



# L'Hôtel La Pérouse\*\*\*\* à Nice, un écrin entre ciel et mer sur la Riviera

 [Corinne Martin \(https://instant-luxe.com/author/corinnemartin\)](https://instant-luxe.com/author/corinnemartin)

---

Situé à l'extrémité de la Promenade des Anglais, l'Hôtel La Pérouse\*\*\*\* offre une vue imprenable sur la Baie des Anges et la Méditerranée.

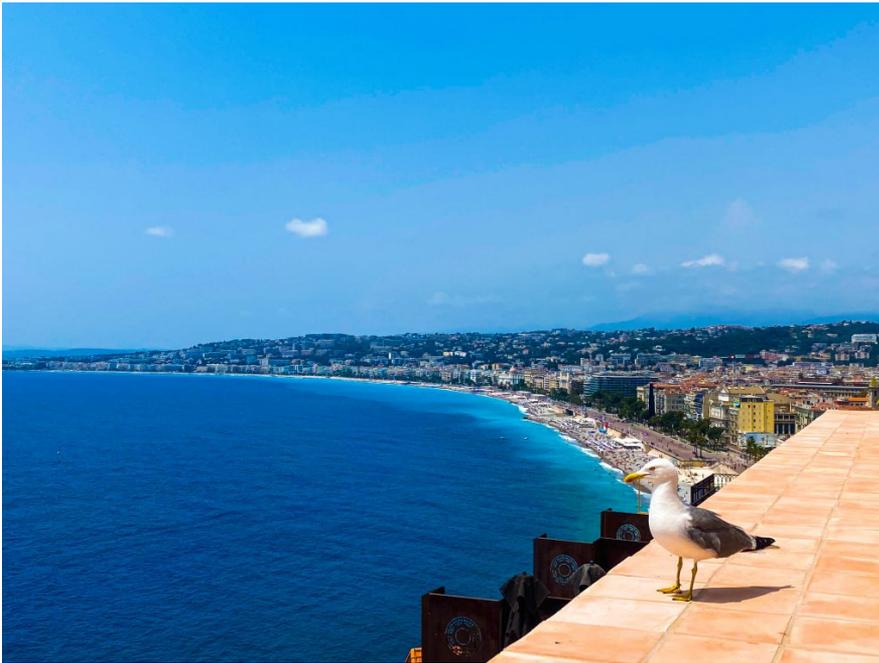
Niché contre la colline du Château, ce boutique hôtel intimiste de 53 chambres et suites a récemment rouvert ses portes après une rénovation intégrale. Avec son ambiance élégante et authentique, il promet une expérience unique où les accents du Sud sont sublimés par une touche de modernité.

La Rédaction a eu le privilège de redécouvrir pour vous cet hôtel d'exception, véritable ambassadeur de l'art de vivre sur la Riviera.

## Un nom évocateur en hommage à la mer

Depuis sa construction en 1936, cet établissement a traversé les époques en conservant son charme d'antan. Initialement connu sous le nom de « Hôtel de Rome », il formait alors un tout avec l'Hôtel de Suisse voisin. En 1968, il fut cédé à un nouveau propriétaire qui décida de lui donner une identité nouvelle

: « Hôtel La Pérouse ». Ce choix de nom n'est pas anodin. En effet, le propriétaire a souhaité rendre hommage au célèbre navigateur Jean François de la Pérouse, en évoquant les vues imprenables sur la Méditerranée que l'établissement offre à ses visiteurs. Les chambres, telles des cabines de bateau, invitent les hôtes à se sentir en totale communion avec la mer, à quelques pas seulement de la vieille ville, de la promenade des Anglais et du Port.



*Vue du rooftop de l'Hôtel La Pérouse\*\*\*\* © Corinne Martin*

## **Un lieu d'exception sur la Côte d'Azur**

Situé à seulement 5 minutes de marche du dynamique Cours Saleya, L'Hôtel La Pérouse\*\*\*\* offre un emplacement privilégié, alliant tranquillité et proximité avec les principales attractions de Nice. Niché tel un véritable refuge méditerranéen, cet établissement vous entoure de ses terrasses ensoleillées, d'un immense solarium sur le toit, d'une piscine creusée dans la roche et de panoramas à couper le souffle sur la Baie des Anges. Son restaurant Le Patio, lové au cœur d'un jardin embaumé d'agrumes et de jasmin, vient ajouter une note parfumée à cette expérience envoûtante.



