



Credits Photo : Boscolo Nice - @cedou



LE BOSCOLO HÔTEL & SPA NICE 5* DÉVOILE SON NOUVEAU ROOFTOP ET UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE EXCLUSIVE

À Nice, le Boscolo Hôtel & Spa 5* s'apprête à dévoiler, dès le 15 avril, le concept réinventé de son rooftop ainsi que son expérience culinaire, signée par le nouveau Chef Pasquale Lanzilotti.

À partir du 15 avril 2026, le Boscolo Hôtel & Spa Nice 5* - situé sur le boulevard Victor Hugo à Nice - lance la saison estivale en dévoilant le concept de son rooftop ainsi que sa nouvelle expérience culinaire orchestrée par le Chef Pasquale Lanzilotti.

À la tête des cuisines depuis peu, le Chef et Frédéric Herlin, directeur de la restauration, ont travaillé de concert pour imaginer une offre gustative exclusive dans les trois adresses emblématiques de l'Hôtel : le Rooftop, le Genesi Bar et le restaurant Angelo. *“Mon ambition pour l'été 2026 est de créer des univers avec des identités fortes afin d'offrir aux hôtes comme à la clientèle locale des expériences différentes au fil de la journée et des envies”*, explique Frédéric Herlin.

Le rooftop BClub, de rouge et de blanc

Jusqu'à la fin du mois de septembre, rendez-vous au 6^e et dernier étage du Boscolo Hôtel & Spa Nice pour découvrir le rooftop du Boscolo. Véritable hot spot chic et glamour des soirées niçoises, celui-ci offre une vue panoramique à 360° sur les toits de la cité azurienne et de l'arrière-pays niçois.

Portée par ses racines italiennes, le rooftop s'associe à Ca' del Bosco, maison emblématique de la région de la Franciacorta, mondialement reconnue pour l'élégance de ses bulles et l'excellence de son savoir-faire. Pensé dans une ambiance élégante et contemporaine, décliné dans des tonalités de rouge et de blanc, le rooftop est une véritable parenthèse gustative et festive.

Ouvert midi et soir, 7 jours sur 7, le restaurant signe une carte méditerranéenne de saison, aux accents italiens. Pensée comme une invitation au voyage, elle met à l'honneur des produits frais sublimés par le Chef. *"Je privilégie une cuisine italienne classique, avec quelques revisites, basée sur le choix de matières premières de grande qualité, en veillant à préserver le goût principal sans le dénaturer"* a déclaré le Chef Pasquale Lanzilotti. Côté bar, l'art de vivre italien se décline à travers une sélection de Spritz ainsi que des cocktails, mocktails et autres spiritueux rigoureusement sélectionnés et parfaits pour accompagner les belles soirées d'été.



Voyage des sens et show cooking

La nouvelle dynamique impulsée par l'Hôtel s'étend également au Genesi Bar avec une proposition inattendue autour d'une mixologie raffinée avec des cocktails signatures aux essences et des spiritueux du terroir, dans une atmosphère lounge et animée, rythmée par des DJ sets. Le temps d'une pause café ou d'un aperitivo, le bar de l'Hôtel devient alors le lieu idéal pour commencer la journée en douceur ou pour se détendre en début de soirée. C'est ici aussi que se savoure le petit-déjeuner de l'Hôtel. Au programme : un généreux buffet avec des produits d'exception et artisanaux ainsi qu'un espace de show cooking pour compléter l'expérience.

Enfin, situé au niveau du lobby de l'Hôtel, le restaurant Angelo propose une ambiance plus décontractée, conviviale et accessible, avec des plats à partager, parfaits pour les afterworks ou les moments entre amis. Le Chef s'est également inspiré de ses racines pour offrir une cuisine ancrée dans les grandes traditions gastronomiques de l'Italie, tout en y apportant une touche contemporaine et créative.

Accessibles sur réservation à la clientèle extérieure, le rooftop BClub, le Genesi Bar et le restaurant Angelo comptabilisent 190 couverts au total et contribuent ainsi à incarner l'art de vivre et l'excellence de l'hospitalité italienne à Nice.



