

CÔTE D'AZUR

NICOLAS VIE

Chef exécutif & directeur de la restauration



De la direction des cuisines d'un palace — plus jeune chef à en prendre les rênes — aux côtés de Bruno Oger, deux étoiles Michelin, Nicolas a construit sa signature entre grandes maisons et tables d'exception : le Cap Estel à Èze, Le Métropole à Beaulieu, le Moulin de Vernègues.

À la tête de la restauration de l'aéroport de Nice Côte d'Azur — deuxième aéroport de France — pour le groupe international SSP, il a piloté plusieurs points de vente et concepts, du gastronomique au bistrot. Une double culture rare : celle de l'excellence gastronomique et celle de l'exploitation à grande échelle.

Calme, fédérateur, maniant à la fois technique et créativité, il s'inscrit dans une génération de chefs pour qui l'excellence culinaire française a été transmise par les grands noms de la gastronomie, tout en cultivant l'exigence indispensable à la bonne gestion d'une cuisine : achats, approvisionnement des stocks, règles d'hygiène et mesures sanitaires.

EXPERTISE

Ouvertures & lancements

Concevoir une offre, structurer une cuisine, lancer un lieu. De la carte à la première assiette.

Table privée

Chef privé pour une clientèle exigeante, en toute discrétion — chez vous ou en villégiature.

Événements & réceptions

Dîners, célébrations, réceptions privées. Une cuisine d'exception pensée pour le moment.

Direction & renfort

Remplacement, renfort ou accompagnement d'une équipe et d'une direction, ponctuel ou sur la durée.

RÉFÉRENCES

Cap Estel · Le Métropole · Moulin de Vernègues · aux côtés de Bruno Oger (2★ Michelin) · Aéroport Nice Côte d'Azur / SSP

Parlons de votre projet.

WhatsApp +33 6 11 47 07 59 · [instagram.com/nicolasviechef](https://www.instagram.com/nicolasviechef) · [linkedin.com/in/nicolas-vie-26920b35a](https://www.linkedin.com/in/nicolas-vie-26920b35a)

FRENCH RIVIERA

NICOLAS VIE

Executive chef & F&B director



From leading the kitchens of a palace hotel — the youngest chef to do so — to working alongside two-Michelin-starred Bruno Oger, Nicolas has built his signature across grand houses and exceptional tables: Cap Estel in Èze, Le Métropole in Beaulieu, Moulin de Vernègues.

As head of dining at Nice Côte d'Azur Airport — France's second-largest — for the international group SSP, he ran several outlets and concepts, from fine dining to bistro. A rare double culture: culinary excellence and large-scale operations.

Calm, a natural team-builder, blending technique with creativity, he belongs to a generation of chefs who inherited French culinary excellence from the great names of gastronomy — while cultivating the rigour a kitchen demands: purchasing, stock supply, hygiene standards and food-safety measures.

EXPERTISE

Openings & Launches

Designing a menu, structuring a kitchen, opening a venue. From concept to the first plate.

Private Table

Private chef for a discerning clientele, with absolute discretion — at home or away.

Events & Receptions

Dinners, celebrations, private receptions. Exceptional cuisine, made for the moment.

Direction & Support

Cover, reinforcement or guidance for a team and its management, one-off or ongoing.

REFERENCES

Cap Estel · Le Métropole · Moulin de Vernègues · alongside Bruno Oger (2★ Michelin) · Nice Côte d'Azur Airport / SSP

Let's talk about your project.

WhatsApp +33 6 11 47 07 59 · [instagram.com/nicolasviechef](https://www.instagram.com/nicolasviechef) · [linkedin.com/in/nicolas-vie-26920b35a](https://www.linkedin.com/in/nicolas-vie-26920b35a)