

COTE

M A G A Z I N E

www.cotemagazine.com

JOAILLERIE | JEWELLERY

Un vent de liberté

A breath of freedom

ESCAPADE | Getaway

Saint-Raphaël & l'Estérel

De gare en gare

From station to station

COTE LA REVUE D'AZUR



MODE FASHION JOAILLERIE JEWELLERY GASTRONOMIE GASTRONOMY CULTURE SHOPPING

Tetou Cannes

Une nouvelle adresse, le même restaurant



A new address, the same restaurant

Après huit années d'absence, le restaurant mythique de Golfe-Juan signe son retour sur La Croisette et fait revivre l'héritage d'une maison familiale fondée il y a plus d'un siècle.

After an eight-year hiatus, the legendary restaurant in Golfe-Juan is making its comeback on La Croisette, reviving the legacy of a family-run establishment founded over a century ago.



L'histoire de Tetou aurait bien pu s'arrêter définitivement en 2018 lorsque la loi Littoral oblige la destruction du restaurant historique de Golfe-Juan. Mais c'était sans compter sur la ténacité de Pierre-Jacques Marquise, arrière-petit-fils du fondateur Ernest Cirio, dit Tetou, qui cherche pendant huit ans un nouvel emplacement. C'est chose faite cette année, à l'extrémité Est de la Croisette à Cannes, en lieu et place de l'ancienne plage L'Ecrin. Ouvert sur la mer face aux îles de Lérins, le restaurant donne l'impression d'être posé sur l'eau, comme un bateau. Fidèle à son histoire, il conserve l'esprit familial et quelques éléments qui ont forgé son identité : l'auvent rayé bleu et blanc, le portrait de Tetou peint par Francis Picabia, la vaisselle au liseré bleu marine et la recette de la bouillabaisse,

transmise de génération en génération. Parmi les nouveautés : un bar à cocktails, une offre élargie pour le déjeuner et un espace de plage aménagé face aux îles de Lérins. A sa création en 1917, Tetou n'était qu'une simple hutte en bois sur la plage de Golfe-Juan. C'est grâce à sa fameuse soupe de poissons qu'Ernest Cirio a séduit une clientèle locale, des vacanciers, puis des personnalités comme Joséphine Baker, Léon Blum ou la famille Rothschild. A sa mort en 1940, sa fille Estelle reprend le flambeau et reconstruit le restaurant endommagé par la guerre. Aujourd'hui, Pierre-Jacques et son fils Paul-Loup s'approvisionnent toujours auprès des pêcheurs locaux et des producteurs régionaux. On retrouve à la carte les plats incontournables de chez Tetou : la langouste grillée, les poissons

de pays, la salade niçoise, la salade de poulpe, les tomates provençales et les desserts de Pauline, l'arrière-grand-mère. Des traditions culinaires qui se perpétuent, comme l'accueil chaleureux, marque de fabrique de la maison.



The story of Tetou could well have come to a definitive end in 2018 when the Littoral Act mandated the demolition of the historic restaurant in Golfe-Juan. But that was without counting on the tenacity of Pierre-Jacques Marquise, great-grandson of the founder Ernest Cirio – known as Tetou – who spent eight years searching for a new location. This year, the search has finally borne fruit, at the eastern end of the Croisette in Cannes, on the site of the former L'Ecrin beach. Opening out onto the sea, facing the Lérins Islands, the restaurant gives the impression of being perched on the water, like a boat. True to its history, it retains its family atmosphere and a number of features that have shaped its identity: the blue-and-white striped awning, the portrait of Tetou painted by Francis Picabia, the tableware with its navy blue trim, and the bouillabaisse recipe, passed down from generation to generation. New features include a cocktail bar, an expanded lunch menu and a beach area overlooking the Lérins Islands.

When it was founded in 1917, Tetou was nothing more than a simple wooden hut on the beach at Golfe-Juan. It was thanks to his famous fish soup that Ernest Cirio won over a local clientele, holidaymakers, and later celebrities such as Joséphine Baker, Léon Blum and the Rothschild family. Upon his death in 1940, his daughter took over the reins and rebuilt the restaurant, which had been damaged by the war. Today, Pierre-Jacques and his son Paul-Loup still source their produce from local fishermen and regional producers. The menu features Tetou's must-try dishes: grilled lobster, local fish, Niçoise salad, octopus salad, Provençal tomatoes and desserts created by Pauline, the great-grandmother. These culinary traditions live on, as does the warm welcome that is the restaurant's hallmark.



