



La bahía de los Angeles -Baie des Anges se llama en francés- es muy hermosa. El mar tiene un incomparable color verde y frotta la grava de sus orillas, al pie de las elegantes terrazas que las brigadas de obreros empiezan a instalar a finales de abril y que permanecerán abiertas durante toda la temporada de verano, poniéndole un punto de privacidad a la playa. A lo largo de la bahía se suceden los edificios lujosos -en los últimos años han desaparecido buena parte de las antiguas villas- y las palmeras, que, con sus exóticos penachos, parecen llevarse la ciudad en dirección al sur y situarla bastantes kilómetros más abajo.

Niza es el sur, no sólo el sur de Francia, sino una cuidada estampa de lo que Europa -y muy especialmente la Europa anglosajona- ha pintado en su imaginario como la materialización de ese concepto. En Niza, los altos troncos de las diversas variedades de palmáceas conviven en sus jardines pú-

Niza es el sur, no sólo el sur de Francia, sino una cuidada estampa de ese concepto que la Europa anglosajona ha introducido en su imaginario.



NIZA La luz en un joyero

TEXTO Y FOTOS: Rafael Chirbes

blicos y privados con araucarias, ficus, buganvillas, rosales, glicinias, limoneros, madre-selvas y jazmines.

Uno baja caminando desde los altos de Cimiez, y entre los edificios recargados de la Belle Epoque, o de los que poco a poco van sustituyéndolos, más recientes, menos imaginativos pero con frecuencia no menos lujosos, y siempre cerrados por complejos sistemas de seguridad, va encontrándose con pedazos de un jardín botánico que, sin embargo, crece a escasos metros de las colinas desde las que puede contemplarse, como un cercano telón de fondo, la imponente barrera de los Alpes completamente cubierta de nieve.

En primavera, la ciudad huele a azahar y a otros perfumes sutiles que provienen de árboles que uno imagina remotos o de plantas trepadoras que más bien podrían crecer en algún rincón tropical. Naranjos, algarrobos y olivos puntean las colinas y unas veces forman parte de los jardines y otras son cultivos agrícolas, aunque para encontrar estos últimos haya que alejarse cada vez más kilómetros hacia el interior.

La vieja ciudad de Niza está al pie del castillo y su origen es una fortaleza griega, procediendo su topónimo de la palabra "Nike", que en griego significa victoria, una fortaleza que servía de referencia a la que se levantaba como contrapunto al otro lado de la bahía, en Antibes (Anti-nikei). Sobreviven algunas ruinas en pie entre los árboles en esa elevada bastida que vigila la Baie des Anges y también la rada del pequeño puerto que queda del lado del Este, y que hoy está prácticamente ocupado por embarcaciones de recreo.

Niza formaba parte de esas ciudades ba-luarte, nidos de piratas, como lo sería la Montecarlo de los Grimaldi, y hasta después de la mitad del siglo XIX, no perteneció a Francia; quizá de ahí su carácter particular, a veces provenzal, a veces saboyardo, o genovés, o lombardo. Nizado fue Garibaldi, el héroe de la unidad italiana que embarcó a pocos kilómetros de aquí, cerca de Génova, para conquistar Sicilia.

Cuando uno baja desde lo alto del castillo, se sumerge en una ciudad abigarrada que huele a esparto, salvia, mejorana, albahaca o hierbabuena, y en la que, en los estrechos callejones, extienden sus puestos los comerciantes, ocupando en buena medida aceras y calzadas e inundando la atmósfera de olores fuertes -no sólo vegetales, también olor de pescado, de salazones, de pastas cocinadas con aceite-; los bares y cafés esparcen en callejones y plazuelas sus terrazas.

Como en otras ciudades mediterráneas, el urbanismo se vuelve laberíntico en busca del frescor y la protección de los vientos marinos y terrales.





