

Am Tag wandert man die Strandpromenade von Nizza ab; am Abend lockt die Altstadt mit ihren hervorragenden Cafés, Restaurants und Bistros. // *By day you stroll along the beach promenade in Nice; when evening comes, the excellent cafés, restaurants and bistros of the old town are more enticing.*



## Mehr als Salade Niçoise

Nizza zwischen deftiger Hausmannskost und Haute Cuisine. *Nice: between solid home cooking and haute cuisine.*

## More than just Salade Niçoise

TEXT: STEPHAN BURIANEK

Die Engländer am Nebentisch kennen sich aus. Wie aus ihren lebendigen Gesprächen hervorgeht, haben sie die „Tour de force“ durch die Küchen der Côte d'Azur bereits hinter sich, und mittlerweile wissen sie dem kulinarischen Touristennepp in dieser Gegend aus dem Weg zu gehen. Als der Chef aus der Küche kommt, begrüßen sie ihn wie einen guten Freund. Hier bin ich also richtig.

Der Chef de Cuisine heißt Christian Plumail. Der gebürtige Nizzaer führt im Zentrum seiner Heimatstadt das von außen unscheinbare „L'Univers“. Seine Küche bezeichnet Monsieur Plumail als lokal und traditionell, bereichert mit eigenen Ideen. Der saisonale Wechsel der Speisekarte versteht sich von selbst. Das heißt in meinem konkreten Fall: Kalte Spargelsuppe mit kleinen Seafood-Würfeln als Vorspeise, gefolgt von Seeteufel in Weinsauce mit blanchierten Artischocken und Tomaten. Gewürze setzt der Chef behutsam ein.

Zuvor hatte der etwas ältere Engländer den etwas jüngeren gefragt, ob er schon das „La Réserve“ ausprobiert habe, und es in den höch-



sten Tönen gelobt. Ich freue mich innerlich, denn in diesem Lokal etwas außerhalb des Nizzaer Zentrums war ich am Tag davor. Eigentlich, weil mir die Lage des Gebäudes, das sich einige hundert Meter vom jachtbefüllten Hafen auf der Küstenstraße in Richtung Monaco auf einem Felsbrocken erhebt, gut gefiel und weil es häufig auf historischen Aufnahmen zu sehen ist. Vor allem bei Sonnenuntergang bietet es einen wunderbaren Blick auf die Nizzaer Bucht. Doch anders als sonst viel zu häufig an ähnlich anziehenden Orten, verlässt sich das „Réserve“ nicht auf seine geografische Monopolstellung, sondern bekocht seine Besucher außerordentlich. Derart außerordentlich, dass ich meine Begeisterung vor Giuseppe Serena, der gemeinsam mit Jouni Tormanen dieses ehemalige Lager für Krustentiere vor einigen Jahren zu neuem Leben

FOTOS: WWW.BURIANEK.NET; WWW.GETTYIMAGES.COM

erweckt hat, nicht verbergen kann. Daran ändert nichts, dass ich „nur“ im ebenerdigen Bistrot speise. Einen Stock über mir soll die Küche laut Giuseppe noch besser sein, aber das muss man sich erst einmal leisten wollen. Spanische (Cala-mare à la plancha) und arabische (Couscous) Spuren vermischen sich im „Réserve“ mit einer italienisch-provenzalischen Ausgangsbasis.

Nizza soll innerhalb der provenzalischen Küche im Übrigen eine Sonderstellung haben. Um diesen Umstand auch touristisch nutzbar zu machen, wurde vor mehr als zehn Jahren ein Gütesiegel ins Leben gerufen, das traditionelle Speisen schützen und Touristen höchst lokal-typische Gaumenfreuden ermöglichen sollte. Um das Siegel zu erhalten, müssen sich Restaurantbetreiber verpflichten, mindestens drei regionaltypische Rezepte auf der Speisekarte an-

zubieten und diese Rezepte auch nach der ursprünglichen Tradition zuzubereiten. Zu diesem Zweck haben Spezialisten der Nizzaer Küche ein Büchlein mit ebendiesen Rezepten herausgegeben. Darunter finden sich Kochanleitungen zu klingenden Speisen wie Salade Niçoise (Salat mit hart gekochten Eiern und Sardellenfilets), Pissaladière (eine Art Pizza ohne Tomaten und ohne Käse, dafür mit dickerem Teig), oder Tourte de blette (Mangoldkuchen).

