

L'Hôtel La Pérouse Nice, Le Patio Restaurant & Bar – Une oasis de sérénité et de délices.

L'Hôtel La Pérouse Nice, qui est à la fois le plus confidentiel et le plus exposé de Nice, se dévoile entièrement réenchanté par le studio parisien Friedmann & Versace (Virginie Friedmann et Delphine Versace à qui l'on doit notamment les univers du restaurant MoSuke du Chef Mory Sacko, et des établissements tendances italiens Gruppomimo à Paris...). C'est dans une vibrante personnalité enjouée, mêlée de l'esprit de l'âge d'or arty de la Riviera et de l'école de Vallauris, entre céramiques, tapisseries aux coloris marqués et acidulés et courbes généreuses, que le duo de décoratrices a théâtralisé les lieux ... Picasso, Capron, Cocteau ou Léger ne sont pas si loin.



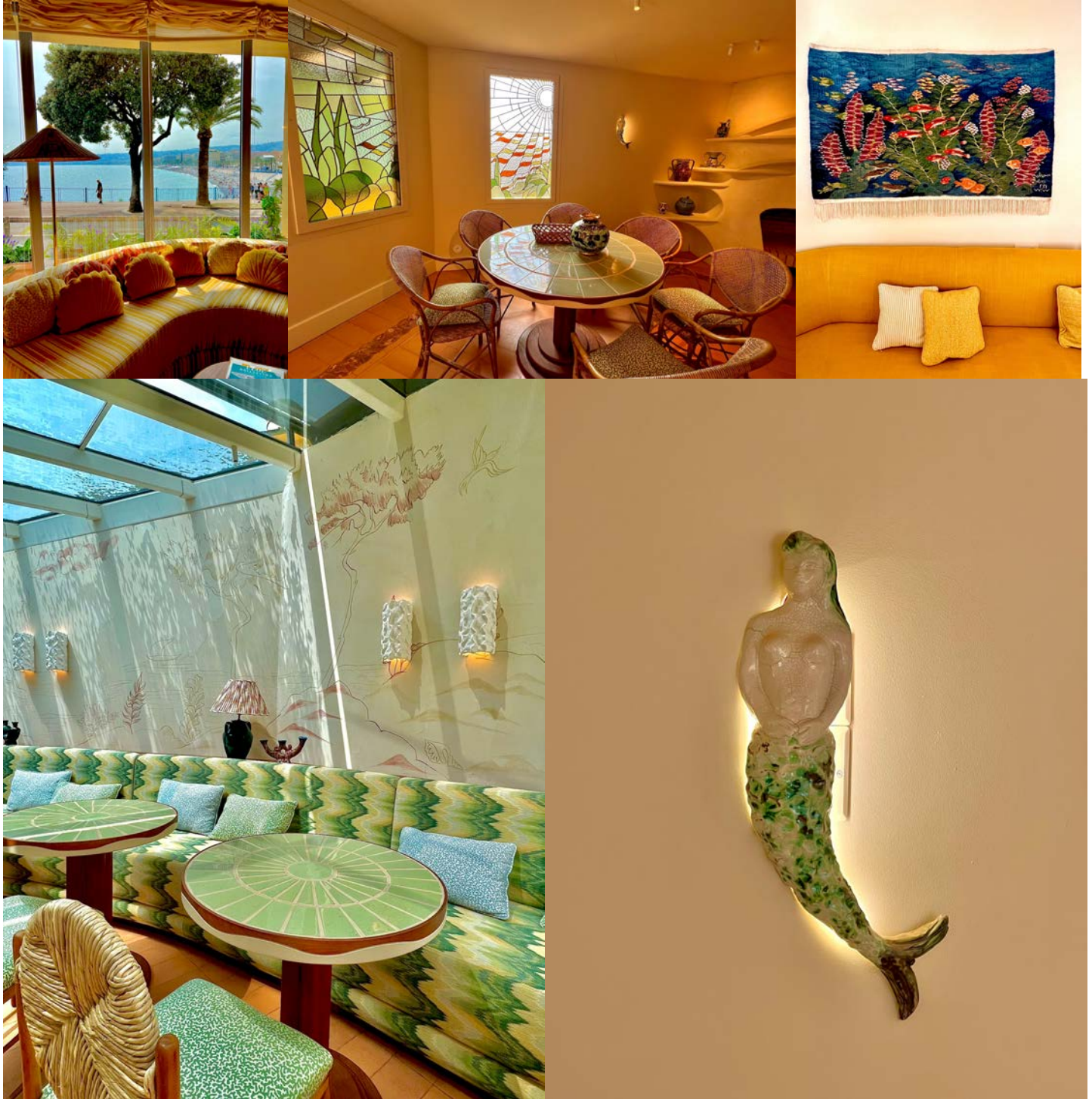
Ce boutique hôtel, faisant partie des Small Luxury Hotels of the World et qui a la discrétion d'un speakeasy, semble dominer toute la belle Baie des Anges par une façade ocre et or qui ne lui appartient pourtant pas, les chambres, balcons et terrasses panoramiques se dissimulent bien au delà des apparences, lovés contre la

colline du château avec une vue en vigie de la Méditerranée et de la vieille ville. Seule une entrée presque dissimulée et une enseigne des plus discrètes vous invitent à découvrir ce paradis préservé et si unique en plein cœur de Nice.