Sin embargo, en cuanto uno se escapa de esta ciudad de pasadizos en la que, como en todas las del Mediterráneo, el urbanismo se recoge de una manera laberíntica en busca del frescor y de la protección de los vientos marinos y terrales, y se mete en la ciudad de la Belle Epoque, con sus amplias avenidas, y sus ordenados barrios de ensanche, entiende que está en un lugar cuya función de puerto y mercado ha quedado interrumpida, una ciudad que -en su orden, en la soberbia de sus edificios modernistas, eclécticos o art-déco- parece emanación más que del Mediterráneo, de la voluntad de París, por más que el mar esté ahí abajo, lamiendo las piedras de la orilla. Qué poder ha tenido Francia para convertirlo todo en sí misma.

Claro que esta geografía esplendorosa, en equilibrio entre los Alpes y el mar, hace doscientos años que perdió su inocencia, y si Casanova aún nos describe la ciudad como destilando aburrimiento, ya en el siglo XVIII,



Dupaty, el autor de unas "Cartas de Italia", cuenta que "Las casas de campo de los alrededores de Niza están habitadas por ingleses, franceses y alemanes: cada una es una auténtica colonia; ahí es donde escapan del invierno desde todos los lugares del mundo. Niza es una especie de invernadero para la gente de salud delicada". Pocos años más tarde, Voltaire pasaba el invierno con su esposa en la ciudad en busca de ese ideal saludable.

A aquellas gentes que creían que Niza servía de "alivio para los nerviosos y los asmáticos, para los individuos sometidos a síncope, debilidades e inapetencia", los callejones de la ciudad vieja les parecieron siempre sombríos y poco saludables. No entendían las reglas de adaptación al medio



que rigen los callejones de Túnez, Génova, Nápoles, Valencia o Barcelona. Su orden teóricamente razonable buscaba la omnipresencia de la luz, la claridad de los cielos, la visión del mar como una parte más de la medicina que había de curarlos.

Bajo el Imperio Napoleónico, Niza aún seguía ligada a la agricultura y a la pesca; y, en 1808, era el mayor huerto de naranjas y limones de toda Francia, y el cultivo del olivo y la producción de aceite seguían aumentando -impulsados ahora por el bloqueo continental-, así como el viñedo, y se pescaban atunes y peces espada frente a las costas corsas. Sin embargo, la ciudad ya empezaba a ser otra cosa, y el turismo, que buscaba esa geografía, al mismo tiempo empezaba a cam-

En los años de la Belle Epoque la ciudad vivía al sol durante los meses en que Europa estaba envuelta por la niebla y el hielo; y se quedaba desierta cuando llegaba el verano.



LA COCINA DE NIZA Entre el sol y el mar

biarla, con alteraciones que llegarían a un punto de no retorno tras su incorporación definitiva a Francia en 1860, cuando en Niza el urbanismo empezó a responder a su creciente vocación de estación de invierno.

La ciudad vivía al sol durante los meses en que Europa estaba envuelta en nieblas y cubierta de hielo, y se quedaba desierta cuando llegaba el verano. Hasta los propios habitantes la abandonaban para marcharse a las montañas. Aún no se habían puesto de moda el bronceado corporal y los baños de mar, pero ya se celebraban con gran esplendor y activa presencia de la colonia extranjera los Carnavales, con sus vistosas carrozas y batallas de flores. Claro que esa colonia extranjera se negaba a poner los pies en los estrechos y sombríos callejones de la vieja ciudad.

Una auténtica cascada de celebridades iba a precipitarse sobre Niza durante los siguientes cien años, con los obligados paréntesis de las agitaciones bélicas de 1870, 1914 y 1939, épocas en las que la ciudad fue invadida por refugiados. Llegó a participar activamente de los conflictos bélicos e incluso fue bombardeada (en uno de los bombardeos alemanes se desplomó el viejo Casino, con sus cúpulas metálicas, fabricadas por los talleres de Eiffel, que aparecen al pie del castillo en los viejos grabados) y los grandes hoteles se convirtieron en hospitales.

