

MAISON ALBAR – LE VICTORIA

DÉVOILE LE CONCEPT DE SON RESTAURANT TAULISSA, DONT L'OUVERTURE EST PRÉVUE POUR L'ÉTÉ 2024.

TAULISSA.

LÀ-HAUT, LE TEMPS S'ARRÊTE POUR VIVRE AVEC SES PROCHES, DES ÉMOTIONS MÉMORABLES.

LÀ-HAUT, ON RIT COMME ON DÉBAT, ON PARLE COMME ON CHANTE, ON DÉCOUVRE COMME ON SAVOURE.

LÀ-HAUT, NOUS VIVONS DES MOMENTS UNIQUES, LA MUSIQUE EST AU SERVICE DE LA CONVIVIALITÉ, L'ÉQUIPE EST ATTENTIVE AUX MOINDRES DÉTAILS, SANS MONDANITÉ. LÀ-HAUT, TAULISSA N'A PAS FINI DE VOUS SURPRENDRE.

TAULISSA, VIVRE UN MOMENT SUSPENDU

Perché au-dessus du Maison Albar - Le Victoria, TAULISSA offre une vue panoramique à 360°, tant sur la Méditerranée que sur l'arrière-pays niçois et le parc national du Mercantour. Sa carte a été imaginée dans un esprit de partage et de convivialité, à partir de plats simples, généreux, avec des sauces savoureuses et un zeste de folie. Chaque plat réserve une surprenante découverte.





« Taulissa, en provençal signifie « Sur les Toits ». C'est un restaurant niché sur les toits de Nice, sur un hôtel fantastique qu'est Maison Albar — Le Victoria. On y fait une cuisine provençale, colorée, ensoleillée, où on va retrouver des plats à partager, avec beaucoup de poésie, c'est ce qui anime ma façon de travailler. » - GLENN VIEL

TAULISSA, SIGNÉ GLENN VIEL ET FRED GRAVA

Glenn Viel et Fred Grava, son chef exécutif, valorisent les produits locaux, ils partent à la rencontre des producteurs de la région pour agrémenter leur carte de joyeuses découvertes. Ouvert toute l'année, les plats signatures sont adaptés aux saisons et agrémentés des arrivages quotidiens.

Glenn Viel rencontre Fred Grava il y a 13 ans à Courchevel dans une salle de sport. Ils se lient d'amitié sessions après sessions et découvrent qu'ils partagent une autre passion, la cuisine. Fred Grava rejoint alors l'équipe de Glenn Viel et leur alchimie naturelle leur permet de relever tous les défis ; de la 2ème étoile du restaurant Kilimandjaro à la 3ème étoile de l'Oustau de Baumanière. Lorsque Glenn Viel imagine TAULISSA, c'est avec Fred Grava aux commandes en tant que chef exécutif. Les idées fusent au fur et à mesure de leurs conversations, leur imagination débordante crée alors de brillantes étincelles.



« Glenn Viel a une vision qui va au-delà de la cuisine. Il faut le suivre, apprendre à le connaître, se nourrir de lui. C'est d'abord une histoire d'amitié qui s'est transformée en rencontre professionnelle. Il est devenu mon mentor, ma source d'inspiration. » FRED GRAVA, Chef Exécutif du Maison Albar - Le Victoria.



Son restaurant de 200 places permet notamment d'accueillir de grandes tablées en intérieur comme en extérieur. Entre amis, en famille ou pour des rendez-vous professionnels, TAULISSA est un endroit suspendu, idéal pour se retrouver et partager un moment authentique.

Son vivier et ses tables de service ont été conçus pour pousser encore plus loin les cérémoniales de service, notamment avec ses agencements sur-mesure permettant de finaliser un plat ou réaliser une découpe de viandes et poissons

directement auprès du client. Le DJ y est également naturellement installé, lui permettant d'adapter l'ambiance et le volume sonore au service grâce à un système son très poussé pour créer une parfaite harmonie.

Le bar de TAULISSA est juxtaposé au restaurant. Ici aussi, l'imagination de Glenn Viel et Fred Grava permet de surprendre en revisitant les classiques cocktails et tapas.

Tel le ponton d'un bateau, sous ses voiles tendues blanches, la terrasse de TAULISSA (bar et restaurant) offre une vue imprenable sur la mer Méditerranée. Du lever au coucher du soleil, son horizon à perte de vue est l'apogée de la déconnection.

Là-haut, le temps s'arrête vraiment.

« Nous souhaitons que Taulissa soit un repère pour les Niçois comme pour les voyageurs du Monde. Il est important pour nous de créer des lieux chaleureux, valorisant son territoire, où l'on se sent comme chez nous, avec un service sur-mesure. » - CÉLINE FALCO (née Albar), fondatrice et directrice générale associée de la collection Maison Albar Hotels.

À PROPOS DE MAISON ALBAR HOTELS

Maison Albar Hotels est la marque de boutiques-hôtels 5 étoiles du groupe indépendant français Centaurus, créé en 2005 par Jean-Bernard Falco, Céline Falco (née Albar) et dirigé par Grégory Pourrin. Conjuguant avec passion le savoir-faire d'une famille de quatre générations d'hôteliers, Maison Albar Hotels est une collection de maisons toutes uniques mais avec le même esprit de famille, où l'élégance à la française se conjugue avec l'empreinte culturelle du lieu pour offrir à chaque hôte une expérience mémorable. Les Maison Albar Hotels sont créées à taille humaine afin que familles, couples et voyageurs d'affaires s'y sentent accueillis comme chez eux. Présents en France, Europe et en Chine, Maison Albar Hotels se conçoit comme l'ambassadeur d'un luxe chaleureux à la française où se conjoignent savoir-vivre, goût du beau et culture.

www.maison-albar-hotels.com

CONTACTS

BUREAU DE PRESSE PASCALE VENOT

Jezabel Nogaro
06 61 99 43 09 – jezabel@pascalevenot.fr
Camille Vienne
06 11 58 92 98 – camillev@pascalevenot.fr

MAISON ALBAR HOTELS

 ${\bf Maxime\ Dobremel-Responsable\ Communication-maxime.dobremel@groupecentaurus.com}$

TAULISSA

Maison Albar Hotels – Le Victoria
6 avenue de Suède, 06000 Nice
www.maison-albar-hotels-le-victoria.com