

Une fin d'année gourmande à L'Hôtel Ellington Nice Centre ****

En cette fin d'année l'Hôtel Ellington Nice Centre **** joue la carte de la gourmandise et invite ses clients, ainsi que les niçois à faire une escale dans son très chaleureux Duke Bar & Lounge.



A partir du vendredi 1^{er} décembre 2017, alors que la Ville de Nice et la Métropole Nice Côte d'Azur lanceront les festivités d'hiver avec le traditionnel marché des artisans, les illuminations et les animations, l'Hôtel Ellington Nice Centre**** ouvrira les portes de son chaleureux Duke Bar & Lounge pour offrir un mois de décembre des plus gourmands.

Comme chaque année, l'établissement le plus jazzy de la Côte d'Azur perpétue la tradition de Noël en proposant durant tout le mois de décembre, une recette originale de vin chaud. Cette fois-ci encore, la douceur du vin blanc vient remplacer l'amertume de l'habituel vin rouge chaud aux épices.

Charly Poupinel, le responsable Food & Beverage de l'Hôtel Ellington Nice Centre**** a imaginé un vin blanc délicatement porté à ébullition à feu doux, auquel vient s'ajouter du Cointreau et du rhum blanc. Le tout est agrémenté de fruits frais et d'épices dont le délicat mélange pimentera avec un peu d'avance la magie de Noël ...

Le vin chaud maison de l'Hôtel Ellington Nice Centre**** est proposé tous les jours du 1^{er} au 31 décembre 2017 de 16h à minuit, au tarif de 5€.

VIN CHAUD ELLINGTON

*Recette originale de l'Hôtel Ellington Nice Centre *****

10 cl de vin blanc
Pommes

2 cl de Cointreau
Vanille

2 cl de rhum blanc
Cannelle

Une pause-douceur au cœur de Nice



Pour les petites faims, l'Hôtel Ellington Nice Centre **** propose des formules Café ou Thé Gourmand à déguster durant toute la journée, une pause gustative idéale lors d'une journée shopping en plein cœur de la ville de Nice.

La formule est composée d'une boisson chaude (*café, thé, chocolat ou cappuccino*) accompagnée d'un assortiment de 3 biscuits maison préparés le matin même dans les cuisines de l'hôtel.

Disponible durant toute l'année, le Thé ou Café Gourmand mettra à l'honneur pour ce mois de Noël, les petits sablés à la cannelle. Une recette signée Ellington qui donnera à la pause-goûter une dimension de fête.

A ces sablés viendront également s'ajouter d'autres biscuits maison tels les palmiers, cookies aux pépites de chocolat ou encore rochers-coco, le tout selon les envies du chef ...

La formule Thé ou Café Gourmand est proposée tous les jours de 11h à 18h au tarif de 5€. Elle est à déguster dans le chaleureux Duke Bar de l'hôtel, au coin de la cheminée de son espace Lounge, ou encore en profitant du doux hiver azuréen dans son patio ensoleillé.

SABLES A LA CANNELLE

*Recette originale de l'Hôtel Ellington Nice Centre *****

Ingrédients (pour environ 50 sablés)

- 350g de beurre
- 200g de sucre glace
- 500g de farine
- Jaune d'œuf
- Sucre cristal
- Cannelle

Préparation

1. Faire fondre le beurre au four à 25°
2. Mélanger le beurre fondu avec le sucre glace
3. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à obtenir une pâte
4. Rouler des boudins de 3cm de diamètre
5. Réserver au frais (dans l'idéal la veille)
6. Dorer les boudins avec le jaune d'œuf
7. Rouler dans le sucre cristal
8. Couper des rondelles de 1cm de large
9. Saupoudrer de cannelle
10. Faire cuire 10 à 12 minutes à 180° en surveillant
11. Déguster avec une délicieuse boisson chaude



L'Hôtel Ellington Nice Centre ** en quelques dates:**

1920 : construction du bâtiment au 25 boulevard Dubouchage à Nice d'une façade aux couleurs chaudes du sud identique à son voisin : le Musée de la Photographie et de l'Image

2006 : rachat par un propriétaire indépendant

2007 : rénovation complète dans le style Jazzy et réouverture sous le nom Hôtel Ellington Nice Centre **** – 103 chambres et junior suites

2008 : ouverture du Duke Bar & Lounge, jazzy bar avec un accès direct à un patio de 160m² et proposant un large choix de cocktails et des concerts live

2012 : ouverture d'une nouvelle salle de séminaire au 1^{er} étage et à la lumière du jour pouvant accueillir jusqu'à 70 personnes. L'hôtel propose désormais 130m² à sa clientèle business répartis sur 3 espaces.

2013 : obtention du label Clef Verte (valable 1 an, renouvelé chaque année depuis)

2014 : obtention du label gay welcoming niçois Nice Irisée Naturellement

2015 : l'Hôtel Ellington Nice Centre **** devient partenaire officiel de la Ville de Nice et la Métropole Nice Côte d'Azur dans le cadre du Nice Jazz Festival

2016 : obtention du label Qualité Tourisme. L'Hôtel Ellington Nice Centre **** devient ambassadeur officiel de la campagne digitale #CotedAzurNow initiée par le Comité Régional du Tourisme

2017 : l'Hôtel Ellington Nice Centre **** fête ses 10 et devient ambassadeur officiel de la marque « Côte d'Azur – France »

Crédit photos : Mickaël Mugnaini



Hôtel Ellington Nice Centre ****

25 boulevard Dubouchage, 06000 NICE - Tél : 04 92 47 79 79

www.ellington-nice.com – info@ellington-nice.com



Hotel.Ellington.Nice



HotelEllington



hotelellingtonnice

Contact presse : Mickaël Mugnaini

Tél : 06 25 08 77 09

mickael.mugnaini@gmail.com