Port Pierre Canto, Cannes. Tél. 04 93 43 43 33



● La Chèvre d'Or

Un nouvel écrin

La table gastronomique poursuit son impressionnante ascension sous l'impulsion du chef MOF Tom Meyer et s'est révélée cette année à l'occasion de sa réouverture dans un sublime écrin signé Caroline Tissier. Après plus de six mois de travaux, plus de vingt-cinq ans après sa dernière métamorphose, la salle renaît dans un dialogue parfait entre courbes organiques, teintes minérales et panorama d'exception. Les reliefs de Solène Eloy, les murs sculptés par Régis Goldberg, le lustre



d'Art et Floritude ainsi que les créations de L'Artelier pour le service composent un décor d'une rare élégance. Un cadre à la hauteur d'une cuisine pleinement libérée, incisive, florale et magistralement exécutée. Le menu en huit services impressionne, tout est désormais réuni pour atteindre le graal des trois étoiles.

A new setting. The gourmet restaurant continues its impressive rise under the leadership of MOF Chef Tom Meyer and has made a striking debut this year following its reopening in a setting designed by Caroline Tissier. After more than six months of renovation work, the dining room has been reborn, striking a perfect balance between organic curves, mineral tones and an exceptional panoramic view. Solène Eloy's reliefs, the walls sculpted by Régis Goldberg, the chandelier by Art et Floritude, and the tableware creations by L'Artelier combine to form a setting of rare elegance. A setting worthy of a masterfully executed meal. The eight-course menu is impressive; everything is now in place to achieve the holy grail of three stars.

Eze, rue Du Barri. Tél. 04 92 10 66 66

● La Table du Cap Estel

Une cuisine en haute définition

Ce n'est pas une simple table gastronomique, c'est une destination à part entière. Kevin Garcia signe une cuisine d'auteur inspirée, où chaque produit devient le cœur d'un récit sensible entre textures, températures et profondeur des sauces et jus. D'une précision rare, il révèle l'essence du monde végétal, marin ou terrien dans une écriture contemporaine nourrie par l'héritage et la gourmandise de la grande cuisine française. Le menu éblouit du début à la fin : poissons de roche soupe safranée au mascarpone et herbes du jardin, Bonite fumée, en impression de sushi, riz torréfié et caviar Oscietre, Cristallin gamberoni sauce en triptyque de vinaigre de fraise, Ris de veau caramélisé, raviolis del plin, morilles et vin jaune. Les desserts de Vincent Delhomme prolongent la légèreté autour de la fraise, de la vanille et du citron de Menton.

This is not just a gourmet restaurant, it is a destination in its own right. Kevin Garcia creates inspired signature cuisine, where each ingredient becomes the centrepiece of a delicate



narrative woven from textures, temperatures and the depth of sauces and jus. With rare precision, he reveals the essence of the plant, sea and land worlds through a contemporary style informed by the heritage and indulgence of great French cuisine. The menu dazzles from start to finish: rock fish in a saffron soup with mascarpone and garden herbs; smoked bo-



nito, presented sushi-style, with roasted rice and Oscietre caviar. The desserts continue this lightness, featuring strawberries, vanilla and Menton lemons.

Eze-Bord-de-Mer
1312 avenue Raymond Poincaré
Tél. 04 93 76 29 29

La Table du Saint Paul

Pietro Ingrande, un chef de talent



L'Hôtel Le Saint Paul s'inscrit dans un renouveau conjuguant luxe contemporain et respect de son histoire. Depuis mars, la nouvelle dynamique culinaire est portée par le chef Pietro Ingrande, au parcours étoilé. Il insuffle à La Table du Saint Paul une identité précise, délicate et contemporaine. Les dîners se déploient sur une terrasse confidentielle, nichée au cœur du village, sous le regard des remparts, où le service devient une parenthèse suspendue : lisette de Méditerranée, œuf fumé à l'ail noir, tomate ananas à la flamme et burrata, daurade et ravioli de moules et veau aux accents iodés. Les desserts de Pierre-Jean François prolongent cette écriture entre gourmandise et finesse. L'adresse s'impose désormais comme une destination majeure de la Côte d'Azur.