Durante el Segundo Imperio, el Zar Alejandro II y su esposa pasaron una temporada en la comarca y fueron homenajeados por Napoleón III que la visitaba por segunda vez. El barón Haussmann residía en Mont Boron y el barón Adolfo de Rothschild en el barrio de Carabacel. La reina Victoria fundó el Queen Victoria Memorial Hospital y Leopoldo II de Bélgica poseía La Leopolda, una lujosa residencia. La colonia rusa y el numeroso cortejo de acompañantes de la familia del Zar financiaron la construcción de una catedral ortodoxa. Y Francisco José de Austria y Sissi, o los reyes de Suecia, Oscar II y su hijo Gustavo V, pasaron en la ciudad temporadas de reposo.

Los artistas que eligieron Niza para sus vacaciones o como lugar de trabajo fueron innumerables. Nietzsche escribió bajo este sol mediterráneo su texto *La voluntad de poder* y Frédéric Mistral mantenía contactos con los grupos felibreses que intentaban reconstruir la lengua de la zona y su práctica. Maurice Maeterlinck, Maupassant, Chejov, Anatole France, Maurice Barrés, Apollinaire, o Jean Lorrain vivieron aquí. Albéniz compuso en la ciudad su suite *Iberia* y también compusieron en Niza algunas de sus obras Meyerbeer, Berlioz, Paganini, Fauré, o Stravinski. Manuel de Falla estrenó en el Casino Municipal *La Vida Breve*, Verdi hizo lo propio con *Aida*, y Wagner con *El Oro del Rin*.

Millonarios, especuladores, banqueros, grandes industriales, herederos de las más

La excentricidad del territorio nizardo, que sólo es francés desde mediados del pasado siglo, lleva a los aficionados de la cocina de la zona -como Alex Benvenuto, autor de un interesante libro sobre el tema- a proclamar sus peculiaridades. "N Provenza ni Piemonte", titula Benvenuto un capítulo de su obra, y, sin embargo, en pocos lugares pueden advertirse tan claramente las raíces mediterráneas. El aceite como elemento omnipresente, los cereales, las hierbas aromáticas, los quesos, las verduras, los peces de roca y las salazones componen los mimbres con los que se teje un espacio culinario rico y lleno de color.

En primer lugar, los cereales, que aparecen en la afición tan mediterránea por los distintos tipos de pan, o en las pastas, con frecuencia rellenas (con calabacines -*li pasta ai courgèta*-, con carne y pan rallado -*li pasta ou pan gratat*-) y muchas veces acompañadas con el popular *pistou*, o *pesto*, una especie de pomada elaborada con basilico, ajo y aceite que los nizardos comparten con los genoveses.

Otro saborizante de este tipo, probablemente lejano heredero del *garum* romano es la omnipresente *tapenade*, cuyo nombre procede del viejo nizardo *tapeno*, que es la alcaparra, y que se pica con anchoas, aceitunas negras de la región y un chorrito de aceite. En la misma línea está el popularísimo *pissalat* o pescado salado, que es el que más debe parecerse al original romano, ya que se trata de un puré de anchoas. Como en otros lugares del Mediterráneo, la pasión por las salazones y pescados cociales incluye al bacalao que en los recetarios locales cuenta con numerosas recetas: una de las más populares es la estocaficada (de *stock-fish*: bacalao), un sólido y barroco guiso de cuchara que reúne una tremenda

En pocos lugares pueden advertirse con tanta claridad las raíces mediterráneas de una cocina sabrosa y llena de color en la que el aceite se convierte en protagonista.



variedad de ingredientes. No falta tampoco en el recetario de Niza, como en los de buena parte de las costas del Mediterráneo, el *aïoli* (sic), que acompaña y realza el sabor de numerosos platos, incluidas ciertas sopas.

Anchoas y sardinas son los peces que, tal vez, más aprecian en Niza, también a la hora de su consumo en fresco; éstas últimas se cocinan de múltiples maneras, que incluyen las frituras rebozadas, los buñuelos, o la preparación con farsas de distintos tipos. Mabras, gobios, escórporas o salmonetes son algunos de los pescados de roca que el mar aporta a las succulentas sopas que se preparan en la región, que también consume rodaballos, caballas, atunes y bonitos pescados en Cerdeña, lubinas, lenguados y platijas, mejillones, sepias, o pulpos. Los erizos de mar se consideran un auténtico lujo, se consumen crudos, y aparecen en las cartas de numerosos restaurantes.

