

Des logements à la place du restaurant Chez Simon

Véritable institution de la cuisine niçoise, cet établissement de Saint-Antoine-de-Ginestière créé en 1898 a été vendu à Immoibleu Promotion, promoteur immobilier local. Explications

Accroché à la colline de Saint-Antoine de Ginestière, le restaurant « Chez Simon », institution de la cuisine niçoise fondé en 1898, a fermé. Définitivement. Petit-fils et fils de cette lignée de « restaurateur des collines », Alain Monge a jeté l'éponge. La mort dans l'âme. « Il n'y avait pas d'autre solution. On n'arrivait plus à travailler correctement. Comme avant. »

Au temps des festins de farcis, beignets de courgettes, daube et gnocchi servis lors des tournois de pétanques qui se prolongeaient tard la nuit.

« Trop lourd à gérer »

Mais depuis, le quartier a changé, s'est urbanisé. « Face aux plaintes des riverains, on a dû fermer le restaurant à partir de 22 heures pour préserver leur quiétude. Même si nous avons continué à accueillir des groupes de touristes, repas d'affaires, ce n'était plus la même chose, se désolait Alain Monge. Tout devenait trop compliqué. Trop lourd à gérer. Nous allions droit dans le mur. »

Rideau donc. Sur 119 ans



Fermé depuis octobre, le restaurant vient d'être vendu au promoteur Immoibleu. Ici seront construits 89 logements, dont 43 seront achetés par Côte d'Azur Habitat.

(Photo Sébastien Botella)

d'aventures gourmandes passe d'être vendus, « le compromis est signé ». L'acquéreur est Immoibleu Promotion, promoteur niçois indépendant, qui travaille sur ce dossier, en partena-

43 logements sociaux sur 89 à construire

Aujourd'hui, le terrain et

l'établissement sont en tout réparti dans cinq bâtiments de taille modeste. « Les plus hauts, ceux des logements en accession libre, ne dépasseront pas les trois étages. Quant aux deux immeubles des logements

riat avec Côte d'Azur Habitat. (Voir ci-dessous) Sur les terres de « Chez Simon » devraient s'ériger 89 logements : 46 en accession à la propriété, 43 logements sociaux locatifs. Le

social 6,3M€ (TTC). « Nous avons obtenu l'aide de la Ville et de la Métropole puis que chacune nous a alloué 375 158€ de subventions. La livraison de ce programme immobilier nous permettra d'étoffer notre offre de logements sociaux qui est en grand déficit. »

Une opération innovante

À Saint-Antoine, le projet immobilier est novateur. Sur le plan architectural, comme sur la philosophie du dossier. Ici, c'est le promoteur immobilier qui finance tout : l'achat du terrain et la construction de cinq petits immeubles, dont deux destinés aux logements sociaux locatifs.

Comment est-ce possible ?

« Grâce à une charte que nous avons signée avec les promoteurs publics et privés pour étoffer notre parc de logements sociaux à Nice et sur la Métropole, explique Dominique Estrosi-Sassone. À Saint-Antoine de Ginestière, la Ville était propriétaire d'une petite parcelle, accolée au restaurant « Chez Simon ». Faut de pouvoir l'utiliser, nous l'avons vendue au promoteur Immoibleu pour un montant de 1,4M€. Soit 500 000€ de moins par rapport à l'estimation des services des Domaines. En contrepartie de cette moins-value, tout à fait légale, nous avons obtenu une servitude de mixité sociale. En clair, 50 % du programme réalisé par le promoteur doit être du locatif social. »

Ici tout est ficelé, selon un cahier des charges imposé. C'est ainsi que sur les 89

Le bon temps des festins

« Chez Simon » : plus qu'une adresse, une institution. Celle créée en 1898 par Alexandre Massa, l'arrière-grand-oncle d'Alain Monge. À l'époque, l'établissement s'appelait « La Ginestière ». On y montait à pied, en fiacre pour y déguster la « merenda », solide casse-croûte. En 1919, c'est Simon Monge, son grand-père, qui reprend l'affaire et lui donne son enseigne « emblématique ». C'est ici que Jean-Baptiste, le père d'Alain est né. Là aussi qu'il a travaillé avec sa mère et son frère avant de reprendre en 1960 l'établissement et le transformer en un « restaurant de campagne » où tout Nice montait. Pour jouer à la pétanque, déguster des poulets, lapins élevés sur place, arrosés de



Alain avec son père Jean-Baptiste, au bon temps des festins de « Chez Simon ». (Photo archives R. Ray)

« teinture d'iode » vin... à 17° produit par Jean-Baptiste. C'était le bon temps des festins. Des groupes de copains qui déboulaient pour jouer du coqonnet jusqu'à 2 heures du mat'. Le temps où venaient Claude François, Bourvil, Charles Bronson entre deux tournages aux studios de la Victorine... En 1984, Jean-Baptiste cède sa place à son fils, Alain, tout

en continuant à habiter dans son restaurant jusqu'à son décès en 2001. « Ce restaurant a vu des générations de clients se marier, fêter des baptêmes, communions. Tout cela est terminé. Pour moi, c'est une immense peine », confie Alain, patron du restaurant « La Bergerie » à Auron. Là, où il continuera de faire vivre l'esprit de « Chez Simon ».

VÉRONIQUE MARS