The Hôtel Le Saint Paul is part of a revival that combines contemporary luxury with respect for its history. Since March, the new culinary direction has been spearheaded by chef Pietro Ingrande, who has a Michelin-starred background. He brings a distinct and refined identity to La Table du Saint Paul. Dinners are served on an intimate terrace, nestled in the heart of the village beneath the watchful eye of the ramparts, where the service becomes a moment of suspended time: Mediterranean lisette, smoked egg with black garlic, sea bream, mussel ravioli and veal with hints of the sea. The restaurant has now established itself as a major destination on the Côte d'Azur.

Saint-Paul-de-Vence
86 rue Grande
Tél. 04 93 32 65 25

Château Saint Martin & Spa

La fête des producteurs

Pour clore l'été avec panache, le chef Romain Antoine organise le dimanche 30 août à L'Olivieraie, restaurant champêtre et provençal du domaine, La Grande Tablée des producteurs, un marché gourmand sous forme de buffet réunissant partenaires, producteurs et artisans avec lesquels il travaille au plus près. Un rendez-vous de partage et de proximité, célébrant le goût vrai et les produits d'exception, porté par une sincère convivialité au cœur de ce lieu unique.

The producers' festival. To round off the summer in style, chef Romain Antoine is organising 'La Grande Tablée des producteurs' on Sunday 30 August at L'Olivieraie, the estate's rustic Provençal restaurant. This gourmet market, served as a buffet, will bring together partners, producers and artisans. An event centred on sharing and community, celebrating authentic flavours and exceptional produce, all in an atmosphere of genuine warmth and conviviality at the heart of this unique venue.

Vence, 2490 avenue des Templiers. Tél. 04 93 58 02 02



Le Martinez

Désormais sacré Palace

L'Hôtel Martinez entre dans la légende et devient le premier Palace de Cannes. Face à la Méditerranée, sur la Croisette, cette adresse emblématique de la Riviera décroche la plus haute distinction de l'hôtellerie française. Chef-d'œuvre Art déco depuis 1929, membre de The Unbound Collection by Hyatt, il incarne un luxe précieux entre patrimoine et art de vivre. Ses 410 chambres et suites, son Oasis avec piscine et spa, sa plage privée et sa gastronomie incarnée par Le Sud, le Martinez Bar et La Palme d'Or célèbrent l'excellence. Une consécration historique.



Now designated a Palace. The Hôtel Martinez has become a legend and is now Cannes's premier luxury hotel. On the Croisette, this destination has been awarded the highest honour in the French hospitality industry. An Art Deco masterpiece since 1929, it embodies exquisite luxury, blending heritage with the art of living. Its 410 rooms and suites, its Oasis with swimming pool and spa, its private beach and its gastronomy, epitomised by Le Sud, the Martinez Bar and La Palme d'Or, celebrate excellence. A historic accolade.

Cannes, 73 La Croisette
Tél. 04 93 90 12 34



● Nykat Plage

Beach club citadin

Original, chic et festif, Nykat Plage détonne dans le paysage culinaire antibois. Au cœur

du centre historique, cette nouvelle table séduit dès l'entrée : les pieds dans le sable, on est bercé par les notes jazzy du pianiste Niko, tandis que la mer ou un ciel étoilé se déploient au plafond, grâce à un écran. Dans leur cuisine ouverte, le chef Thomas Vado et sa brigade concoctent une cuisine méditerranéenne pensée pour le partage, à base de produits du marché provençal et des pêcheurs de la criée. Des plats savoureux, savamment travaillés, jusqu'aux desserts imaginés par Manon Gouin, pâtissière multiprimée. Passé 23 heures, le piano laisse place aux platines pour une ambiance festive sur le dancefloor ensablé. R.G.

Urban beach club. Original, chic and festive, Nykat Plage stands out in Antibes' culinary scene. In the heart of the historic centre, this new restaurant captivates from the moment you

step inside: with your feet in the sand, you're lulled by the jazzy notes of pianist Niko, whilst the sea or a starry sky unfolds on the ceiling, thanks to a screen. In their open kitchen, chef Thomas Vado and his team create Mediterranean dishes designed for sharing, using produce from the Provençal market and fish from the fish auction. From flavourful, skilfully prepared dishes to desserts created by Manon Gouin, a multi-award-winning pastry chef. After 11 pm, the piano gives way to the turntables, creating a festive atmosphere on the sand-covered dance floor. R.G.