Le lobby vous plonge immédiatement dans cette facétieuse insouciance « So French Riviera »! Après 6 étages et un dédale de couloirs, vous découvrez alors une incroyable oasis de sérénité et d'élégance : **Le Patio**, véritable perchoir secret et gourmand, où se dissimule le bar et le restaurant. La verrière vous abrite en lumière les jours d'hiver, il sera bon de se nicher sur la banquette au vert graphique et à la courbe d'une vague, les murs, quant à eux, sont à peine « tatoués » – comme au fusain à la main – de dessins racontant la

Méditerranée, entre pins parasols, ligne d'horizon d'une mer à l'infini, de roches et d'étoiles de mer : une belle signature du très inspiré artiste Nicolas Blazicevic (Type 55, Peixes Bonaparte, Boccaccio). La cheminée à cette allure généreuse et dodue d'une poterie et les vitraux ont cette griffe très Le Corbusier.





Les déjeuners et les dîners se font mémorables et abrités sous les bienveillants citronniers centenaires et les luxuriants jasmins odorants, vous dégusterez la cuisine méditerranéenne, ensoleillée et idéalement savoureuse du nouveau Chef Damien Andrews. Ce sincère disciple d'Escoffier a fait une partie de sa carrière auprès de l'emblématique chef étoilé Patrick Ringard. Après un passage rapide à **Bonfinger Paris** et à la **brasserie Flo de Nice**, il rencontre son mentor en 2003, qui est alors à la tête du très tendance **Zebra Square** de Monaco. Puis, il travaille un temps dans les cuisines fusions Japonaise et Thaï du Maya Bay. Il retrouve Patrick Ringard au **Port Palace**, toujours à Monaco, au restaurant Le Mandarin*, d'abord en tant que Chef de Partie, puis en tant que Second. Il suit le Chef au luxueux et confidentiel **Cap Estel** à Èze-Bord-de-Mer pour créer **La Table de Patrick Ringard***, il est alors son Sous-chef. Pour son premier poste de chef exécutif, Damien Andrews propose au Patio des assiettes qui racontent tout son amour des produits du pays niçois et de la pêche locale, les intitulés résonnent de la clameur des marchés, comme le pois chiche, l'artichaut violet, la courgette trompette, le calamar ou encore le rouget, sans oublier l'agneau et les épices « d'aqui d'aia ».... c'est à la fois simple et complexe, juste et plaisant.



Le Pain perdu de focaccia et chèvre au citron vert, tomates confites et carottes a cette croque en bouche appétante.



La Raviole de crustacés au mascarpone et citron confit se fait raffinée de l'iode et du crémeux mascarpone twisté d'agrumes.



La Queue de Lotte rôtie au thym, petits artichauts violets et olives niçoises a cette identité provençale qui fait plaisir.



Le Filet de boeuf français, avocat tiède, caviar d'aubergine cuit au four, pickles de fenouil à la coriandre est fondant du soleil estival de son intense jus corsé, les aubergines en caviar et l'avocat grillé apportent la rondeur et le fumé au plat.



Les douceurs virevoltent entre la fraîcheur douce des fruits comme la *Pêche jaune pochée à l'anis et à l'orange*, *sorbet fraise*, *crèmeux vodka* ou la craquante gourmandise du *Big crinkle au chocolat et noisettes*, *glace vanille*.



Le service, orchestré avec pertinence par Alexis Roy, est assuré, bienveillant et a cette juste envie du faire plaisir et du partage.



Les jeudis soirs se font musicaux pour la saison au son d'un orchestre live.

Le Patio est une gourmande et sereine parenthèse, qu'il est bon de connaître pour vivre toute la douceur et l'élégance de la Belle RIVIERA.

L'Hôtel La Pérouse a cette identité d'une maison qui vous reçoit avec charme et délicatesse. Les chambres ont la douceur de vivre et la clarté qui donne envie de s'y délasser sans complexe, les balcons, les terrasses semblent tous suspendus à la vue. La piscine, à flanc direct de la roche de la colline du château et des plantes grasses en cascade, vous offre cette sensation de nature presque sauvage, vous oubliez totalement que la ville de Nice se trouve à vos pieds.



L'Hôtel La Pérouse fait partie à nouveau des élégantes et incontournables adresses niçoises où il fait bon vivre la Douce Riviera dans toute sa richesse.

Entrées 18 à 21€ – Plats 31 à 42€ – Desserts 14 à 16€

Hôtel La Pérouse

11, Quai Rauba Capeu

06300 Nice

Tel : **+33493623463**