


Nice. La Pérouse, un rêve de voyage...

 **Publié le** mardi 4 juillet (/archives/2023/7/) 2023 (/archives/2023/)

 **Catégories** Côte d'Azur & Provence (/c%C3%B4te_d'azur-provence/), Gastronomie, Voyages... (/gastronomie-voyages/)

A l'extrémité de la Promenade des Anglais, l'Hôtel La Pérouse est la vigie de la Baie des Anges. On y accède par le quai Rauba Capeu, pour le découvrir six étages plus haut, où, à l'abri des bruits de la route et de la promenade, il dévoile ses chambres aux vues plongeantes. Ici, entre ciel et mer, seul le pittoresque de la vieille ville rivalise avec le large.



C'est justement ces vues dominantes sur la Méditerranée et ce sentiment d'être dans sa chambre comme sur un bateau, qui donnèrent au premier propriétaire l'idée de baptiser l'établissement La Pérouse. Un hommage au navigateur/explorateur français qui prend sens à chaque balcon en prise directe avec la mer, à seulement quelques pas de la vieille ville, de la promenade des Anglais et du Port.

L'Hôtel La Pérouse Nice et son Restaurant Le Patio rouvrent après rénovation intégrale. Le projet sacre le talent du Studio Friedmann & Versace. Pour les deux architectes d'intérieur : « *C'est un endroit magique. Nous ne pouvions pas rêver meilleur sujet pour un premier hôtel. Il y a ici tout ce qu'on aime : des vues incroyables, une situation idéale et beaucoup d'inattendu.* »

À 5 minutes à pied du trépidant Cours Saleya, l'hôtel exauce ainsi le rêve d'un paradis préservé. Entre terrasses accrochées à la colline du château, solarium toit-terrasse, piscine creusée dans la roche, jardin d'agrumes et panoramas époustouffants sur la Baie des Anges, l'endroit déroule le fil d'une poésie ensoleillée pour révéler la Côte d'Azur.

Le restaurant de l'hôtel, Le Patio et sa terrasse perchée, garde son caractère intime fort prisé par les Niçois. À l'ombre des citronniers centenaires, l'air y semble toujours plus doux, sinon entêtant lorsqu'il est saturé par le jasmin de Grasse. Ce parfum de vacances est soutenu par le décor aussi solaire que la carte du Chef Damien Andrews.

Membre de l'association des disciples d'Escoffier depuis 2022, Damien est un passionné qui reste profondément imprégné par les années qu'il a passées auprès de son mentor le Chef Patrick Raingeard, avec qui il a décroché deux fois une étoile Michelin au Port Palace à Monaco et au Cap Estel. Une expérience qu'il met désormais au service du Restaurant Le Patio, pour lequel il signe une carte qui raconte son amour pour le pays niçois, ses légumes et ses beaux poissons. Des produits d'exception qu'il apprécie, sublimés par une huile d'olive de qualité. « *Mon objectif est de les mettre en valeur par les goûts et les saveurs, au travers d'une carte basée sur le partage, le raffinement et la technique* » explique-t-il.

Parmi ses plats fétiches, il cite une lotte cuite à basse température avec des artichauts violet et olives de Nice, un carpaccio de daurade à la framboise et gingembre et pour finir en douceur un Nuage de yaourt aux fruits rouges. De quoi mettre au diapason l'assiette et le cadre. CQFD !



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

11, quai Rauba Capeu

06300 Nice

tel. 04 93 62 34 63

[conditions de réutilisation \(/legal\)](#), [contact \(/contact/\)](#), [crédits \(/credits/\)](#)