Was Giuseppe von den Bemühungen hält, Nizzas Küche mittels Gütesiegel zu schützen? „Zu eng“ seien die Freiheiten auf der Speisekarte bemessen, antwortet Giuseppe wie jeder kreative Koch, der sich seine kulinarische Spielweise nicht gerne begrenzen lässt. Außerdem werde in seinem „Réserve“, dem internationalen Trend entsprechend, fettreduziert gekocht.

### INFOS NIZZA



#### RESTAURANTS

Provenzalisch-saisonale Küche auf hohem Niveau bieten:

**La Réserve** (60, Boulevard Franck Pilatte, [www.lareservedenice.com](http://www.lareservedenice.com), T +33/497 08 14 80)

**L'Univers de Christian Plumail** (54, Boulevard Jean Jaurès, [www.christian-plumail.com](http://www.christian-plumail.com), T +33/493 62 32 22)

Um die Nizzaer Küche aufzuwerten, gründete die UDOTSI (Union Départementale des Offices de Tourisme et Syndicats d'Initiative) der Alpes-Maritimes 1995 das Gütesiegel „Cuisine nissarde. Le respect de la tradition“. Eine vollständige Liste mit den Trägern des Siegels findet man unter [www.cotedazur-en-fetes.com](http://www.cotedazur-en-fetes.com). Wir haben zur vollen Zufriedenheit getestet:

**Le Safari** (1, Cours Saleya, T +33/493 80 18 44)

**La Cantine de Lulu** (26, rue Alberti, T +33/493 62 15 33)

#### HOTELS

Besser als im **Boscolo Exedra Nice** (12 Boulevard Victor Hugo, +33/497 038 989, [www.boscolohotels.com](http://www.boscolohotels.com)) kann man in Nizza wahrscheinlich nicht wohnen: Bereits beim Betreten der mit natürlichem Licht durchfluteten Lobby offenbart sich eine eigene Welt aus zeitgenössischen Skulpturen und opulenter weiß-roter Möblierung. Der zeitgenössische Überschwang setzt sich in den eleganten creme-weißen Zimmern fort. Unweit vom Place Masséna und von den Designer-Geschäften in der Rue Paradis. Kein Meerblick, dennoch hoher Wohlfühl-Faktor.

Wer ein Hotel mit Privatstrand wünscht, der zieht das **Hotel Beau Rivage** (24 Rue Saint François de Paule, T + 33/492 47 82 82, [www.nicebearivage.com](http://www.nicebearivage.com)) vielleicht vor.



**Chef de cuisine Christian Plumail (oben) vereint in seiner Küche Tradition und Moderne. /// Chef de cuisine Christian Plumail (above) unites tradition and modernity in his cuisine.**



## Austrian

Austrian fliegt dreimal täglich von Wien nach Nizza

Austrian flies three times a day from Vienna to Nice

WWW.AUSTRIAN.COM



Traditionelle „Cuisine Nissarde“ hingegen ist bodenständig und daher deftig.

Die Anzahl der bisher zertifizierten Betriebe hält sich in Grenzen: Lediglich zehn Restaurants dürfen in Nizza derzeit den Kleber mit der lachenden Dame und dem Gemüsekorb am Eingangsbereich neben die Kreditkartenlogos und etwaiger Auszeichnungen anbringen. Einer umsatzsteigernden Wirkung des Aufklebers scheint mancher Wirt skeptisch gegenüberzustehen, denn nicht in allen zertifizierten Lokalen ist er zu sehen. Dennoch: Wer sich die Liste mit besagten Restaurants rechtzeitig im Internet besorgt, kann gezielt in die Nizzaer Hausmannskost eintauchen.

