

BOCCA

- Dossier de presse -



- BOCCANISSA -

Une table méditerranéenne

À l'entrée du Cour Saleya, en lieu et place de l'institution le Hussard, et à deux pas du bord de mer, Bocca fait désormais partie des incontournables de la ville.

Belles assiettes, rooftop fleuri et ambiance joyeuse, voici la recette Bocca selon Jean Valfort, aux manettes du restaurant depuis son ouverture. Enfant du pays, ce dernier prône le bon-vivre et les grandes tablées et voue un amour sans limite à sa ville d'origine, la petite « Barcelone de France », joyeuse, vivante, cosmopolite et ensoleillée. Avec ses deux compères, Jean-François Monfort et Charles Drouhaut, ils ont imaginé Bocca Nissa.

Présentations.

BOCCANISSA





- À la bouche -

Une table méditerranéenne

La Grèce, l'Italie et l'Espagne frappent à la porte de Bocca, et s'associent pour donner une **carte méditerranéenne**. C'est une table où le partage est de mise, la cuisine est **généreuse** et les produits soigneusement sélectionnés.

Le menu est aussi prévu pour deux, sur le pouce ou en amoureux, avec des formules Dolce vita, Bocca ou Paima. Croquetas fondantes, crevettes tigrées bien grillées, et fritto d'halloumi, voilà de quoi occuper nos palais et bien célébrer l'été !



À LA BOUCHE



La table de Bocca est empreinte de soleil et de chaleur, où les pimientos de padron bien relevés côtoient le poulpe sauté, les gnocchis crémeux à la truffe et la côte de bœuf encore fumante à la plancha. À picorer, partager ou dévorer, les assiettes oscillent entre la terre, avec keftas, travers de cochon et charcuterie ibérique, et la mer avec carpaccio de loup, tartare de thon et vitello tonnato. Le végétal n'est pas mis de côté, bien représenté avec artichauts frits, carottes rôties ou haricots à la grecque.



Côté sucré, les adeptes de pâtisseries ne sont pas en reste : la Tarte chocolat est renversée, celle au Citron en mille morceaux, et le Tiramisù servi au siphon. La carte ose, innove et propose des classiques al modo Bocca.





- À l'œil -

Une maison de ville luxuriante

Chez Bocca, les **matériaux bruts sont rois** : le bois, les pierres, les murs blancs enduits à la chaux marmorino réalisés par l'Atelier Follaco révèlent à eux seuls **l'esprit du sud chaleureux**.

L'ensemble est réveillé par quelques touches arty et locales comme cette grande fresque murale dessinée par l'artiste **Flore Peillon** ou encore les céramiques brutes méditerranéennes, conçues sur mesure par la niçoise **Lisa Cousin**.



Bocca - n . m . - Zone d'habitation s'apparentant à un verger alimenté par une étendue d'eau . Oasis .



Avec son rooftop végétalisé de 250m², Bocca offre aux Niçois d'un jour ou de toujours le plus beau jardin caché de Nice, savant mélange de chic et bohème, comme une hacienda 2.0 en plein cœur de la ville.

À L'ŒIL



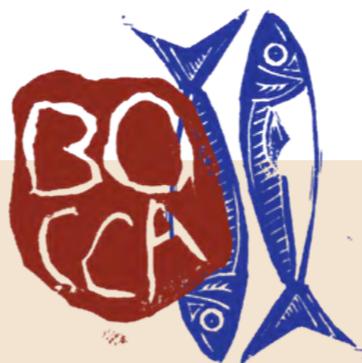
- Dans le cœur -
Un été sans fin

Ouvert pour le déjeuner de 12h à 14h et le soir de 19h jusqu'à 00h, Bocca est l'adresse où l'on vient se réfugier à toute heure. En famille, entre amis, à douze ou à deux, la table de Bocca accueille, régale et ravit ceux qui s'y présentent.

Lieu de détente où arpenter sa terrasse en journée, se prélasser sur les canapés et prendre un café, Bocca est aussi un lieu de fête, où s'attabler pendant des heures et siroter les meilleurs nectars. À choisir parmi Long drinks, Sangria de Cava, Virgin cocktails -les fameux « Antidot » de la maison-, ou encore parmi la Cave à Rosés, sans doute le meilleur allié de cet été.

-

DANS LE CŒUR



- BOCCA -

3, rue Saint-François de Paule

06300 Nice

