

ARTTRAVEL



La Pérouse



La demeure solaire de la Riviera

Ouvert depuis 1936, l'hôtel niçois La Pérouse quatre étoiles a été entièrement repensé avec maestria par le studio d'architecture parisien Friedmann & Versace. Il a rouvert ses portes fin mai et dévoile un nouveau décor ensoleillé, envoûtant et résolument méditerranéen. Découverte de cette perle enchantée de la Baie des Anges.

Texte : Delphine Després
Photos : © Christophe Coenon

Blotti sur la Colline du Château depuis près d'un siècle, à l'entrée de la Promenade des Anglais, du Cours Saleya et du port, l'hôtel La Pérouse avait fermé ses portes l'an dernier pour d'importants travaux d'embellissement. Il faut dire que l'établissement, propriété de Catella Hospitality Europe depuis 2021, avait besoin d'un bon dépoussiérage et d'une métamorphose certaine... Et le nouveau propriétaire de confier cette mission de rénovation totale aux architectes d'intérieur Virginie Friedmann et Delphine Versace – elle-même d'origine niçoise – qui signent ici leur première réalisation d'hôtel. Et le résultat cumule les superlatifs ! Certes le spot à lui seul était idyllique avec ses vues dominantes sur la Méditerranée, qui inspirèrent d'ailleurs le nom de l'hôtel rendant hommage au navigateur. Mais Virginie Friedmann et Delphine Versace ne se sont pas contentées de ce panorama pour écrire la nouvelle histoire de cet établissement déployé sur six étages. Elles ont imaginé un scénario décoratif, un brin bohème chic, inspiré des grandes demeures de la Riviera et ponctué de nombreuses références à l'univers marin et à la Méditerranée : certaines appliques et coussins sont en forme de coquillage ;

les têtes des lits en jacquard brodé et les poignées des chevets évoquent aussi cette thématique ; la moquette des zones communes et le garde-corps de l'escalier suggèrent le corail, etc. Au niveau du Patio, le bar est recouvert de coquillages (une réalisation de Caroline Perrin) ; une fresque inspirée de Jean Cocteau recouvre les murs ; les tables extérieures montrent des dessins de poissons ; les pergolas épousent le jaune de Menton ; des dessins de citrons embellissent la mosaïque de l'alcôve, etc. Tout un monde magnifié par l'empreinte et le savoir-faire d'une dizaine d'artisans et d'artistes locaux. Mix de matières naturelles et de matériaux bruts, gestes artistiques et poétiques, clin d'œil au passé, belle sélection d'objets actuels ou chinés, réalisations sur mesure dessinées par les architectes elles-mêmes et autres détails originaux, chaque recoin de cet hôtel, pensé comme une vaste maison de famille, a été traité avec soin et singularité dans un esprit contemporain teinté de lumière du Sud. Dès la réception le ton est donné : *« Une invitation lancée à ralentir, le décor conjugue respiration et inspiration. »*



Primauté est donnée à la lecture du volume et à l'ouverture sur le tableau vivant de la Baie des Anges. Quant au style, il puise son originalité dans la verve créative des ateliers de la Côte d'Azur des années 1950, avec un télescopage de citations et de trouvailles. »

Les 53 chambres et suites, de 20 à 49 m², jouissent presque toutes d'une vue exceptionnelle sur la mer, la promenade des Anglais et d'un extérieur. Rythmées de rotin, d'osier, d'éléments en céramique, de jaune, de sols en parquet ou en terre cuite, elles combinent également les références à la Méditerranée, et nous plongent dans une ambiance de vacances. Mention spéciale pour la Suite Méditerranée, sa grande terrasse panoramique de plus de 130 m² entre ciel et mer et son jacuzzi privé ! Le restaurant Le Patio et sa terrasse à l'ombre des citronniers invitent également à la douceur de vivre au soleil. Un refuge hors du temps et confidentiel où l'on déguste une carte du Sud élaborée par le chef Damien Andrews, qui nous conte son amour pour le pays niçois, ses légumes et ses beaux poissons. Ancien collaborateur du chef étoilé Patrick Raingeard avec qui il a décroché deux fois une étoile Michelin au Port Palace à Monaco et au Cap Estel à Èze, le chef du Patio travaille ici de merveilleux produits locaux de qualité pour offrir des plats d'exception aux hôtes, à l'image de sa lotte cuite à basse température avec des petits artichauts violets et des olives de Nice, de son carpaccio de daurade à la framboise et au gingembre, de son Nuage de yaourt aux fruits rouges. Des saveurs qui se marient à merveille avec l'ambiance si azurienne et raffinée de l'établissement, récemment labellisé Artravel Hotels.

“ Virginie Friedmann et Delphine Versace ont imaginé un scénario décoratif, un brin bohème chic, inspiré des grandes demeures de la Riviera et ponctué de nombreuses références à l’univers marin et à la Méditerranée. ”



ARTRAVEL

ARCHITECTURE | DÉCORATION | FOOD | TRAVEL
LE MEILLEUR DES LIEUX CONTEMPORAINS

FALL
Issue

176 PAGES D'EXCEPTION



ET TOUJOURS LES PLUS BELLES
DEMEURES & HÔTELS AUTOUR DU MONDE

106