



Lancement de saison 2025
Office de Tourisme Métropolitain Nice
Côte d'Azur

7 mai 2025



Jean-Sébastien MARTINEZ

Directeur général de l'OTM NCA



EXPLORE
NICE CÔTE D'AZUR
TOURISME & CONGRÈS





Christian ESTROSI

**Maire de Nice, Président de la Métropole
Président délégué de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur
Président de l'Office de Tourisme Métropolitain Nice Côte d'Azur**



NICE CÔTE D'AZUR TERRE D'ÉVÉNEMENTS





NICE CÔTE D'AZUR

L'OTM, PARTENAIRE DE 36 ÉVÉNEMENTS

CET ÉTÉ

Nice

Biennale des Arts
Nice Rainbow Festival
Accueil des Nouveaux Niçois
Festival du Livre
L'UNOC
Festival des Tragédies
IronMan
Nice Jazz Fest

Beaulieu-sur-Mer

Beaulieu Festival

Cagnes-sur-Mer

Les 8 heures de l'Hippodrome
Promenade en Fête

Eze

Les Théâtrales d'Eze

Levens

Salon Vert Azur

Saint-Jean-Cap-Ferrat

La Nuit Vénitienne
Saint-Jazz-Cap-Ferrat

Saint-Laurent-du-Var

Beach Sport Festival

Vence

Les Nuits du Sud

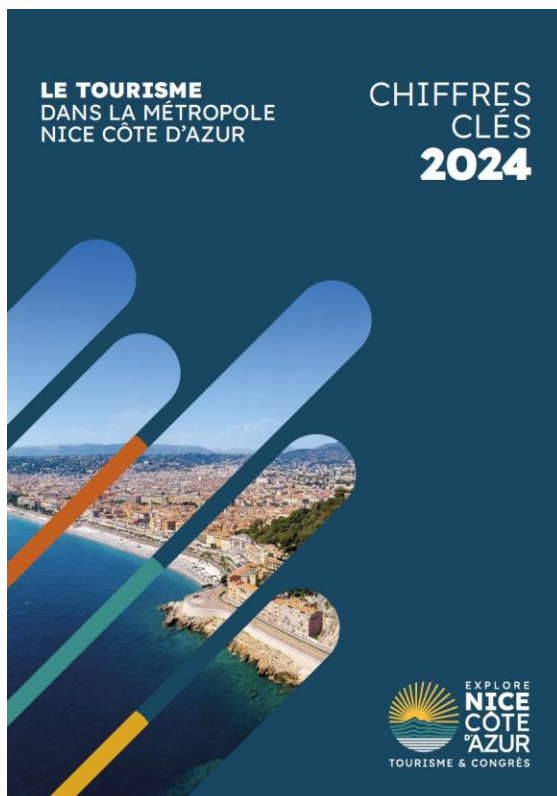
Villefranche-sur-Mer

La Crème Festival

→ L'OTM soutient également **35 associations** du territoire



NICE CÔTE D'AZUR NOUVEAUTÉS DE L'OBSERVATOIRE



NOUVEAUTÉ PREMIÈRE ÉDITION D'UNE PUBLICATION ANNUELLE

- Portrait du territoire
- Bilan de l'activité touristique

EN PROJET

- Études thématiques ponctuelles
- Baromètres mensuels de fréquentation touristique





NICE CÔTE D'AZUR CHIFFRES CLÉS 2024

PROGRESSION DES SÉJOURS ENTRE 2023 ET 2024

Tous modes d'hébergement confondus

+2,4% dans la Métropole

+4,5% à Nice

TAUX D'OCCUPATION ANNUEL DES HÔTELS ET RÉSIDENCES

En 2024

70% dans la Métropole

72% à Nice



NICE CÔTE D'AZUR

BILAN DE L'ACTIVITÉ TOURISTIQUE À NICE EN 2025

TAUX D'OCCUPATION 2025

64% taux moyen 2025
Stable par rapport à 2024

49% en janvier

60% en février

68% en mars

81% en avril (jusqu'au 24/04)

