

# Maisons COTÉ SUD

NUMÉRO 110 - FÉVRIER - MARS 2008



parmesan, Pomme et boudin noir façon parmentier avec quenelle de tomate, orange et chorizo. Salade de fruits d'hiver à la nage de thé vert et émulsion de mangue ou Tatin de banane, crème vanille et palmito. L'après-midi, un parfum mêlé de cannelle à la crème de poire chaude caramélisée, de cakes tout juste sortis du four, à l'orange, au chocolat ou aux cinq épices se faufilent entre les pièces, invitant à prendre le temps de regarder les œuvres couleur matière de l'artiste Stetbay créées spécialement pour cet Etage gourmand et mises en beauté par Nathalie. Rideaux généreux, fauteuils et tables sur mesure Faisse et Plata, lampes à poser et appliques plateaux Mat&jewski. Côté épicerie, c'est l'occasion de découvrir la nouvelle gamme d'huiles d'olive, vinaigres, condiments et sauces italiennes Galateo & Friends, une ligne d'arts de la table en céramique aléatoire Le Petit Atelier, une sélection de 17 thés Theodor, que l'on peut déguster à la carte et, pêle-mêle, chocolats, sucres décoratifs, confitures, riz parfumés... et sculptures. Ainsi, de biscuits en madeleines, Nathalie peaufine son idée, imagine un coin bibliothèque, teste bons produits et recettes inédites, et concocte de délicieux petits déjeuners d'affaires... Pour la douceur et pour le meilleur !



Intimiste mais pas feutré, le salon de Nathalie Dubreuil marie avec bonheur les goûts et les couleurs.

*A l'Etage, 4, avenue de Verdun, 06000 Nice, tél. : 04 93 82 40 36. De 9 h à 18 h. Assiettes de 5 à 15 €, vin au verre 5 €. Soirées Tapas champagne vendredi et samedi, de 18 à 20 h, 18 €. Ouvert tous les jours sauf le dimanche.*