*Façade de l'Hôtel La Pérouse\*\*\*\* © Corinne Martin*



*Lobby de l'Hôtel La Pérouse\*\*\*\* © Corinne Martin*



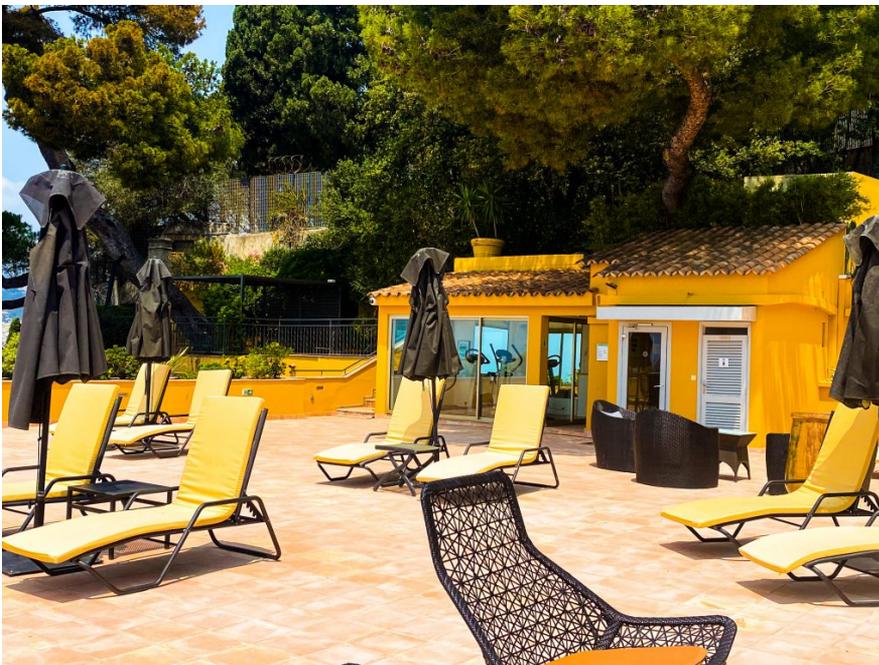
*Roof-top solarium de l'hôtel © Corinne Martin*



*Piscine © Corinne Martin*



*Roof-top et terrasses © Corinne Martin*



*Roof-top solarium et salle de sport au fond © Corinne Martin*

## **Une décoration élégante et raffinée signée par le Studio Friedmann & Versace**

L'Hôtel La Pérouse\*\*\*\* a fait appel au Studio Friedmann & Versace pour créer une ambiance inédite, signant ainsi leur première incursion dans le domaine hôtelier. Cette nouvelle décoration rend un véritable hommage au mythe de la Riviera. Inspirées par les artistes et l'âge d'or de Vallauris, Virginie Friedmann et Delphine Versace, les talentueuses décoratrices, ont su concevoir un décor unique, où les citations et les trésors des années 1950 de la Côte d'Azur se mêlent harmonieusement. Le choix des matériaux naturels et des objets d'artisanat est le fruit d'une sélection minutieuse, avec une préférence pour les pièces réalisées sur mesure ou dénichées dans les galeries locales. Pas moins de 10 artisans et artistes ont contribué à la création de ce décor exceptionnel.

### **Une atmosphère lumineuse et chaleureuse**

Dès l'accueil, le lobby donne le ton avec une atmosphère lumineuse et chaleureuse, où le bois, la corde et l'argile se marient harmonieusement. Les motifs rayés évoquant la plage et les références marines sont omniprésents, créant une ambiance envoûtante.

Les 6 étages de l'hôtel sont également imprégnés de cette atmosphère singulière. Des gardes-corps des escaliers aux motifs corail de la moquette, en passant par les murs en fibre recyclée qui rappellent la texture minérale, chaque détail a été soigneusement pensé.

