

# Cinq nouvelles adresses sucrées à Nice

Alice Bosio

Pâtisseries, cafés, boulangerie, glacier : nos dernières escales coups de cœur pour ensoleiller vos desserts et goûters.

## La plus haute couture Julien Dugourd

**PRIX** : viennoiseries de 1,70 € à 4,50 € ; pâtisseries de 6,50 € à 12 €  
4, rue Catherine-Séguiane  
Tél. : 07 88 83 00 28. Du mar. au sam. de 9 h à 19 h, dim. de 9 h à 13 h 30.

**LE LIEU.** Julien Dugourd s'est fait connaître comme chef pâtissier de La Chèvre d'Or, à Èze, où il a officié pendant treize ans, avant d'ouvrir sa propre adresse à deux pas de la place Garibaldi. Celui qui vient par ailleurs d'être nommé consultant du Mandarin Oriental, à Paris, a choisi des murs blancs immaculés pour un cadre aussi élégant que ses pâtisseries et viennoiseries exposées en vitrine, ou ses chocolats, pâtes à tartiner et confitures présentés sur des étagères.

**LES DOUCEURS.** L'école palace ne trompe pas : elles en ont, de l'allure, les pâtisseries ! Du citron signature inventé à Èze, trompe-l'œil dont la fine coque en chocolat blanc jaune et verte dissimule un montage aérien au citron et au basilic, à la tartelette pomme caramélisée, crue en rosace acidulée et en compote fondante cachée à l'intérieur, en passant par le délicieux saint-honoré déstructuré sur sa pâte feuilletée, avec chantilly coco et crème vanille. Sans contester aussi beaux que bons !  
**BRAVO.** La table dans l'arrière-boutique, à réserver le dimanche après-midi pour deux heures de dégustation, ainsi que les master class dispensées dans le grand labo du fond.  
**DOMMAGE.** Impossible de s'installer sur place, sauf en terrasse.



Julien Dugourd.



Pistache.



Frisson.

**LE LIEU.** Fort d'une première carrière dans le marketing d'hôtels parisiens, la trentenaire Laura Pacchioni a passé son CAP de pâtisserie encouragée par le chef pâtissier du Lutetia Nicolas Guercio, avant de revenir dans sa Nice natale ouvrir son propre café en hommage à ses origines italiennes, plus précisément d'Ombrine. Le salon de thé est lumineux, avec sa belle hauteur sous plafond, son mobilier de bois clair et son mur décoré de faux cornets de glace alléchants, bercés par une bande-son en VO.  
**LES DOUCEURS.** Servies dans une vaisselle colorée fabriquée là-bas, une multitude de spécialités transalpines sortent du four en petits formats anti-complexes : bacioco noisette friable, brioches à la fleur d'oranger garnies de crème chantilly (maritzoço) ou de glace artisanale locale (Papilla), bacio di dama croquant à la ganache chocolat noir et miel, torcolo (cake au citron), torta caprese (chocolat et amande)...

Des gâteaux réconfortants, plutôt rares de ce côté-ci des Alpes.

**BRAVO.** Le service adorable, les prix doux - notamment la formule déjeuner autour d'une honnête focaccia garnie (13,50 €) -, les livres en consultation libre sur l'Italie.

**DOMMAGE.** Le café piémontais Excelsior, torréfié à l'italienne, très amer.

## La plus boulangère Pompon

**PRIX** : 1 € le beignet, 2,80 € le cookie, 3,50 € la pompe à huile  
15, rue Beaumont. Tél. : 07 67 41 83 49  
Du mar. au ven. de 8 h 30 à 19 h, le sam. de 8 h 30 à 14 h.

**LE LIEU.** Lancée par deux reconvertis, Deborah Baillet (ex-Refettorio à Paris) et Jonathan André (ex-La Blogothèque), cette bien nommée « boulangerie du coin » (elle occupe l'intersection des rues Beaumont et Georges-Ville) du quartier Barla, à la devanture bleu électrique, réunit le meilleur de la néo-boulangère : labo ouvert, décor brut épuré, prix abordables et, surtout, de délicieux pains au levain de seigle malson et aux farines bio de blés anciens (Moulin Pichard, Alpes-de-Haute-Provence).

**LES DOUCEURS.** Sans oublier les « pâtisseries boulangères » à croquer pour le petit déjeuner ou le goûter : beignets nature ou aux fruits de saison, cookie croustilleux à la fleur de sel de Guérande, madeleine à la farine de riz, roulé à la cannelle parfumé. Ainsi que l'incontournable pompe à huile d'olive provençale, en format individuel, douillette et addictive.

**BRAVO.** Les 5% de remise accordés à qui vient avec son propre emballage.  
**DOMMAGE.** Les doups, des pompes à huile parsemées de pépites de chocolat, rapidement en rupture !

## La plus givrée Frisson

**PRIX** : 8 € la broche glacée, 7 € l'affogato  
8, rue Francis-Gallo. Tél. : 04 23 35 01 61  
Tj/sf mer., de 9 h à 22 h.

