

Dossier de Presse

La Roustide

De ce petit pain rôti et frotté d'ail que l'on déguste avec de l'huile de l'olive, La Roustide, le restaurant Niçois en a conservé l'âme : le goût de la tradition. Repris, il y a un an, par un couple de passionnés, ce charmant repaire dédié à la truffe au cœur du quartier de Riquier s'est étoffé de saveurs encore plus gastronomiques avec l'arrivée du nouveau chef Alexandre Ben Nasser.

Ambiance

Quelques éléments de décoration choisis, coussins douilletts sur les chaises et herbes aromatiques qui trônent sur les tables donnent le ton : un cadre romantique qui rappelle la douceur de vivre à la provençale.

30 couverts pour ce restaurant de charme, bientôt complétés par une douzaine supplémentaire sur la terrasse pour l'été 2017.

A noter ici, à la Roustide, au-delà, d'une décoration qui joue la partition de l'authenticité et du charme champêtre, l'habillage musical est soigneusement choisi par Frédéric Servoise, le maître des lieux. Des sons jazzy qui réchauffent encore l'atmosphère déjà convivial de la Roustide.

Au cœur de la rue Beaumont, à l'emplacement de l'ancien restaurant de l'un des fils Bruno, Benjamin, La Roustide en a gardé la spécialité : la truffe.

La Cuisine

Des produits frais et de saison, une carte qui change chaque mois et le produit phare, la truffe, sont la recette qui fidélise la clientèle de la Roustide.

La Truffe vient de l'arrière-pays le plus souvent mais Frédéric et Erika, gardent précieusement ce filon truffier secret.

A la carte, si la Truffe s'impose de l'entrée au dessert pour les amoureux de ce diamant noir, les saveurs maraîchères sont également à l'honneur et viennent garnir poissons et viandes de choix.

A propos du chef, Alexandre Ben Nasser

Après ses classes au restaurant l'Aphrodite à Nice, Alexandre a cultivé son expérience auprès de belles maisons Niçoises comme le restaurant de l'horloge de l'hôtel Aston ou encore le Hyatt Regency – Palais de la Méditerranée. Depuis la reprise de la Roustide, il est aujourd'hui aux commandes de la cuisine et apporte sa touche des plus créatives et gastronomiques.