Catalogue des produits



Maison des Terroirs de la Métropole Nice Côte d'Azur





Le Goût de Nice

MAISON DES TERROIRS DE LA MÉTROPOLE NICE CÔTE D'AZUR

Le Goût de Nice « Secrets et saveurs du pays » est né en 2017 à l'initiative de Christian Estrosi, Maire de Nice, Président de la Métropole Nice Côte d'Azur, Président délégué de la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, qui souhaitait promouvoir les produits agricoles et artisanaux locaux.

Véritable atout touristique de Nice et de la Métropole Nice Côte d'Azur, cette maison des terroirs de deux étages et I5O mètres carrés constitue une vitrine de choix pour les producteurs du littoral et des moyens et haut-pays.

Vous proposer des produits IOO% locaux, provenant de circuits courts, et selon le fil des saisons... est depuis le début de cette aventure l'essence de cet écrin.

En 2019, la famille s'agrandit avec la création d'un corner de vente au sein de la boutique « Maison de Nice » au niveau -l du centre commercial NicEtoile.

Notre charte qualité

Les produits proposés au Goût de Nice respectent un cahier des charges strict, inscrit dans la charte d'engagement de qualité. Celle-ci a pour objectif de veiller au respect d'une production/fabrication issue du territoire métropolitain selon les principes suivants :

- un siège social sur le territoire métropolitain
- des productions agricoles issues de l'exploitation
- des fabrications artisanales réalisées directement par l'artisan (pas d'achat/revente) avec des matières premières issues majoritairement du territoire métropolitain et / ou des Alpes-Maritimes
- un signe de qualité reconnue (AB, AOP, AOC, Bienvenue à la ferme...)

Notre comité de sélection

- Le comité de sélection est composé de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Alpes-Maritimes, de la Chambre d'Agriculture des Alpes-Maritimes et de la Métropole Nice Côte d'Azur. Celui-ci analyse les candidatures présentées et retient les produits qui correspondent aux règles édictées.
- Les deux chambres reçoivent et étudient les candidatures des agriculteurs et artisans afin de vérifier qu'elles respectent les principes de la charte.
- Ce travail de collaboration initié grâce à cette maison des terroirs va permettre de créer et renforcer des synergies entre les agriculteurs et les artisans.



Nos labels

SIGNE DE QUALITÉ RECONNUE





L'appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.



L'appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'AOP. Elle constitue une étape vers l'AOP et permet une protection de la dénomination sur le territoire français, en attendant son enregistrement et sa protection au niveau européen.



L'agriculture biologique (AB) garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe, et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences.



L'indication géographique protégée (IGP) désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



Bienvenue à la ferme

Produits fermiers et accueil à la ferme en Provence-Alpes-Côte d'Azur.



Artisan Arts & Délices. Réseau regroupant des glaciers, des cafetiers, des chocolatiers, des confiseurs, des biscuitiers, des boulangers et tant d'autres artisans des Alpes-Maritimes qui ont à cœur de faire déguster leur patrimoine culinaire.



Le Label Rouge est un signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.

Pour un cadeau 100% local, rendez-vous au Goût de Nice!



Nos idées Cadeaux

PENSEZ À NOS PANIERS GOURMANDS!

Un cadeau à faire et vous souhaitez faire plaisir à vos proches ? Que ce soit pour un ami, un membre de votre famille, pour vos clients, employés et collaborateurs, pensez à nos paniers gourmands!

LE GOÛT DE NICE

vous propose de créer vos paniers cadeaux sur-mesure avec

des produits 100% locaux et de saison

Nos compositions de paniers cadeaux sont parfaitement élaborées pour satisfaire les amateurs de goûts et de traditions!



Exemples de panier



- Nougat à la violette IOO g
- Pâte d'olives de Nice 180 g
- Crème de marrons d'Isola 22O g
- Miel de tilleul 250 g
- Huile d'olive de Castagniers 25 cl
- Vin de Bellet 75 cl
- Hydrolat IOO ml
- Crème de poivrons aux amandes 95 g



- Savon au lait d'ânesse IOO q
- Vin de Saint-Jeannet 75 cl
- Nougat aux amandes de Vence IOO g
- Rillettes de porc 370 g
- Tapenade de Castagniers 130 g
- Pâte d'olives aux citrons 90 g
- Délice de pistou et tomate 95 g
- Confiture d'oranges amères 100 g



- Bière artisanale de Nice 75 cl
- Pâte d'olives aux tomates séchées 85 g
- Pâté de campagne 190 g
- Biscuits goût coco I3O g
- Crème campagnarde de poivrons et noisettes 95 g
- Crème de marrons au chocolat 100g



- Bière Mounta Cala 33cl
- Bonbons châtaigne et miel 200 g
- Tapenade de la Trinité 95 g
- Confiture d'oranges amères IIO g

* Panier offert dès 50 €

* Panier offert dès 30 €

* + 1,80 € le panier

70,60 €*

* Panier offert dès 60 €

55,50 €*

33,20 €*

14,60 €*





Champsoleil

Henri et Ginou Derepas

Depuis 1990, notre savoir-faire se transmet de génération en génération avec pour souci le respect de l'arôme originel des olives et des espèces légumières et fruitières du pays.

Nos produits sont régulièrement primés, plus de I2O distinctions depuis 1996. En 2017, nous avons été primés médaille d'or pour notre « pâte d'olives AOP de Nice » au Concours Général Agricole de Paris et nous sommes arrivés 5° à la compétition internationale d'huiles d'olive de New York pour notre huile d'olive biologique « l'Efemera ». Sur une exploitation de 5 hectares constituée de plus de IOOO oliviers, nous cueillons nos olives en respectant des critères de qualité précis. Cela nous permet, entre autres, de bénéficier de deux AOP : Huile d'olive de Nice et Olive de Nice, et toutes nos cultures bénéficient du label Agriculture Biologique.

		unité	Kg - L	label			unité	Kg - L	label
Crème d'olives et tomates séchées ₹	95g	4,50€	47,37 €	AĞ	Crème de potiron/ail des ours ⊀	95g	4,10 €	43,16 €	ДВ
Tapenade ₹	95g	4,50€	47,37 €	<u>AB</u>	Pesto de menthe à la noisette 🛪	95g	4,10€	43,16 €	<u>A</u> B
Tapenade verte ≯	95g	4,50€	47,37 €	AB	Délice de patates douces et piment ₹	95g	4,10 €	43,16 €	AB
Crème de blettes de Nice ⊀	95g	4,10€	43,16 €	<u> AB</u>	Pâte d'olives de Nice nature	130g	5,80€	44,62 €	Ağ
Caviar d'aubergines ₹	95g	4,10€	43,16 €	ДВ	Pâte d'olives de Nice au basilic	130g	5,80€	44,62 €	АВ
Crème de courgettes ズ	95g	4,10€	43,16 €	AB	Pâte d'olives de Nice au fenouil	130g	5,80€	44,62 €	AB
Crème de fèves et artichauts ⊀	95g	4,10€	43,16 €	ΔB	Pâte d'olives de Nice aux herbes	130g	5,80€	44,62 €	AB
Crème de pâtissons ₹	95g	4,10€	43,16 €	⊿ B	Crème d'olives au zeste de citron	130g	5,80€	44,62 €	AB
Crème de poivrons au basilic 🛪	95g	4,10€	43,16 €	AB	Olives vertes Princessa dou Souleu	23Og	6,20€	26,96 €	AB
Crème de tomates vertes au basilic ≯	95g	4,10€	43,16 €	∆ B	Olives de Nice	23Og	6,20€	26,96 €	(A)
Crème de pistou à la tomate ⊀	95g	4,10€	43,16 €	ΔB	Huile d'olive Lou premié raî	5Ocl	20,30 €	40,60 €	Ağ
Crème de topinambour aux agrumes ₹	95g	4,10€	43,16 €	AB	Huile d'olive Lou divin preludi	5Ocl	20,30 €	40,60 €	⊘ AB
Campagnarde de poivrons/ noisettes ₹	95g	4,10€	43,16 €	AB	Huile d'olive Efemera en coffret	2Ocl	22,90€	114,50 €	AB Harri
Crème de poivrons aux amandes ₹	95g	4,10 €	43,16 €	₽ B	Huile d'olive Efemera	5Ocl	20,30 €	40,60 €	AB Harry



Jean-Yves et Laurence Lessatini

Perpétuant une vraie tradition familiale, notre savoir-faire se transmet par filiation depuis plus de 80 ans. Membre de l'association du Collège culinaire de France, le Domaine Lessatini a été sélectionné par les plus grands chefs restaurateurs comme Alain Ducasse ou encore Joël Robuchon. Composé de champs de milliers d'oliviers qui s'étendent à perte de vue, le Domaine de 9 hectares s'élève entre 170 et 500 mètres d'altitude où la récolte s'effectue manuellement, dans le respect de la tradition, afin de préserver au mieux l'olive et son goût authentique. Ainsi, elle bénéficie de l'Appellation d'Origine Protégée, un gage de qualité incontestable.

