



U R B A N G U I D E

**Sortir**  
[ On the town ]

Lionel Leoty Le Petit Lu Gourmand



**HÔTEL LA PÉROUSE NICE**  
**Une métamorphose enchantée**

Le plus confidentiel des hôtels de Nice s'est révélé entièrement réenchanté par le studio parisien Friedmann & Versace dans une personnalité à l'esprit Vallauris. Ce boutique hôtel, à la discrétion d'un speakeasy, se dissimule derrière une façade ocre et or qui domine toute la Baie des Anges. Les chambres, balcons et terrasses panoramiques se lovent à flanc de roche de la colline du château avec

une vue en vigie de la mer et de la vieille ville. Au 6<sup>e</sup> étage se découvre Le Patio Restaurant & Bar : incroyable oasis de sérénité et de délices. C'est sous les citronniers centenaires et les jasmins odorants que se savoure la cuisine méditerranéenne et ensoleillée du nouveau chef Damien Andrew. Ce disciple d'Escoffier travaille avec sincérité les produits du pays niçois et de la pêche locale, comme la Raviole de crustacés citron confit, la Queue de Lotte rôtie au thym, sans oublier les douceurs avec la Pêche jaune à l'anis et crémeux vodka. L.L.

*An enchanting transformation. Nice's most discreet hotel has been given a new lease of life with a Vallauris feel by Parisian studio Friedmann & Versace. This boutique hotel, concealed behind an ochre and gold façade, overlooks the Baie des Anges. Rooms, balconies, and panoramic terraces nestle into the castle's rocky hillside, with panoramic views of the sea and the old town. Le Patio Restaurant & Bar is on the 6th floor, an incredible oasis of serenity and culinary delights. Enjoy new chef Damien Andrew's sun-drenched cuisine under century-old lemon trees and fragrant jasmine. This Escoffier disciple works sincerely with both local fish and Niçois produce, serving dishes ranging*



© lepetitgourmand

*from shellfish ravioli with confit lemon, roasted monkfish tail with thyme, and, of course, desserts such as yellow peach with aniseed and creamy vodka.*

Nice, 11 Quai Rauba Capeu. Tél. 04 93 62 34 63