Chaque élément contribue à une expérience visuelle inoubliable, des carreaux en terre mêlée débusqués en Italie aux lampes en forme de coraux trouvées à Palerme. L'Hôtel La Pérouse\*\*\*\* offre un mariage parfait entre le charme authentique de la vieille ville et des touches de modernité.



*Lobby © Corinne Martin*



*Enseigne en façade © Corinne Martin*

### **Des chambres ensoleillées empreintes de Méditerranée**

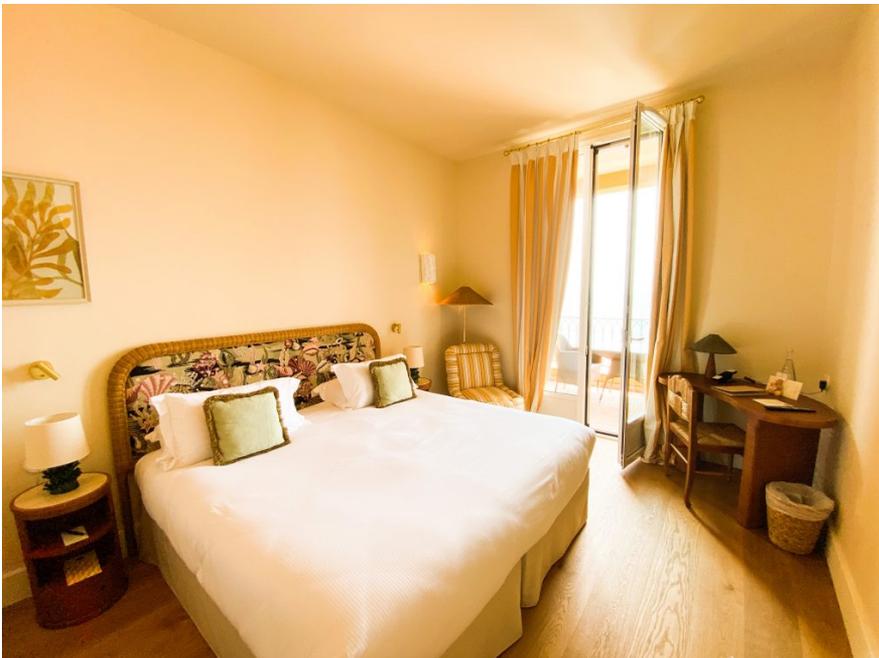
Chaque chambre\* et suite est un véritable cocon de raffinement. Les balcons et terrasses privées offre des panoramas à couper le souffle sur la baie et des moments intimes face à la Méditerranée.

Les décoratrices ont subtilement parsemé ces espaces de références à l'univers aquatique. Les têtes de lit en jacquard brodé et rotin arborent une superbe tapisserie aux motifs marins, créée par la Maison Thevenon. Les clins d'œil marins se retrouvent également sur les chevets en céramique, les poignées de placard en forme de coquillages et les lampes en forme de coraux.

Les miroirs en staff, les bureaux en bois sur mesure et les chaises en osier reposent sur des carreaux en terre mêlée. Des touches de jaune égayent les assises et les rideaux, apportant une ambiance ensoleillée. Les tapis en raphia et les meubles dessinés sur mesure par les architectes complètent l'ensemble avec élégance.

Chaque espace nuit offre une identité unique, avec des sols variant entre parquet et terre mêlée, un mélange artisanal de deux terres cuites pour une touche authentique. Les salles de bains en marbre italien ont été préservées, tandis que les luminaires, réalisés par un céramiste sicilien de Palerme, évoquent la délicatesse du corail. Les rideaux et les fauteuils aux rayures parasol rappellent également l'esprit ensoleillé du bord de mer.

*\* 53 chambres de 20 à 50m<sup>2</sup>, 2 suites – dont la plus grande occupe 60m<sup>2</sup>, 3 juniors suites et 4 exécutives.*



*Chambre supérieure, n°306 © Corinne Martin*



*Vue de la chambre 306 © Corinne Martin*



*Salle de bain de la chambre 306 © Corinne Martin*



*Chambre de luxe terrasse, n°501 © Corinne Martin*



*Terrasse de la chambre 501 © Corinne Martin*



*Salle de bain de la chambre 501 © Corinne Martin*

## **Le restaurant Le Patio, une véritable oasis culinaire provençale**

### **Un sanctuaire pour des rendez-vous confidentiels et romantiques**

Depuis longtemps, les habitants de Nice ont choisi le Patio comme lieu privilégié pour des moments d'intimité ou de complicité. Perché sur une terrasse secrète, cet établissement transporte les convives dans un univers unique, bercé par l'ombre bienveillante des citronniers centenaires. L'atmosphère y est d'une douceur incomparable, empreinte de parfums envoûtants de jasmin de Grasse. Chaque instant passé au Patio est une invitation à l'évasion, une escapade sensorielle au cœur de Nice.