•									
		unité	Kg - L	label			unité	Kg - L	label
Olives de Nice	125g	3,30€	26,40 €		Tapenade ⊀	90g	4,50€	50,00€	LIGHT MODEL
Olives cocktail	125g	4,30€	34,40 €	NATE PROVINCE	Pâte d'olives au citron ズ	90g	4,50€	50,00€	NO ROBO
Confiture d'oranges amères ⊀	90g	2,9O€	32,22€	Exchange Large Mountain	Pâte d'olives au fenouil ₹	90g	4,50€	50,00€	
Confiture d'oranges amères	23Og	5,90€	25,65 €	NATE MONEY	Pâte d'olives au basilic ≯	90g	4,50€	50,00€	AUTO-MODING.
Confiture de citrons ズ	90g	2,9O€	32,22€	PORTOR DE LA COMPANION DE LA C	Tapenade	180g	7,90€	43,89 €	API-MISKI
Confiture de citrons	23Og	5,90€	25,65€	EXPENSES.	Pâte d'olives	180g	7,90€	43,89 €	O LOCATIONS
Confiture d'olives	95g	4,50€	47,37 €	ENGLISH BAYS HOUSE,	Pâte d'olives au citron	180g	7,90€	43,89 €	API-HOLOG
Olives dénoyautées ⊀	85g	3,90€	45,88 €	BOOLES BUTTHEODOX	Pâte d'olives au fenouil	180g	7,90€	43,89 €	APER HOLDS
Olives dénoyautées	170g	6,40€	37,65 €	PROCESS AND WALLS	Délice de tomates et olives	130g	4,50€	34,62 €	APE-MORE
Olives dénoyautées citron et thym	IIOg	4,50€	40,91€	AND HOUSE	Confiture d'olives	180g	7,90€	43,89€	APE HIS DOC
Olives dénoyautées piment et poivron	120g	4,50€	37,50 €	AND WANTED	Potage courge curry	500ml	5,40€	10,80€	WG HOUSE
Olives dénoyautées aux herbes de Provence	120g	4,50€	37,50 €	age Wester	Potage de tomates au basilic	500ml	4,90€	9,80€	NOG-HOLDS
Olives en sirop au gingembre	325g	4,50€	13,85 €	THE STATE OF THE S	Pâte d'olives de Nice ⊀	90g	4,30 €	47,78 €	€ LEGISTA
Olives Picholines	18Og	5,9O€	32,78 €	NOTE NOTES	La bagnette	llOg	5,90€	53,64€	EVER HOUSE
Tapenade rouge ₹	90g	4,50€	50,00€	NOTE HOUSE	Aubergine huile d'olive sésame ⊀	90g	3,80€	42,22€	EPG-HOMES



À Utelle, village perché, notre famille Faraut vous propose des produits fermiers naturels et de haute qualité. Nos animaux sont élevés en plein air et nourris aux céréales. Nous avons également une activité maraîchère. Pour nous, notre production doit être « en symbiose avec la nature et en harmonie avec notre art de vivre ». Notre ferme a été créée en 1979 avec l'achat de 300 brebis Mérinos. Au fil des années, elle s'est agrandie et nous effectuons aujourd'hui un élevage porcin, ovin, bovin et de volailles. Nous cultivons également des fruits et légumes de saison. Soucieux de mettre en valeur notre savoir-faire, notre ferme adhère au réseau « Bienvenue à la Ferme » et respecte une charte de qualité.

		unité	Kg - L	label			unité	Kg - L	label
Confit de sureau ⊀	lOOg	4,50€	45,00€	A PLA PROVINCE	Gelée de coings	35Og	7,00€	20,00€	esta montal
Confit de thym ⊀	lOOg	4,50€	45,00€	Manager Andrews	Rillettes de porc	23Og	8,10€	35,22 €	ENGEL PRODUCTION
Confit de romarin ≯	lOOg	4,50€	45,00€	DEN SECOND	Pâté de porc	22Og	8,IO €	36,82 €	AL POSSE
Confit de sauge ズ	lOOg	4,50€	45,00€	March Morellan	Paté de campagne d'agneau	190g	7,00€	36,84€	ENGINE CONTROLS
Confit de verveine ≯	lOOg	4,50€	45,00€	ENGINE AND ADDRESS OF THE PROPERTY OF THE PROP	Hydrolat de lavande fine	II	11,00€	11,00€	Elegis Estamonia
Confit de sureau	22Og	5,10€	23,18 €	AND PROPERTY.	Hydrolat de lavande fine	500ml	7,00€	14,00€	
Confit de thym	22Og	5,10€	23,18 €	EXTENSION AND PROPERTY.	Lotion visage + lingette ⊀	IOOml	8,50€	85,00€	E-Region Assessment
Confit de romarin	22Og	5,10€	23,18 €	ANDROOM	Fromage de tête	285g	8,10€	28,42 €	Extends and mores
Confit de sauge	22Og	5,10€	23,18 €	The second	Pack 4 confitures ₹	4x4Og	12,90€	80,63€	E-Paris Assessed
Confit de verveine	22Og	5,10€	23, 8€	EXTENSION ASSESSMENT	Infusion menthe et calament ⊀	lOg	4,20 €	420,00€	Primary Assertions
Sauce tomate Saucissette	500g	7,50€	15,00€	E Territorio	Infusion verveine citronnée ⊀	lOg	4,20 €	420,00€	Western Assessment
Concassé de tomate façon pistou	lOOg	4,00€	40,00€	AJERROPEI	Infusion mauve sylvestre ⊀	40g	4,20 €	105,00€	La Principal Alexandra
Ratacrem	18Og	7,00€	38,89 €	Without A	Infusion rose centifolia chardon marie-sureau ズ	40g	4,20 €	105,00€	
Poivronade façon frita 🛪	lOOg	4,20€	42,00€	where a	Infusion queue de cerise 🛪	20g	4,90 €	245,00€	To Facility
Fondue d'aubergines	18Og	7,00€	38,89 €	without a second	Confit de fraise basilic	22Og	5,10€	23,18 €	
Gelée de coings	22Og	5,10€	23,18 €	Samuel A	Feuilles de laurier sauce 🛪	lOg	3,00€	300,00€	with the second
Confiture de prunes	350g	7,00€	20,00€	Winner of the Control	Feuilles de Stévia ≯	lOg	4,90€	490,00€	en a monda



Le Moulin de Castagniers

Jean-Luc Spinelli

Depuis 4 générations, l'oliveraie est cultivée par la Famille Spinelli. C'est à 330 mètres d'altitude, dans une exploitation de plus de 3 hectares située sur le territoire de la Métropole Nice Côte d'Azur que nous cultivons l'olive dans le respect des traditions : pressée au cœur d'un moulin à huile datant de 1850. Les olives que nous produisons bénéficient de l'Appelation d'Origine Protégée (AOP). D'ailleurs, la médaille d'or nous a été remise à plusieurs reprises lors du Concours Général Agricole de Paris pour notre huile d'olive.

		unité	Kg - L	label			unité	Kg - L	label
Délices d'olives de Castagniers ⊀	90g	5,50€	61,11€	A30-90002	Pâte d'olives au piment ⊀	85g	5,80€	68,24 €	
Huile d'olive en bidon	5Ocl	18,10€	36,20€		Pâte d'olives au piment	130g	6,20€	47,69 €	MONTH OF THE PARTY
Huile d'olive en bidon	25cl	10,80€	43,20 €		Pâte d'olives aux tomates séchées ⊀	85g	5,80€	68,24 €	A CO HOUSE
Huile d'olive en bidon ズ	lOcl	6,00€	60,00€		Pâte d'olives aux tomates séchées	130g	6,20€	47,69 €	EXC PROVIDE
Huile d'olive en bouteille	5Ocl	17,40 €	34.80 €		Pâte d'olives aux tomates séchées	18Og	7,00€	38,89 €	a.Ro MONES
Huile d'olive en bouteille	25cl	10,20€	40,80€		Coulis de tomates	48cl	4,80€	10,00€	AB
Olives de Nice	500g	9,70 €	19,40 €		Tapenade ≯	85g	5,80€	68,24 €	a Josephones
Olives de Nice	22Og	7,10€	32,27€		Tapenade	13Og	6,20€	47,69 €	a) or MONES
Olives de Nice ⊀	5Og	3,80€	76,00€	AUG-MOUNT	Tapenade	18Og	7,00€	38,89 €	AUG MINOR
Pâte d'olives ₹	85g	5,10€	60,00€	AUS MODES	Tapenade verte ₹	85g	5,80€	68,24€	MINE MINE S
Pâte d'olives	130g	5,80€	47,69 €	AUS MODES	Tapenade verte	130g	6,20€	47,69 €	a)G MNOX
Pâte d'olives	18Og	6,50€	36,Ⅱ €		Tapenade verte	18Og	7,00€	38,89€	ESCHOOLS
Pâte d'olives aux herbes	130g	5,50€	42,31 €	And records:					



