

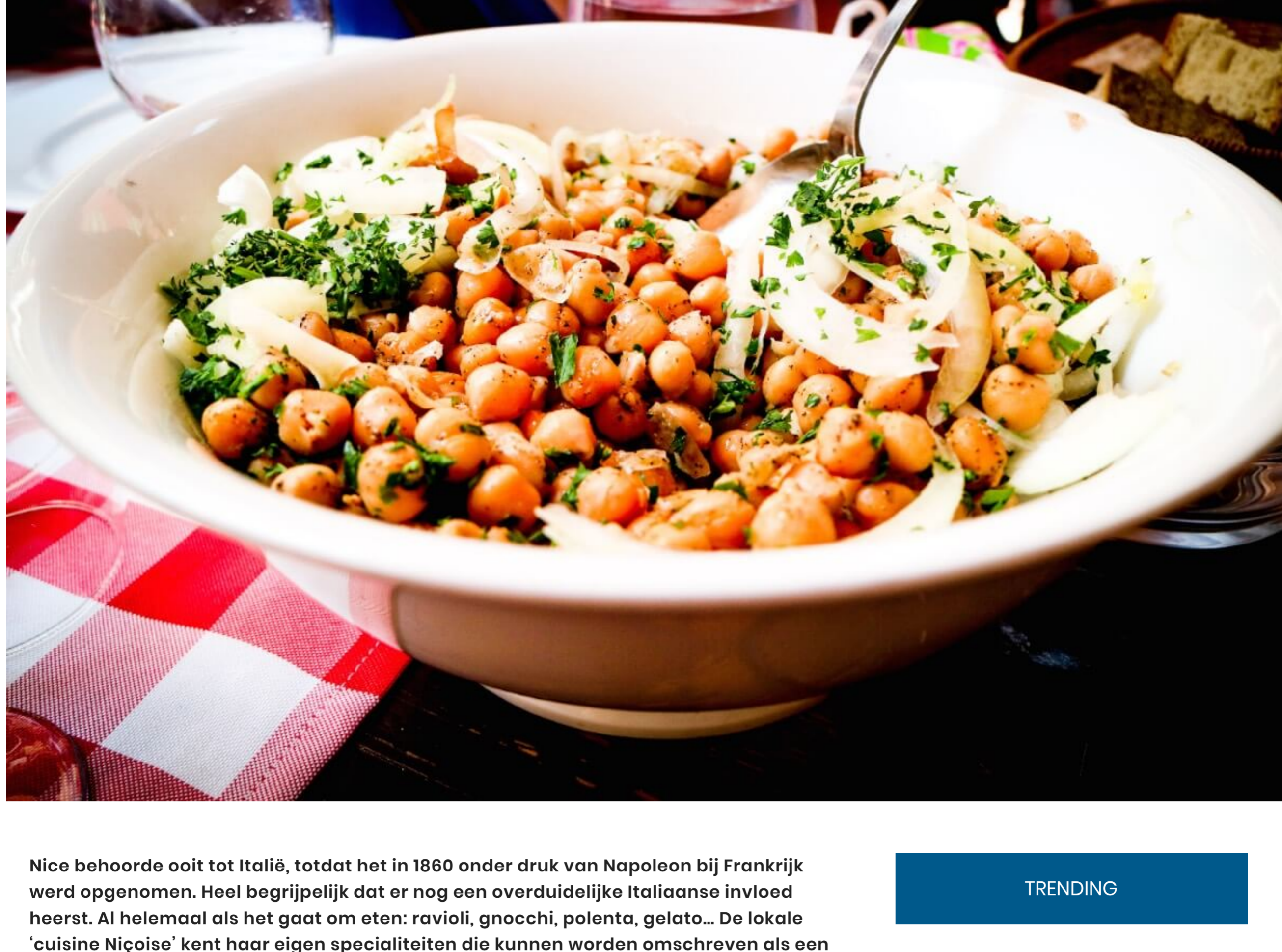
DESTINATION | NICE

DESTINATION | FRANKRIJK

# NICE



BY KARINE BLOEM JULI 25, 2015



Nice behoorde ooit tot Italië, totdat het in 1860 onder druk van Napoleon bij Frankrijk werd opgenomen. Heel begrijpelijk dat er nog een overduidelijke Italiaanse invloed heerst. Al helemaal als het gaat om eten: ravioli, gnocchi, polenta, gelato... De lokale 'cuisine Niçoise' kent haar eigen specialiteiten die kunnen worden omschreven als een mix tussen de Franse en Italiaanse keuken met focus op verse groenten en vis.



