



# trends

*i n r i v i e r a*

## Escapade

Se laisser bercer par le « Bruit de l'eau »

## Horlogerie

Only Watch 2023

## Déco

Design en haute mer

## Yachting

Nouveautés avec le vent en poupe

#77  
SEPT/OCT  
FR/UK

Par Emilie Thevenin

# Nouveautés GASTRONOMIQUES

Cet été a vu fleurir plusieurs nouvelles adresses gourmandes sur la Côte d'Azur et à Monaco. De la réouverture de restaurants iconiques, à la découverte de nouvelles saveurs du monde en passant par une ode à l'art de vivre méditerranéen, voici quatre nouveaux établissements à découvrir absolument afin de rendre la rentrée gourmet à souhait.

## FINE-DINING NEWS

This summer saw the advent of various new fine-dining venues across the Riviera and Monaco, from the reopening of iconic eateries to the discovery of new world cuisines and an ode to the Mediterranean art of living. Let's take a look at four such establishments, all ideal destinations for dining at its finest.



Les Ambassadeurs



## Le Patio

Entièrement rénové par le Studio Friedmann & Versace (à qui l'on doit également les univers du restaurant MoSuke du Chef Mory Sacko, ou encore Gruppomimo à Paris), l'Hôtel La Pérouse a réouvert ses portes au printemps dernier. Sa situation exceptionnelle perchée au-dessus du quai Rauba Capeu en fait une oasis dissimulée en tête à tête avec la grande bleue. L'établissement iconique niçois cache également en son cœur un superbe restaurant sous une lumineuse verrière à l'ambiance arty méditerranéenne prolongée d'une terrasse abritée par des citronniers centenaires. On peut y savourer la cuisine ensoleillée et savoureuse du chef Damien Andrews qui a fait ses armes auprès de Patrick Ringear. La carte aux accents du sud fait la part belle aux produits locaux et de saison comme la Belle gambas snackée aux amandes et safran, salade acidulée à la mangue, le Pain perdu de focaccia et chèvre au citron vert, tomates confites ou encore les Calamars poêlés au lard de Colonnata, poivrons doux au piment d'Espelette. Les amateurs de viandes peuvent également se laisser tenter par l'original Aioli de suprême de volaille fermière et confit de légumes à l'huile vierge ou par le met Comme un bao d'épaule d'agneau confite aux épices « d'aqui d'aia ». Les desserts jouent également la carte de la créativité gourmande. Un moment hors du temps...

## LE PATIO

Completely renovated by Friedmann & Versace design studios (to whom we also owe the décor of chef Mory Sacko's MoSuke, as well as Gruppomimo in Paris), the Hotel La Pérouse in Nice reopened last spring. The hotel's exceptional location, perched on the quai Rauba Capeu, makes it a true hidden haven, up close and personal with the horizon. This legendary local establishment also harbours within its heart a gorgeous, glass-roofed restaurant with an arty Mediterranean ambiance and a terrace shaded by age-old lemon trees. Here, the menu features flavours full of sunshine, created by chef Damien Andrews, who trained alongside Patrick Ringear.

The Mediterranean-influenced menu gives precedence to local, seasonal products, as in the Belle gambas king prawns with almonds, saffron, spicy salad and mango; or try the Focaccia French toast topped with lime goat's cheese and candied tomatoes. Then there's the Pan-fried squid with Colonnata bacon, sweet green peppers and Espelette chilli. Meat-lovers will be tempted by the unusual Aioli of free-range chicken breast and candied vegetables with virgin oil, or the Bao lamb shoulder candied with Mediterranean spices. The dessert menu is also full of delicious creativity at this timeless establishment.



### LE PATIO

Hôtel La Pérouse,  
11, Quai Rauba Capeu à Nice  
Tel : +334 93 62 34 63

[WWW.HOTEL-LA-PEROUSE.COM](http://WWW.HOTEL-LA-PEROUSE.COM)