REVPAR 2025

77 € HT Revpar 2025
Stable par rapport à 2024

49 € HT en janvier

61 € HT en février

83 € HT en mars

126 € HT en avril (jusqu'au 24/04)

Champ : Hôtels à Nice

SOURCE : MKG DESTINATION



NICE CÔTE D'AZUR

PRÉVISIONS DE FRÉQUENTATION À NICE À 3 MOIS

TAUX DE RÉSERVATION MAI – JUILLET 2025

55% taux moyen réservations mai – juillet 2025

- 5 points par rapport à la même période en 2025

65% en mai

56% en juin

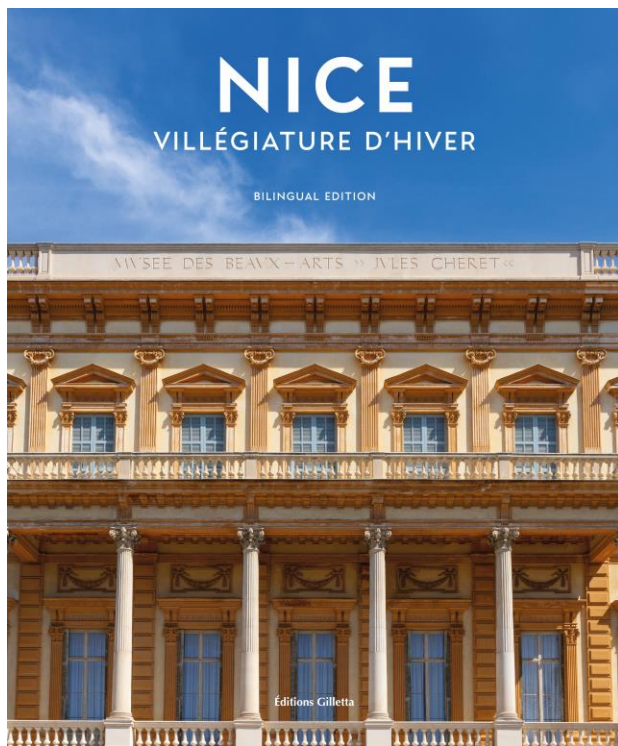
43% en juillet

Champ : Hôtels à Nice

SOURCE : MKG DESTINATION



NICE CÔTE D'AZUR LE LIVRE PHOTOS UNESCO



MISE EN LUMIÈRE DU PATRIMOINE

En partenariat avec les Éditions Gilletta et la Mission Nice Patrimoine Mondial

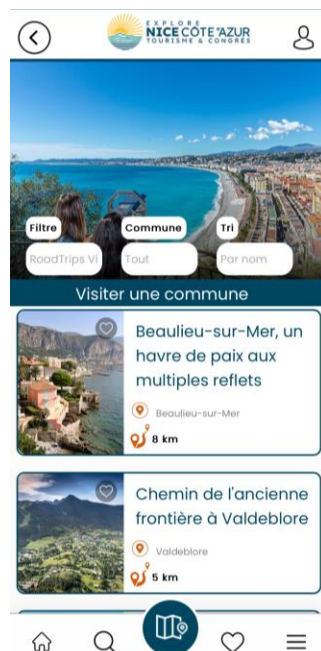
- Des photos de bâtiments emblématiques par Olivier Huitel
- Des anecdotes réalisées par le centre du patrimoine



NICE CÔTE D'AZUR L'APPLICATION DE PARCOURS

EXTENSION DE L'APPLICATION NICE CÔTE D'AZUR

De nouveaux parcours sur tout le territoire



DÉCOUVRIR LE PATRIMOINE UNESCO

7 parcours UNESCO

NOUVEAUTÉ DÉCOUVRIR LE TERRITOIRE

Des parcours de découverte des communes
Des parcours inter-communes

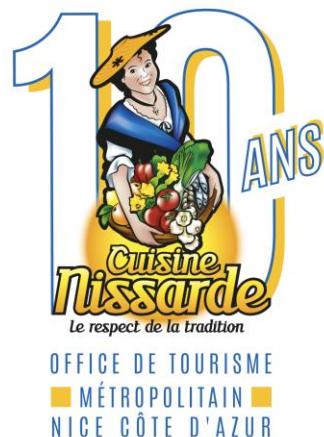


NICE CÔTE D'AZUR

LA CUISINE NIÇOISE À L'HONNEUR EN 2025

LES 10 ANS DE LA REPRISE DU LABEL PAR L'OTM

Une année de célébration autour de la cuisine niçoise



AVRIL - SEPTEMBRE

Visites guidées « Du panier à la table »