Auf die Frage, ob er einen Träger des „Cuisine Nissarde“-Gütesiegels empfehlen könne, rät Monsieur Plumail, der Chef des „L'Univers“, ohne zu zögern zum „Le Safari“. Das überrascht anfangs, denn dieses Lokal befindet sich mit gut einem Dutzend anderen auf dem Cours Saleya, und somit an einem touristischen Hotspot der Stadt. Dennoch scheint die am häufigsten gesprochene Sprache in dem stets gut gefüllten rustikalen Lokal Französisch zu sein.

Stolz ist man im „Safari“ jedenfalls auf seine Calamares mit Artischocken, mit denen der Küchenchef Jean Luc Allain vor zwei Jahren einen Preis gewonnen haben soll. Sehr würzig, mit schwarzem Pfeffer und Paprika, entbehren sie nicht einer gewissen Deftigkeit. Da lacht Freunden bodenständiger Küche das Herz: Auch mengenmäßig ist „was auf dem Teller“. Eine Sache macht mich jedoch stutzig: Unter den „Spécialités Niçoises“ waren auf der Speisekarte Tomaten mit Büffelmozzarella angeführt. Büffelmo-

zarella der Côte d'Azur? Nein, die kommt natürlich aus Italien, bestätigt der freundliche Kellner leicht verlegen.

/// **The English guests** at the next table are connoisseurs. Their lively chat reveals they have experienced the tour de force of the cuisines of the Côte d'Azur, and are now expert at avoiding the culinary daylight robbery to which visitors to the Riviera can fall victim. When the chef de cuisine emerges from the kitchen, they greet him as an old friend. I'm in the right place.

The name of the chef de cuisine is Christian Plumail. Born in Nice, he manages the unassuming restaurant L'Univers at the heart of the city. Monsieur Plumail describes his cuisine as local and traditional, enriched by individual ideas. It goes without saying that the menu should change with the seasons, which in my case means cold asparagus soup with small seafood cubes to start, followed by monkfish in a wine sauce with blanched artichokes and tomatoes. The chef is wary in his use of spices.

One of the English customers, a gentleman of advanced years, had previously asked the other, younger man whether he had had the chance to try out La Reserve, going on to praise it to the skies. I smile quietly to myself, since I too paid a visit to this local eatery, a little way outside the centre of Nice, just the day before. This was actually because I liked the location of the building, which rises out of a rock a few hundred metres from the yacht-filled harbour on the coastal road heading towards Monaco, and often appears on historical recordings. It offers a quite breathtaking view onto Nice Bay, especially at sunset. Unlike other restaurants in attractive spots, though, which are often content to rely on unique locations, La Reserve chooses to offer its guests cuisine which is as breathtaking as the views. The fare is



## Nizza nimmt innerhalb der provençalischen Küche eine Sonderstellung ein. | Nice enjoys a unique status within Provençal cuisine.

so good, indeed, that I am unable to conceal my enthusiasm from Giuseppe Serena, who breathed new life into this former warehouse for shellfish a few years ago with Jouni Tormanen. It doesn't matter that I am "only" dining in the bistro on the ground floor. Giuseppe assures me that the cuisine is better still on the first floor, but such quality doesn't come cheap. La Reserve blends traces of the Spanish (calamars à la plancha) and the Arabic (cous cous) with a basic Italian-Provençal concept.

Nice, by the way, enjoys a unique status within Provençal cuisine and in an effort to enable the tourist industry to exploit this situation to maximum effect, a special "seal of quality" was introduced more than ten years ago. This is designed to safeguard traditional dishes and provide a way for tourists to enjoy typical local fare. To earn the right to display the seal, restaurant owners have not only to commit to offering three typical regional recipes on their menu, but also use traditional methods to prepare the dishes. With this in mind, specialists in Niçoise cuisine published a booklet containing these recipes, including instructions on great dishes such as the ever-popular salade Niçoise (salad with hard-boiled eggs and anchovies), pissaladière (think pizza without tomatoes or cheese, and with thicker dough), and tourte de blette (chard cake).

