



HI BEACH

La plage s'encanaille

Cette saison le Hi Beach s'impose comme « *the plage to be* » à Nice. L'univers balnéaire ludique designé par Matali Crasset invite les Deux Canailles Tsumoru Takano et Laurent Inoue dans ses cuisines. À l'image de sa table drôle et colorée les classiques Hi Beach – salade Caesar, salade niçoise ou encore Hi Burger – sont revus par le chef Takano, un ancien de Keisuke Matsushima. Plus fraîche et plus moderne, la carte présente notamment un risotto au parmesan, noix de Saint-Jacques poêlées, courgettes trompettes croquantes, une entrecôte Black Angus ou encore un poulet fermier roti cuit à basse température. L'après-midi se prolonge à l'espace Hi Energy ouvert sur le bar de la plage, dédié à la convivialité et à la musique au bord de l'eau, ou au Hi Relax où sont organisés des cours de yoga et de cardio kickboxing. Enfin, en véritable dancefloor, les pieds dans l'eau, les Hi Beach Party dédiées à la musique électronique promettent des soirées hyperfestives – DJ Noze le 26 juillet, Superpitcher le 9 août, Whomadewho le 22 août.

-/ **Chefs on the beach** This season the Hi Beach is definitely the *plage to be* in Nice, with delightful beach facilities designed by Matali Crasset. Hi Beach has invited Tsumoru Takano and Laurent Inoue, the team from the Deux Canailles, into its kitchen. Chef Takano (who's worked for Keisuke Matsushima) has put his own colourful slant on such Hi Beach classics as Caesar salad, *salade niçoise* and the Hi Burger. He's also updated the menu: risotto with parmesan, pan-fried scallop, crunchy courgette flowers, Black Angus rib steak and slow-roasted free-range chicken. After all that, on to the Hi Energy beach bar area for music and conviviality or the Hi Relax area with yoga and cardio kickboxing classes. In the evening, there's dancing with the Hi Beach Party, an unforgettable electro evening.



CI DESSUS
Une cuisine drôle, ludique
et colorée à l'image de la
plage.

**Nice 47 promenade
des Anglais**
Tel 04 97 14 00 83
www.hi-beach.net