AVRIL - OCTOBRE

Des plats mis à l'honneur chaque mois par les restaurants et l'Atelier Cuisine Niçoise

4 MAI

Fête des Mai et stand atelier pan bagnat

24 MAI

Manja ! le livre sur la cuisine nissarde

16 – 20 JUIN

1 semaine menu Cuisine Niçoise dans les écoles de Nice

27 SEPTEMBRE

Participation à la fête de l'agriculture urbaine

14 OCTOBRE

Conférence « Bienfaits et saveurs de la cuisine niçoise »

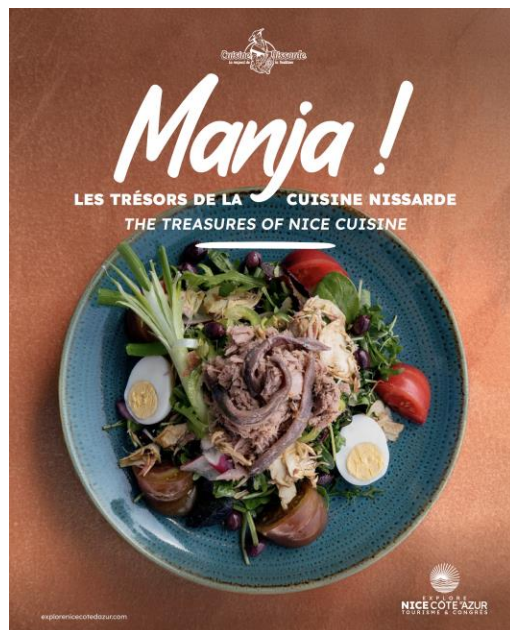


NICE CÔTE D'AZUR

LE LIVRE CUISINE NICOISE

MANJA ! LE LIVRE SUR LA CUISINE NISSARDE

En partenariat avec Nice-Matin. En vente à partir du 24 mai (7,90 €)



LA CUISINE NISSARDE : UN HÉRITAGE QUI SE PARTAGE

Nice est un carrefour. Entre mer et montagne, Italie et Provence, elle conjugue influences latines et traditions alpines. Sa cuisine, façonnée au fil des siècles, est le fruit de cette géographie unique et de son histoire singulière.

Au commencement, c'est une cuisine de nécessité. Celle d'un peuple modeste, qui tire le meilleur de peu. Les légumes sont ceux du potager, l'huile celle des olives du village, le poisson, celui que l'on trouve au large de la baie. Née dans les bastides, les collines, les quartiers populaires, c'est une cuisine à la fois paysanne et urbaine, familiale, locale, mais surtout profondément méditerranéenne.

Nice a longtemps appartenu à la Maison de Savoie, ainsi qu'au Royaume de Piémont Sardaigne et à l'Italie. Ce n'est qu'en 1860 qu'elle devient française. Ce basculement est politique et culturel mais la cuisine nicoise, fortement liée à la Ligurie voisine, garde en son cœur des accents italiens assumés : les gnocchis, la daube, les raviolis, les tortues salées.

Cette identité plurielle fait la richesse de la tradition culinaire nissarde. Une tradition vivante, transmise de génération en génération, à l'oral, dans les familles, sur les marchés, dans les ruelles de la vieille ville. Longtemps ignorée, parfois caricaturée, elle a fini par obtenir la reconnaissance qu'elle mérite. En novembre 2019, les pratiques culinaires du pays nicois sont enfin inscrites à l'inventaire national du Patrimoine Culturel Immatériel par le Ministère de la Culture.