Ferme de la Saurea

Médéric Bailet et Lucie Catteland

Située entre mer et montagnes, entre 500 et 700 mètres d'altitude, la Ferme de la Saurea se trouve à Tourrette-Levens. C'est ici que Médéric Bailet et Lucie Catteland cultivent 15O oliviers et produisent de l'huile d'olive bio de Nice, de la pâte d'olives et des olives de table.

Sur une zone montagneuse avec des terrains très pentus et accidentés, ils élèvent 80 brebis allaitantes et 25 chèvres qui parcourent la ferme ainsi que des poulets de race « cou nu ».

		unité	Kg - L	label
Olives de Nice	200g	4,1○ €	20,50 €	<u>A</u> Ğ
Pâte d'olives de Nice	18Og	7,00€	38,89 €	AB



La Ferme des 3 Buis

Laurent Ferrer

À llonse, village médiéval de charme qui surplombe la Vallée de la Tinée, moi, Laurent FERRER, je cultive des fruits et des légumes de saison pour vous proposer des produits naturels et variés comme des confitures, des gelées et des condiments.

En 1999, j'ai racheté à llonse une exploitation qui existait depuis une cinquante d'années. La transformation de ces produits se fait, elle, à Colomars, village qui se situe sur les collines niçoises. Soucieux de valoriser la qualité de mes produits, j'adhère au réseau « Bienvenue à la Ferme » dont je respecte une charte éthique de qualité avec des critères précis. Au sein de la Ferme des 3 Buis, j'ai à cœur de vous présenter des produits sains, naturels et ne faisant l'objet d'aucun traitement.

		unité	Kg - L	label			unité	Kg - L label
Chutney aux figues	25Og	6,30€	25,20€	AND POWER	Confiture de fraises	400g	7,20 €	18,00€ 🤮
Confit d'oignons	25Og	6,30€	25,2○€	AND PROPERTY.	Confiture d'oranges sanguines	400g	7,20 €	18,00€ 🤮
Confiture de poires	400g	7,20 €	18,00€	AND MODES	Confiture d'oranges amères	400g	7,20 €	18,00€
Confiture de prunes Amour	400g	7,20 €	18,00€	AND MARKET	Confiture de clémentines	400g	7,20 €	18,00€
Confiture de figues noires	400g	7,20 €	18,00€		Confiture de citrons	400g	7,20 €	18,00€
Confiture de figues blanches	400g	7,20 €	18,00€		Confiture de tomates vertes	400g	7,20 €	18,00€ €
Confiture Grand-Mère	400g	7,20 €	18,00€		Confiture de mandarines	400g	7,20 €	18,00€ €
Confiture de cerises	400g	7,20 €	18,00€		Gelée de pommes/vanille	400g	7,20 €	18,00€ €
Confiture de framboises	400g	7,20 €	18,00€		Gelée de groseilles	400g	7,20 €	18,00€ 🤮
Confiture de fruits rouges	400g	7,20 €	18,00€		Gelée de coings	400g	7,20 €	18,00€ €
Confiture d'agrumes	400g	7,20 €	18,00€		Gelée de thym	400g	7,20 €	18,00€ €
Confiture de poires/vanille	400g	7,20 €	18,00€		Gelée de verveine	400g	7,20 €	18,00€ €
Confiture de poires/framboises	400g	7,20 €	18,00€		Gelée de lavande	400g	7,20 €	18,00€ €
Confiture de prunes Reine- Claude	400g	7,20 €	18,00€					



Verger Saint Joseph

Sarah Decaqueray

Au cœur de l'exploitation familiale, nous souhaitons avant tout rendre hommage aux traditions ancestrales et aux savoir-faire d'antan.

En 2016, grâce à notre travail et à la qualité de nos produits, le Verger Saint-Joseph s'est hissé à la 9° place du championnat de France de confitures professionnel.

Dans un vaste verger de 5 000 m² composé de diverses variétés d'arbres fruitiers, nous nous appliquons à ne pas traiter les fruits afin qu'ils gardent leur saveur authentique.

En respectant de nombreux critères liés au développement durable et à la valorisation du patrimoine local, le label « Esprit Parc » nous a été attribué.

		unité	Kg - L	label
Confiture de citrons	33Og	8,30€	25,15 €	Laboration Assessment
Confiture de figues	33Og	8,30€	25,∣5 €	EXTENS A ASSESSED
Confiture d'oranges amères	330g	8,30€	25,∣5 €	€ AND STATE OF THE PROPERTY O
Confiture poire-vanille	33Og	8,30€	25,15 €	<u></u>



Les Biscuits d'Amandine

Amandine Beaumes

C'est à Saint-Laurent-du-Var que moi, Amandine Beaumes, démarre mon activité dans la pâtisserie. Ma volonté est de préparer des gâteaux et biscuits faits maison pour les proposer sur les marchés de la Métropole Nice Côte d'Azur. Grâce à mon implication et à un savoir-faire traditionnel, j'ai obtenu en novembre 2017 le label Arts δ Délices.

J'ai découvert la pâtisserie très jeune auprès de ma grand-mère. C'est en grandissant que cette occupation devient une passion. Avec le temps, j'ajuste les recettes familiales et affine ma technique. C'est ainsi que, du jour au lendemain, je me lance dans une nouvelle aventure et fonde Les Biscuits d'Amandine avec le désir de créer des gâteaux artisanaux de qualité. Madeleines, rochers coco ou encore sablés sont élaborés avec des produits provenant du territoire de la Métropole Nice Côte d'Azur. Mon souhait est de m'inscrire dans une démarche locale et de mettre à l'honneur une fabrication artisanale.

		unité	Kg - L	label			unité	Kg - L	label
Rochers Coco ≯	125g	5,80€	46,40 €		Sablés à la fleur d'oranger ⊀	125g	5,80€	46,40€	
Sablés au cacao ≯	125g	5,80€	46,40 €		Sablés aux épices ₹	125g	5,80€	46,40 €	
Sablés à la noix de coco ⊀	125g	5,80€	46,40 €		Sablés apéritifs au sésame et poivre ≯	125g	5,80€	46,40 €	
Sablés à la vanille ⊀	125g	5,80€	46,40 €		Sablés apéritifs aux herbes de Provence ズ	125g	5,80€	46,40 €	
Sablés aux amandes ₹	125g	5,80€	46,40 €		Sablés apéritifs à la pâte d'olives ≯	125g	5,80€	46,40 €	
Sablés au citron ≯	125g	5,80€	46,40 €		Sablés de Noël ≯	120g	3,30€	27,50 €	



Pâtisserie Serain

Serge Serain

C'est en 2004 que le Chef Serge Serain reprend une institution niçoise Place Garibaldi, la Pâtisserie Cappa. Grand maître pâtissier-chocolatier, Serge et son équipe vous régalent grâce à leurs gâteaux, biscuits, chocolats ou confiseries. Pour un voyage d'exception au cœur de la gourmandise, rendezvous sur place dans le salon de thé.

C'est à l'âge de 15 ans, lors de mon premier stage que je rencontre Monsieur Chereau. Il restera mon modèle pendant plus de vingt ans. Fort de mes expériences et de mes voyages, j'ai décidé de m'investir dans ma propre pâtisserie.