Si hubiera que referirse a un par de preparaciones culinarias con verduras que Niza ha hecho famosas serían sin duda la *salade niçoise*, la luminosa ensalada que incluye tomate, atún o anchoas, aceitunas negras y huevos cocidos, y la *ratatouille*, o *rotatouïa*, una especie de escalivada catalana o de *espenat* valenciano en el que se asan y sirven en tiras tomates, berenjenas, pimientos verdes, rojos y amarillos, calabacines en flor, cebollas y ajos, y que se perfuma con hierbas aromáticas, especias y -cómo no- puré de anchoas, que también aparece en la *pissaladiera*, especie de coca valenciana, o de pizza italiana, en la que el *pissalat* o pescado salado va sobre un lecho de cebolla perfumado con tomillo, romero y aceitunas negras. Si bien, la torta o coca por excelencia de Niza es la *socca*, elaborada sencillamente con harina de garbanzos, agua, aceite, sal y pimienta.

Entre los platos de carne, abundan los preparados con caza menor, con animales de corral, cordero y cerdo, así como las recetas de casquería. Higos, naranjas, limones, o almendras son, entre otras, las materias primas de una variada dulcería que incluye, con el concurso siempre apreciado del aceite, las frutas de sartén.



HOTEL NEGRESCO

La permanencia de un clásico

Su cúpula rosada emergiendo entre las palmeras de la Promenade des Anglais está agazapada en el imaginario de los viajeros de lujo de todo el mundo. El Hotel Negresco nació en 1913, fundado por un empresario rumano -Henri Negresco- que era una mezcla de aventurero y músico e intuía el esplendoroso futuro de una Costa Azul que se había convertido en centro invernal de la buena sociedad de todo el mundo. A su inauguración acudieron 13 representantes de familias reales. Sus inicios fueron deslumbrantes, contando con los servicios más modernos del mundo, incluido el correo por tubo neumático en todas las habitaciones.

La Gran Guerra puso en peligro el proyecto, que se vino abajo en 1920, en plena crisis, y que fue convertido en hospital por algún tiempo y estuvo a punto de ser vendido por pisos. Tras varios tanteos, resucitó en 1957, cuando se hizo cargo del edificio el señor Ménage, padre de la actual propietaria, Jeanne Augier, una mujer apasionada del arte, que inició un concepto de hotel muy cercano al capricho de un coleccionista.

El visitante se encuentra con una soberbia araña de cristal de Baccarat, gemela de la que cuelga en el Kremlin, encargo del Zar de Rusia a fines del pasado siglo, con gigantescos tapices, con una hermosa rotunda acristalada cuya estructura fue fabricada en los talleres Eiffel, con obras de Nattier o de Van Loo, con salones adornados por altivas columnas y con una imponente chimenea renacentista. Hay piezas firmadas por Cocteau o Delaunay en los pasillos y las moquetas han sido diseñadas por Miró y Vassarely.

