

RESTAURATION

Le Vingt 4 : un bistrot à sensibilité féminine

vendredi 23 septembre 2011 16:55

Nice (06) L'idée phare du concept développé par Michèle Degaudens et Jacques Rollancy est de multiplier les services à la clientèle.



Le lieu, ouvert 6 jours à 7, privilégie la convivialité des échanges.

Après avoir assis son affaire et sa réputation, **Jacques Rollancy**, MOF 1996, propriétaire du restaurant Les Viviers, se lance dans une nouvelle aventure. Le chef a ouvert fin juillet Le Vingt 4, un établissement à sensibilité féminine, avec sa tante **Michèle Degaudens**. *"Le bar du quartier fermait. Nous avons saisi l'opportunité"*, explique-t-il. L'objectif étant à terme de créer, rue Alphonse Karr, un pôle gastronomique englobant toutes les bonnes adresses de la rue.

Ouvert 6 jours sur 7, l'établissement remis à neuf décline ses offres dans un décor lumineux aux tons blanc et lilas : petits déjeuners, assiettes, salades minceur et plat du jour à l'ardoise le midi (le café est offert pour les dames), verrines apéritives, petite carte et bar à vins et champagnes le soir, dans une ambiance tamisée. Les pâtisseries sont signées **Pascal Lac**. Le distributeur de vin au verre By The Glass permet de belles découvertes.

Un concept évolutif

*"Jacques me conseille pour la carte et les achats, mon époux **Eric** sur les vins. J'assure le reste avec **Jennifer Taieb**, la chef de cuisine. Nous privilégions la qualité, la fraîcheur, les petits prix - 9,5€ le plat du jour - et l'écoute du client, poursuit Michèle Degaudens. L'idée du concept, très souple, est de répondre au mieux à la demande."* Un mini service catering a été mis en place et la carte du soir va être étoffée. D'autres projets sont en cours.

Anne Sallé

Le Vingt 4
24, rue Alphonse Karr
06000 Nice
<http://www.levingt4.fr>
Tél. : 04 93 88 45 49