Grâce à une sélection minutieuse de matières premières issues d'une production locale et artisanale, je confectionne dans mon laboratoire, guimauves, pâtes de fruits, meringues ou gâteaux. C'est dans l'antre de la gourmandise sur la Place Garibaldi que mon équipe et moi-même vous accueillons pour vous faire découvrir de nouvelles saveurs.

		unité	Kg - L	label
Guimauves orange - citron	lOOg	2,50€	25,00€	
Meringues orange - citron ₹	lOOg	4,70 €	47,00 €	
Pâtes de fruits orange - citron ズ	lOOg	5,00€	50,00€	



Au plaisir des douceurs

Joachim et Dominique Garbe

C'est en 2021 que Joachim et Dominique, pâtissiers de formation, décident de se lancer et de créer leur biscuiterie : Au plaisir des douceurs.

La fabrication de nos biscuits et confiseries se fait entièrement à la main. Nous avons fait le choix de porter une attention particulière aux matières premières en nous fournissant principalement dans le département et en France.

L'objectif : proposer de la qualité pour tous les goûts !

		unité	Kg - L	label
Biscuit Anis ⊀	15Og	4,50€	30,00€	
Cookies aux pépites de chocolat ₹	15Og	4,50€	30,00€	
Cookies aux amandes ₹	15Og	4,50 €	30,00€	
Macarons à la noisette ₹	15Og	6,90 €	46,00€	



Les Délices du Roy Albert

Charlie Depoisson

Au cœur de Vence, moi, Charlie Depoisson, j'ai repris l'activité de mon grand-père, artisan nougatier reconnu. J'ai voulu perpétuer la tradition en gardant nos recettes de famille originales.

Créée en 1951 en Champagne, l'entreprise familiale a migré dans le sud de la France pour son terroir et son climat exceptionnels. Nous sélectionnons méticuleusement nos matières premières en privilégiant les fournisseurs locaux. Nos créations ne contiennent aucun conservateur afin de préserver le goût authentique et la qualité des produits du terroir.

Nos confiseries sont élaborées sur place et sous vos yeux avec des machines et outils dont certains appartenaient à mon grand-père. Au sein de notre atelier de 80m², nous adaptons notre production aux ressources de notre région Provence-Alpes-Côte d'Azur, comme la violette de Tourrettes-sur-Loup, le citron de Menton ou encore la châtaigne d'Isola.

		unité	Kg - L	label			unité	Kg - L	label
Nougat aux pétales de rose (en barre) ≯	lOOg	5,00€	50,00€		Pain d'épices ズ	33Og	6,90€	20,90 €	
Nougat aux pétales de violette (en barre) ≯	lOOg	5,00€	50,00€		Nougat aux amandes grillées et pistaches (en barre) ≯	lOOg	4,90€	49,00€	
Nougat aux amandes ズ grillées et pistaches (sachet)	lOOg	4,50€	45,00€		Nougat tendre enrobé de chocolat noir (sachet) ⊀	lOOg	5,00€	50,00€	
Nougat aux amandes grillées et pistaches (sachet) ⊀	200g	8,50€	42,50 €		Nougat tendre enrobé de chocolat noir (sachet)	200g	9,50€	47,50 €	
Nougat nature aux amandes (sachet) ⊀	lOOg	4,50€	45,00€		Nougat noir (en barre) ₹	lOOg	5,50€	55,00€	
Nougat nature aux amandes (sachet) ⊀	200g	8,00€	40,00€		Confit de pétales de roses	llOg	3,90€	35,45 €	
Nougat nature aux amandes (en barre) ≯	lOOg	4,50€	45,00€		Confit de violettes	llOg	4,20 €	38,18 €	
Nougat tendre à la châtaigne (en barre) ⊀	lOOg	4,90€	49,00€		Sirop de violettes	25cl	5,90€	23,60€	



Terre de Châtaignes

Syndicat Agricole d'Isola

C'est en 2004 que naît l'Association foncière agricole du pays de la châtaigneraie de la Tinée (AFA). Depuis, beaucoup d'autres passionnés des communes castanéicoles de l'ensemble de la vallée sont venus la renforcer, concrétisant ainsi, une des actions du site pilote agriculture durable de la Tinée. En 2013, en partenariat avec la Métropole Nice Côte d'Azur, elle étend son action à la vallée de la Vésubie. L'association intervient désormais sur 16 communes et compte 136 adhérents.

Installée sur la commune d'Isola, l'AFA Châtaigneraie a la volonté de réhabiliter les châtaigneraies et sauvegarder la tradition castanéicole. Au total, un verger de 56 hectares entretenu, développé et exploité permet à l'association de créer sa crème de marrons maison.

Grâce à son atelier de transformation et entourée de Chefs comme Jean Montagard, l'AFA propose des recettes à base de châtaignes et fabrique sa propre crème de marrons.

		unité	Kg - L
Crème de marrons	35Og	6,00€	17,14 €
Crème de marrons	22Og	4,50 €	20,45 €
Bonbons miel et châtaignes ⊀	200g	4,5○ €	22,5○€
Sirop de châtaignes	5Ocl	8,50€	17,00€



La Chalvinette

Laurette Guigonis

Installée sur la commune de Valdeblore, La Chalvinette a à cœur de fabriquer des crèmes de marrons traditionnelles et authentiques.

Après avoir soigné de magnifiques châtaigniers centenaires, Laurette décide de travailler les fruits et de proposer des crèmes naturelles, sans pesticides ni produits chimiques. C'est un travail de passion, long et méticuleux. Nos valeurs sont celles du bon goût et du naturel.

		unité	Kg - L	label
Crème de marrons ₹	lOOg	3,50€	35,00€	
Crème de marrons	22Og	4,00€	18,18 €	
Crème de marrons	35Og	5,50€	15,71 €	
Crème de marrons à la vanille ⊀	lOOg	3,50€	35,00€	
Crème de marrons à la vanille	22Og	4,00€	18,18 €	
Crème de marrons à la vanille	35Og	5,50€	15,71 €	
Crème de marrons chocolat ≯	lOOg	3,50€	35,00€	
Crème de marrons chocolat	22Og	4,00€	18,18 €	
Crème de marrons chocolat	35Og	5,50€	15,71 €	



Terroir Avenir

Brigitte Autier

À l'est de Nice, mon équipe et moi-même, Brigitte Autier, avons à cœur de vous proposer des produits qui allient tradition et innovation. Imaginés au sein de notre atelier de production, ils sont confectionnés avec des agrumes et autres fruits locaux d'exception que nous avons sélectionnés pour vous.

Ancienne chef cuisinier et propriétaire d'un restaurant familial reconnu à Nice, en 2003, j'ai choisi de me consacrer entièrement à la création de produits qui préservent le goût, la qualité du fruit et garde l'expression du terroir dont ils sont à 100% issus. C'est ainsi qu'une pâte alimentaire innovante au citron est née. Nous l'avons appelée « *Pitacou* ». Ce nom vient du niçois et signifie « petit goût pour la cuisine ». Le Pitacou permet d'assaisonner et d'aromatiser tous les plats, il est d'ailleurs utilisé par de grands chefs de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur. En 2010, le « Pitacou » a été primé à Paris pour ses qualités innovatrices lors du Salon International de l'Alimentation.

En plus du Pitacou, nous réalisons également des vinaigres et des marmelades, toujours dans un souci du respect des saveurs locales.

		unité	Kg - L	label
Citrons confits	300g	10,80€	33,33 €	
Marmelade aux citrons	22Og	8,00€	36,36 €	
Marmelade aux oranges bigarrades	22Og	8,00€	36,36 €	
Pitacou aux citrons ⊀	lOOg	5,80€	58,00€	
Pitacou aux citrons	18Og	10,30€	57,22 €	
Vinaigre aromatisé aux oranges amères	2Ocl	11,00€	55,00€	
Vinaigre aromatisé aux pamplemousse/Kumbawa	2Ocl	II,IO€	55,5○€	
Vinaigre aromatisé aux citrons	2Ocl	10,90€	54,50€	



Le Domaine de la Porte Rouge

Roger Deleuse

Dominant les Vallées du Var et de la Vésubie, Levens est un vieux village médiéval. C'est ici que, moi, Roger Deleuse, apiculteur et cotisant solidaire, je produis du miel. Mes abeilles transhument tout au long de l'année afin de vous proposer des miels de forêt, de montagne ou encore de garrigue. Après avoir travaillé 47 années dans la restauration, j'ai eu l'incroyable opportunité en 2011 de changer de vie et d'opter pour un retour à la nature. C'est ainsi que j'ai installé ma miellerie à Levens. Je produis du pollen frais, du propolis et des miels. Selon les saisons, je déplace mes ruches de Levens à Valdeblore jusqu'au Col de Turini. Vous trouverez même de mes ruches sur le toit de NicEtoile. Mon miel bénéficie de l'indication géographique protégée (IGP) Miel de Provence.

		unité	Kg - L	label
Miel de Garrigue	500g	9,20€	18,40 €	
Miel de Haute Montagne	500g	10,50€	21,00€	
Miel de Forêt	500g	9,50 €	19,00€	



Dans ma ruche

Léon Ducasse

Installé sur la commune d'Isola, village situé à 875 mètres d'altitude, Léon Ducasse produit du miel de montagne et de haute montagne.