**LE LIEU.** Quand deux anciens des concept stores Colette puis Nous, à Paris, s'installent à deux pas de la cathédrale Sainte-Réparate, cela donne cet espace hybride pointu, misant sur le café de spécialité (en provenance de l'Indien voisin) extrait sur la Marzocco rutilante, la glace artisanale... et la culture contemporaine, via de mini-expos, des événements ou la vente de tee-shirts branchés. Avec, en bonus, la chouette petite terrasse dans cette rue typique du Vieux-Nice.

**LES DOUCEURS.** La quinzaine de glaces au lait de bufflonne (chocolat, fleur de lait, vanille) et sorbets fruités (orange sanguine, fruit de la passion, pêche blanche) est fabriquée pour la maison dans un laboratoire de la région. Disponibles en pots, les boules sont encore meilleures lovées dans une belle broche moelleuse, façon maritzoço ou dans un croissant, mais aussi arrosées de café, de matcha ou de hojicha, façon affogato.  
**BRAVO.** Les jus et boisson maison, la réduction offerte aux étudiants et personnes en situation de précarité.  
**DOMMAGE.** Peu de choix sucrés en dehors des glaces (cakes, cookies).



Exposition « Lucioles » au Musée Gassendi.

J.B. CABRELET

# vençales

pur garantis !

pes à la Provence dans le cœur et... au bout des doigts. Maître-artisan santonnier, il façonne ces petits personnages emblématiques de la région à partir de morceaux d'argile. Fort de 45 ans de pratique, il sait donner vie à cette matière, qui, par la magie de son savoir-faire, se transforme en bergers, colporteurs ou marchandes de légumes, qu'il vend dans son atelier-boutique. Il anime également des ateliers d'initiation au modelage de l'argile, au cours desquels on apprend à donner forme à cette boule de terre. On caresse, on malaxe, on palpe, puis on étire et on pince, à l'instinct. En ressortent un personnage, un animal ou une création plus abstraite. Qu'importe, l'essentiel est de repartir avec un petit morceau d'âme de la Provence avec soi. Atelier 2 heures, 15 € par pers. Sur réservation.

■ **Atelier-boutique Volpes**, 5, rue du Pountin, 04660 Champstercier.  
Tél. : 06 88 40 67 38.  
santons-volpes.com

## 7. Les bienfaits de l'eau thermale

Digne et le thermalisme, c'est toute une histoire, qui s'ancre (déjà !) à la période romaine. Niché dans le paisible et ravissant vallon des Eaux-Chaudes, à environ 3 km du centre-ville, l'établissement thermal offre un cadre idéal pour la détente. Si le centre thermal conserve sa vocation initiale - les cures -, il s'est récemment agrandi d'un spa dernier cri, entièrement dédié au bien-être. L'espace aqua ludique, avec sa piscine d'eau thermale

ouvrant directement sur la montagne, est un joyau. On lâche vite prise dans cette jolie bulle, où est proposée une gamme étendue de soins et de massages, dont le tibétain (en hommage à Alexandra David-Neel), un massage enveloppant à l'huile très relaxant.

■ **Spa Thermal de Haute-Provence**, 29, av. des Thermes.  
Tél. : 04 92 32 58 46.  
spadehauteprovence.com

## EXCURSIONS Le lac de Sainte-Croix

Cette petite mer intérieure bleu turquoise alimentée par la rivière du Verdon est à 45 min au sud de Digne. Aussi grand que le lac d'Annecy, le lac de Sainte-Croix est un paradis pour les activités nautiques, dont le canoë et le kayak. Côté farniente, on a le choix entre plusieurs plages disséminées sur les berges, et même, pour les esprits aventureux, des criques secrètes. Pour des panoramas exceptionnels sur ce bijou lacustre, il faut emprunter la discrète C4, qui folâtre sur le plateau de Valensole, avant de poursuivre jusqu'à Moustiers-Sainte-Marie. Ce bourg célèbre pour son artisanat de la faïence s'étale au pied d'impressionnantes falaises, aux portes des gorges du Verdon. Prise d'assaut en été, Moustiers se livre sous un jour bien plus tranquille à l'automne. Location de kayak avec l'association Voile & nautisme de Sainte-Croix-du-Verdon, jusqu'à fin octobre.  
voileverdon.fr

## Les clues de Barles

Au nord de Digne, la rivière Bès a creusé une gigantesque entaille dans la montagne calcaire, créant un paysage spectaculaire. On peut apprécier la fascinante beauté de ces « clues » (gorges), parfois très étroites, en suivant la D900A, qui se faufile dans cette vallée encaissée, bordée par des murailles rocheuses verticales de plus de 100 m de haut. C'est à l'automne que cette curiosité géologique révèle toute sa splendeur, lorsque les hêtres, pins, chênes et autres succédanés déclinent leurs nuances de couleurs. On se croirait dans un parc national de l'Ouest américain. La vallée est parcourue de sentiers de randonnée.

■ **tourisme-alpes-haute-provence.com**



Le sentier des Cairns du Musée-Promenade.