

À NICE

L'union fait la force

Ni tout à fait concept, ni tout à fait store, Joya c'est l'invention d'un nouveau style de vie. Une boutique, un restaurant, un espace dédié au travail, à la beauté, au design, à la créativité et... aux belles rencontres.

PAR CÉCILE VAIARELLI. PHOTOS ANTHONY LANNERETONNE.

Entre le port et Garibaldi, la place du Pin dessine les contours d'un nouveau quartier tradi-trendy. Joya y installe sa formidable énergie et sa plateforme d'espaces à vivre en réunissant les compétences d'une grappe de professionnels optimistes. Les trois axes du lifestore sont : un restaurant, une boutique et un espace de travail collaboratif. Pour créer une expérience shopping rafraîchissante, tout est disponible à la vente. La chaise sur laquelle vous êtes assis, la table du déjeuner, le plat du jour mais aussi son assiette, le vin que l'on a aimé découvrir, la revue feuilletée et pourquoi pas la cuisine Bulthaup elle-même qui trône dans le restaurant et s'anime avec des cours. Sandrine Mons pose un œil curieux sur le design et la création, en partenariat avec la boutique Loft. Arts de la table, mobilier, luminaires ? On chinera l'esprit de Moooi, Petite Friture, Tom Dixon, Gervasoni, Alessi... L'agence de communication La Langue du Caméléon crée l'identité graphique tout sourire de Joya, la librairie La Briqueterie sélectionne beaux livres, romans coup de cœur et magazines, le Kids corner invite les enfants avec des collections d'objets rien que pour eux, la fleuriste compose une ambiance « comme à

la maison ». La cantine bistronomique du chef Stéphane Bichon décline une carte savoureuse de produits quatre saisons, tandis que le sommelier prolonge la balade gustative avec une sélection de vins nature issus de petits domaines et des collines niçoises. Tchou, Tchou, les soirs de dégustation avec des vigneron ! Le Bar à champagne de Douglass LaClass pétille pour Joya et pour tous les amoureux de belles bulles, le samedi soir. Dans la zone calme de la mezzanine, le boudoir est un microcorner pour s'évader le temps d'un massage ou d'une manucure et l'étage dédié au Business avec postes de coworking et salles de réunion loués pour une heure, un jour ou un mois, concentre toute l'activité événementielle d'Oriana Schwaan. Si tous les intervenants de Joya ont quelque chose en commun, c'est bien l'intention de croiser leurs différences et leur indépendance d'esprit avec des envies qui donnent du sens au style ! *Joya Lifestore. Restaurant ouvert de 10h à 19h, 18€, apéritifs dînatoires le soir en fin de semaine, brunch le week-end de 11h à 16h, 29€ (voiturier Parkego. Tél. 06 52 84 53 02). Fermé lundi. 1, place du Pin. Tél. 04 22 13 26 50 et joyalifestore.com*

Chez Joya, l'union fait la force. Autour de Sandrine Mons, initiatrice et coordinatrice du projet, ils se sont tous rencontrés à Nice, un beau jour propice aux envies les plus folles. Chef de cuisine, studio événementiel, libraire, agence de communication, passionnés de design, coach en stratégie d'entreprise, sommelier, architecte, fleuriste...



1



2

Sur la place du Pin qui sans cesse se réinvente, Joya réunit un restaurant, une boutique et un espace de travail. Le pari de s'y sentir chez soi tout en étant ailleurs est chaque matin à l'ordre du jour. **1.** Tapis de Marcel Wanders, Moooi, poufs, Pols Potten. **2.** Le restaurant Joya, suspensions Tom Dixon, au mur assiettes « Curiosity » de Sam Baron. **3, 5 et 7.** Sur les tables en bois gravé d'Henri Olivier, un délice lapin-carotte, un tartare thon-avocat ou un instant déco. **4.** Kids corner sous l'escalier en bois blond, chaises, Fermob. **6.** Sur la mezzanine, l'espace business.



3



4



5



6



7

4



1. À mi-marches de Joya business, la fleuriste Julie Guittard et son assistante Clara. 2. Stéphane Bichon, chef de cuisine. 3. Lionel cultive l'esprit salon. Appliques « Spun » de Tom Dixon. 4. Vincent de Chavanes, la plume graphique de l'agence La Langue du Caméléon. 5. Avant le service, Séverine briefe les quatre beaux gosses. 6. Sandrine Mons, l'âme de Joya. Dessin mural de Patrick Frega. Mobilier, Petite friture. 7. Au service de l'événementiel et de la communication digitale, Oriana Schwaan. Mobilier, Stéphanie Marin. 8. Sur place ou à emporter, les vins de Romain Forini.

