



Saveurs



Cette lotte sent bon la Provence. (Photos L.Me.)

## La lotte rôtie au thym de La Pérouse à Nice

Tout au bout de la promenade des Anglais, là où les chapeaux sont volés par le vent et où les touristes cherchent le château, se cache le plus délicieux secret de Nissa la bella : Le Patio de l'hôtel La Pérouse. Récemment rénovée, l'entrée de l'hôtel est si discrète qu'il est possible de passer devant sans s'en rendre compte. Et ce serait vraiment dommage, car dans leur cour intérieure, le nouveau restaurant invite à un moment de détente gourmand qui laisse un sentiment de privilège.

À l'aplomb de la colline du châteaueu, à l'abri du vent et de la ruineur de la ville, c'est une ambiance toute provençale qui accueille les visiteurs qui peuvent alors se régaler de la cuisine du nouveau chef Damien Andrews.

### Partage et simplicité

Arrivé directement du Cap Estel, où il officiait depuis plusieurs années auprès de Patrick Raingeard, une étoile au « Michelin », Damien Andrews a senti, à l'aube de ses quarante ans, qu'il était temps de voler de ses propres

ailes. C'est ce que lui permet ce restaurant où il propose « une cuisine dans le partage, mais bien travaillée tout en restant dans la simplicité ».

Comme cette lotte rôtie au thym, qu'il travaille avec une barigoule d'artichauts et un beurre blanc, dont il a bien voulu adapter la recette pour les lecteurs de « Nice-Matin ».

**LUDOVIC MERCIER**  
lmercier@nicematin.fr

Le Patio de l'hôtel La Pérouse, 11, quai Rauba Capeu, à Nice. Plats entre 29 et 42 euros. Tél. 04.93.62.34.63.

### La recette

#### INGRÉDIENT POUR 4 PERSONNES

- 500 g de lotte en tronçons, préparée par le poissonnier
- 8 cœurs d'artichauts frais ou surgelés.
- 8 olives de Nice, en quartiers
- 1 chou-fleur (si possible violet)
- 40 g de chou romanesco
- 1 carotte
- 1/2 oignon et ail
- 10 cl de vin blanc
- 5 cl de vinaigre blanc

- 1 branche de thym
- 4 mini carottes fanes jaune
- 20 cl de crème liquide
- 30 g de beurre
- huile d'olive, sel et poivre.

#### RÉALISATION

Faire revenir carotte, oignon, ail et thym, sans coloration, à l'huile d'olive. Ajouter le vin blanc et le vinaigre. Ajouter les cœurs d'artichaut entiers, et faire cuire à 45 minutes à couvert. Faire la purée de chou-fleur violet : le cuire dans 10 cl de crème, avec de l'eau et du

sel, quelques minutes. Égoutter et mixer. Assaisonner au goût. Éplucher et faire cuire les carottes fanes jaunes 5 minutes dans l'eau salée. Facultatif : récupérer le jus des artichauts, le mettre dans une casserole avec 10 cl de crème liquide. Faire réduire, puis ajouter le beurre, et monter au mixeur plongeant. Préchauffer le four à 180 °C. Assaisonner les tronçons de lotte, et la saisir à la poêle sur toutes les faces. Ajouter

le beurre dans la poêle, et arroser encore sur toutes les faces. Mettre au four pendant 5 à 6 minutes. Vérifier la cuisson en piquant la lotte avec une pointe de couteau ou un pic en métal, et le poser sur la lèvre. S'il est chaud, le poisson est cuit. Déposer alors sur une grille, et laisser sortir l'eau du poisson deux minutes. Il finit alors de cuire. Pendant ce temps, réchauffer les garnitures. Dresser sur une assiette, et servir chaud.



**Damien Andrews saura bientôt séduire les guides les plus prestigieux.**