

Ces restaurants niçois qui régaleront les internautes

Publié le mercredi 12 février 2014 à 08h10 -



Souvent critiqué, le site TripAdvisor est aussi souvent révélateur de bonnes surprises pour trouver un resto sympa. Cyril Doderigny

Ils sont encensés par les critiques gastronomiques 2.0 et ont reçu le « Certificat d'excellence 2013 » de TripAdvisor... Nous sommes allés nous faire une idée de leur qualité exacte

Parfois décrié pour ses commentaires bidonnés, voire achetés, cible des critiques de certains professionnels, le site d'avis en ligne TripAdvisor est aussi bien souvent un pourvoyeur de bonnes surprises. Pour les voyageurs, bien sûr, en ce qui concerne les destinations ou les hôtels. Pour les locaux aussi, notamment pour se choisir un resto sympa. Preuve en est, les plusieurs centaines d'avis laissés en ligne sur les établissements niçois. Nous avons eu envie de mettre à l'honneur une petite sélection de ces restaurants coups de cœur des internautes.

Pour les choisir, pas de hasard. Mais une visite à ceux qui, parmi les vingt premiers établissements niçois les mieux notés par les critiques gastronomiques 2.0 sur plus de 1200 établissements répertoriés*, avaient décroché le « Certificat d'excellence 2013 TripAdvisor ».

Distinction décernée par le site, pour la troisième année consécutive, qui « distingue l'excellence dans le domaine de l'hospitalité », précise-t-on à la communication du site Web.

À Nice, ils sont quand même 210 à l'avoir reçue. Dont 129 établissements de bouche. « Pour être admissibles au "Certificat d'excellence" », ajoute le service communication du site, « les entreprises doivent maintenir une note globale de quatre ou plus sur cinq, telles qu'attribuées par les voyageurs sur "TripAdvisor". D'autres critères additionnels sont pris en compte, comme le volume d'avis déposés au cours des douze derniers mois. »

Nous avons donc voulu vérifier... Pas au pif, au palais.

**Liste relevée au 15 janvier. Elle a pu évoluer depuis.*

Honneur aux vins au «Vingt 4 »



On a aimé

- La carte des vins. La spécialité de ce bistrot aux couleurs douces, ce sont... les vins. Pour accompagner la carte qui change selon les saisons, « nous proposons 50 vins au verre, tous des AOC », précise Eric Degaudens, aux commandes avec son épouse Michèle. Malin : chaque plat est assorti d'une suggestion de vins. Et les références sont classées par saveurs. « Ceux qui n'ont pas une grande culture œnologique peuvent ainsi choisir un fruité, un sec... »

- La variété des goûts. Camembert chaud, côte de bœuf, légumes anciens, burger au tofu, aiguillettes de canard... « Nous n'avons pas de prétentions gastronomiques, plutôt bistronomiques. En revanche, ni friteuse ni congélateur! »

On aurait préféré

- Moins de volume à midi. Pause déjeuner des professionnels du Carré d'or, l'ambiance du midi va avec, dynamique et un peu bruyante. Bon à savoir, le « Vingt4 » propose des ambiances radicalement différentes : dès 8 h du matin, café et petits-déjeuners au calme; brasserie le midi; after-work dès 18 heures... Et dîner cosy le soir.

Le Vingt4, 24, rue Alphonse-Karr. Réserver. Autour de 25 euros (plat, dessert, verre de vin). Tél. : 04.93.88.54.49.