(De gauche à droite) Le directeur de la restauration Frédéric Herlin et le Chef Pasquale Lanzilotti - Credits Photo : Boscolo Nice @cedou

[Télécharger les visuels](#)

A PROPOS DU CHEF PASQUALE LANZILOTTI

Originaire des Pouilles, en Italie, le Chef Pasquale Lanzilotti puise son inspiration dans les traditions culinaires du Haut Salento, où il a grandi. Formé dès son plus jeune âge au respect des produits et des saveurs authentiques, il construit un parcours exigeant, marqué par des rencontres déterminantes et une quête constante d'excellence. Après ses débuts aux côtés du Chef Antonio Ciaccia, il perfectionne son art à Bari avec des figures majeures de la gastronomie italienne - comme le Chef Antonio De Rosa - avant de rejoindre le prestigieux Hotel Cipriani à Venise, où il a évolué jusqu'au poste de sous-chef.

Il poursuit ensuite sa carrière à l'international, notamment au Reid's Palace à Madère, où il affirme une signature culinaire élégante et maîtrisée. Fort d'expériences en Europe, aux îles Caïmans, à Antigua-et-Barbuda et à La Nouvelle-Orléan, il développe une cuisine raffinée, fidèle à ses origines tout en s'ouvrant à des influences contemporaines. Sa démarche repose sur l'exigence des matières premières, la précision des cuissons et une lecture épurée du goût. Se définissant avant tout comme un « cuoco », il défend une vision sincère et exigeante de la cuisine, où tradition et modernité dialoguent avec justesse. Il était auparavant Chef au Boscolo Hôtel & Spa Lyon 5.*



A PROPOS DU BOSCOLO HÔTEL & SPA NICE 5*

Situé au cœur de Nice, sur le boulevard Victor Hugo, le Boscolo Hôtel & Spa Nice 5* - membre du groupe Boscolo Collection - célèbre le charme intemporel de la Belle Époque et l'excellence de l'hospitalité à l'italienne. Reconnaisable entre tous avec sa façade classée, le Boscolo Hôtel & Spa Nice 5* compte 112 chambres et suites, un Spa de 500m2 avec piscines intérieure et extérieure chauffées ainsi que trois restaurants, un rooftop avec un solarium et une piscine. L'hôtel détient les labels Clef Verte et Nice Hôtel Historique.



A PROPOS DU GROUPE BOSCOLO HOTEL COLLECTION

Fort de deux adresses - l'une à Nice (Boscolo Hôtel & Spa Nice 5*) et l'autre à Lyon (Boscolo Hôtel & Spa Lyon 5*) - le groupe Boscolo Hotel Collection incarne l'excellence de l'hospitalité italienne, alliant luxe, innovation et authenticité. Idéalement situés au cœur de ces villes, les deux adresses proposent une expérience unique avec spa, restaurant italien, rooftop panoramique, bar et terrasses. La collection Boscolo reflète la passion d'une famille dédiée à l'accueil, où chaque détail a été pensé pour le confort et le bien-être des clients. "Fatto con Amore" est l'engagement du groupe à offrir un service impeccable et une hospitalité sincère, faisant de chaque visite une expérience mémorable au cœur de Nice et Lyon.



BOSCOLO
HOTEL & SPA
NICE

BOSCOLO HÔTEL & SPA NICE 5*
12 Boulevard Victor Hugo 06000 Nice
www.boscolocollection.com

ROOFTOP BCLUB

Ouvert du 15 avril au 30 septembre 2026

Du 15 avril au 30 avril : ouvert de 9h à 17h30 (Bar : 10h à 17h, Restaurant : 12h à 15h). Piscine de 9h à 17h30.
À partir du 1er mai : ouvert de 9h à minuit (Bar : 10h-17h, Restaurant : 12h-16h et 19h-22h). Piscine de 9h à 17h30.

GENESI BAR

Ouvert tous les jours

Petit-déjeuner de 7h à 11h30
Snacking et bar de 12h à 23h

RESTAURANT ANGELO

Du 15 au 30 avril : Dîner de 19h à 23h

À partir du 1er mai : Dîner de 19h à 23h (ouvert du mercredi au dimanche inclus)



Contact presse

LaPlume RP - Anne Lombardo

Tel : 06 07 67 81 20

E-mail : contact@laplumerp.com