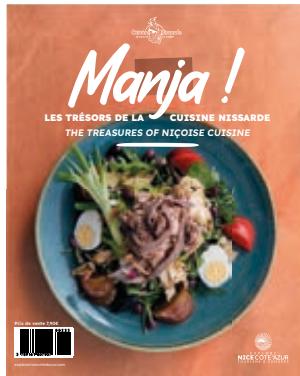


Nice, le 27 mai 2025
Annonce presse

Le Magazine Manja !

Ou les trésors de la cuisine nissarde



Dans le cadre des 10 ans de reprise du label Cuisine Nissarde par l'Office de Tourisme Métropolitain Nice Côte d'Azur, **un magazine hors-série** dédié à la **valorisation de la Cuisine Nissarde** a été réalisé. Il présente l'héritage de la cuisine nissarde, sa dimension patrimoniale ainsi que ses bienfaits pour la santé.

Pour les 10 ans du Label Cuisine Nissarde : sortie du magazine Manja !

Contexte : Le label "Cuisine Nissarde" célèbre ses 10 ans cette année à l'OTM NCA. Il distingue les établissements qui respectent les recettes et traditions de la cuisine niçoise.

Action phare : Lancement du magazine Manja !

Titre signifiant "mange !" en nissart.

Contenu : Tout ce qui constitue cet héritage patrimonial et culturel.

17 recettes labellisées, portraits de chefs, anecdotes culturelles, bienfaits pour la santé...

Ce magazine est une édition bilingue **français/anglais**. Chaque article est présenté dans les deux langues, sans besoin de versions distinctes. Il comprend 76 pages.

Diffusion : déjà disponible

à destination du grand public, des professionnels, médias...

Lieux de vente : **kiosques** des Alpes Maritimes par le biais de Nice Matin,

certains **Bureaux d'Information touristique métropolitains** et sur la

boutique en ligne de l'OTM : <https://boutique.explorenicecotedazur.com/manja-magazine.html>

Il sera aussi en vente lors du Festival du Livre de Nice, les 30-31 mai et 1^{er} juin

Prix de vente : 7,90€

Partenariat : il est le fruit d'un partenariat entre Nice Matin et l'OTM NCA

Le Programme des 10 ans produira des conférences initiées par l'OTM, des ateliers, des animations et des actions dans les écoles... *informations à suivre*

Pour mémoire :

La cuisine niçoise possède, cas unique avec Lyon, le nom de sa ville dans son appellation. Le label « Cuisine Nissarde », lancé **en 1995**, à l'initiative de l'Union départementale des Offices de Tourisme (UDOTSI) et l'association de tradition niçoise la Capelina d'or, avait pour objectif de revaloriser l'authentique cuisine niçoise en faisant acte de mémoire.

Depuis 10 ans, l'Office du Tourisme de Nice (devenu Office de Tourisme Métropolitain Nice Côte d'Azur en 2019) a repris la gestion dudit label. L'Office de Tourisme s'est entouré d'un comité technique élargi composé d'experts de la cuisine niçoise.

A ce jour, **32 établissements** (un double label), situés sur **13 communes**, sont labellisés.

La cuisine niçoise est inscrite au **patrimoine culturel immatériel de la France**, reconnaissance décernée par le ministère de la Culture en 2019. L'OTM (avec le label Cuisine Nissarde) est membre de l'Association pour l'inscription de la **Cuisine Niçoise et Méditerranéenne à L'UNESCO**.



- :- :-

Nous vous remercions de l'intérêt que vous porterez à cette information et de l'écho que vous lui donnerez.

Contact presse :

OTM NCA : Isabelle Billey-Quéré – 06 72 91 97 39 –
isabelle.billey-quere@nicecotedazurtourisme.com