



# Au cœur de Nice, bienvenue au paradis

**RENAISSANCE.** L'un des hôtels les plus confidentiels de Nice, La Pérouse<sup>\*\*\*\*</sup> et son restaurant, Le Patio, ont rouvert leurs portes après sept mois de travaux.

L'établissement est situé à l'extrémité Est de la Promenade des Anglais, à quelques pas du cours Saleya d'un côté, des quartiers Ségurane et du port de Nice de l'autre. Un emplacement stratégique, et pourtant La Pérouse fait

dans la retenue et ne signale sa présence qu'avec discrétion. A tel point que de nombreux touristes poussent la porte de l'hôtel voisin avant de se raviser, de faire demi-tour et de monter les quelques marches qui mènent à l'accueil de ce havre de paix en pleine ville.

*"La Pérouse est un endroit magique. Nous ne pouvions pas rêver meilleur sujet pour un premier hôtel",* reconnaissent d'une seule voix Delphine Versace (la niçoise) et Virginie Friedman. Le tandem du studio Friedman & Versace maîtrise ici le *"juste ce qu'il faut"* et sa collaboration avec les artisans et artistes locaux s'est avérée fructueuse. L'hôtel comme son restaurant (ouvert aux non résidents) possèdent désormais tous les attributs d'un refuge chic en bord de mer, à l'abri des regards.

## Dans le jardin d'Epicure

Aux beaux jours, c'est sur la terrasse du Patio que l'on s'attable, midi et soir. Ce jardin intérieur profite de l'ombre bienfaisante de citronniers et du parfum délicat du jasmin de Grasse. Les dessins des plateaux des tables, en lave émaillée, rappellent ceux de Cocteau



*"Qu'importe le flacon, pourvu qu'on ait l'ivresse", dit l'adage. Au Patio, on a les deux...*



et se déclinent dans des camaïeux de vert que vient rehausser de la vaisselle elle-aussi dans des dégradés de bleu et de vert. Les chaises en fer forgé ont été réalisées spécialement pour Le Patio et se partagent l'espace avec des modèles en rotin, redevenus tendance, qui fleurent bon les maisons de vacances des années 60.

Et si le regard est séduit, partout où il se pose, les papilles ne le sont pas moins. On doit ce bonheur gastronomique à Damien Andrews, ex-second de Patrick Raingeard, au Port Palace de Monaco d'abord, au Cap Estel ensuite. Ce chef discret ne s'exprime nulle part mieux que devant son piano. Respectueux des produits de saison, passé maître dans l'art délicat des cuissons, inventif tout

en domptant l'originalité, il inscrit sur sa carte quelques plats qui témoignent de son talent : un carpaccio de daurade assaisonné à la framboise fraîche et huile de gingembre (19€) ; un rouget entier juste cuit au jus de vin rouge, tartare de courgettes trompettes (32€) ; un filet de bœuf français, avocat tiède, caviar d'aubergine cuit au four, pickles de fenouil à la coriandre (42€) et, pour finir sur une note sucrée, une tartelette au citron et poudre de thé vert Matcha (15€). Cerise sur le gâteau : s'offrir une nuit sur place (à partir de 310€ la chambre), pour vivre l'expérience La Pérouse dans sa totalité, même et surtout si l'on est un autochtone.

**CÉCILE OLIVÉRO**