

Le concept SEEN by Olivier s'installe dans l'Anantara Plaza Nice Hotel

*Après le succès de SEEN by Olivier à Sao Paulo, Lisbonne et Bangkok,
la marque s'implante en France avec une première adresse à Nice, dès le 1^{er} mars 2023*



Olivier Group continue son expansion en Europe et écrit un nouveau chapitre de son histoire avec l'arrivée de l'un de ses 7 concepts de restaurants sur la Côte d'Azur.

Dès le 1^{er} mars, SEEN by Olivier pose ses valises à Nice, au 6^{ème} et dernier étage du tout nouvel Anantara Plaza Nice Hotel qui a ouvert ses portes le 15 décembre 2022.

Ce concept, créé par le Restaurateur Olivier da Costa, est une immersion dans une atmosphère vibrante, entre vue panoramique, cadre intimiste, cuisine éclectique et bar à cocktails. SEEN by Olivier Nice, avec sa décoration d'inspiration art déco, offre une vue à 360° sur la ville et la mer Méditerranée depuis la salle intérieure et la terrasse, où le mot d'ordre est de voir et d'être vu.

À la carte on retrouve les saveurs des quatre coins du monde, de la cuisine asiatique aux spécialités méditerranéennes contemporaines, afin de répondre à l'exigence de chaque palais. Le Chef exécutif, en collaboration avec des producteurs locaux, met à l'honneur les spécialités niçoises : pissaladière, farcis niçois, escargots, soupe de poisson à la rouille, rigatoni façon « riviera »...

L'expérience SEEN by Olivier se vit également au bar, où la mixologie occupe une place clé. Que ce soit pour boire un verre en fin de journée ou profiter d'une soirée festive entre amis, SEEN by Olivier Nice est ouvert tous les jours avec une programmation de DJ sets à la nuit tombée.

Dès aujourd'hui, nous vous donnons rendez-vous au SEEN by Olivier Nice, concept international, chic et glamour, niché sur le rooftop de l'Anantara Plaza Nice Hotel !

Informations pratiques :

Site internet : www.seennice.com

Comptes Instagram :

@seen_byolivernice @olivierrestaurants @olivierdacosta.oficial

@anantaraplazanicehotel Adresse : Anantara Plaza Nice, 12 Av. Verdun, 06000 Nice

Horaires :

- Déjeuner : tous les jours de 12h00 à 15h30
- Dîner : tous les jours de 18h30 à 00h00 (02h00 pendant l'été)

Numéro : +33 (0)4 93 16 11 75

Email : seen.plazanice@anantara-hotels.com

À propos d'Olivier da Costa :

Olivier da Costa est né à Lisbonne le 15 septembre 1975. Il a fréquenté le Lycée Français de Lisbonne, puis l'École supérieure d'hôtellerie et de tourisme d'Estoril. Il débute sa carrière par un stage à l'hôtel Ritz Four Seasons. Cet entrepreneur, fils du chef français Michel da Costa - qui s'est rendu au Portugal il y a près de 50 ans et qui a obtenu la première étoile Michelin dans le pays - révolutionne les lieux et les tendances pour offrir des expériences culinaires uniques.

Il ouvre le Terrace do Castelo en 1996 à Lisbonne et ensuite l'Olímpio, son premier restaurant, pionnier au Portugal dans le concept de la cuisine brésilienne branchée. Le premier restaurant portant son nom et sa signature ouvre à Bairro Alto : le restaurant OLIVIER. Avec un menu unique et exclusif, il révolutionne la tradition selon laquelle le dîner se compose d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert.

L'ouverture du bistrot chic, le Petit Palais, annonce une nouvelle ère dans l'offre du Groupe Olivier, avec l'introduction de la cuisine française et d'un nouveau concept d'animation, qui s'articule aujourd'hui autour de l'événementiel.

Avec plus de 25 ans de carrière, Olivier da Costa est une figure de la restauration au Portugal grâce à ses concepts et tendances révolutionnaires.

À propos du groupe Olivier :

« BY OLIVIER » est la signature d'Olivier da Costa, l'un des restaurateurs portugais les plus réputés. Depuis plus de deux décennies, il est chargé de créer des concepts de cuisine et de restauration uniques, originaux et inédits, qu'il a transformés en succès instantanés. Le groupe compte actuellement sept concepts différents dans 22 restaurants : KOB Lisbonne et KOB Porto ; Guilty Avenida, Guilty Parque das Nações, Guilty Porto et Guilty Bangkok ; Yakuza Lisbonne, Yakuza Algarve, Yakuza Cascais, Yakuza Porto et Yakuza Paris ; Sky Bar by SEEN (Lisbonne), SEEN Lisbonne, SEEN São Paulo, SEEN Bangkok et SEEN Koh Samui, Clássico Beach Bar, XXL. Savage est disponible à Lisbonne avec deux dark kitchen et avec un point de vente physique au Mercado de Campo de Ourique ; et aussi à São Paulo, via des applications de livraison de nourriture.