Antibes, 24 rue Auberon. Tél. 06 46 45 91 49



Maison Albar

Le Victoria, Lorsque le rooftop s'anime

Après le succès du restaurant Taulissa, mené par les chefs Glenn Viel et Fred Gavra, le prestigieux hôtel 5* fait vibrer son toit-terrasse ! Cet été, laissez-vous porter par une ambiance conviviale et festive ! Au programme ? Concerts live, saxophoniste, DJ sets, danseuses, cocktails signature et live cooking et barbecue... Le tout, face à la Grande Bleue, au coucher du soleil, puis sous les étoiles ! C.B.

When the rooftop comes to life. Following the success of the Taulissa restaurant, run by chefs Glenn Viel and Fred Gavra, the prestigious 5 hotel is bringing its rooftop terrace to life! This summer, let yourself be swept away by a friendly and festive atmosphere! What's on the programme? Live concerts, a saxophonist, DJ sets, dancers, signature cocktails, live cooking and barbecue... All against the backdrop of the Mediterranean, at sunset and then under the stars!*

Du jeudi au dimanche de 18h à 23h - Nice, 6 avenue de Suède - Tél. 04 22 70 08 04



Bâoli Cannes

Cocktail sous les étoiles

Après sept mois de travaux, l'adresse festive du Port Canto révèle un nouveau visage. Depuis plus de 26 ans, le lieu conjugue restaurant, design et vie nocturne face à la Méditerranée. Jeux de miroirs, lignes architecturales, matériaux d'exception et lumières immersives composent un nouveau décor. Grande nouveauté de la saison : le Cocktail Bar, écrin à ciel ouvert niché dans les jardins avec une sélection de cocktails haut de gamme. Côté table, la cuisine fusion



revisite ses classiques en mêlant influences méditerranéennes et asiatiques. À la nuit tombée, l'ambiance club reprend ses droits avec une programmation musicale internationale, fidèle à son ADN légendaire depuis 1999. R.G.

Cocktails under the stars. After seven months of renovation work, Port Canto's party hotspot unveils a new look. For over 26 years, the venue has combined dining, design and nightlife with views of the Mediterranean. An interplay of mirrors, architectural lines, exceptional materials and immersive lighting create a new ambience. The big new feature of the season is the Cocktail Bar, an open-air setting nestled in the gardens, offering a selection of premium cocktails. As night falls, the club atmosphere takes centre stage once more with an international music line-up, staying true to its legendary DNA since 1999.

Cannes
Port Pierre Canto
1 La Croisette
Tél. 04 93 43 03 43

Le Grand Jardin

Brocante et art de vivre



Passez le porche du Grand Jardin et plongez dans l'art de vivre provençal ! Dans ce « village dans le village » constitué de bastides du XVIII^e siècle, autrefois propriétés de la Comtesse de Villeneuve, une quarantaine d'antiquaires, brocanteurs et décorateurs ouvrent leurs portes aux visiteurs chaque week-end de l'été. Imaginé par les propriétaires, les sœurs Élise, Jeanne et Rose Allongue, ce concept unique invite à la flânerie, à la découverte et à des moments culinaires du matin au soir, à l'ombre des platanes centenaires. Jusqu'au 27 septembre, Le

Grand Jardin s'anime de différentes activités : concerts, yoga, Pilates, yoga aérien mais aussi ateliers de céramique, de linogravure ou d'art floral.

Flea market and the art of living. Step through the archway of the Grand Jardin and immerse yourself in the Provençal art of living! In this 'village within a village' made up of 18th-century bastides, once owned by the Countess of Villeneuve, around forty antique dealers, second-hand traders and interior designers open their doors to visitors every weekend throughout the summer. Conceived by the owners – sisters Élise, Jeanne and Rose



Allongue – this unique concept invites you to stroll, explore and enjoy culinary delights from morning to night, in the shade of century-old plane trees. Until 27 September, Le Grand Jardin comes alive with a variety of activities: concerts, yoga, Pilates and aerial yoga, as well as workshops in pottery, linocut printing and floral art.