*Terrasse du Patio © Corinne Martin*

## **Une nouvelle décoration solaire et rétro qui célèbre l'esprit des années 50**

L'atmosphère vibrante du nouveau décor du Patio, inspiré des années 50, s'harmonise parfaitement avec le charme de ce lieu d'exception. Les talentueuses décoratrices ont donné vie à un espace énergisant, sublimé par la couleur jaune emblématique, symbole de la ville de Nice. Le citron mentonnais se fait roi, devenant omniprésent, des sièges à la pergola, en passant par les murs et jusqu'aux citrons peints à la main sur la mosaïque de l'alcôve principale, rendant ainsi hommage à ce produit régional emblématique.

## **Des espaces chaleureux suspendus hors du temps**

Dans l'espace intérieur du Patio, une ambiance chaleureuse de maison de famille règne en maître. Autour de la cheminée, inspirée de Valentine Schlegel, se mêlent de magnifiques céramiques qui évoquent l'esprit méridional. Les murs du restaurant sont ornés de vitraux réalisés en collaboration avec un artisan, tandis qu'une imposante fresque inspirée de Jean Cocteau, agrémentée d'appliques en staff, captive le regard des convives. Le bar, entièrement recouvert de coquillages, est une véritable œuvre d'art qui fait écho à l'univers marin omniprésent.

Sur la terrasse extérieure, un second bar en grès sculpté dévoile des motifs marins, créés grâce à une technique spécialement développée par Caroline Scholl pour ce projet. Une superbe fresque signée Nicolas Balzicevic orne le mur, tandis que les plateaux des tables en lave émaillée sont décorés de dessins inspirés de l'œuvre de Jean Cocteau. Les chaises en fer forgé, alternant avec des modèles en rotin, créent une atmosphère chaleureuse et apaisante. Tout a été pensé pour permettre aux convives de s'évader de la vie urbaine et de se plonger dans un refuge hors du temps.

La piscine creusée dans la roche, qui jouxte la terrasse, est entourée d'une végétation luxuriante, créant l'illusion d'un jardin suspendu avec la Méditerranée en contrebas.

Qu'ils se trouvent à l'intérieur ou sur la terrasse, les convives peuvent ainsi profiter d'une ambiance solaire et d'un cadre hors du temps.

De plus, le Patio offre des soirées musicales tous les jeudis soirs jusqu'en septembre, ajoutant une touche de convivialité et de divertissement à cette expérience hors du commun.



*Intérieur du Patio © Corinne Martin*



*Véranda du Patio © Corinne Martin*



*Terrasse du Patio © Corinne Martin*



*Espace abrité du Patio © Corinne Martin*

### **Le nouveau chef Damien Andrews fait rayonner la cuisine du Patio**

Au cœur de ce cadre enchanteur, le talentueux chef Damien Andrews vient de prendre les commandes du restaurant du Patio. Fort de plusieurs années d'expérience aux côtés de son mentor, le chef Patrick Raingard, avec qui il a décroché deux étoiles Michelin au Port Palace à Monaco et au Cap Estel, Damien Andrews apporte une nouvelle dimension culinaire à cet établissement d'exception.



*Damien Andrews, nouveau chef du Patio © Corinne Martin*



*Terrasse du Patio © Corinne Martin*

### **Une nouvelle carte raffinée, hommage à la région niçoise**

Membre de l'association des disciples d'Escoffier depuis 2022, Damien Andrews propose une approche culinaire raffinée mettant à l'honneur les produits de saison locaux, dans un véritable hommage à la gastronomie niçoise. En associant les saveurs authentiques de Nice, les légumes gorgés de soleil de la région et les poissons frais de la Méditerranée, il offre une expérience gustative nouvelle et captivante. Chaque plat est une symphonie de goûts et de saveurs, sublimée par une huile d'olive de qualité, véritable emblème méditerranéen. Sa passion est de créer des plats qui révèlent toute la richesse des ingrédients, en privilégiant le partage, le raffinement et la maîtrise technique.