## DE 'NICE SPECIALS'

Niçois zijn trots op hun keuken, en je merkt dat ze zoveel mogelijk verse producten uit de nabijge omgeving halen. De markt op het **Cours Saleya** is zoals een Mediterraan markt betaamt: vol heerlijke geuren en kleuren. De groentehandelaren geven door middel van bordjes aan welke lokale waar ze aanprijzen zodat er geen verwarring ontstaat over een gewone courgette of een 'trompette Niçoise' (een type courgette die in de omgeving verbouwd wordt).

Iedereen kent de **salade Niçoise** wel. Deze salade prijkt wereldwijd op menig menukaart in Franse bistros, maar pas op: het originele recept bevat enkel rauwe ingrediënten en tonijn uit blik!

Andere lokale specialiteiten zijn:

- Socca** – een krokante pannenkoek van kikkererwten en ook nog gluten-vrij!
- Pan Bagnat** – salade Niçoise op een zuurdesem-broodje
- Pissaladière** – een hartige pizza-taart met ansjovis, gekarameliseerde uien en olijven
- Petit farcis** – uitgeholde tomaten, uien, paprika's, aubergine en courgette gevuld met gehakt (kalfsvlees of worstvulling), knoflook en broodkruim
- La Daube Niçoise** – een stoofpot met rundvlees, rode wijn, tomaten, wortelen, champignons, uien, spekblokjes, knoflook, selderij, peterselie en cayennepeper voor de pit
- Tourte aux blettes** – een zoet/hartige taart met snijbiet, ei, room, rozijnen en suiker
- Tapenade** – een spread van gepureerde olijven, ansjovis, kappers en olijfolie

## WIJN MET EEN VERHAAL

Bij spijs hoort natuurlijk wijn en dan levert een bezoek aan de **Cave Pierre Bianchi** niet alleen een proeverij van het druivenrijk en een uitleg van de herkomst van de Bellet (een piepkleine appellation waarvan de wijngaarden op de steile wijnterrassen hoog boven Nice maar 50 hectare tellen) op, maar ook de leuke anekdote dat Woody Allen er een scène uit de film 'Magic in the Moonlight' heeft opgenomen, en dat de aan zware ruggijn lijdende hoofdrolspeler Colin Firth door de chiropractor op de tafel in de wijnkelder is behandeld.

## JE BENT 'WAAR' JE EET

Het eten speelt in Nice zo'n belangrijke rol dat je het niet in je hoofd moet halen om op het strand een kleding boterham uit je koelbox te halen. Je eet óf bij één van de decadente strandrestaurants, óf je zorgt dat je al in de oude stad een **Pan Bagnat** of ander lekkers genuttigd hebt je alvorens op een handdoek neer te vlijen. De locals spenderen hun lunchpauze bij de lokale lunch-spots of spoeden zich naar de dichtstbijzijnde bakker of marktkraam voor **socca** of **pissaladière**.

Picknicken doet men op zondag, en dan meestal in het **Parc de la Colline du Château** – het kasteel op de rots'. Voor liefhebbers van een mooie wandeling is deze is te voet te bereiken via een trap (*escalier Lesage*) of de Art-Deco lift in het Oude Nice of vanaf de **Place Garibaldi**. Andere populaire picknick-spots zijn de compleet vernieuwde **Promenade du Paillon** in het hart van de stad, of de achtertuin van het Musée Matisse waar je post-picknick nog een potje kunt 'jeu de boules-en'.

De beste plek om uit eten te gaan bevindt zich in de buurt van de haven, in en om de **Rue Bonaparte**. Deze buurt wordt ook wel 'Le Petit Marais Niçois' genoemd, als referentie naar de bekende wijk in Parijs. Er is een ruime keuze aan restaurants, eettentjes en cafés. Van het chiquere **JAN** – van de Zuid-Afrikaan Jan-Hendrik van der Westhuizen die Nice beschouwt als een kleinere versie van Kaapstad- tot de door lokale hipsters omarmde lunchroom van top-pâtissier **Déli Bo**.