Les vendredis, samedis et dimanches, de 10h à 22h30. Entrée libre
Foyence, 194 rue Comtesse de Villeneuve
Tél. 06 50 73 31 23. le-grand-jardin.net



HÔTEL DE PARIS SAINT-TROPEZ

PARENTHÈSE GLAMOUR ENTRE CIEL, MER ET VILLAGE

Adresse emblématique à l'entrée du village depuis 1931, l'Hôtel de Paris Saint-Tropez cultive une élégance intemporelle où patrimoine, design contemporain et glamour se rencontrent. Ses 90 chambres et suites lumineuses offrent une parenthèse d'exception à deux pas du port et de la Place des Lices. Les journées s'égrenent entre rituels bien-être au Spa by Clarins, escapades iodées à La Serena, plage signature à Pampelonne, et le rooftop Les Toits. Face à la Méditerranée et aux toits du village, sa piscine suspendue, son bar-lounge et son restaurant livrent un décor spectaculaire, sublimé chaque soir au coucher de soleil, à l'heure où DJ sets, violoniste et chanteuse swing jazz accompagnent cocktails créatifs et cuisine méditerranéenne. L'Hôtel de Paris Saint-Tropez, l'adresse de l'été pour profiter de l'art de vivre tropezien, entre farniente chic et instants précieux.

An iconic address at the entrance to the village since 1931, the Hôtel de Paris Saint-Tropez embodies timeless elegance, where heritage, contemporary design and glamour come together. Its 90 light-filled rooms and suites offer an exceptional retreat just a stone's throw from the harbour and the Place des Lices. Days unfold with wellness rituals at the Spa by Clarins, seaside escapes at La Serena – the hotel's signature beach in Pampelonne – and the rooftop bar Les Toits. Overlooking the Mediterranean and the village rooftops, its suspended swimming pool, lounge bar and restaurant offer spectacular views, enhanced each evening at sunset, when DJ sets, a violinist and a swing jazz singer provide the soundtrack to creative cocktails and Mediterranean cuisine. The Hôtel de Paris Saint-Tropez is the place to be this summer to savour the Saint-Tropez way of life, combining chic relaxation with precious moments.

1 Traverse de la Gendarmerie, 83990 Saint-Tropez - Tél. 04 83 09 60 00 - hoteldeparis-sainttropez.com



Olivier Andreani, à droite, l'âme du Così.

• Le Così

La Corse en partage

Après avoir séduit Paris, Olivier Andreani poursuit son aventure corse à Nice. Une histoire née en Balagne, au sein d'une famille où la cuisine est une affaire de transmission, où l'on grandit avec le goût des produits vrais, des recettes familiales et de l'accueil, et où il y avait toujours « un couvert en plus » : un état d'esprit devenu la signature du restaurant. Ici, la Corse et la Méditerranée se partagent : beignets de courgette, charcuterie de la région de Castagniccia, daurade au fenouil, poitrine confite, risotto gambas... Et puis, les conversations s'animent et la musique transforme la soirée en veillée corse. Entre bœufs improvisés, chants et éclats de rire, cette adresse du quartier du port est un vrai lieu de vie, fidèle à cette tradition insulaire où l'on reçoit chacun comme un proche.

Sharing Corsica. Having won over Paris, Olivier Andreani continues his Corsican adventure in Nice. A story that began in Balagne, within a family where cooking is a matter of passing on traditions, where one grows up with a love of authentic produce, family recipes and hospitality: a way of thinking that has become the restaurant's hallmark. Here, Corsica and the Mediterranean come together: courgette fritters, charcuterie from the Castagniccia region, sea bream with fennel, confit pork belly, prawn risotto... And then, the conversation liven up and the music transforms the evening into a traditional Corsican gathering. With impromptu jam sessions, singing and bursts of laughter, this place is truly alive, staying true to the island tradition

Nice, 53 boulevard Stalingrad - Tél. 04 93 14 35 08



• Gino Caffè

L'Italie en héritage

Le dernier-né de la Gusto Family s'est installé dans la rue piétonne à quelques pas du Boccaccio, adresse historique du groupe ouverte par Gino Cannatella en 1973. Pensé comme un hommage au fondateur, le lieu fait revivre l'esprit des cafés d'antan. Le décor impose sa douceur patinée : comptoir en marbre veiné, bois sombre aux reflets chauds, miroir vieilli et mosaïques au sol. On prend place au bar, comme en Italie, pour un

espresso serré, un cappuccino mousseux ou un spritz ou l'on se pose pour déguster cornetti dorés, bomboloni noisette, maritzzi pistache, arancini, focacce, paninetti... Ici, tout raconte une histoire de famille, de transmission et de goût franc du fait maison.

