



FELIX

FELIX

l'institution niçoise réinventée par Jean Valfort, l'enfant du pays

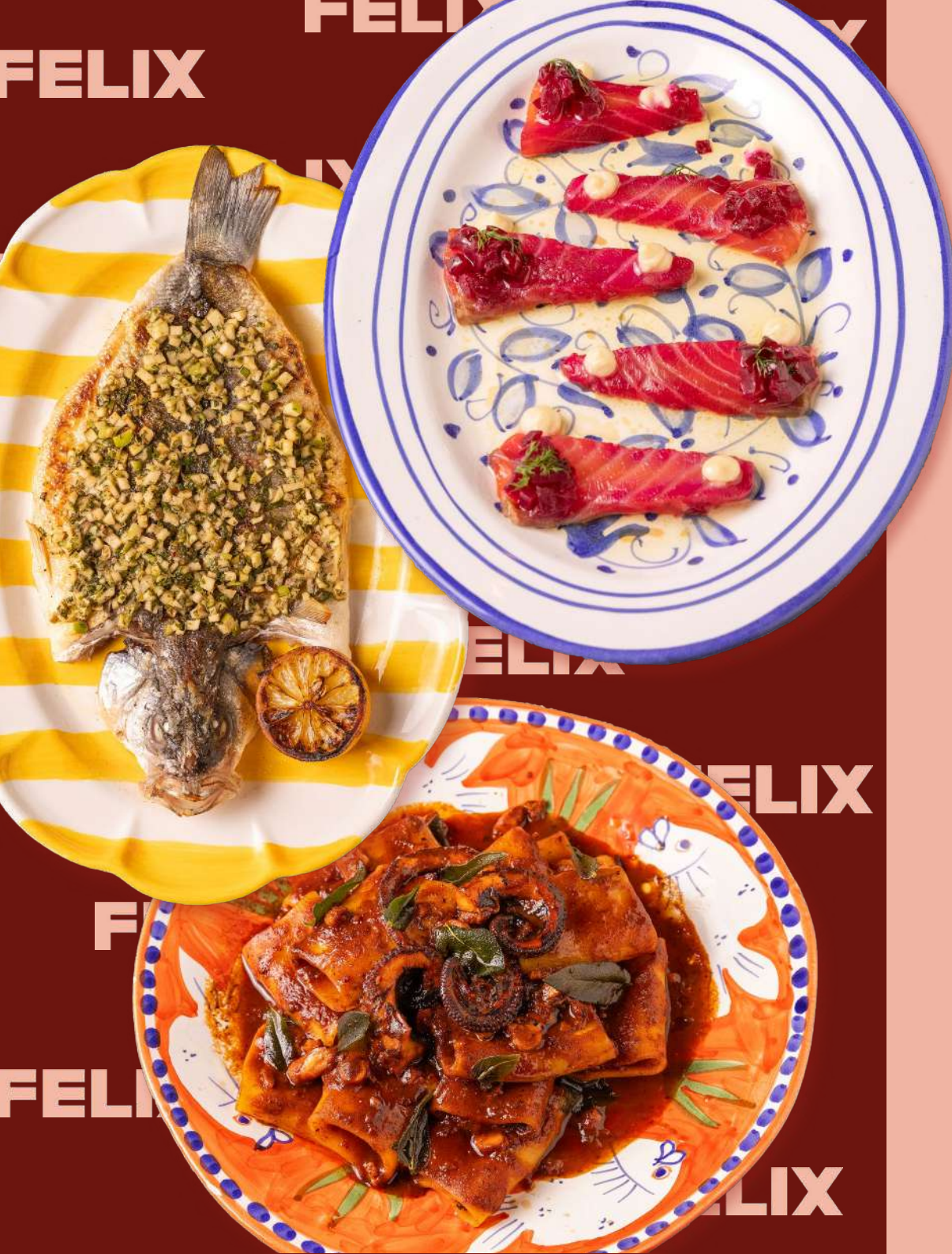
C'est un nouveau chapitre qui s'ouvre pour le mythique restaurant « Le Felix Faure », désormais rebaptisé « FELIX », sous l'impulsion créative de Jean Valfort et Jean-François Monfort, les fondateurs de Panorama Group et déjà aux commandes des emblématiques Bocca Nissa et Bocca Mar. Cet espace profondément ancré dans le cœur des Niçois, a été réimaginé de façon audacieuse tout en respectant l'esprit des lieux. Le « Felix Faure » a longtemps été une adresse prisée des Niçois, grâce à Monsieur « Yves » qui en avait

fait un lieu de rencontres incontournable.

Il incarnait le charme d'une brasserie où l'on se pressait pour déguster à toute heure, entre amis ou en famille, des classiques tels que le célèbre tartare de bœuf ou la salade César.



Jean Valfort, enfant du pays, ne pouvait imaginer reprendre le lieu sans rendre hommage aux hommes qui l'ont incarné depuis 1966.