Nice is meer dan een aanvlieghaven voor een trip langs de Côte d'Azur. Wat ooit hét vakantieoord was voor de Britse aristocratie, een bron van inspiratie voor kunstenaars met klinkende namen als Matisse, Chagall en Niki de St Phalle, en sinds 1948 het speelterrein van één van Europa's meest prestigieuze jazz festivals, is bovenal een feest voor de smaakpapillen.

[accordion]

[accordion-group title="✕ – Web & Travel"]

**easyJet** vliegt 7 x per week naar Nice. Een enkel ticket start bij €23,96. Vanaf het vliegveld kun je het beste een taxi of de Airport City Centre shuttle nemen naar de stad of bus lijn 23.

In en om het centrum van Nice kun je te voet, met de **Vélo Bleu** of **tram/bus**. Als je van plan bent om langer te blijven en meer van de kust te verkennen raden we je aan een auto te huren.

[/accordion-group]

[accordion-group title="☒ – Eten & Drinken"]

**JAN**. De Zuid-Afrikaanse eigenaar en chef Jan-Hendrik serveert haute cuisine met een mediterrane touch – 12, *Rue Lascaris*  
**L'Atelier du Port**. Lokale specialiteiten met een moderne twist – 45, *Rue Bonaparte corner Rue Bavastro*

**L'Escalinada**. Lokale specialiteiten in het Oude Nice – 22, *Rue Pairolière*  
**Le Canon**. Lokale producten in een hippe bistro sfeer – 23, *Rue Meyerbeer*  
**Fenocchio**. 102 smaken ijs, maar probeer vooral de bijzondere smaken! – 2, *Place Rosetti*  
**Maison Quirino**. Ravioli specialist en andere huisgemaakte pasta's – 10, *Rue Bavastro & 209 Avenue de la Californie*

[/accordion-group]

[accordion-group title="🛏 – Slapen"]

Herbeleef vervlogen tijden in het **Negresco** (37, *Promenade des Anglais*)  
 Slaap 'uit de kunst' in het **Hôtel Windsor** (11, *rue Dalpozzo*)

Voor een prachtig uitzicht over de Baie des Anges **Hôtel la Prouse** (11 *Quai Rauba Capeu*)

Wil je wat meer op budget dan kun je kiezen voor een B&B, zie hier de selectie van **TripAdvisor** of waan je een local en vind je geluk in het aanbod van **Airbnb**.

[/accordion-group]

[accordion-group title="🏆 – Top 5"]

- MAMAC**. Het Museum voor Moderne Kunst – (*Place Yves Klein*)
- Déli Bo**. Beste brunch en banketbakker van de stad – 5, *Rue Bonaparte*
- Marché du Cours Saleya**. Dé kleurige markt van Nice. Dinsdag t/m zondag van 6:00 uur tot 13:00 uur.
- Promenade des Anglais**. De uitgestrekte boulevard en het strand waar de stad aan grenst. Ga zitten op één van de blauwe stoelen en observeer wat zich allemaal op de boulevard afspeelt.
- Aperitiv**. Een must-go winkel geheel gewijd aan 'l'apéro' (de borrel). Denk aan een kruidenier, kaaswinkel, slager en slijterij in één – 4 *rue Cassini*
- Maison Vignes**. Vind je nieuwe handgemaakte IT-bag bij deze luxe lederwaren winkel – 13, *Rue Bavastro*

[/accordion-group]