Aujourd'hui, cette mémoire est activement défendue par l'Office de Tourisme Métropolitain Nice Côte d'Azur. Sa mission ne se limite pas à la promotion touristique : elle devient acte de préservation, de valorisation, de transmission. Le label "Cuisine Nissarde" distingue les établissements qui cuisinent selon les recettes traditionnelles, avec les bons produits et le bon geste.

Au-delà d'une garantie, ce label est un manifeste. Celui d'une ville fière de son histoire, soucieuse de son authenticité, attachée au goût des bonnes et belles tables. Ce magazine est le prolongement de cette exigence, et offre un espace pour le récit, l'exploration et la célébration de cette cuisine et de ses racines.

Manja ! est une invitation à partager avec nous ce patrimoine gustatif exceptionnel fait de terroir, de savoir, de mémoire et de fierté.



Manja ! - explorecotedazur.com

Manja ! - explorecotedazur.com



"À entendre nos clients nicois, chaque famille a ses propres recettes. Longtemps, cette cuisine n'a pas été écrite donc chacun faisait à sa façon et selon son goût. Si on laisse cette cuisine figée, elle cessera de vivre. Il faut pouvoir la transmettre et la partager. Chacun la fait à sa manière, c'est ce qui fait sa richesse et aussi que les plats n'ont jamais tout à fait le même goût !"

Christine, l'Atelier Cuisine Nissarde

07



projet de Hubert RIZZ - Remerciement à l'Atelier Cuisine Nissarde

LES GNOCCHIS

Potato gnocchi
Lu gnoc de tantifa nissart

8 pers. / people	1 h	2 à 3 min / 2 to 3 min
------------------	-----	------------------------

LE MARCHÉ

- 2 kg de pommes de terre vieilles et bien farines (types Bintje ou Monalisa)
- 500 g de farine (à adapter selon la texture)
- 1 à 2 jaunes d'œuf (selon la qualité des pommes de terre)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 150 g de fromage sec râpé (parmesan ou abricot)
- Sel, poivre

INGREDIENT

- 2 kg de pommes de terre vieilles (types Bintje ou Monalisa)
- 500 g de farine (à adapter selon la texture)
- 1 à 2 jaunes d'œuf (selon la qualité des pommes de terre)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 150 g de fromage sec râpé (parmesan ou abricot)
- Sel, poivre

THE RECIPE

Lavez les pommes de terre et laissez les cuire entières, avec le pelan, dans de l'eau bouillante salée pendant 20 à 25 minutes, selon leur taille. Verifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Egouttez les au fur et à mesure pour pouvoir les éplucher encore chaudes. Pressez les ensuite au pressoir pour directement sur le plan de travail. Ajoutez à cette puree la farine, les jaunes d'œufs, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Goutez et ajustez l'assaisonnement. Travaillez la pâte le moins possible, juste assez pour qu'elle soit homogène. Pétrissez un quart ou un sixième de pâte, malaxez la sur le plan de travail le plus pour obtenir un long boudin d'environ 1 cm de diamètre. Ploitez l'opération pour le reste de la pâte. Découpez chaque rouleau en tronçons de 2 cm. Formez les gnocchis en roulant les tronçons sur les dents d'une fourchette pour leur donner une forme caractéristique, ce qui leur fera bien cuire et la prise de sauce. Au moment de servir, plongez les gnocchis dans un grand volume d'eau bouillante salée (à 7 l d'eau) et servez-les aussitôt avec une daube et disposez-les dans un plat chaud. Servez-les avec une sauce tomate, une sauce de daube ou de lapin à la Nissarde, et du fromage râpé.

