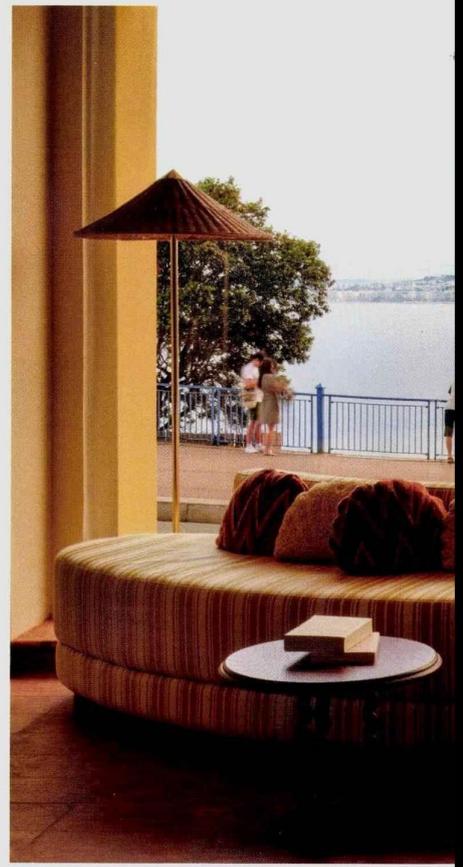
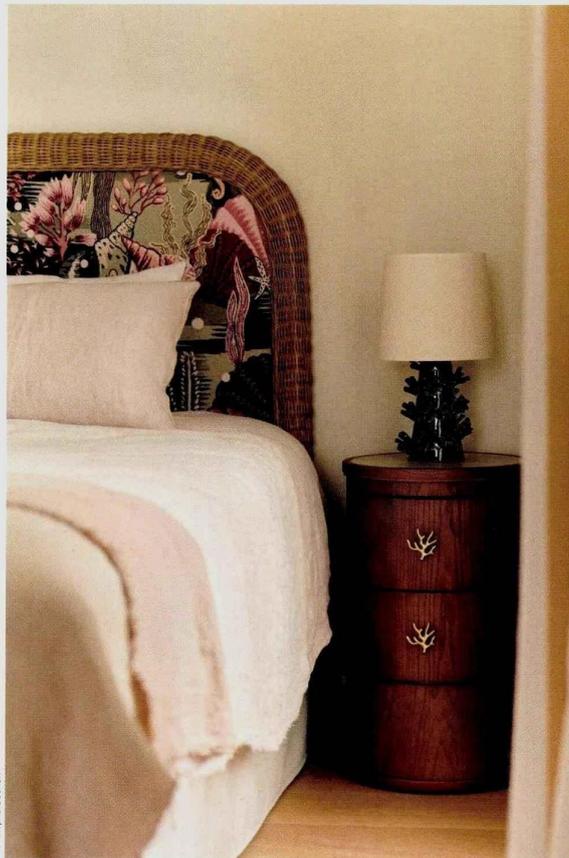
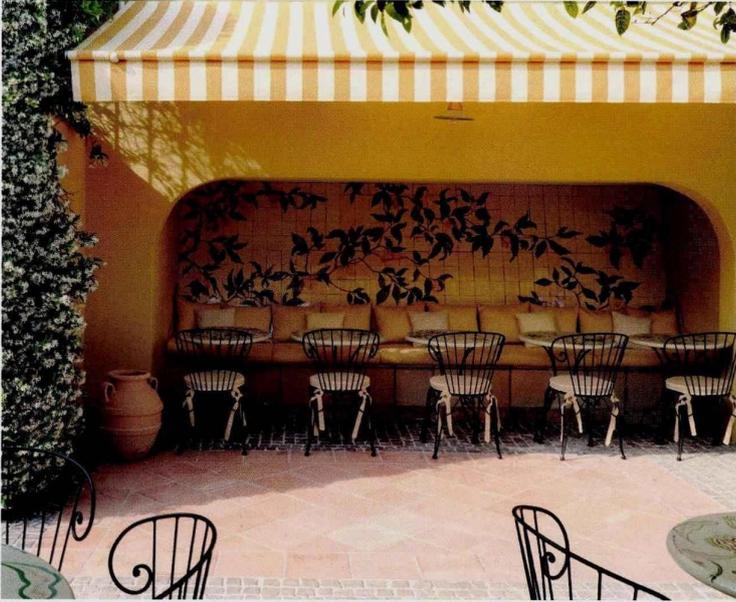




TESTÉ & APPROUVÉ



© Christophe Coenon



HÔTEL LA PÉROUSE

Nice

Voici un hôtel aussi secret que rayonnant. Il est bien caché, au pied de la colline du Château, à l'extrémité de la Promenade des Anglais. Au premier abord... pas grand-chose ; une enseigne, un lobby accueillant, déjà coloré, mais bien mystérieux. La surprise est ailleurs ; au sommet de l'ascenseur qui nous fait grimper six étages en un clin d'œil. Voilà que se dévoile enfin Le La Pérouse, vieil hôtel niçois qui sort d'une rénovation complète et qui a repris du service à l'été 2023. Sa façade ne se voit pas d'en bas, c'est là son secret. Il faut grimper jusqu'ici pour en prendre plein la vue de cette robe jaune, ce jaune proche du citron, ce jaune qui vous fait sentir dans le Sud, qui vous donne envie d'agrumes, de cigales et de soirées d'été. Les 53 chambres sont toutes orientées vers la mer. La nôtre a même une petite terrasse idéale pour prendre le pouls du climat ou lire un livre au soleil. À l'intérieur, la tête de lit en jacquard brodé sur mesure évoque des fonds marins multicolores, les lampes dénichées à Palerme revêtent la forme de coraux et les poignées de l'armoire paraissent aussi sortir d'un récif immergé. Les décoratrices Virginie Friedman et Delphine Versace ont chiné ou fait fabriquer la plupart des éléments de décor qui traduisent bien leur façon sensible et élégante de travailler. Même chose dans le patio de l'hôtel où l'on se pose à l'ombre de citronniers centenaires, sur des tables aux plateaux de lave émaillée dont les dessins évoquent Cocteau. Ici aussi le studio Friedman & Versace a insufflé un esprit très 50's à travers un bar habillé de coquillages et un arrière-bar de nacre, une drôle de cheminée agrémentée de céramiques, et des chaises en fer forgé ou en rotin, dessinées spécialement pour le restaurant. En cuisine, Damien Andrews rejoue à merveille ses gammes apprises dans les cuisines du Port Palace de Monaco et du Cap Estel. Le chef exprime sa connaissance et son amour du pays niçois dans les assiettes. Il nous sert un ceviche de crevettes au Clamato avec mangues et concombres, puis un turbotin nacré au basilic avec consommé de poisson de roche au safran. Une cuisine aux forts accents sudistes que l'on déguste sous les citronniers, à deux pas de la petite piscine de l'hôtel. Une expérience rafraîchissante, dans ce balcon secret sur la baie des Anges qui fête son renouveau. LL

hotel-la-perouse.com