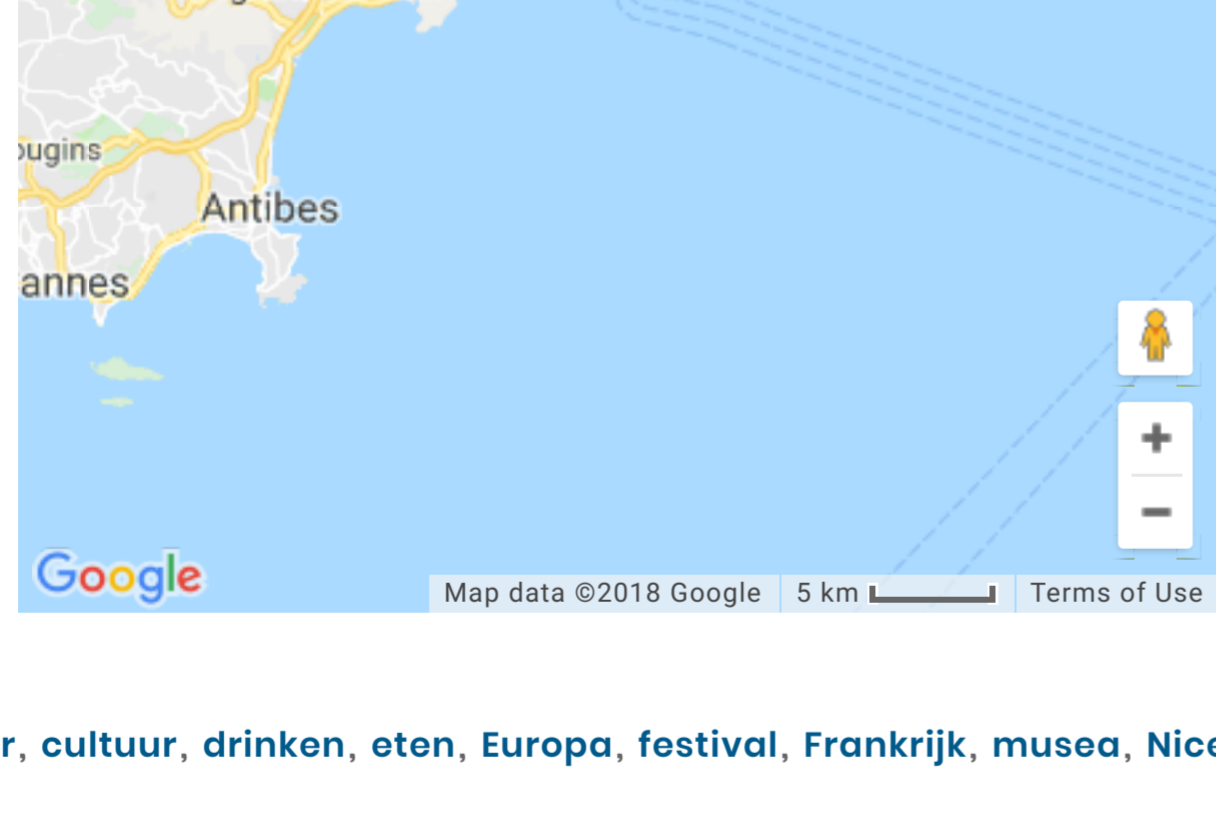
[/accordion]

## PUBLICATIE:

Een uitgebreid artikel staat op [Getupandgo.nu](http://Getupandgo.nu) en in het Engels op [www.thedigitalistas.com](http://www.thedigitalistas.com).

## BRON:

Karine ging voor easyJet naar Nice om verslag te doen van de stad. Deze behoort tot de nieuwe bestemmingen van de vliegmaatschappij vanaf Amsterdam.



Tags: Côte D'Azur, cultuur, drinken, eten, Europa, festival, Frankrijk, musea, Nice, strand

Facebook | Twitter | Pinterest | Share

36

Shares

**KARINE BLOEM**  
 Door haar werk als lifestylejournalist is reizen voor Karine een vast onderdeel geworden. Of ze nu een nieuw reisconcept test, wijngaarden in de Champagne bezoekt, een kookcursus in Toscane volgt of mag neerproffen op een bed in een net geopend designhotel, haar koffer staat altijd klaar.

## YOU MAY ALSO LIKE

**SIDI IFNI**  
 Het best bewaarde geheim van Marokko is helemaal niet zo geheim, als je het ...

ALEXANDRA GOSSINK – 13 APRIL 2015  
 0 SHARES

**NAMBITI PRIVATE GAME RESERVE ZUID-AFRIKA**  
 Zuid-Afrika is dé bestemming voor safari's volgens velen. Kruger natuurlijk voorop, maar parken als ...

GIJS HARDEMAN – 21 NOVEMBER 2016  
 2 COMMENTS | 0 SHARES

**MARSEILLE**  
 Een multiculturele havenstad ooit veroverd door de Grieken die het 'Massilia' doopten. De bakermat ...

KARINE BLOEM – 3 JUNI 2015  
 29 SHARES