Recette officielle du label "Cuisine Nissarde" - Official recipe of "Cuisine Nissarde" label

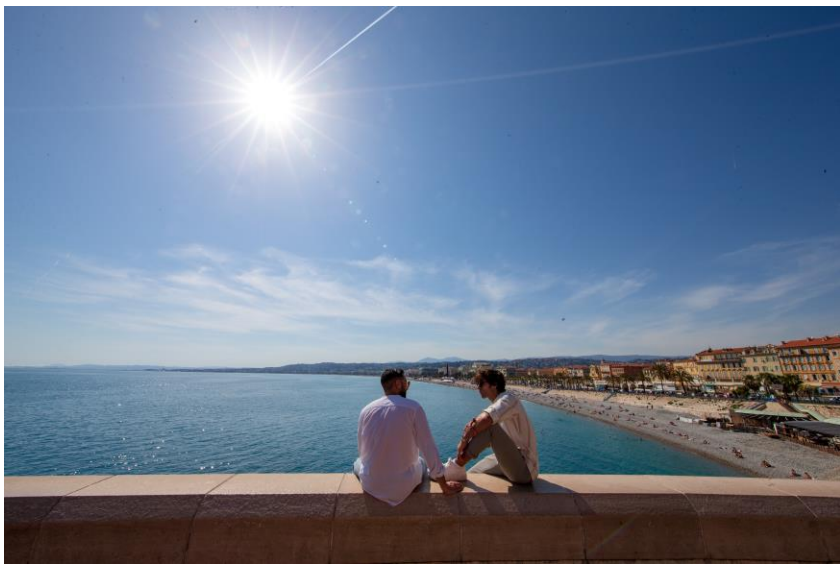


NICE CÔTE D'AZUR

UNE NOUVELLE IDENTITÉ POUR LE LABEL LGBT

NICE RAINBOW CÔTE D'AZUR

Anciennement « Nice Irisée Naturellement »



10 MAI 2025

Lancement de la nouvelle identité lors du
Nice Rainbow Festival





NICE CÔTE D'AZUR UNE NOUVELLE IDENTITÉ POUR LE FRENCH RIVIERA PASS





NICE CÔTE D'AZUR

NOUVEAUX SUPPORTS ET NOUVEAUX PROJETS

UNE FORMULE 100% DIGITALE

Application French Riviera Pass, site web renouvelé, carte dématérialisée

PROJET FIN 2025

Une offre renouvelée avec des déclinaisons du FRP pour le moyen et le haut-pays





NICE CÔTE D'AZUR

31 JEUX D'EXPLORATION MY ADVENTURE



À PARTIR DU 23 JUIN 2025

10 NOUVEAUX JEUX

Sur les communes de Carros, Gilette, Tourrette-Levens, Utelle, Lantosque, Clans, La Tour-sur-Tinée, Marie, Roubion et Roure

MY ADVENTURE VERSION GB

Les 31 aventures seront disponibles en français et en anglais



NICE CÔTE D'AZUR

LES BUREAUX D'INFORMATION HORS LES MURS

Un dispositif de **15** bureaux d'accueil hors les murs en 2025



CET ÉTÉ

Fête des Mai, Nice, 4 mai

Nice Rainbow Festival, Nice 10 – 17 mai

Accueil des nouveaux niçois, Nice, 14 mai

Festival du Livre, Nice, 30 mai – 1^{er} juin

Salon Vert Azur, Levens 31 mai – 1^{er} juin

UNOC, Nice, 9 – 13 juin

Village IronMan France, Nice, 29 juin

Beach Sport Festival, Saint-Laurent-du-Var, 1^{er} – 27 juillet

La Gordolasque, 7 juillet – 31 août



NICE CÔTE D'AZUR TOURISME RESPONSABLE

UN LITTORAL PROPRE

Organisation d'une opération de nettoyage de Rauba Capeu en avril
L'opération sera reconduite en automne

UN FOND D'AIDE TOURISME RESPONSABLE

Soutien aux associations organisant des actions de tourisme responsable

PARTENARIAT PARC NATIONAL DU MERCANTOUR

Actions communes de valorisation, sensibilisation et promotion d'un tourisme respectueux