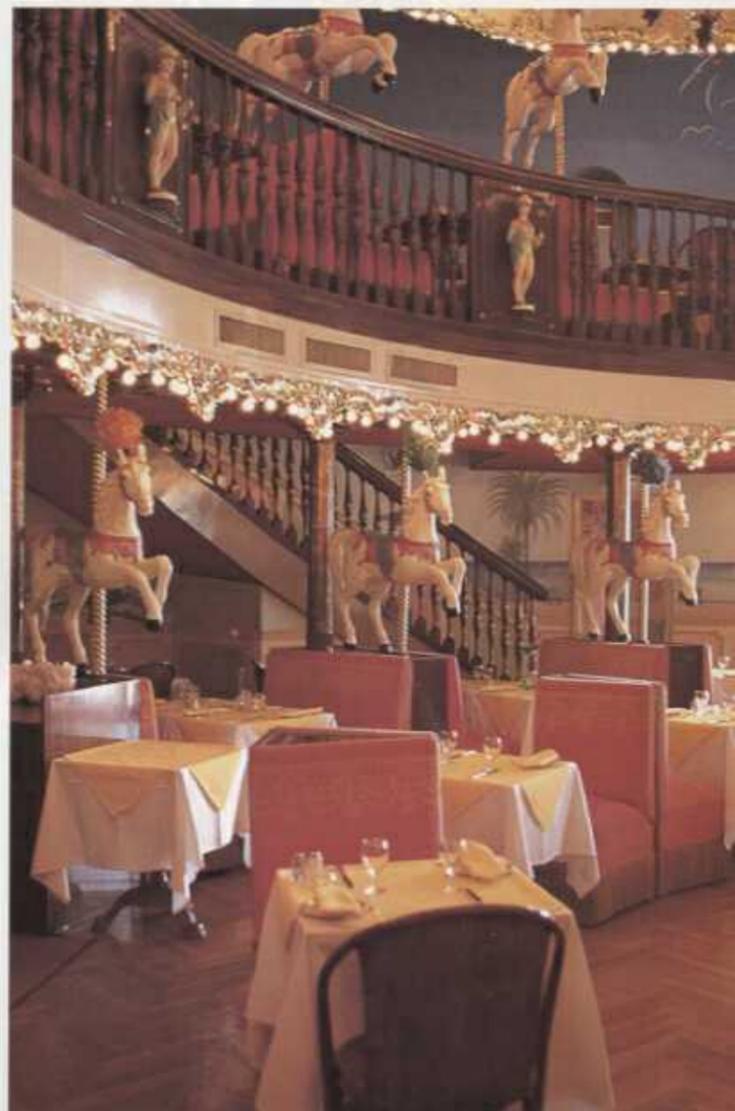
Su restaurante principal, Le Chantecler, adornado con maderas labradas del XVIII, es uno de los más respetados de Francia. Al chef Maximin, su gran impulsor, lo han seguido el prestigioso Le Stanc y, en la actualidad, el jovencísimo Alain Llorca, que ha conseguido mantener las dos estrellas Michelin de las que se enorgullece la casa, y que ha acentuado -fiel a sus orígenes españoles- el toque mediterráneo de la cocina. Un restaurante más informal -La Rotonde- presenta la sorprendente decoración de un carrusel de feria de la Belle Époque en el que los autómatas se ponen en movimiento.

La lista de celebridades que ha pernoctado en la casa resulta prácticamente interminable, e incluye a la Reina Isabel de Inglaterra, Rubinstein, Rampal, Los Beatles, los Rollings, Hemingway, la Caballé o Kathia Ricciarelli. Y a todos los grandes del cine, con Chaplin, Visconti, Truffaut, Hitchcock, Claudia Cardinale, Burt Lancaster, Orson Welles, Richard Burton, Elizabeth Taylor o Jean Gabin, entre otros.

Propiedad de la familia Augier, mantiene milagrosamente su independencia. Está asociado a la cadena Leading Hotels of the World, cuyo teléfono en España es el 900 100 845 o (91) 559 17 50 y permanece abierto todo el año.



Arriba, a la derecha, el comedor de la brasserie del Negresco, La Rotonde, y, sobre estas líneas, el chef (Alain Llorca), y el maitre del soberbio restaurante Le Chantecler, destacado con dos estrellas michelin.



importantes fortunas europeas, cantantes, actores y actrices (aquí actuaron Sarah Bernard o la Duse) se congregaron en este espléndido hueco entre los Alpes y el mar, en una procesión constante que sería agotador enumerar. Si uno se asoma al libro de oro de hoteles como el Negresco, que continúa hoy siendo el clásico por excelencia de la ciudad, la abundancia de nombres famosos pone al lector al borde del vértigo. Las anécdotas darían para llenar un libro.

