

BEAULIEU-SUR-MER

L'épicurienne



Petit port de plaisance
situé dans
la baie des Fourmis

Vous ne pouvez pas vous imaginer toutes les richesses culturelles, le patrimoine architectural et les plaisirs gourmands, que recèle cette commune idéalement située entre Nice et la principauté de Monaco.

Blottie entre les contreforts montagneux où sont essaimées de magnifiques villas de caractère et la Méditerranée qui berce les nombreux bateaux ancrés dans les deux ports de plaisance que compte la commune, Beaulieu-sur-Mer mérite que l'on s'y attarde, pour de nombreuses raisons.

ENGOUEMENT. La commune, hameau détaché de Villefranche-sur-Mer en 1891, située sur l'emplacement d'un site préhistorique et de l'antique port grec d'Anao, dont la population était principalement composée d'agriculteurs et de pêcheurs qui vivaient du produit de leur travail, s'est éveillée au tourisme lors la seconde moitié du XIX^e siècle, avec la réalisation de la voie ferrée et la construction de la route de la basse corniche. L'implantation de ces moyens de communication allait devenir un lieu de villégiature privilégié et provoquer un réel engouement auprès de têtes couronnées, la reine Victoria, l'impératrice Sissi d'Autriche, la princesse Galitzine, Léopold II, le prince Louis Napoléon... de célébrités françaises et internationales, le comte Tolstoï, frère du célèbre écrivain, Anton Tchekhov, Gustave Eiffel, James Gordon Bennett, journaliste américain fondateur du New York Herald, Hippolyte Marinoni, créateur de la presse rotative et premier

maire de la commune durant... 19 jours, Théodore Reinach, historien français expert de l'époque hellénistique... pour ne citer qu'eux.

BELLE ÉPOQUE. Marcher dans les rues et ruelles de Beaulieu-sur-Mer vous permettra de revivre par la pensée l'histoire de cette Belle Époque, de découvrir des joyaux architecturaux qui n'ont pas subi l'outrage du temps, le **Palais des Anglais**, un des premiers hôtels construits à Beaulieu-sur-Mer; vendu par appartements en 1939 ; l'ancien **hôtel Bristol**, majestueux édifice de six étages, édifié en 1898 par l'architecte danois Hans-Georg Tersling, né de la volonté d'un célèbre fabricant de meubles londonien, Sir Blundell Maple, devenu copropriété haut de gamme en 1954 ; **la Rotonde**, figure de proue de l'hôtel Bristol, grande salle circulaire à absides vitrées, coiffée d'une coupole à pans coupés, inscrite à l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques, qui va reprendre sa vocation festive et réceptive avec l'arrivée de Lenôtre Côte d'Azur ; **le Casino**, anciennement Villa des Fleurs ; **l'hôtel résidence Eiffel**, propriété de l'illustre bâtisseur de la tour éponyme, appartenant désormais à un groupe d'hôtellerie de luxe et promis prochainement

à une nouvelle vie tout comme son voisin l'hôtel **Le Métropole** ; **La Réserve** et sa salle de restaurant qui n'a pratiquement pas connu de modifications depuis sa création en 1880.



L'hôtel résidence Eiffel



La Rotonde, avec en arrière-plan l'ancien hôtel Bristol

PHOTO VILLE DE BEAULIEU-SUR-MER - OLIVIER CANE



Le Casino

Dans un style architectural totalement différent, la **Villa Kérylos** (impasse Gustave Eiffel - tél. (0)4 93 01 01 44) est la fidèle réplique d'une villa de la Grèce antique, fièrement posée sur un promontoire rocheux, face à Saint-Jean Cap-Ferrat. Propriété de Théodore Reinach, construite entre 1902 et 1908 selon les plans de l'architecte niçois, prix de Rome, Emmanuel Pontremoli, et léguée à sa mort à l'Institut de France, elle est aujourd'hui classée monument historique et est ouverte aux visiteurs.



La Villa Kérylos

PHOTO VILLE DE BEAULIEU-SUR-MER - OLIVIER CANE

D'autres haltes sont à prévoir, au **jardin de Polivaie**, théâtre magique du festival des « Nuits guitares », pour bénéficier de la quiétude des lieux plantés d'oliviers centenaires, à la **chapelle** du XI^e siècle, **Sancta Maria de Olivo**, qui sert de cimaise à de nombreuses expositions, chez le fleuriste **Hermine Frézal by Hervé Frézal** (33, boulevard maréchal Leclerc – tél. (0)4 93 01 49 00), champion de France 2005 et finaliste MOF 2007 (futur finaliste pour 2011), créateur d'ambiance, pour contempler les étonnantes compositions florales, à la **galerie Sébastien Androt** pour admirer peintures, sculptures, objets d'art et les œuvres de Louis Cane, peintre



Le jardin de l'olivaie



Hermine Frézal by Hervé Frézal

et sculpteur contemporain né à Beaulieu-sur-Mer, en exposition exclusive permanente.



