

Grandsud Grandsud

59

LE MAGAZINE
DE L'AÉROPORT
NICE CÔTE D'AZUR

SPECIAL ÉTÉ

GIFT
IDEAS

and good deals from
Boutiques at the Airport
Nice Côte d'Azur

Gagnez

Un aller-retour
NICE/AMSTERDAM
pour 2 avec Air France

Air du Sud
L'aéroport en direct

NOUVEAUTÉ
PROMOTIONS

jusqu'à **-40%**

sur de nombreux articles
en vente dans les
boutiques de l'Aéroport
Nice Côte d'Azur.

ouvrez vite page 3 !



La Provence

Périple gourmand en terre sudiste *Gourmet tour of the South of France*

Des bords de la Méditerranée aux confins de la Haute Provence, la région regorge de produits incontournables. En cuisine comme dans l'art de la table.

From the Mediterranean shores to the confines of Upper Provence, this is a region brimming with absolute musts. For fans of cooking and tableware.

SAVEURS DE PROVENCE

• Nicolas Alziari

Patec 85 g, Caviar d'aubergine
80 g, Anchoïade 80 g, Suprême
de tomates 80 g, Tapenade 90 g
le pot PRIX TTC 5,90 €

PRODUITS REGIONAUX CURE GOURMANDE

• Garnier & Thiebaut

Serviette l'unité
PRIX TTC 1,30 €
Nappe enduit 175x250
PRIX TTC 156,00 €

Célèbres sous toutes les latitudes, la Côte d'Azur et la Provence sont synonymes d'excellence et de saveurs. Aussi, l'aéroport, vitrine incontestée de la région, propose-t-il en ses boutiques le nec plus ultra des terroirs méditerranéens. Hélicard, Saveurs de Provence, La Cure Gourmande/Produits Régionaux et L'Occitane/Côté Sud nourrissent ainsi vos tables des meilleurs produits régionaux : huiles d'olive, confiseries, vins fins, alcools, linge de table...

L'olive, l'or du Sud. Parmi les indispensables : l'olive, qu'elle se nomme caillottier, saonenque, picoline, luque ou grossane, demeure le fruit roi en Méditerranée. Trésor dont on extrait ces huiles parfumées ou à partir

Famous the world over, the Côte d'Azur and Provence are synonymous with excellence, flavour and fragrances. As an essential showcase for the region, the airport therefore offers the 'nec plus ultra' in local products through its boutiques. Hélicard, Saveurs de Provence, La Cure Gourmande/Produits Régionaux and L'Occitane/Côté Sud thus provide your tables with the best of regional produce: olive oil, confectionery, wines, spirits, table linen...

The olive : gold from the South
Among the essentials, the olive: whether it comes by the name of 'caillottier', 'saonenque', 'picoline', 'luque' or 'grossane', it remains the king of Mediterranean fruit. A little

HEDIARD

• Hédiard

Taperade noire bocal 100 g **PRX TTC 4,60 €**

Taperade verte bocal 110 g **PRX TTC 6,30 €**

Huile d'olive aromatisée au basilic 25 cl **PRX TTC 11,70 €**

Huile d'olive aromatisée au romarin 25 cl **PRX TTC 11,70 €**

Huile d'olive sélection Hédiard - Château d'Estoublon AOC 50 cl
PRX TTC 45,00 €

• Soubeyran

Olives de Provence (chocolats) 180 g **PRX TTC 9,50 €**

L'OCCITANE - CÔTE SUD

• Valdrôme

Corbeille 50ds (poche/pa n)