C'est en 2017 que je m'installe sur la commune d'Isola comme apiculteur avec ma compagne. La plupart de nos ruchers sont situés sur les terrains communaux mis à notre disposition par la Mairie d'Isola. « Dans ma ruche » est une exploitation de montagne et nous transhumons nos abeilles lors des changements de saison.

Le miel de montagne est issu du butinage de châtaigniers, tilleuls ou encore acacias, et le miel de haute montagne provient d'Isola 2000 et est composé notamment de nectar de rhododendron. Je bénéficie du label « Bienvenue à la Ferme ».

		unité	Kg - L	label
Miel de Haute Montagne	400g	10,00€	25,00 €	e constant
Miel de Montagne	400g	10,00€	25,00 €	



Le Vanillier

François Ducroux

C'est au cœur du quartier des Musiciens, que mon équipe et moi-même, François Ducroux, créons de nombreuses douceurs pour les niçois. Cake au citron, macarons, amaretti, pâtes de fruits, chocolats et encore bien d'autres mets vous attendent au Vanillier.

Après de nombreuses années en restauration de prestige auprès de Marc Veyrat ou encore Jacques Chibois, je décide en 1993 de racheter le Vanillier, véritable institution niçoise de la pâtisserie depuis 1940.

L'idée du macaron de Nice est née il y a 4 ans sur le Cours Saleya lorsque je me suis aperçu qu'il manquait une douceur dans la tradition niçoise. J'ai alors décidé d'utiliser la base du macaron et de la sublimer en y ajoutant des agrumes, de la violette ou encore de la rose.

		unité	Kg - L	label
Macarons de Nice ⊀	40g	8,00€	200,00€	
Macarons de Nice ⊀	12Og	15,00€	125,00 €	



Entre Mes Chocolats

Patrice Arbona

Situé sur les remparts de Vence depuis 2010, Patrice Arbona vous propose dans son atelier-boutique des produits fabriqués et réalisés sur place. Chocolats, fruits confits, confiseries ou encore pâtisseries, Entre Mes Chocolats est le paradis des gourmands.

« C'est ma passion pour le chocolat qui m'a mené à ouvrir ma boutique laboratoire en 2010, afin de vous proposer les meilleurs produits et vous permettre de découvrir de nouvelles saveurs. Pour mes créations, seuls les meilleurs ingrédients sont sélectionnés : des chocolats « pure origine » et une fabrication sur le territoire de la Métropole Nice Côte d'Azur. Si l'aventure du chocolat vous tente, entrez dans la peau d'un apprenti chocolatier le temps d'un cours, je vous transmettrai ma passion et mon savoir-faire. »

		unité	Kg - L	label
Tablette de chocolat blanc à la rose ₹	IIOg	6,90 €	62,73 €	
Tablette de chocolat au lait à la rose ≯	IIOg	6,90€	62,73 €	
Tablette de chocolat noir à la rose ≯	IIOg	6,90€	62,73 €	
Tablette de chocolat blanc à la violette ⊀	IIOg	6,90€	62,73 €	
Tablette de chocolat au lait à la violette $ imes$	IIOg	6,90€	62,73 €	
Tablette de chocolat noir à la violette ⊀	IIOg	6,90€	62,73 €	
Tablette aux 3 fleurs ₹	28Og	15,90€	56,79 €	
Caramelos ズ	lOOg	8,50€	85,00€	
Calissons	23Og	18,50 €	80,43 €	



Chocolaterie Alexis Monod

Alexis Monod

Installé dans le cœur du Vieux Nice, rue Pairolière, Alexis travaille avec passion le chocolat. Dans sa boutique gourmande, il vous propose des produits de haute qualité : chocolat mais aussi macarons, confiseries, confitures, ou encore des créations artisanales sur mesure !

Depuis l'enfance, Alexis Monod est attiré par le chocolat et sa transformation. Ainsi, il décide de se former auprès de chocolatiers de grande renommée et de créer sa boutique. Grâce à son inventivité, à des matières premières provenant du commerce équitable pour le chocolat et des fruits du terroir niçois pour les confitures, Alexis nous transporte au royaume de la gourmandise.

		unité	Kg - L	label
Bouchées chocolat aux fleurs ₹	27Og	23,20 €	85,93 €	
Bouchées chocolat aux fleurs ₹	38Og	32,70 €	86,05€	
Bouchées chocolat aux fleurs ₹	5IOg	43,90 €	86,08€	
Mendiants aux fleurs ₹	85g	16,00€	188,24€	
Chaise bleue choco ⊀	6Og	13,90 €	231,67 €	
Chocisson à la rose ⊀	16Og	12,00€	75,00€	
Confiture de roses	25Og	6,30€	25,20 €	
Confiture de citrons	25Og	6,30€	25,20 €	
Confiture de violettes	25Og	6,30€	25,20 €	
Confiture d'oranges	25Og	6,30€	25,2○ €	
Guimauves aux fleurs ₹	lOOg	7,70 €	77,00€	



Chocolaterie Paul & Stark

Aurélie et Paul Stark

Perchée à 600 mètres d'altitude dans la commune d'Utelle, la Chocolaterie Paul δ Stark vous régale dans un cadre paisible et familial.

Après des années d'expérience en Europe et à l'étranger, Paul, le chef chocolatier réalise son rêve : ouvrir sa chocolaterie dans le pays Niçois. Accompagné d'Aurélie, Madame chocolat, ils ouvrent un lieu unique, entre les oliviers et les arbres fruitiers.

La force de cette chocolaterie : des créateurs passionnés, créatifs et curieux. Leurs mots d'ordre : préserver l'environnement et privilégier les ingrédients locaux et français.

		unité	Kg - L	label
Chocolat lait aux amandes de Provence ⊀	85g	5,20 €	61,18 €	
Chocolat noir aux amandes de Provence ₹	85g	5,00€	58,82 €	
Barre praline aux olives ₹	35g	3,00€	85,71 €	
Sucette amande caramélisée au chocolat ₹	18g	2,00€	, €	
Sucette pétillante chocolat au lait ₹	18g	2,00€	, €	



C'est à Saint-Jeannet, village perché entre mer et montagne, que Jérôme et Erika Rasse cultivent avec passion des fleurs de safran.

C'est en 2016 qu'avec mon mari nous décidons de nous lancer dans la culture du safran grâce au climat tempéré dont bénéficie l'exploitation. Tout au long de l'année nous préparons le terrain, plantons les bulbes et enfin récoltons lors de la floraison, entre début octobre et fin novembre. Une fois la récolte terminée, nous prélevons le pistil qui est constitué de 3 stigmates rouges orangés, qui deviendra rouge après les 2 mois de séchage. Cette fleur, au-delà de colorer et parfumer, a des vertus anti-oxydantes, médicinales, digestives, aphrodisiaques et antidépressives.

		unité	Kg - L	label			unité	Kg - L	label
Confiture d'abricots au safran ズ	lOOg	5,00€	50,00€	aper expenses	Confiture d'abricots au safran	21Og	7,00€	33,33 €	es proposed
Confiture de bigarreaux au safran ≯	lOOg	5,00€	50,00€	ADE HOUSE	Confiture de prunelles au safran	21Og	7,00€	33,33 €	and provided
Confiture de griottes au safran ≯	lOOg	5,00€	50,00€	ESCHOOLS	Gelée de safran ≯	lOOg	9,50€	95,00€	es roces
Confiture de prunelles au safran ≯	lOOg	5,00€	50,00€	END HOUSE	Safran de Saint-Jeannet ズ	O,25g	9,00€	36 000,00 €	atra monda
Confiture de griottes au safran	2IOg	7,00€	33,33 €	ayes electronical	Safran de Saint-Jeannet ズ	O,5Og	17,00€	34 000,00 €	distributed
Confiture de bigarreaux au safran	2lOg	7,00€	33,33 €	ENTER PRODUCT	Safran de Saint-Jeannet ズ	lg	32,00€	32 000,00 €	ENGINE SACRESIAN



La Brasserie Artisanale de Nice

Olivier Cautain

C'est au cœur de Nice, dans le quartier de la Libération, que mon équipe et moi-même Olivier Cautain, nous brassons des bières fines et légères en respectant les traditions des plus grands artisans brasseurs. C'est en février 2015, que nous avons créé la Brasserie artisanale de Nice. Trois mois après, nous commencions notre production! Nous fabriquons diverses bières qu'elles soient blondes, blanches ou ambrées. Chaque année, nous vous proposons une bière de saison aux saveurs locales comme la fraise ou encore orange coriandre.