Porque el final de la Segunda Guerra Mundial no trajo la decadencia de Niza, sino que la ciudad vivió por entonces un nuevo renacimiento, en el que las figuras de las grandes familias reales, de políticos y músicos, se vieron sustituidas por las estrellas del cine. Todo Hollywood y también todos los nombres que el cine europeo hizo célebres han pasado por aquí. La prensa del corazón habló de Alain Delon y Rommy Schneider, viviendo su romance en la ciudad, o de la pasión que desató en William Holden una camarera del Negresco, o de cómo discutían Richard Burton y Elizabeth Taylor y él se olvidaba en una mesa del bar un carísimo co-

LA GRAN SELECCIÓN



CAN MARTÍ DE BAIX
Tel. (93) 891 07 93 - Fax (93) 891 08 77
Apart. 8 - 08770 Sant Sadurn d'Anoia
Barcelona • España.

fromagère. Y, en el mercadillo de la Cour Saleya, se venden quesos de cabra de las cercanas montañas. Entre las heladerías, merece la pena **Fenocchio**.

Las mejores tiendas de vinos son **Caves Verola**, en rue Trachel, seguramente la más completa, la tradicional **Cave Wilson**, en la Vieja Niza, y que, como **Caves Caprioglio**, también en el barrio antiguo, cuenta con un pequeño bar para degustación de los clientes. **Le repaire de Bacchus**, con especial dedicación a los vinos de la tierra, y **La Vinoteque** -con vocación por el lujo- son otros dos excelentes locales.

Los amantes de la cerveza frecuentan **La Cervoisierie**, cuyo propietario elabora él mismo las cervezas que sirve. Ofrece también una cocina sencilla.

QUÉ VISITAR
Contemplar la soberbia Baie des Anges desde el Cap de Nice; y desde lo alto del castillo, asomarse sobre los tejados de la vieja ciudad, con sus torres y cúpulas y, del otro

lado, al angosto puerto de Lympha. Es obligatorio también pasear a diversas horas del día por la Promenade des Anglais, cuya belleza se ve por desgracia empañada por el incesante ruido del tráfico rodado. Hay que subir a Cimiez, con su monasterio, sus modestas ruinas romanas y el Museo Matisse. Es también espléndido el Museo Chagall. La ciudad cuenta, entre otros, con un museo de Arte

Naïf, con uno de Bellas Artes, y con el de Arte Moderno y Contemporáneo, albergado en un espectacular edificio recientemente construido. En la Cour Saleya se instala a diario un colorista mercado callejero de flores y verduras y, los lunes, de antigüedades. Hay que entretenerse también paseando por los callejones de la Vieja Niza, con sus casas pintadas de vivos colores, sus viejas iglesias, sus animadas terrazas, y sus tiendas que extienden las mercancías por las aceras. La ciudad de la Belle Epoque está plagada de edificios modernistas, art deco y de otros que exhiben rasgos arquitectónicos exóticos. Del otro lado de la bahía, hacia el oeste, en Antibes está el museo Picasso, de obligatoria visita; y hacia el este, a una veintena de kilómetros, Montecarlo. ¿Cómo no caer en la tentación de visitar la ciudad del lujo y su casino?