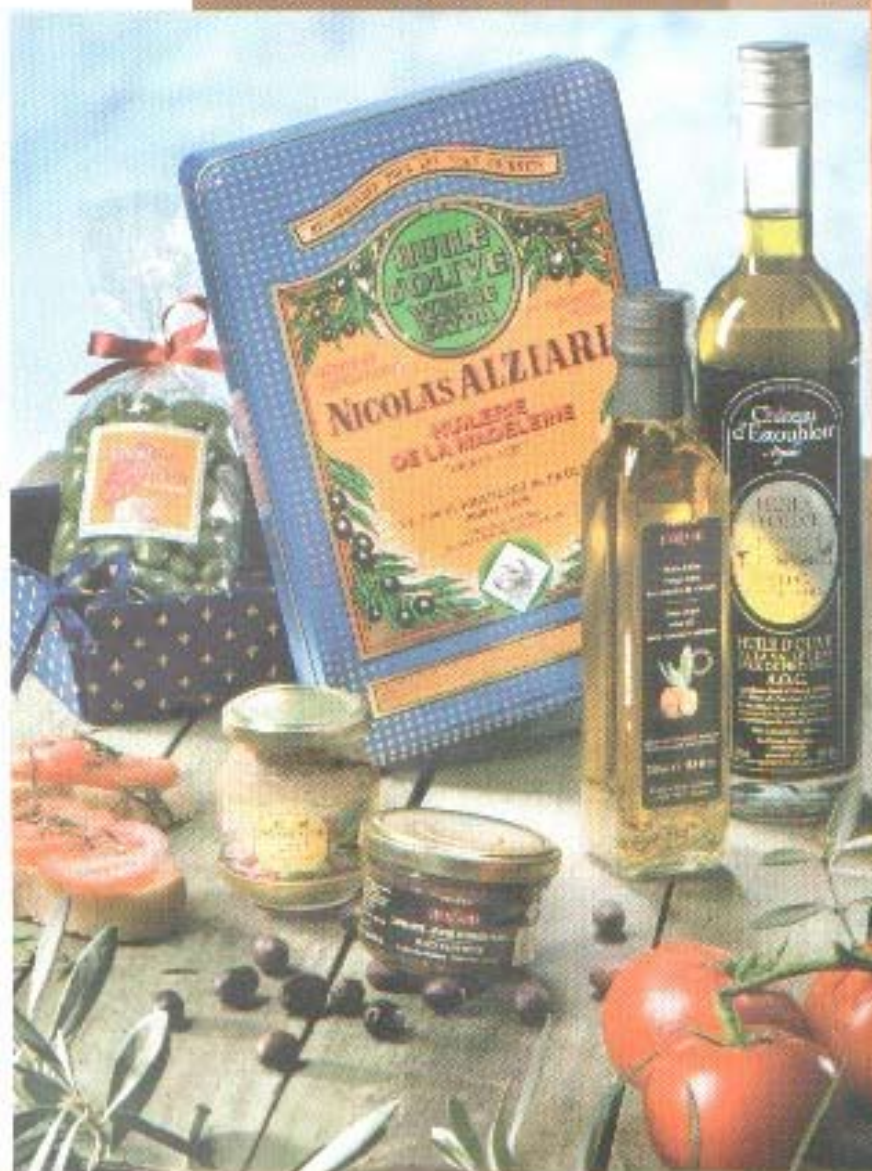
PRX TTC 34,30 €

SAVEURS DE PROVENCE

• Alziari

Coffret Alziari (huile + pistou - tapenade
- caviar aubergine + pesto verset.)

PRX TTC 49,90 €



Gourmandises à gogo. La Provence est aussi sucrée. À l'image du fameux calisson, aux composants immuables : pâte d'amande, miel, orange, melon et abricots confits. Le tout posé sur une feuille d'hostie et enrobé d'un glaçage au sucre. Mais la célèbre douceur aixoise n'a pas l'exclusivité de la gourmandise méridionale. Comme le montre, et à découvrir à l'aéroport, les rougats en papillotes, citrons confits au chocolat et autres noisettes enrobées de chez Doucet ou les croquantines au nougat noir et les dominos (ou nougat blanc) de la confiserie du Roy René.

For those with a sweet tooth Provence is also sugary. Like the famous "calisson", with its unchanging components: almond paste, honey, candied apricots, orange and melon. All laid on a thin wafer of osany and coated with icing sugar. This well-known candy from Aix does not, however, hold a monopoly over gourmet delicacies from the South. As shown - and to be discovered at the airport - by bars of nougat, candied lemon, hazelnuts in chocolate etc. in the Doucet boutique, or "croquantines" with black nougat and "dominos" with white nougat at the Roy René confectionery shop.

HUILE D'OLIVE NIÇOISE NICE'S OLIVE-OIL

Demier moulin à huile niçois encore en activité, la maison Nicolas Alziari débore de délicieuses huiles d'olive. Des crus appréciés dans le monde entier et issus d'un savoir-faire familial remontant à 1866. Aux huiles "comme au 19^e siècle" sont venues s'ajouter au fil des ans nombre de produits : taperades, anchlada, pistou, caviar d'aubergine... Une diversification réussie comme en témoignent les coffrets Alziari. À découvrir à la boutique Saveurs de Provence.

Nice's last oil-mill still in activity, the Nicolas Alziari establishment overflows delicious olive oils. Vintage appreciated all over the world, benefiting from family know-how dating back to 1866. One likes those in the 19th century" have been joined over the years by many other products: Taperade, black olive pesto, "anchlada" (anchovy rosti), pesto, eggplant caviar... Successful diversification, as evidenced by Alziari giftboxes. To be discovered in the Saveurs de Provence boutique.



HEDIARD

TERMINAL 1

Oil in France, most famous variety

8

L'OCCITANE - CÔTE SUD

TERMINAL 1

Oil in France, most famous variety

5

SAVEURS DE PROVENCE

TERMINAL 2

Oil in France, most famous variety

2



TERMINAL 2

Oil in France, most famous variety

2

Page : pages 6 et 7