## Notre expérience culinaire sous les citronniers du Patio

Bien installés à l'ombre des citronniers, bercés par les chants des oiseaux, nous nous apprêtons à découvrir la nouvelle carte du Patio. Pour parfaire notre expérience, nous optons pour un accord mets et vins, afin de sublimer chaque bouchée.

En guise d'amuse-bouche estival, nous nous délectons d'un pain perdu de focaccia, accompagné d'un délicat chèvre de Peymeinade au citron vert et de tomates confites. En entrée, nous découvrons une raviole aérienne aux crustacés, sublimée par la douceur du mascarpone et le zeste de citron confit. Nous l'accompagnons d'un verre de blanc Sicilia « Luma Grillo » Cantina Cellaro 2022. En plat principal, nous succombons à la tentation d'une queue de lotte rôtie au thym, accompagnée de petits artichauts violets et d'olives niçoises. Un verre de Côtes de Provence Rosé Rimauresq Cru Classé 2022 vient sublimer cette délicieuse harmonie de saveurs. Poursuivant notre découverte culinaire, nous dégustons un filet de bœuf français particulièrement tendre, agrémenté d'un avocat tiède, d'un caviar d'aubergine cuit au four et de pickles de fenouil à la coriandre. Un verre de rouge espagnol signé Hermanos Lurton Do Toro 2020 complète cette association parfaite.

Pour terminer en douceur, nous nous délectons d'une pêche jaune pochée à l'anis et à l'orange, accompagnée d'un sorbet fraise et d'un crémeux vodka. Une explosion de fraîcheur pour clôturer ce repas idyllique.

### Une cuisine délicate aux accents provençaux

Le chef a su enchanter nos papilles avec sa cuisine exquise aux accents provençaux. Les plats, légers et savoureux, mettent en avant avec élégance les produits locaux de saison. Les assiettes sont présentées avec délicatesse, chaque détail est soigneusement pensé pour émerveiller les palais les plus exigeants.

#### Bon à savoir

*Au Patio, les convives peuvent également profiter d'un service continu entre le déjeuner et le dîner, avec une carte légère et conviviale propice au partage et à la détente. Les tapas et les produits du terroir régional sont mis à l'honneur, offrant une expérience culinaire délicieuse pour les familles de l'hôtel et les visiteurs extérieurs.*



*Pain perdu de focaccia, chèvre de Peymeinade au citron vert et tomates confites © Corinne Martin*



*Raviole de crustacés au mascarpone et citron confit © Corinne Martin*



*Queue de lotte rôtie au thym, petits artichauts violets et olives niçoises ©*

*Corinne Martin*



*Filet de boeuf français, avocat tiède, caviar d'aubergine cuit au four, pickles*

*de fenouil à la coriandre © Corinne Martin*



*Pêche jaune pochée à l'anis et orange, sorbet fraise, crèmeux vodka ©*

*Corinne Martin*

## **L'Avis de la Rédaction**

L'Hôtel La Pérouse\*\*\*\* à Nice est une adresse confidentielle et luxueuse célébrant l'art de vivre sur la Riviera. Avec sa nouvelle décoration, son restaurant enchanteur Le Patio et son nouveau chef Damien Andrews, ce boutique hôtel intimiste laisse une empreinte indélébile dans le cœur de ses visiteurs. Que vous soyez en quête d'un séjour romantique, d'une escapade culturelle ou d'une retraite relaxante, L'Hôtel La Pérouse\*\*\*\* saura vous séduire. On valide !

## **Informations pratiques**

### **Hôtel La Pérouse\*\*\*\***

11, quai Rauba Capeu

06300 Nice

Tél. (0)4 93 62 34 63

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

Etablissement ouvert toute l'année

### **Le Patio Restaurant & Terrasse**

Ouvert 7j/7 au déjeuner et au dîner

Déjeuner (12h-14h)