



**Y L BALICCO**

Spécialiste de la distribution  
de fruits & légumes depuis 40 ans

## La Pérouse\*\*\*\* et Le patio restaurant et terrasse à Nice. Une renaissance




Après une rénovation complète par le studio Friedmann & Versace, l'hôtel et le restaurant, suspendus à la colline du Château, viennent de rouvrir leurs portes, avec un nouveau décor, de nouvelles cuisines et un nouveau chef.

En ouverture : Damien Andrews, chef de cuisine 

**HÔTEL.** Presque toutes les 53 chambres et suites profitent d'une vue imprenable qui épouse la baie et la ville. 

Sous la direction des deux architectes d'intérieur, pas moins de 10 artisans-artistes ont participé à l'éclosion d'un décor unique, inspiré des grandes



demeures de la Riviera, entre Provence et Méditerranée, entre Belle Époque et feeling contemporain. Et, si ici tout semble aussi naturel, c'est que rien n'a été laissé au hasard, des carreaux en terre mêlée débusqués en Italie aux appliques et miroirs en staff produits d'après leurs dessins, des têtes de lit en jacquard brodé sur mesure aux lampes en forme de coraux trouvées à Palerme, en passant par les poignées des armoires et les gardes corps des escaliers. 



**LE PATIO.** Comme son nom l'indique, le restaurant est niché au 6e étage dans un espace découvert qui abrite citronniers centenaires et jasmin blanc. C'est dans cet environnement bucolique, qui permet d'apprécier le calme et d'oublier les turbulences de la ville, que Damien Andrews, effectue son premier poste de chef de cuisine, après 17 années passées auprès de son mentor, Patrick Raingard, comme demi-chef de partie au restaurant Zebra square à Monaco, puis 1er chef de partie et second de cuisine au restaurant Mandarine, 1 étoile Michelin, de l'hôtel\*\*\*\* Port palace à Monaco, et 1er sous-chef à La table de Patrick Raingard, 1 étoile Michelin, de l'hôtel\*\*\*\*\* Cap Estel à Eze-bord-de-Mer. Seule infidélité, deux années passées au restaurant Maya Bay à Monaco, avec Pascal Silman.

 Terrasse

*Pain perdu de foccacia*







*Queue de lotte rôtie au thym*

*Pêche jaune pochée à l'anis et à l'orange*

Aujourd'hui, il vole de ses propres ailes et signe une carte qui raconte son amour pour le pays niçois et la région méditerranéenne, ses légumes et ses poissons, pain perdu de foccacia et chèvre au citron vert, tomates confites, queue de lotte rôtie au thym, petits artichauts violets et olives niçoises, rouget entier juste cuit au jus de vin rouge, tartare de courgettes trompettes, comme un bao d'épaule d'agneau confite aux épices « d'aqui d'aia » et des desserts de cuisinier, espuma de yaourt aux fruits rouges, crumble classique, pêche jaune pochée à l'anis et à l'orange, sorbet fraise, crémeux vodka.

• **HÔTEL LA PÉROUSE**

11, quai Rauba Capeu 06300 Nice

Tél. (0)4 93 62 34 63

<http://www.hotel-la-perouse.com>

<https://www.instagram.com/hotellaperousenice/>

[info@hotel-la-perouse.com](mailto:info@hotel-la-perouse.com)

Ouvert pour déjeuner et dîner

Bar (12h à 23h)

Fitness et sauna

Piscine

Toit-terrace solarium panoramique

Service voiturier

Parking

Conciergerie

Room-service

(photos Gérard et Michelle Bernar et Christophe Coenon)

Publié le 3 juillet 2023