

Cette année 2026, trois restaurants de la Riviera figurent parmi les lauréats, illustrant la vitalité et la diversité de la scène culinaire locale.

## **Une distinction prisée des gourmets**

Créé pour valoriser les établissements offrant un excellent rapport qualité-prix, le Bib Gourmand est devenu, au fil des années, un repère essentiel pour les amateurs de bonne cuisine. Derrière cette distinction, une promesse claire : des plats soignés, ancrés dans leur terroir, à des tarifs raisonnables, sans compromis sur le goût ni sur le savoir-faire.

## **Trois adresses emblématiques de la Riviera**

- **Le Pastel - Toulon**

Cette table toulonnaise séduit par une cuisine fine et lisible, inspirée des produits de saison. Les assiettes, élégantes sans être ostentatoires, témoignent d'un attachement sincère aux saveurs méditerranéennes et d'une exécution précise, saluée par les inspecteurs du guide.

- **L'Orangerie - Menton**

À Menton, l'Orangerie s'inscrit dans une tradition culinaire raffinée, où les agrumes et les produits locaux occupent une place centrale. L'établissement propose une cuisine ensoleillée, subtilement travaillée, qui reflète l'identité gastronomique de la cité des citrons.

- **Café des Musiciens - Nice**

Adresse bien connue des Niçois, le Café des Musiciens confirme son excellence. Sa cuisine, à la fois classique et contemporaine, séduit par sa régularité et son authenticité. Une reconnaissance qui consacre un lieu convivial, apprécié autant des habitués que des visiteurs de passage.

## **Une reconnaissance au service du territoire**

Au-delà des établissements récompensés, cette sélection Bib Gourmand 2026 met en lumière l'attractivité gastronomique de la Riviera. Elle souligne le dynamisme des chefs et restaurateurs qui font le choix d'une cuisine exigeante mais accessible, contribuant ainsi au rayonnement touristique et culturel du territoire. En distinguant ces trois adresses, le Guide Michelin rappelle qu'excellence et convivialité peuvent aller de pair — et que la Riviera sait offrir le meilleur de sa table, sans excès de prix, mais avec beaucoup de talent.

## Partager :

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)

Prénom ou nom complet

Email

☐ En continuant, vous acceptez la politique de confidentialité