

Hôtel du Couvent
Nice, France

ENDY LE PAGE,
NOUVEAU CHEF DE LA TABLE « 1604 »
DE L'HÔTEL DU COUVENT

UNE CUISINE DE TERRITOIRE, DE MÉMOIRE ET DE TRANSMISSION

L'Hôtel du Couvent confie les rênes du 1604 (anciennement Le Restaurant) au Chef Endy Le Page, le restaurant situé au coeur du cloître de cet ancien couvent du XVIIe siècle devenu hôtel. Présent depuis l'ouverture de l'établissement, Endy Le Page incarne pleinement la vision culinaire du lieu. Une nouvelle étape s'ouvre aujourd'hui pour le 1604 : celle d'une cuisine profondément ancrée dans le Comté de Nice, fidèle à ses traditions tout en restant libre de les interpréter.



« On est à Nice, dans un ancien couvent devenu hôtel. C'est tout. »

Écrivait Valéry Grégo à propos de la cuisine du Couvent. Une évidence qui guide aujourd'hui le travail d'Endy Le Page.

LE PARCOURS D'UN CHEF GUIDÉ PAR L'EXCELLENCE

Originaire de Nantes, Endy Le Page construit son parcours dans les plus belles maisons européennes. Il débute au Greenhouse à Londres, restaurant doublement étoilé, auprès du Chef Arnaud Bignon, avant de rejoindre pendant six ans le Beau-Rivage Palace de Lausanne aux côtés d'Anne-Sophie Pic. Ces expériences forgent une cuisine où la précision technique se met au service du produit et de l'émotion. Animé par le goût de la transmission, il rejoint ensuite l'École Hôtelière de Lausanne en tant que formateur, accompagnant les futures générations de cuisiniers.

Il y a deux ans, il choisit Nice pour participer à l'ouverture de l'Hôtel du Couvent. Sensible à l'histoire du lieu et à la richesse du territoire niçois, il développe depuis une cuisine saisonnière, sincère et profondément enracinée dans son environnement.



LE 1604, AU COEUR DU CLOÎTRE

Principal lieu de restauration de l'Hôtel du Couvent, Le 1604 accueille les hôtes du petit-déjeuner jusqu'au dîner dans le cadre apaisé du lieu historique.

La cuisine que défend Endy Le Page repose sur trois piliers :

- **Une cuisine sincère**, où les produits et les recettes s'expriment avec simplicité. Une tarte ressemble à une tarte, un poisson à un poisson. Une esthétique de l'évidence.
- **Une cuisine d'émotion**, qui convoque les souvenirs, les goûts familiers et les sensations qui marquent durablement la mémoire.
- **Une cuisine technique** et précise, héritée de la grande gastronomie, mais libérée des artifices. Le raffinement y demeure discret, au service du goût avant tout.

Les produits proviennent en grande partie de la Ferme Notre-Dame, située à Touët-sur-Var, ainsi que d'un réseau de producteurs locaux avec lesquels les équipes du Couvent entretiennent des relations durables. Fruits, légumes, oeufs, blés anciens, poissons de Méditerranée ou herbes du jardin participent à construire une cuisine de proximité, respectueuse des saisons et du vivant.



LA CONTINUITÉ D'UNE VISION

Avec Endy Le Page à la tête du 1604, l'Hôtel du Couvent réaffirme sa volonté d'en faire une table emblématique de Nice : une adresse où l'excellence se conjugue à la simplicité, où le territoire inspire chaque assiette et où l'hospitalité demeure au coeur de l'expérience.



À PROPOS DE L'HÔTEL DU COUVENT

Niché au coeur du Vieux Nice, l'Hôtel du Couvent réinvente l'hospitalité dans un ancien couvent du XVIIe siècle. La cuisine de l'hôtel se décline au sein de plusieurs espaces de restauration : le 1604, restaurant gastronomique du cloître ; la Guinguette, installée au milieu du potager entre les terrasses de fleurs, les piscines et le cinéma en plein air ; le Bistrot des Serruriers, bar et bistrot de quartier à vocation solidaire ; et la Boulangerie, où la farine est moulue, la pâte pétrie et le pain cuit sur place. L'ensemble est approvisionné par la Ferme Notre-Dame, à Touët-sur-Var, ainsi que par un réseau de producteurs locaux choisis avec soin.

INFORMATIONS PRATIQUES

<https://www.hotelducouvent.com/fr/>

1 Rue Honoré Ugo, 06300 Nice

Téléphone : 04 12 05 55 60



Hôtel du Couvent
Nice, France