

■ le resto

## Détente à **l'Etage** à Nice

Si vous avez toujours rêvé de vivre dans un bel appartement bourgeois, vous pourrez vous en donner l'impression en prenant un petit-déjeuner, un déjeuner ou un thé à **L'Etage**. Ouvert il y a quelques semaines, ce lieu très cosy se situe au premier étage d'un immeuble de l'avenue de Verdun, avec vue sur les jardins Albert-1<sup>er</sup>. Nathalie Dubreuil-Llorca y a installé un « art-thé-lunch salon ». Après le Haut de Cagnes où elle avait ouvert La Cantine et Mougins où elle a tenu la maison du Moulin pendant 3 ans, elle reste dans les hauteurs mais a imaginé, cette fois, « un lieu où l'on a l'impression d'être chez soi, où l'on peut couper avec l'ambiance du travail et se détendre ». Dans un cadre mettant en valeur les moulures et parquets, elle a choisi de jouer sur le blanc et le noir pour la déco et sur une proposition aussi raisonnable que complète pour l'assiette. En effet, elle propose des formules petit-déjeuner complet à 10 € dès 8 heures du matin, des formules déjeuner à 19 € avec deux entrées, deux plats au choix, fromage ou dessert et verre de vin. En fonction des propositions du chef, on peut ainsi se délecter d'une soupe de potiron avec petits lardons, d'un risotto à la riquette ou d'une jalousie, tarte aux pommes sur lit de crème à la cannelle.

A l'heure du goûter, vous aurez le choix entre une vingtaine de thés ac-



Nathalie a joué sur le noir et blanc pour la déco. Une façon de faire ressortir les couleurs de l'assiette et des œuvres d'art qu'elle présente. Ci-dessous : l'épicerie. (Photos François Vignola)

compagnés de pâtisseries maison. Nathalie a également mis en place une épicerie fine avec des produits d'exception comme les thés TheO-Dor; les chocolats Chapon parmi lesquels on découvre de très jolies boules de Noël en chocolat bien sûr; les confitures, pâtes de fruits et amandes au chocolat Les Péchés de Provence et les huiles d'olives et

vinaigres de Terre Borman et Galateo sans oublier le thon, le riz, les pâtes et des pastilles de sel prédosées pour leur cuisson.

Nathalie nous invite donc à découvrir le goût vrai et fin de chaque chose mais aussi les œuvres de quelques artistes. Elle présente actuellement les sculptures de Régine Oger et les toiles issues d'un travail

sur la chromothérapie de Stetbay qui encadrent et dynamisent une pièce dédiée aux petits-déjeuners de travail... Ainsi, à **L'Etage**, le travail semble bien loin ou plus facile...

H.E.

■ **A l'Etage**, 4 avenue de Verdun à Nice. Sur réservation. Tél. : 04.93.82.40.36.