PARTENARIAT RÉGIE EAU D'AZUR

Accompagnement des hébergeurs et restaurateurs, sensibilisation des clientèles

PARTENARIAT RÉGIE LIGNES D'AZUR

Renouvellement de l'offre de navettes touristiques



NICE CÔTE D'AZUR UN BUREAU DE REPRÉSENTATION AUX USA

À PARTIR DE MAI 2025

Ouverture d'un bureau de représentation aux États-Unis

RENFORCER LA VISIBILITÉ DE NCA SUR LE MARCHÉ NORD-AMÉRICAIN

- Campagnes de promotion ciblées
- Rencontres B2B, salons professionnels, partenariats média
- Développement du tourisme MICE (affaires, congrès)

LES ÉTATS-UNIS

Fort potentiel de croissance

+

Tourisme à haute valeur ajoutée

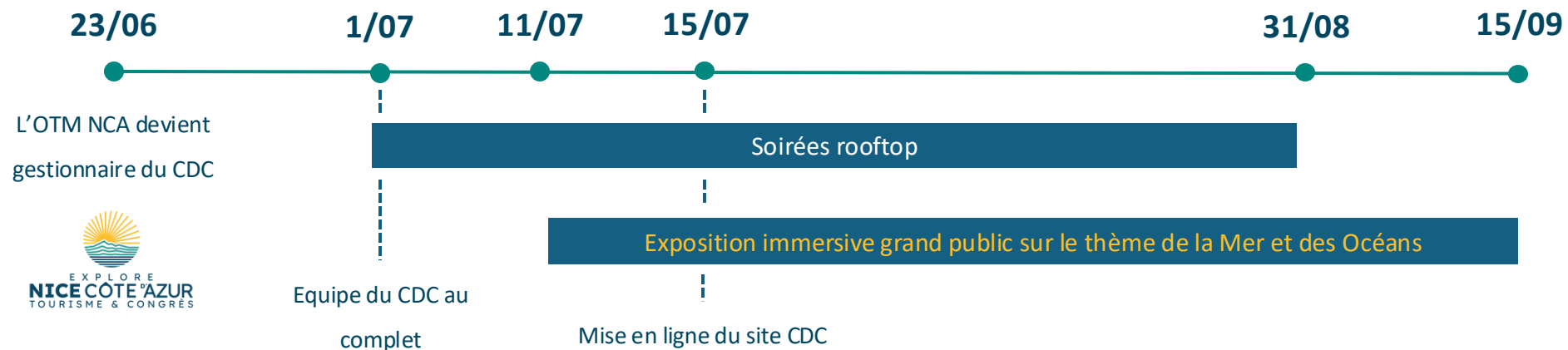
+

Nouvelle liaison aérienne Nice –
Washington (24 mai)



