

Antibes : Nykat Plage, la nouvelle adresse qui fait vibrer les remparts

29 juillet 2026 - Laurence Grémy-Flamand



Il est des adresses que l'on hésite presque à partager tant elles donnent l'impression d'être encore un secret bien gardé. Ouvert au pied des remparts d'Antibes, à quelques pas de la plage de la Gravette, Nykat Plage fait partie de celles-là. Ce nouveau lieu conjugue avec élégance gastronomie méditerranéenne, musique live et art de vivre azuréen. Une ouverture qui apporte un souffle nouveau au Vieil Antibes.



Dans une ville où les bonnes tables sont nombreuses, Nykat Plage se distingue par un concept qui dépasse le simple restaurant. Installé à deux pas du port Vauban, l'établissement revendique une identité contemporaine où se mêlent cuisine, convivialité et ambiance musicale. Un bar à cocktails intimiste, conçu dans l'esprit des speakeasies (à l'origine, bars clandestins nés aux États-Unis pendant la période de la Prohibition), viendra prochainement compléter l'expérience.

Une atmosphère entre élégance balnéaire et musique live

Dès l'entrée, le décor donne le ton. Imaginé par l'architecte niçois Steve Baldini, l'espace évoque une élégante maison de plage. Bois de noyer, matières naturelles et sable sous les pieds composent une atmosphère chaleureuse et raffinée. Au centre de la salle, un piano blanc rappelle que la musique occupe ici une place essentielle, tandis qu'un spectaculaire miroir au plafond diffuse des créations lumineuses qui métamorphosent l'espace au fil de la soirée.

Une cuisine méditerranéenne portée par de beaux talents



En cuisine, le chef Thomas Vado signe une carte inspirée des rivages méditerranéens. Originaire de Saint-Paul-de-Vence et profondément attaché à la Côte d'Azur, il met à l'honneur les produits de saison tout en les ouvrant à des influences venues d'ailleurs. Parmi les assiettes emblématiques figurent un ceviche de bar relevé d'un leche de tigre à la fraise et au piment guajillo, ou encore un canard au poivre de Kampot, laqué au miel et servi avec une purée de carottes à la noix de coco. La partition sucrée est confiée à Manon Gouin. Lauréate du Prix Lebey du meilleur dessert au chocolat en 2024 puis du Prix Passion Dessert (co-créé par le Guide Michelin et Valrhona en 2019) en 2025, elle compose des desserts aussi précis que gourmands. Sa mousse au chocolat au cœur glacé de cacahuète et son île flottante fumée à la vanille de Tahiti témoignent d'une belle maîtrise technique au service de l'émotion.

La carte des vins privilégie les domaines français, tandis que les cocktails s'inspirent des couleurs, des parfums et des saveurs du littoral méditerranéen. Avec son cadre soigné, sa programmation musicale et une cuisine ambitieuse sans être démonstrative, Nykat Plage possède tous les atouts pour s'imposer parmi les nouvelles adresses incontournables de la Riviera.

Adresse

24 Rue Aubernon, 06600 Antibes www.nykat.com <https://www.instagram.com/nykat.antibes/>

Texte : Laurence Grémy-Flamand Photos : Nykat et Laurence Grémy-Flamand

<https://universvoyage.com/antibes-nykat-plage-la-nouvelle-adresse-qui-fait-vibrer-les-remparts/>