Jean-Marc Migliona et Anselme Truglio, les deux seuls pêcheurs du port de Beaulieu-sur-Mer

BALADE GOURMANDE. Activité ancestrale, la pêche a encore deux survivants sur le port de Beaulieu-sur-Mer. Tous les matins, dès 9h30, **Jean-Marc Migliona** et **Anselme Truglio** vendent les poissons pêchés dans le golfe, entre le cap Ferrat et Monaco, congres, muets, sars, daurades royales, rougets de roche, loups, barracudas, chapons, colinots, seiches... Au centre-ville, chaque jour (sauf le dimanche), le marché anime une partie de la place Charles de Gaulle, et s'installe sur la totalité de sa superficie le samedi matin.

LES COMMERCES DE BOUCHE. Ils sont nombreux et chacun, dans sa spécialité, apporte ses particularités et son savoir-faire.



Laurent Lassalas «Pâtisserie Lassalas»

La **pâtisserie Lassalas** (30, boulevard Marinoni – tél. (0)4 93 01 00 58) propose un délicieux chausson aux pommes, né d'une recette familiale auvergnate, un Chiboust, en l'honneur du créateur du saint-honoré, et pense aux diabétiques avec la fabrication de pâtisseries et glaces « light », sans matières grasses et sans sucre ajouté.



«L'Entrecôte», la boutique de David Cazaudumec

L'épicerie fine **L'Entrecôte** (36, boulevard Marinoni – tél. (0)4 93 01 11 70) est une véritable caverne d'Ali-Baba où



Shirley et Cédric Horgne «La Cave de Beaulieu»

l'on peut trouver viandes, charcuteries, volailles, fromages, fruits et légumes, vins fins – que l'on peut déguster-, produits rares comme cette authentique limonade artisanale « la Mortuacienne ». Le traiteur **Côte & mer** (43, boulevard Marinoni – tél. (0)4 93 01 00 81) prépare des plats à emporter, où poissons, crustacés et fruits de mer sont les rois. **La cave de Beaulieu** (3 et 5, boulevard Maréchal Joffre – tél. (0)4 93 01 26 02) offre un excellent choix de vins fins, champagnes et spiritueux, sélectionnés par Shirley et Cédric Horgne, qui a notamment travaillé comme sommelier à l'Hôtel de Paris à Monaco et au Spoon d'Alain Ducasse à Londres.



Le cuisinier de **La place aux pâtes** (8, avenue des Anglais – tél. (0)4 93 01 17 14) fabrique des pâtes fraîches et mitonne des plats de cuisine niçoise « comme à la maison ». Et pour finir en douceur(s), la cerise sur le gâteau avec **Patrick Mesiano** (35, boulevard Marinoni – tél. (0)4 93 01 35 85), le talentueux pâtissier – chocolatier du restaurant Joël Robuchon Monte-Carlo, qui régale les gourmands avec ses délicieux et subtils macarons sucrés et salés (plus de 20 parfums), ses pâtisseries fines et ses savoureux chocolats.



Patrick Mesiano



La terrasse de l'African Queen



Le petit Darkoum

confite au miel, au café lounge brasserie **Le Beaulieu** (45, avenue Marinoni – tél. (0)4 93 01 03 36) où le midi, la grande assiette tout saumon (fumé, mariné, tartare, vapeur) fait fureur.

Du côté du port de plaisance, la diversité des établissements, tous dotés d'accueillantes et agréables terrasses, permet

de combler tous les appétits, **Le Fabuleux Destin** (tél. (0)4 93 01 13 23), **La Maison de Beaulieu** (tél. (0)4 93 01 06 50), et sa restauration italienne, l'**African Queen** (tél. (0)4 93 01 10 85), une véritable institution, qui vient d'annexer un salon pour les amis, le **Glacier du Port** (tél. (0)4 93 81 94 72) qui produit sur place ses glaces artisanales, **Le Café del Mare** (tél. (0)4 93 54 65 34), **Le Max** (tél. (0)4 93 01 65 75), **Le Pourquoi pas** (tél. (0)4 93 01 32 30).

PRATIQUE.

Office municipal du tourisme
Place Georges Clemenceau
Tél. (0)4 93 01 02 21
tourisme@otbeaulieusurmer.fr
<http://www.otbeaulieusurmer.fr>

LES RESTAURANTS. En ville, l'offre est très éclectique, du restaurant marocain **Le petit Darkoum** (18, boulevard général Leclerc – tél. (0)4 93 01 48 59) où Michel sert une cuisine familiale régulière, typique, dont une souris d'agneau