

JEU CONOURS

PLACE DE CINÉMA
Gaumont

À GAGNER

2 places de cinéma
Pathé Gaumont



N° 1355 du vendredi 03/07/2026 - 1 € - Hebdomadaire de l'actualité économique - annonces judiciaires & légales



UN NOUVEAU HILTON 4* À VILLENEUVE-LOUBET

Le Marina Baie des Anges Hôtel, le nouveau 4* de Villeneuve-Loubet, s'est implanté au cœur de l'emblématique marina. 9



SOLAYA DANS LE CLUB FRANCE 2030

Bonne nouvelle pour la startup azurénne qui intègre France 2030 et empoche par la même occasion un financement de 1,2M€. 8

Logement : “construire est l'urgence absolue”

Le préfet Hottiaux a choisi Roquebrune-Cap-Martin, ce 1^{er} juillet, pour dévoiler son Plan de relance Logement pour les Alpes-Maritimes 2026. Peu d'objectifs chiffrés, mais un sensible coup d'accélérateur. 4/5



Et le futur du travail, on en parle ?

Oui, avec Muriel Pénicaud, ex-ministre dédiée, embarquée par Harmonie Mutuelle dans un Tour de France des Grandes Voix. Etape maralpaine à la CCI Nice Côte d'Azur. 6

LES COLLECTIVITÉS TERRITORIALES FACE AUX ALÉAS CLIMATIQUES

Au Sénat, Sébastien Olharan, maire de Breil-sur-Roya, commune violemment frappée par la tempête Alex, a émis plusieurs propositions pour aider les collectivités territoriales face aux catastrophes climatiques. 3

SERVILLA, QUATRE GÉNÉRATIONS AU SERVICE DE LA CUISINE NIÇOISE

Restaurant, hôtel et maintenant épiceries : dirigée par Pascal et Christophe Servilla, secondés par une 4^e génération qui mitonne la relève, l'institution, présente à Castagniers depuis plus de 125 ans, s'offre une double incursion à Nice. 11

ANNONCES LÉGALES ET ENCHÈRES

Annonces judiciaires & légales. 22

Marchés et enquêtes publics. 23

Ventes & Appels d'offres 22

tribuca

ISSN 2779-3508

29348 - 1355 - F: 1,00 €

3 782934 801003 13550



Index des sociétés citées	Virage AI.....3	Thales DMS.....7	Hôtel Lepoussin.....9	STAN Côte d'Azur.....16
Volumic 3D.....2	Harmonie Mutuelle.....6	Entervio.....8	Matsuri.....10	Hipe Kids.....17
Vallmmo Reim.....3	OVI.....7	O-Kidia.....8	Hôtel La Vague de Saint-Paul.....14	Onivo Cosmetics.....17
Groupe Arthes.....3	Amadeus.....7	Curio Collection by Hilton.....9	VCF.....14	La Chèvre d'Or.....19

À SUIVRE



Des apéros qui racontent La Colle

Chaque mercredi à 18 heures, les visiteurs ont rendez-vous pour découvrir La Colle-sur-Loup d'une autre manière. Depuis plusieurs années, l'Office de tourisme propose ses "Apéro Visites", une formule qui mêle balade guidée dans le village et moment de convivialité autour d'un verre. Pendant près d'une heure, les participants parcourent les ruelles, souvent à l'écart des circuits les plus fréquentés. Au fil de la promenade, ils découvrent l'histoire du village, né après le déplacement de population depuis Saint-Paul-de-Vence au XVI^e siècle, son passé agricole marqué par l'olivier, la vigne et surtout la rose à parfum, qui valut à La Colle-sur-Loup le titre de "capitale de la rose" au début du XX^e siècle. Des photographies anciennes permettent également de mesurer l'évolution des lieux et de donner vie aux anecdotes qui jalonnent la visite, pour mieux comprendre l'identité de ce village provençal. Le parcours s'achève dans le jardin de l'Office de tourisme autour d'un apéritif, avec un verre de vin ou un sirop de rose, clin d'œil au riche passé horticole de la commune. Limités à une vingtaine de participants afin de préserver la convivialité des échanges, ces rendez-vous séduisent aussi bien les touristes que les habitants, venus redécouvrir leur village sous un autre angle. Une parenthèse estivale qui conjugue patrimoine, rencontres et art de vivre provençal.

A Eze, La Chèvre d'Or renouvelle son expérience client

MYTHIQUE. C'est un restaurant étoilé entièrement rénové qui accueille désormais les gourmets, au sommet du village d'Eze. Une adresse incontournable pour la vue, jusque dans l'assiette.

● Diplômée de la prestigieuse école Boulle, Caroline Tissier a passé six ans chez Ligne Roset et huit ans dans une agence spécialisée dans l'hôtellerie et la restauration avant de lancer Caroline Tissier Intérieurs, en 2013. En se voyant confier la rénovation totale de la table** de La Chèvre d'Or, elle a pu « créer un espace de caractère où le design technique et l'artisanat d'art se mettent au service de l'émotion gastronomique. » S'affranchir des codes classiques était impératif pour offrir à l'espace une esthétique minérale et contemporaine, en accord avec son environnement immédiat.