Italy's legacy. The latest addition to the Gusto Family has opened on the pedestrianised street, just a stone's throw from the Boccaccio, the group's historic venue opened by Gino Cannatella in 1973. Conceived as a tribute to the founder, the venue brings the spirit of the cafés of yesteryear back to life: a veined marble counter, dark wood with warm highlights, an aged mirror and mosaic flooring. You take a seat at the bar, just like in Italy, for a strong espresso, a frothy cappuccino or a spritz, or settle in to savour golden cornetti, hazelnut bomboloni, pistachio maritzzi, arancini, focaccia, paninetti... Here, everything tells a story of family, tradition and the authentic flavour of home-made treats.

Nice, 7 rue Masséna

• Mer

La nouvelle vague iodée signée Berco

Après avoir imposé Berco comme l'une des caves à manger les plus vivantes du Vieux-Nice, Nicolas Bercovici change de cap sans quitter son port d'attache en ouvrant Mer juste à côté. Il nous invite à un voyage iodé à travers une sélection de coquillages, crustacés, tartares et soupe de poisson. Parmi les sept variétés d'huîtres de l'ostréiculteur breton Ahoy, figurent les Tarbouriech, réputées pour leur élevage en suspension. Dans cette cave marine, l'esprit Berco demeure avec exigence des produits, atmosphère de partage et près de 200 cuvées, reflet de terroirs. Ouvert de midi à minuit, le lieu se prête aussi bien à un déjeuner, à une pause dégustation ou à une soirée qui s'étire autour d'une belle bouteille.



Having established Berco as one of the liveliest wine bars in Old Nice, Nicolas is changing tack without leaving his home port, opening Mer right next door. He invites us on a seafood-themed journey through a selection of shellfish, crustaceans, tartares and fish soup. Among the seven varieties of oysters from the Breton oyster farmer Ahoy are the Tarbouriech, renowned for being farmed in suspension. In this seaside cellar, the Berco spirit lives on, with a commitment to high-quality produce, a convivial atmosphere and nearly 200 vintages. Open from midday until midnight, the venue is equally suited to lunch, a tasting break or an evening that stretches out over a fine bottle.

Nice, 1 rue du Pontin - Tél. 04 97 08 38 47

Beefbar Cannes

L'expérience des grandes viandes



Fondé à Monaco par Riccardo Giraudi, ce concept de street food chic célébrant les plus belles viandes du monde s'installe à l'hôtel Barrière Le Majestic. Le chef Jean-François Barberis signe une carte généreuse, centrée sur des viandes d'exception telles que le Wagyu Tajima A5, le Creekstone Black Angus ou le Snake River Farms, sublimées par des cuissons à haute température. On se laisse tenter par les gyozas au bœuf de Kobe, les quesadillas à la truffe ou le tartare de veau, avant de céder aux pièces maitresses. La mer et le végétal complètent l'expérience

avec le loup chilien ou le ceviche de dorade. En dessert, impossible de résister au Marbled chocolate bar, entre biscuit croustillant et caramel fondant. Le décor, inspiré de la Riviera, invite à une expérience décontractée, prolongée en soirée par des DJ sets.

The ultimate meat experience. Founded in Monaco by Riccardo Giraudi, this chic street food concept celebrating the world's finest cuts of meat is opening at the Barrière Le Majestic hotel. Chef Jean-François Barberis has created a generous menu centred on exceptional cuts of meat such as Tajima A5 Wagyu, Creekstone Black Angus and Snake River Farms, brought to perfection through high-temperature cooking. Guests are tempted by Kobe beef gyozas, truffle quesadillas or veal tartare, before indulging in the signature dishes. Seafood and vegetarian dishes round off the experience with Chilean sea bass or sea bream ceviche. For dessert, it's impossible to resist the Marbled Chocolate Bar, a combination of crisp biscuit and melt-in-the-mouth caramel. The décor, inspired by the Riviera, creates a relaxed atmosphere, which continues into the evening with DJ sets.



Cannes
10 La Croisette
Tél. 04 92 98 77 00



107, quai des États-Unis - 06300 Nice - www.plagenicebeaurivage.com