Toutes les étapes du processus de fabrication sont entièrement effectuées à la main dans notre atelier de IOO m², de la transformation des ingrédients naturels jusqu'à la mise en bouteille et l'étiquetage. Nous sommes totalement autonomes et choisissons méticuleusement les houblons, malts et produits locaux que nous utilisons.

		unité	Kg - L	label
Bière blanche 4,8°	33cl	3,50€	10,61€	AB CONTRACTOR
Bière ambrée 5,5°	33cl	3,50€	10,61€	<u>AB</u>
Bière blanche 4,8°	75cl	7,00€	9,33 €	AB CHANNE
Bière ambrée 5,5°	75cl	7,00€	9,33 €	Ağ (



La Brasserie du Comté

Laurent Fredj

C'est à Saint-Martin-Vésubie, village pittoresque aux portes du Parc National du Mercantour, que La Brasserie du Comté vous propose des produits respectant la tradition des artisans brasseurs. Passionnés par le brassage, nous avons créé la Brasserie du Comté en 2012 après plusieurs années de recherches afin de vous faire partager nos meilleures recettes et créations.

Nous fabriquons des bières blanches, blondes ou encore ambrées dont certaines sont certifiées biologiques.

Nous avons choisi de nous implanter sur un territoire riche en ressources et notamment en eau de source naturelle, ingrédient essentiel pour produire une bière de qualité. Pour préserver leurs saveurs, nos bières ne sont ni filtrées, ni pasteurisées. Elles font également l'objet d'un processus naturel de fermentation bien spécifique afin qu'elles s'affinent au fil du temps tout comme un vin se bonifie.

		unité	Kg - L	label
Bière artisanale blanche 5,5°	33cl	2,70 €	8,18 €	AB AB
Bière artisanale ambrée 5,5°	33cl	2.70 €	8,1○€	AŠ
Bière artisanale blonde 5,5°	33cl	2,70€	8,18 €	AB PARTY
Bière artisanale blanche 5,5°	75cl	5,40 €	7,20€	AB PART
Bière artisanale ambrée 5,5°	75cl	5,40 €	7,20 €	AB AB
Bière artisanale blonde 5,5°	75cl	5,40 €	7,20 €	AB
Bière artisanale ambrée 5° Mounta Cala	33cl	2,70€	8,18 €	AB
Bière artisanale blonde 5° Mounta Cala	33cl	2,70 €	8,18 €	AB

DÉRE DU CO A DÉRE DU CO A DÉRE DU CO

or and A Stematon Course and Mitting Con and A



Soleia

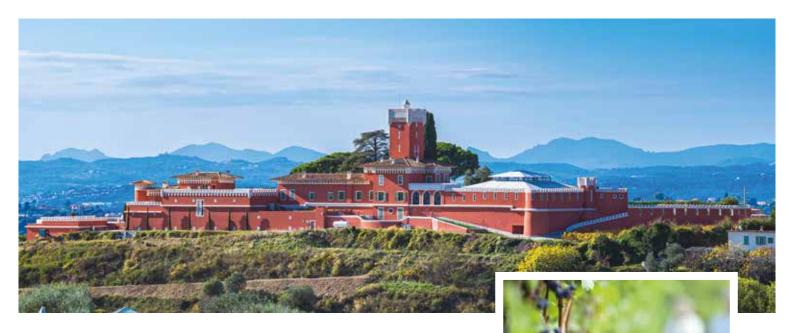
Garry MC Cullagh

C'est à l'est de Nice que Garry Mc Cullagh fabrique sa liqueur à l'orange.

En véritable épicurien, j'ai voulu créer une boisson chargée en parfum, qui soit la pure expression du fruit.

En 2021, je lance SOLEIA NICE (il fait beau en Nissart) élaborée à partir d'oranges bigaradiers, fruits de notre terroir. Elle se boit frappée, seule en digestif et se prête à l'élaboration de cocktails et spritz délicieux.

		unité	Kg - L	label
Liqueur d'orange ≯	lOcl	8,50€	85,00€	
Liqueur d'orange	70cl	28,00€	40,00€	
Liqueur d'orange	2Ocl	15,00€	75,00 €	
Liqueur de myrthe ⊀	5cl	14,00€	280,00 €	
Liqueur de myrthe ≯	lOcl	21,00€	210,00€	
Liqueur de myrthe	5Ocl	45,00€	90,00€	



Château de Crémat

Daniel Derichebourg

Lieu de viticulture et d'histoire dans un cadre idyllique entre mer et montagne, Le Château de Crémat (et son vignoble) est l'un des fleurons de l'AOC Bellet. Fort de son histoire, il obtient en 2014 la certification Agriculture Biologique.

Un terroir dont s'est épris Daniel Derichebourg avec ses nombreux hectares plantés de cépages niçois : du braquet, folle noire, grenache aux rolle et chardonneret.

Une salle est dédiée aux fûts en chêne pour l'élevage et une autre pour la vinification dans des cuves géantes en inox thermorégulées.

		unité	Kg - L	label
Château de Crémat blanc 2020	75cl	23,50 €	31,33 €	<u>aš</u>
Château de Crémat rouge 2019	75cl	23,50 €	31,33 €	



Le Vignoble des Hautes Collines de la Côte d'Azur

Georges Rasse

C'est à Saint-Jeannet, petit village situé sur les hauteurs de Nice, que Jacques Prévert a écrit « vignette pour les vignerons ». Notre famille Rasse et moi, Georges, y cultivons la vigne selon des méthodes naturelles pour vous proposer des vins biologiques d'exception.

Notre désir est de perpétuer une tradition familiale en utilisant une méthode ancestrale : l'élevage de vin en bonbonne permettant son oxydation au soleil. Nos si belles terres métropolitaines produisent du raisin depuis 2000 ans. Nous avons encore les ruines d'un pressoir de l'époque romaine.

Notre domaine s'étend sur 3 hectares, où nous réalisons des vins blancs, rouges et rosés avec une dizaine de cépages différents.

		unité	Kg - L	label
Jus de raisin	75cl	5,80€	7,73 €	ESTATES AND ASSESSMENT OF THE PROPERTY OF THE
Vin rouge cuvée Longo Maï 13,5°	75cl	31,00€	41,33 €	A C
Muscat doré 15,5°	5Ocl	20,70 €	41,40 €	ESSENCE Last-rooted
Vin blanc 13,5°	75cl	19,00€	25,33 €	AB C
Vin rouge 13,5°	75cl	19,00€	25,33 €	<u>A</u> B
Vin rosé 12,5°	75cl	19,00€	25,33 €	<u>AB</u>
Vin tuilé de Saint-Jeannet 12,5°	75cl	19,10 €	25,47 €	<u>A</u>



Le Domaine de la Source

Famille Dalmasso

Niché sur les collines niçoises, la famille Dalmasso cultive un vignoble et vous propose de déguster des vins de Bellet de grande qualité issus des cépages typiques de l'appellation Braquet, Folle Noire et Rolle.

Dans les années 1980, nous avons commencé à concentrer notre exploitation sur la production de vins car le terroir était très favorable à l'activité viticole. Aujourd'hui, cela fait trois générations que le Domaine de la Source existe. Notre production bénéficie de l'AOP Bellet qui est seulement présente à Nice et qui est l'une des plus petites appellations de France.

Sur une propriété de 5 hectares baignée par le soleil et située à plus de 200 mètres d'altitude, la récolte s'effectue dans le respect de l'environnement afin de préserver le goût du raisin. D'ailleurs, nos millésimes sont certifiés biologiques.

		unité	Kg - L	label
Vin mousseux "Bulles so Nice" 13,5°	75cl	29,50 €	39,33 €	AB
Vin de Bellet blanc 14°	75cl	23,50 €	31,33 €	AB PRAFFE
Vin de Bellet rosé 13,5°	75cl	21,00€	28,00€	AB ABANA
Vin de Bellet rouge 14°	75cl	32,50€	43,33 €	<u>AB</u>
Huile d'olive de Nice	2Ocl	15,00€	75,00€	AB ABB
Huile d'olive de Nice	5Ocl	24,70 €	49,40 €	<u>Ağ</u>



Le Domaine du Fogolar

Jean Spizzo

Sur les collines niçoises, mon équipe et moi-même Jean Spizzo, cultivons un vignoble à taille humaine pour vous offrir nos meilleurs millésimes. Nos vins biologiques bénéficient de l'Appellation d'Origine Protégée « Vins de Bellet », un signe de qualité très recherché.