© lephotographedudimanche

Eze Village pour écrire

Côté matériaux comme palette chromatique, tout a été pensé pour faire écho au village et à ses couleurs ; les teintes sable voisinent avec les taupes, le tout rehaussé de blanc pur. Parce qu'un cocon se doit d'être doux et rassurant, les angles saillants cèdent la place aux arrondis et aux formes organiques, du sol au plafond. Le spectaculaire s'est glissé dans les luminaires : des pièces monumentales en porcelaine blanche et métal laqué or qui semblent en lévitation et que l'architecte d'intérieur et designer a imaginées pour rappeler le mouvement du feuillage des oliviers. Touche dorée aussi sur les enduits des

parois de la salle du restaurant, travaillés à la feuille d'or, évocation subtile de l'écume des vagues de la Méditerranée.

Une cuisine inspirée

La cohérence parfaite entre la décoration intérieure et la cuisine du chef Tom Meyer (MOF 2023) promet des déjeuners et des dîners de haut vol.

La signature de celui qui, depuis deux ans, est à la tête des cuisines de l'adresse : l'association de goûts peu communs, notamment l'acide et le piquant. Et aussi un parti-pris assumé de privilégier la saisonnalité des produits et le temps du moment. « Je suis incapable de concevoir un plat d'été en

plein hiver », explique Tom Meyer, qui assure également « réfléchir comme un client ». Perfectionniste, il va même jusqu'à dessiner les assiettes et autres contenants, appelés à recevoir ses recettes. Là-encore, tout est dans la finesse et le raffinement, pour un résultat à la hauteur de sa réputation et de celle de La Chèvre d'Or

CÉCILE OLIVÉRO

Déjeuner, menu Horizon 250 €, menu Sentier du littoral : 180 €.
Dîner, menu Horizon : 350 €, menu Sentier du littoral : 290 €.

Une brasserie à la française en Principauté

La Principauté de Monaco et ses 2 km² comptent 246 restaurants (IMSEE 2024), hors ceux intégrés à des hôtels, comme Le Louis XV Alain Ducasse, niché dans l'Hôtel de Paris. Et parmi ces nombreuses tables, pas une seule brasserie ! Le Fernet Monte Carlo comble enfin ce manque.

● A la fermeture de La Maison du Caviar ont succédé 18 mois de travaux et un mystère savamment entretenu sur la nouvelle adresse à naître. Ce sera Le Fernet Monte Carlo, qui doit son nom à la boisson alcoolisée préparée à partir de l'association de diverses plantes. Les propriétaires ont fait confiance à un architecte d'intérieur et desi-

gner parisien, Rodolphe Parente, pour restituer l'esprit de la déco typique des brasseries de la capitale. Cet ancien du cabinet Andrée Putman, qui a fondé son propre studio en 2009, mixe ici les codes des années 30, 70 et 80. Osé, mais réussi ! On retrouve les incontournables du genre, boiseries, laiton patiné, miroirs à profusion et



bien sûr nappes immaculées. On déjeune et on dîne sous la verrière (créée de toutes pièces), avec vue sur l'extérieur, ou en salle, dans un décor plus intimiste.

Tradition respectée

Entièrement refaites, les cuisines sont devenues le royaume du chef Mathieu Dorlac qui, à la tête de sa brigade, inscrit sur sa carte les grands classiques des brasseries

françaises. Celui qui a appris, chez Paul Bocuse, la rigueur, l'exigence et le respect du produit, propose au Fernet Monte-Carlo des recettes que l'on a plaisir à redécouvrir : les œufs Mimosa du Fernet, le haddock pommes à l'huile vinaigrette parisienne, le filet de bœuf et sa purée de pommes de terre, le dos de cabillaud et ses lentilles cuisinées, les spaghettis à la bolognaise du Fernet et,

pour finir sur une note sucrée, le Saint Fernet à partager ou le baba à la Chartreuse jaune.

Des plats intemporels que l'homme de l'art remet au goût du jour et qui participent à la convivialité d'un moment gourmand. La carte des vins, elle, compte pas moins de 300 références, elle est établie par la cheffe sommelière Florine Huby. Les grands crus voisinent avec les vins au verre qui permettent de jolies découvertes. À l'instar des meilleures brasseries de l'Hexagone, Le Fernet Monte-Carlo promet une expérience gastronomique authentique, à l'heure du déjeuner et du dîner, et y ajoute, de 17h à 19h, la parenthèse apéritif.

CÉCILE OLIVÉRO

1 avenue Saint-Charles, Monte-Carlo. Du lundi au samedi, de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30 ; le dimanche, de 12h à 15h. Service voiturier.