Une carte qui s'affranchit des frontières avec l'Italie et rappelle les anciens territoires du Piémont-Sardaigne

Le Felix d'aujourd'hui conserve son amour pour la tradition tout en s'aventurant au-delà des classiques. La nouvelle carte, alliant les saveurs niçoises (daube de bœuf et fritto misto), à la générosité italienne (burratta des Pouilles ou pizza napolitaine), célèbre la Méditerranée et ses multiples facettes. C'est une néo-brasserie qui rend hommage à ses origines et s'adresse, par sa modernité, à toutes les générations.

Les assiettes colorées et généreuses comme le décor théâtral sont une invitation à la fête et à la gourmandise, cela à un prix abordable.



Une décoration spectaculaire signée Studio Pano x B3 architects

Dès l'arrivée, les clients traversent un « winter garden » théâtral, d'une hauteur impressionnante, où un sol, fait de marbre blanc et vert en marqueterie façon biseaux, se marie avec un immense bar en ynox et panneaux aux motifs organiques rétroéclairés. Un style jungle-chic qui habille avec exotisme les murs dans des tonalités de vert pomme réhaussés de treilles de jardin. Les oiseaux de nuit habitent les lieux. Les tables, faites sur mesure, serties de clous de laiton conversent avec de confortables sièges en métal forgé aux assises aux motifs imprimés. Plusieurs lustres baroques aux formes étourdissantes diffusent une lumière douce sur laquelle voguent des dessins aux formes géométriques, produites par les prismes des pampilles. Deux palmiers majestueux font office de grands sages. C'est ça aussi l'esprit d'une brasserie moderne, qui détourne le codes plus formels de la restauration traditionnelle pour rendre les lieux magiques et accessibles.

Studio Pano, le département de design de Panorama Group, s'est associé avec le cabinet d'architectes londonien B3 pour transformer le grand espace du « FELIX » en une succession d'ambiances personnalisées et immersives, rendant hommage à l'élégance et à l'exubérance niçoises.







À l'étage, le « secret garden » laisse apparaître une atmosphère plus intime et feutrée. Les convives peuvent de se réunir sur de grandes tables rondes accueillant jusqu'à 10 personnes. Ici, l'ambiance se fait plus festive. Depuis la vue sur de jolis balcons fleuris, la lumière, plus tamisée, et la musique, plus présente, rythment le repas.

À droite de l'entrée, impossible de manquer le « cabinet de curiosités ». Tel un salon privé, il rappelle l'épopée voyageuse d'un globe-trotteur, clin d'oeil à un collectionneur de goût, peut-être ce fameux FELIX ? Pêle-mêle, notre regard se pose sur des objets d'art et de curiosités, véritables et toujours très esthétiques ; ils questionnent sur leur fonction originelle comme ce baromètre anéroïde dont on a oublié l'usage. De grands coraux sur pieds signent un hommage vibrant à la méditerranée. De nombreuses peintures, gravures et photographies, pour certaines reproductions d'œuvres majeures, font partie de cette grande collection éclectique, « empruntée » aux grands musées nationaux pour être offerte aux clients. Les abat jours faits de tissus satinés et aux tailles démesurées confèrent à la pièce cette ambiance de cercle privé pour néo-explorateurs.







Une invitation à l'audace

Au rez-de-chaussée, vous pénétrerez sur la gauche dans un lieu à part. Prénommée « Circus » cette salle est l'antichambre des lieux. Dans des tonalités de rosé poudré, façon Marie- Antoinette, un néon laisse apparaître sous un voile de coton les mots « et tu shakes, et tu shakes et tu shakes », clin d'oeil à la réplique du célèbre Brice local.

Une porte en forme de bouche dorée, réalisée par les artisans du Carnaval de Nice, nous mène naturellement dans des toilettes style rococo. Un espace qui se joue des perspectives et des lois de la gravité, avec un plafond fait de roses tête en bas. Des miroirs vénitiens réhaussent trois sublimes vasques en onyx rose du Pakistan toutes en transparence. Chaque toilette, aux poignées de porte chinées en forme de becs de cygnes, arbore un papier peint différent aux motifs inspirés de la faune ou de la flore. À noter, le toilette dédié aux personnes à mobilité réduite affiche un fier « I do Care ».

Mais c'est surtout en haut de l'escalier que ça se passe. Le 22 novembre prochain ouvrira ici le speakeasy du restaurant. Un lieu à part, pour boire un verre, et grignoter un morceau. Un espace prénommé « Carnival », et qui rend logiquement hommage au thème que Nice célèbre tous les mois de février. Ici, la mixologie trouvera enfin un terrain de jeu à Nice, avant ou après un dîner au FELIX !





À propos de Jean Valfort

Jean Valfort est un entrepreneur de la restauration. Fondateur et PDG de Panorama Group, il a su transformer ses établissements en véritables références de la scène gastronomique parisienne, puis azurée. Avec des lieux emblématiques comme Bocca Nissa, un restaurant rooftop à Nice, et Bocca Mar, un restaurant de plage situé sur la Méditerranée, Jean Valfort démontre son goût pour les espaces atypiques où l'expérience client et l'atmosphère sont au cœur du projet.