Nos premières vignes ont été plantées en 1974. Professeur à l'Université de Nice, j'ai, tout d'abord, concilié deux activités avant de me consacrer entièrement au domaine en 2006, l'année de mon départ à la retraite.

Nous avons reçu de nombreuses récompenses lors de concours nationaux. Ainsi, en 2017, la médaille d'or nous a été remise pour notre « vin de Bellet blanc 2015 – Cuvée de prestige » lors du Concours Général Agricole de Paris.

Sur notre domaine de plus de 4 hectares, nous utilisons des méthodes traditionnelles de vinification afin d'obtenir un vin de haute qualité. Ainsi, les vendanges s'effectuent manuellement de fin septembre à début octobre. Sous le contrôle d'un œnologue réputé, nous produisons des vins de Bellet blancs, rouges ou rosés.

		unité	Kg - L	label
Vin de Bellet blanc 13°/14°	75cl	19,90 €	26,53 €	
Vin de Bellet blanc Prestige 14°	75cl	21,50€	28,67 €	<u>Ağ</u>
Vin de Bellet rouge 14°	75cl	21,50€	28,67 €	<u>Ağ</u>
Vin de Bellet rosé 13°	75cl	17,50 €	23,33 €	<u>Ağ</u>



Le Clos Saint-Vincent

Famille Sergi

À moins de 20 minutes de la Promenade des Anglais, notre famille Sergi cultive un vignoble et une oliveraie avec un grand respect du territoire métropolitain.

Les plus vieilles vignes du domaine datent des années 1960. En 1993, nous les avons rachetées afin de créer le domaine qui est aujourd'hui, le Clos Saint-Vincent.

Plusieurs de nos cuvées ont été sélectionnées par la Bastide Saint-Antoine, un restaurant gastronomique étoilé situé à Grasse. Notre vin blanc a également eu les honneurs du Prince Albert de Monaco ; il a, en effet, été servi lors du mariage princier, en 2011.

Sur une propriété de IO hectares, nous avons mis en place des méthodes de culture biologique. Nous avons notamment recours à la biodynamie qui prône le retour à une agriculture traditionnelle pour préserver la qualité des sols et des plantations.

Nos produits sont certifiés bio et bénéficient d'une appellation d'origine protégée, Vins de Bellet et huile d'olive de Nice, un signe de qualité incontesté.

		unité	Kg - L	label
Marc de Bellet 43°	5Ocl	42,00€	84,00 €	<u>AB</u>
Le Clos blanc 13,5°	75cl	29,60 €	39,47 €	
Le Clos rosé 13,5°	75cl	19,90€	26,53 €	<u>a</u>
Le Clos rouge 13,5°	75cl	29,60 €	39,47 €	



Le Domaine Saint-Jean

Jean-Patrick et Nathalie Pacioselli

À moins de 20 minutes de la Baie des Anges, sur les coteaux ouest niçois, mon mari Jean-Patrick et moi Nathalie Pacioselli, produisons des vins bénéficiant de l'Appellation d'Origine Protégée « Vins de Bellet », l'une des plus anciennes appellations de France très recherchée des connaisseurs.

C'est en 2006, que nous avons commencé à produire du vin. Depuis, plusieurs de nos millésimes ont déjà été remarqués par des guides de vins prestigieux. Par ailleurs, notre vin Blanc Bellet millésime 2015 a obtenu une médaille d'argent et notre vin Rouge Bellet millésime 2015 une médaille de bronze, au Concours Général Agricole de Paris en 2017.

Dès le début de notre activité viticole, nous avons eu à cœur de nous engager vers une production biologique sur notre domaine de 2 hectares, en restanques, et de réaliser des vendanges manuelles afin de préserver la qualité de nos raisins.

		unité	Kg - L	label
Vin de Bellet blanc 14°	75cl	22,00€	29,33€	● AB
Vin de Bellet cuvée Ichthus 14°	75cl	31,00€	41,33 €	O A
Vin de Bellet Li Vecce Rouge 14°	75cl	33,00€	44,00€	◎ Æ
Vin de Bellet Li Vecce blanc 14°	75cl	31,00€	41,33 €	
Vin de Bellet rosé cuvée Pouncia 13,5°	75cl	20,00€	26,67 €	Ağ



Vignoble Rasse

Denis Rasse

Notre vignoble se situe à Saint-Jeannet, village perché face à une vue incomparable sur la Côte d'Azur. Notre famille Rasse, et moi, Denis, cultivons des vignes anciennes pour produire un vin de haute qualité élaboré avec respect de l'équilibre biologique des terres de la Métropole Nice Côte d'Azur.

Notre souhait est de perpétuer la tradition locale sur une terre régionale où la vigne est cultivée depuis plus de 2 000 ans. Entre frères, nous nous partageons le domaine. Notre objectif est de valoriser la richesse de notre terroir, c'est pour cela que nous accordons une importance particulière à ce que l'ensemble de nos vins soient labellisés IGP (Indication Géographique Protégée) Vins des Alpes-Maritimes. C'est au pied du Baou de Saint-Jeannet, à 400 mètres d'altitude que s'étendent nos vignes sur plus de 2 hectares. Nous sommes fiers de n'utiliser ni pesticide, ni insecticide, ni désherbant afin de préserver au mieux le raisin et les ressources de ce territoire si exceptionnel.

		unité	Kg - L	label
Vin blanc La Fontaine 13,5°	75cl	18,00€	24,00€	
Vin rosé La Fontaine 13°	75cl	15,30€	20,40 €	
Vin rouge La Fontaine 13°	75cl	18,00€	24,00 €	
Vin blanc Principium 13,5°	75cl	13,90€	18,53 €	
Vin rouge Baussum 13,6°	75cl	29,20 €	38,93 €	
Vin rouge tuilé 13,5°	75cl	18,00€	24,00€	



Les Ceps de Toasc

Bruno Lust

Sur les collines de la ville de Nice, à 20 minutes de la Baie des Anges, mon équipe et moi, Bruno Lust, gérons un vignoble, les Ceps de Toasc, composé de cépages typiques de la région niçoise : Braquet, Folle noire et Rolle. Nos vins blancs, rosés et rouges contribuent à la renommée de l'Appellation d'Origine Protégée « Vins de Bellet ».

La propriété s'étend sur l2 hectares et se situe à plus de 150 mètres d'altitude. Nous y cultivons les vignes manuellement afin de préserver au mieux la qualité du raisin. C'est ce travail méticuleux qui donne un goût si particulier au vin de Bellet.

L'un de nos vins, le vin de pays appelé « Lou Vin d'aqui », produit sur notre plantation située à Saint-Blaise bénéficie d'une IGP.

		unité	Kg - L	label
Lou Vin d'aqui rosé 13,5°	75cl	12,90 €	17,20 €	<u>aš</u>
Lou Vin d'aqui rouge 13,5°	75cl	12,90 €	17,20€	Ağ Ağ
Vin de Bellet blanc 14°/13,5°	75cl	24,00€	32,00 €	<u>A</u> Š
Vin de Bellet rosé 13,5°	75cl	18,00€	24,00€	<u>Ağ</u>
Vin de Bellet rouge (3,5°	75cl	25,00€	33,33 €	<u>A</u> B

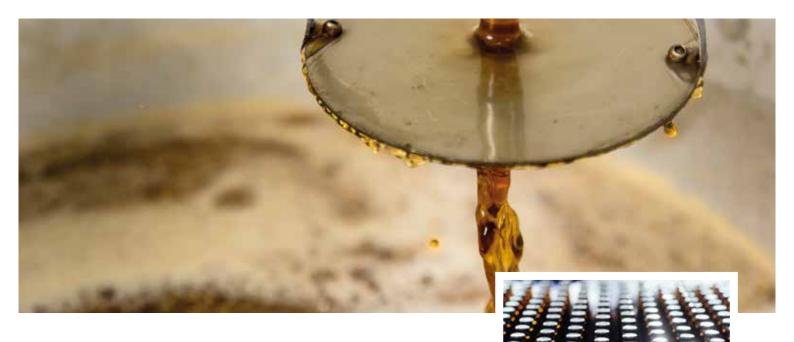


À La Fût Joffrey et Aymeric

C'est à Cagnes-sur-Mer que nous puisons notre inspiration dans le terroir azuréen pour vous offrir des bières de dégustation certifiées biologiques, non filtrées et non pasteurisées aux douces saveurs du Sud.