So, I ask, what does Giuseppe think of the efforts to protect Nice's cuisine with a seal of quality? The scope for innovation on the menu is "too narrow", Giuseppe replies, in the spirit of any creative chef who doesn't like to have his culinary freedom restricted by any but himself. Apart from this, the cuisine at La Reserve, in line

with international trends, is prepared using reduced fat, unlike the more traditional "cuisine Nissarde", which is considerably more solid.

The number of firms to have received the seal of approval has been kept reasonably low, with just ten restaurants currently allowed to display the sticker, featuring the laughing lady and vegetable basket alongside the credit card logos and other awards they may have received along the way. Some restaurateurs are even sceptical about the ability of the sticker to increase their revenue, and it is nowhere to be seen in a number of the restaurants entitled to use it. Despite this, acquiring the list of aforementioned restaurants over the internet in advance remains the perfect way to immerse yourself in Niçoise home cooking.

Asked whether he can recommend a bearer of the Cuisine Nissarde seal of quality, Monsieur Plumail, chef at L'Univers, suggests Le Safari without a moment's thought. This is something of a surprise, since this restaurant is located, alongside a dozen similar establishments, on the Cours Saleya, a tourist hotspot if ever there were one. Despite this, the language spoken most frequently in this well-liked rustic restaurant seems to be French.

The Safari is justly proud of its calamars with artichokes, which won chef de cuisine Jean Luc Allain a prize two years ago. Very spicy, with black pepper and paprika, these calamars are nothing if not solid, as well as guaranteed to appeal to friends of hearty cuisine: you get your money's worth.

One thing perplexes me, however: the list of spécialités Niçoises on the menu includes tomatoes with buffalo mozzarella. Buffalo mozzarella from the Côte d'Azur? No, the friendly waiter confirms slightly sheepishly – that comes from Italy. ❄

## INFOS NICE

### RESTAURANTS

The following restaurants offer seasonal Provençal cuisine of high quality:

**La Reservé** (60, Boulevard Franck Pilatte, [www.lareservedenice.com](http://www.lareservedenice.com), T +33/497 08 14 80)

**L'Univers de Christian Plumail** (54, Boulevard Jean Jaurès, [www.christian-plumail.com](http://www.christian-plumail.com), T +33/493 62 32 22)

To upgrade Niçoise cuisine, UDOTSI (Union Départementale des Offices de Tourisme et Syndicats d'Initiative), the tourism office for the Alpes-Maritimes region, founded the 'Cuisine nissarde. Le respect de la tradition' seal of quality in 1995, compiling a bibliography of traditional Niçoise recipes and their authors in the process. The booklet produced during this project contains an inventory of all these recipes and their historical backgrounds. Restaurants with the seal have to offer at least three of the recipes on their menus, and prepare these according to tradition. You'll find a list of all the restaurants with the seal at [www.cotedazur-en-fetes.com](http://www.cotedazur-en-fetes.com). We tested the following to our satisfaction:

**Le Safari** (1, Cours Saleya, T +33/493 80 18 44)

**La Cantine de Lulu** (26, rue Alberti, T +33/493 62 15 33)

### HOTELS

You will be hard-pressed to find a better place to stay in Nice than the **Boscolo Exedra Nice** (12, Boulevard Victor Hugo, T +33/497 038 989, [www.boscolohotels.com](http://www.boscolohotels.com)): from the moment you step into the lobby, which is flooded with natural light, you enter a private world of contemporary sculptures and opulent white-red furnishings. The contemporary exuberance continues in the elegant, creamy-white rooms, while classy 'Etro' essences for skincare are a nod to the Italian origins of the Boscolo Group. Not far from the Place Masséna and the designer shops of the Rue Paradis, it's about 10 minutes' walk to the historic old town. No sea view, true, but a feel-good factor second to none.

Those looking for a hotel with private beach may prefer the **Hotel Beau Rivage** (24, Rue Saint François de Paule, T +33/492 47 82 82, [www.nicebeaurivage.com](http://www.nicebeaurivage.com)).

FOTOS: BILDAGENTUR HUBER/DUTTON COLIN; STOCKFOOD: WWW.GETTYIMAGES.COM; BEIGESTELLT