Enfant du pays né à Nice, puis expatrié à Paris, Jean Valfort a depuis 2020 réintégré la ville pour y développer ses projets. C'est fort de sa connaissance des locaux et de son expérience d'ailleurs qu'il souhaite apporter un vent nouveau. FELIX est son dernier bébé.

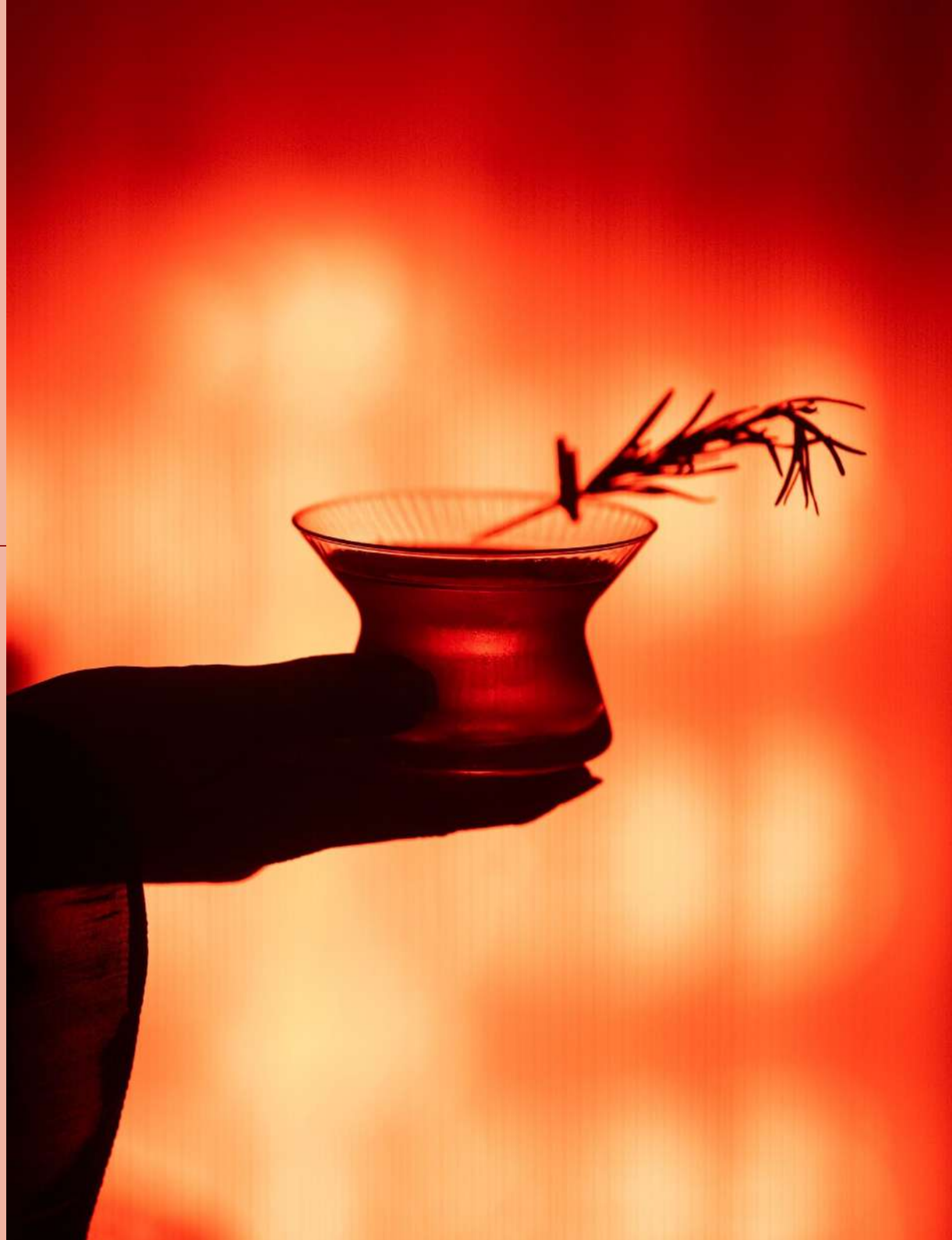
Informations pratiques

12 avenue Félix Faure, 06000 Nice
@felixdenice

Horaires

Dimanche au jeudi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h45

Vendredi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 23h15



A close-up, low-angle shot of a bartender's hands pouring a drink from a silver shaker into a glass. The bartender is wearing a white shirt and a dark apron. The glass is filled with a golden liquid and has a thick layer of white foam on top. A large plume of white steam or smoke rises from the glass, partially obscuring the bartender's face. The word "FELIX" is overlaid in the center of the image in a bold, white, sans-serif font. The background is dark and out of focus, showing a bar setting with a brass lamp and a metal stand.

FELIX