C'est en 2018 que nous, Joffrey et Aymeric, décidons de créer la Brasserie Artisanale À La Fût. Notre objectif : offrir une gamme de bières de qualité, différente de l'offre française standardisée. Nous choisissons pour vous le meilleur de la production française bio ou en cours de transition. Nous soutenons ainsi nos agriculteurs dans leurs engagements écologiques.

		unité	Kg - L	label
La Bourgade (Blanche) 4,5°	33cl	2,60€	7,88 €	<u>A</u> B
L'Hop'odrome (Ambrée) 6,5°	33cl	2,60€	7,88 €	ДĚ
La Cros (Blonde) 5,5°	33cl	2,60€	7,88 €	<u> </u>



Brasserie artisanale La Cagnoise

Stéphanie Baldacci

C'est dans mon atelier à Montaleigne à Cagnes-sur-Mer que moi, Stéphanie Baldacci, je crée et fabrique mes bières de manière artisanale.

Du concassage du malt, à la mise en bouteille, j'utilise les meilleurs ingrédients pour brasser des bières non pasteurisées, subtilement parfumées, garanties sans arôme artificiel, sans colorant, ni conservateur.

Une fois le moult obtenu, il fermente en cuve inox pendant 15 jours pour obtenir son goût unique, puis une fois embouteillée, la bière est refermentée naturellement pendant 30 jours. De la fabrication à la dégustation, il s'écoule un mois et demi pour avoir une qualité optimale.

Je veux faire plaisir en me faisant plaisir, créer des produits savoureux avec des ingrédients de qualité, issus de mes terres ou de petits producteurs voisins, sans pesticide, ni additif. Que du bon, du vrai, du sain!

		unité	Kg - L	label
Blanche 6,5°	33cl	3,20 €	9,70 €	
Blonde de Montaleigne 6°	33cl	3,20 €	9,70 €	
IPA Verveine (ambrée) 6,5°	33cl	3,20 €	9,70 €	



Blue Coast Brewing Company

Célina Eude

Située au cœur de l'ÉcoVallée à Nice, la Brasserie Blue Coast, c'est une équipe passionnée par la bière artisanale voulant faire partager cet amour de la création à tous les amoureux de la côte.

Le voyage de Blue Coast Brewing Company a commencé lors d'une visite de brasseries artisanales dans le sud de la Californie. Un groupe de « Bluecoasters » fondateurs s'est ensuite réuni pour partager leurs découvertes mondiales en matière de bière, leur passion pour l'artisanat et une vision qui ont conduit à la création de la Blue Coast Brewing Company.

Depuis le début en 2017, l'objectif est de brasser des bières exceptionnelles et uniques tout en maintenant un engagement indéfectible, faire de la bière de la bonne façon : durable, éthique et avec la patience requise dans l'art de brasser.

		unité	Kg - L	label
Kawa STOUT (Malongo) 5.5°	33cl	3,10€	9,39 €	
Blanche 5,4°	33cl	3,10€	9,39 €	
Bière de Noël (en saison)	33cl	3,10€	9,39 €	



Le sirop de la Bollène

Philippe Raymondo

C'est à la Bollène-Vésubie, village construit à flanc de montage et dominant le Parc national du Mercantour, que Philippe Raymondo vous accueille dans sa ferme. Les fruits sont cultivés dans le respect de la terre et dans la pratique d'une agriculture durable.

J'ai grandi dans un environnement agricole, c'était donc une évidence que je travaillerais dans ce domaine. J'ai démarré en tant qu'apprenti dans la rose et la fleur coupée, mais c'est en 1997 que je découvre la Bollène-Vésubie. C'est ainsi que je m'y installe et que je décide de cultiver 4000 m² de petits fruits rouges que je transforme en confiture et sirops bio. J'élève également une centaine de poules pondeuses.

Je bénéficie du label Agriculture Biologique.

		unité	Kg - L	label
Sirop de cassis	7Ocl	7,80 €	II,I4€	<u>A</u> B
Sirop de framboises	7Ocl	7,80€	11,14€	AB Parame



Les ânes de la Brasque

Sabrina Delporte

Installée dans la commune de La Tour-sur-Tinée, petit village pittoresque, moi, Sabrina Delporte, je suis éleveuse d'ânes de Provence. Cette race en voie de disparition mérite toute notre attention, c'est pourquoi j'ai souhaité la promouvoir. Grâce à mes ânesses et au lait produit, je vous propose une gamme de savons au lait d'ânesse, savons aux propriétés adoucissantes.

Sensible à la cause animale, j'ai eu l'occasion de me former en petits ruminants laitiers et j'ai par la suite fait une formation complémentaire d'ânier avant de m'installer en tant qu'éleveuse d'ânes. En 2012, j'ai acquis ma première ânesse et en 2014, l'ensemble du troupeau était constitué : l'aventure pouvait commencer.

Chaque année en juin, mon troupeau transhume sur le territoire de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, aux Granges de la Brasque, pour profiter de l'air des montagnes et accompagner les randonneurs... Depuis des siècles, l'âne est, en effet, utilisé pour le portage des marchandises. À la demi-journée ou à la journée, je loue mes ânes, fidèles compagnons de voyage du randonneur.

		unité	Kg - L	label			unité	Kg - L	label
Savon au lait d'ânesse nature ≯	lOOg	6,00€	60,00€	ANS RESIDEN	Savon au lait d'ânesse et au chanvre ⊀	lOOg	6,00€	60,00€	TEGETAL STATE OF THE STATE OF T
Savon au lait d'ânesse et au jasmin ⊀	lOOg	6,00€	60,00€	Albertolists	Savon au lait d'ânesse et aux huiles essentielles de rose ⊀	lOOg	6,00€	60,00€	INC. ANDRES
Savon au lait d'ânesse et aux huiles essentielles de lavande ⊀	lOOg	6,00€	60,00€		Savon au lait d'ânesse et aux huiles essentielles d'orange ⊀	lOOg	6,00€	60,00€	ENGLISH LOTE MOUNTS
Savon au lait d'ânesse et au chèvrefeuille ⊀	lOOg	6,00€	60,00€	ANY HUBBS	Savon au lait d'ânesse et au miel ⊀	lOOg	6,00€	60,00€	E STATE OF THE STA
Savon au lait d'ânesse et à la vanille ≯	lOOg	6,00€	60,00€	William AVENUES	Savon des ânes ₹	lOOg	6,00€	60,00€	- Constant





LE PETIT FUTÉ

"Découvrez les secrets, les saveurs et les richesses du territoire de Nice dans cette jolie boutique qui propose sur ses étagères plus de 23O produits locaux. Vins, huiles d'olive, pâtes d'olives, confitures... Il y en a pour tous les goûts. Une belle vitrine pour les producteurs locaux issus du monde rural et agricole : l'ensemble de leur travail est ici largement valorisé autour d'une décoration authentique et lumineuse où dominent les matériaux nobles comme le bois. Une adresse incontournable."

NICE.FR

Venez fêter la richesse de notre terroir autour de dégustations et animations!

NICETOURISME.COM

Un rendez-vous incontournable pour déguster les produits issus de notre territoire. Une vitrine d'exception au cœur de Nice pour découvrir 23O produits locaux, fruits du savoir-faire d'hommes et de femmes engagés.



Nous contacter

PLUS D'INFORMATIONS AU O4 97 13 55 80

BOUTIQUE

Le Goût de Nice 34 Boulevard Jean-Jaurès - O63OO Nice Tél. : O4 97 13 55 8O Mail : priscilla.gottrant@ville-nice.fr

Siège social

Métropole Nice Côte d'Azur 5 rue de l'Hôtel de Ville O6364 NICE

SIRET

200 030 195 00115 TVA intracomm FR0020003019 n° Tiers: 146488

MENTIONS LÉGALES:

"Tous nos produits sont issus d'entreprises artisanales ou d'exploitations agricoles familiales. Nous ne pouvons garantir leur disponibilité, variable en fonction de la saison, avant confirmation de la commande." L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



legoutdenice.fr

- f legoutdenicesecretsetsaveurs
 - **O** legoutdenice

Tarifs susceptibles d'être modifiés en cours d'année.