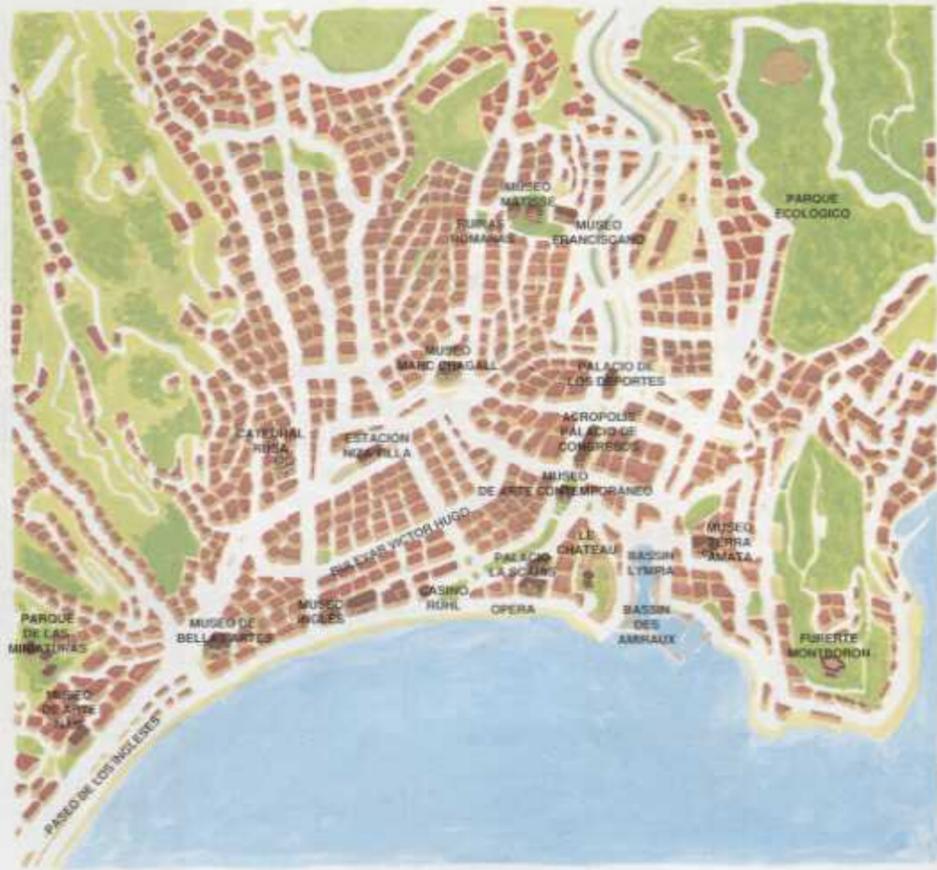
pizana que circula entre los comensales y en cuyo reverso se advierte de que no aceptan tarjetas de crédito.

Por lo demás, la ciudad posee, también en sus cocinas públicas, un toque abigarrado y mediterráneo: está llena de ruidosos restaurantes que sirven pescados y platos típicos nizardos. Entre los más celebrados, **La Toque Blanche**, con su carta provenzal que incluye bullabesas y tartas de sardinas; **L'Univers**, con excelentes pescados; **Don Camillo**, famoso por sus buenos risottos, o **L'Olivier**, que se enorgullece de contar con un chef que ha trabajado en La Tour d'Argent.

Tienen profundo sabor local lugares como **Nissa La Bella**, que sirven la popular socca, o torta de harina de garbanzos. En la animada Cour Saleya, en el mercado de las flores, los nizardos acuden al **Safari** o a **Les dents de la mer**. Y los más informales hacen cola para devorar erizos y todo tipo de productos del mar en el **Café de Turin**, en la Plaza Garibaldi. Abundan los restaurantes árabes, hindúes, chinos, antillanos o españoles.



COMPRAS GASTRONÓMICAS
Entre las panaderías, **Multari** y **Le Four à bois** ofrecen todo tipo de tortas saladas y pastas nizardas, así como panes perfumados con hierbas. **Alziari** está considerado como el palacio de los aceites. **Guusti Italiani** es la gran charcutería italiana de la ciudad, que cuenta con una buena **Maison du Portugal**, especializada en bacalao y vinos del país que anuncia en su divisa. **Le Clos du Var** presenta alcoholes y productos de lujo (caviar, salmón, esturión). Abundan las chocolaterías, con enseña local, como **Canel** o **Confiserie du Vieux Nice**, o cosmopolita: **Godiva**, **Jeff de Bruges**, **Léonidas**. **Calluau** es una charcutería de toda la vida. Y **La Poulette**, junto a la Préfecture, está considerada la mejor tienda de quesos. También es excelente **La ferme**



Mapa: JOSÉ RAMÓN BALLESTEROS

llar de esmeraldas que iba a regalarle, o de que John Lenon compuso algunas de sus canciones con papel timbrado de la casa. Nombres que ya empiezan a volverse amarillos en las páginas de los periódicos y que nos llegan con destellos de un pasado que está empezando a dejar de ser reciente.