NICE CÔTE D'AZUR

CALENDRIER DU CENTRE DES CONGRÈS CET ÉTÉ



Mathilde JORGE

Directrice d'exploitation



Gilbert ZAPPÀ

Régisseur général



Romain VERDAGUER

Assistant régisseur



Audrey CHEVAL

Chargée de clientèle



Elsa GRIVEL

Chargée de clientèle





NICE CÔTE D'AZUR

CALENDRIER DU CENTRE DES CONGRÈS

10 manifestations confirmées

83 en option jusqu'en 2029

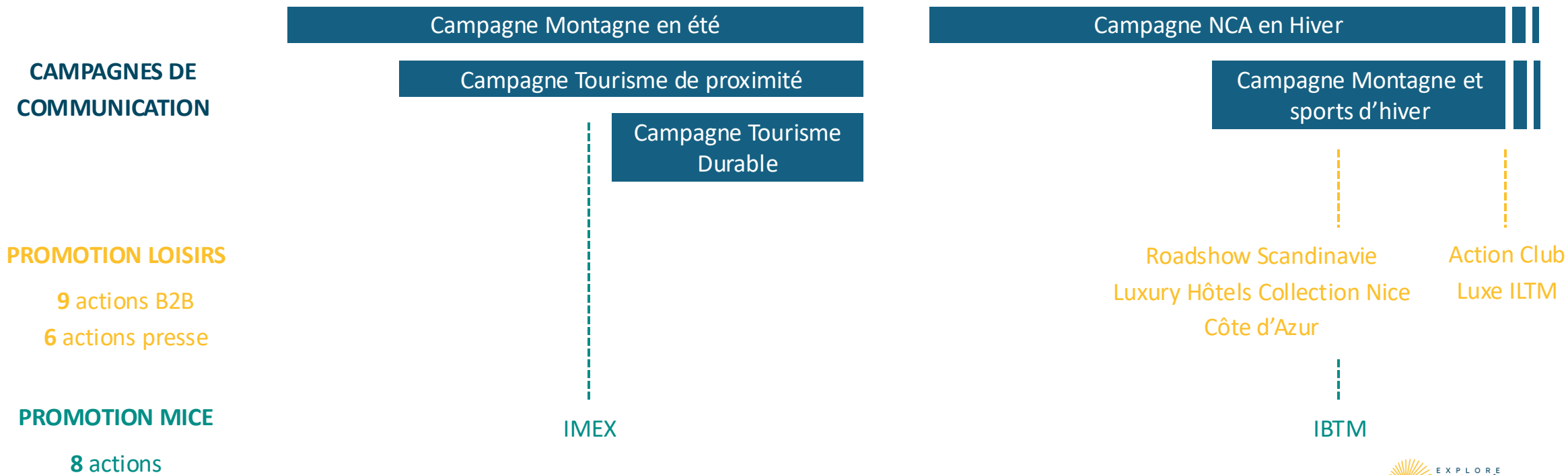
LES PROCHAINS GRANDS RENDEZ-VOUS

- Volvo Ocean Race, fin août 2025
- Village Marathon Nice-Cannes, 5-9 novembre 2025
- Colloque du Centre d'Enseignement des Services d'Urgences, 9-13 décembre 2025
- Salon nautique « Nice Boating Tomorrow », 19-22 mars 2026
- Rendez-vous en France à Nice, 31 mars – 2 avril 2026
- Congrès du « Centre des Jeunes Dirigeants », 28-29 mai 2026



NICE CÔTE D'AZUR LES ACTIONS 2025

Janvier Février Mars Avril Mai Juin Juillet Août Septembre Octobre Novembre Décembre





Catherine ANOUILH

**Directrice générale adjointe & Marketing/Communication de l'Office de
Tourisme Métropolitain Nice Côte d'Azur**



NICE CÔTE D'AZUR

FAMTRIPS ET PRESSTRIPS

LOISIRS

OCTOBRE

- **GATEWAY**, 12 AGV USA/Canada
- **POST TOUR « ESCALE MÉDITERRANÉENNE À NCA »**

NOVEMBRE

- **MIKI TRAVEL**, 10 AGV Japon
- **FAMTRIP LUXE (zone germanophone)**, suivi du workshop France Excellence 2024
- **ACCUEIL LUXE USA**, suivi opération USA Club Luxury Hôtels Collection

DÉCEMBRE

- **FAMTRIP USA**, Nice, Antibes, Marseille, 10 AGV

PRESSE

JUILLET/AOÛT

- **SLOW TOURISME**, Scandinavie, Belgique

SEPTEMBRE/OCTOBRE

- **MICE**, Suisse, Belgique, UK
- **GASTRONOMIE, ART DE VIVRE**, Italie, Espagne, Portugal, France
- **MER**, Allemagne

NOVEMBRE

- **UNESCO**, Autriche, Suisse, Allemagne, UK, Italie, Espagne

DÉCEMBRE

- **LUXE**, Asie, USA

MICE

SEPTEMBRE

WORKSHOP & FAMTRIP, accueil de 50 représentants d'agences MICE et PCO pour le lancement du CDC



NICE CÔTE D'AZUR LES PROCHAINS RENDEZ-VOUS

**3 octobre
2025**

**Les rencontres du tourisme de
demain**

**Octobre
2025**

**Présentation du plan d'actions
2026**

+

**Présentation de la nouvelle
stratégie de communication**

**Avril
2026**

**Salon Rendez-Vous en
France à Nice Côte d'Azur**



Rudy SALLES

Président délégué de l'Office de Tourisme Métropolitain Nice Côte d'Azur



Merci de votre attention



SCAN ME