Como han ido esfumándose los viejos hoteles de la Promenade des Anglais: el Rhul, el Luxembourg, el Westminster, el West End. O los grandes "palaces", que en su día estuvieron entre los más bellos del mundo, como el Parc Impérial, o el Régina de Gimiez, en la actualidad en rehabilitación para ser convertido en edificio de apartamentos. Niza, como el mundo entero, ha cambiado mucho en los últimos veinte años y, junto a los lujosos edificios, la ciudad se ha llenado de pizzerías, hamburgueserías y locales de fast-food, y al viejo turismo de lujo que anidaba durante el invierno, ha venido a añadirse el de los jubilados de clase media, e incluso de clase obrera, y el de los jóvenes parisinos y marseleses que invaden la ciudad con sus gritos, con el ruido de sus radiocassettes y con el estruendo de sus motocicletas, y que, cuando llega el verano, se tienden a broncearse en la playa, en los espacios libres que dejan las terrazas, armados con transistores, y que patinan en la Promenade des Anglais aislados por los auriculares de sus walkmen.

Poco a poco, los jardines van siendo ocupados por bloques de apartamentos y, para oír el ruido del mar frotándose contra la grava de la bahía, hay que aguardar a que llegue la noche y se amortigüe el rumor de los coches que embottellan a todas horas el paseo marítimo. Entonces, con el brillo de todas las luces marcando el dibujo de la costa, la ciudad golpea con su innegable belleza, esa misma ciudad que uno puede contemplar por la mañana desde lo alto del castillo: los frondosos árboles ocupando la ladera, las torres, cúpulas y tejados de teja de la vieja Niza, la curva deslumbrante de la Baie des Anges, con sus aguas transparentes, la armonía de sus colinas cayendo hacia el mar. Sus animados y coloristas mercados de verduras, frutas y flores. Se trata, también en Niza, ya no de una armonía que el tiempo ha fijado de una vez para siempre, sino de una armonía amenazada que nos transmite sensaciones de urgencia: la soberbia belleza de una colonia que, como todas las del Mediterráneo, crece incesantemente. Niza, como otros privilegiados lugares de este mar, es un paraíso de peaje en cuya taquilla de entrada empieza a haber cola. ■



El Museo Chagall es uno de los más interesantes de la ciudad, que cuenta con una extraordinaria oferta cultural a lo largo de todo el año.

CÓMO LLEGAR

Situada en el corazón de la Costa Azul, Niza se encuentra unida por ferrocarril, autovía y aeropuerto (es uno de los más activos de Francia) con toda Europa. Desde diversas ciudades españolas hay vuelos directos. Existe una línea marítima que une Niza con Córcega.

DÓNDE HOSPEDARSE

Como corresponde a su prestigio, la oferta hostelera resulta apabullante. Abundan los apartamentos -incluidos los de lujo- en alquiler, y entre sus hoteles destacan los

elegantes **Negresco**, en el centro de la ciudad, y **Palais Maeterlinck** a seis kilómetros, en la Corniche, con piscinas y terrazas sobre el mar. Otros grandes hoteles son **Méridien**, **Plaza Concorde**, **Elysée Palace**, **Beau Rivage**, **Abela Regency**, **Splendid** y **Sofitel**.

Abundan los hoteles y albergues más modestos.

DÓNDE COMER

Le Chantecler, en el Negresco, es una institución, con sus dos estrellas Michelin, su decoración elegante, su buena bodega y una gran cocina fascinada por el sur bajo la dirección del joven Alain Llorca. Su antiguo chef, el celebrado, estrellado y tocado alsaciano Dominic Le Stanc ha decidido retirarse a un diminuto local, **La Mérenda**, donde ofrece ahora una cocina de sencillez apabullante -tripas, lentejas, pastas al pesto- en un marco modestísimo en el que literalmente se aprieta la buena sociedad nizarda en torno a media docena de diminutas mesas. No admiten reservas telefónicas y el menú se escribe cada día con tiza en una