



- PROFESSION -
 LA TOURNÉE DES PATRONS



ACTIVITÉ
 Restaurant



ADRESSE
 11, quai Rauba-Capeu,
 06300 Nice



CONTACT
 ☎ 04 93 62 34 63
 🌐 www.hotel-la-perouse.com

📍 Hôtel La Pérouse
 Restaurant Le Patio - Nice
 📷 La Pérouse Le Patio

LE PATIO

JARDIN MÉDITERRANÉEN



Au pied de la Colline du Château, l'hôtel La Pérouse fait face à la mer Méditerranée. L'établissement accueille le restaurant Le Patio, doté d'un jardin aux accents du Sud. L'endroit, récemment rénové, souhaite conquérir la clientèle niçoise.

Le Patio se situe au premier étage de l'hôtel La Pérouse, présent depuis 1936 au pied de la Colline du Château, lieu incontournable pour qui surplombe Nissa la Bella. « Depuis le début, il existe un espace de restauration à La Pérouse. Mais, jusqu'en 2018, il s'agissait seulement d'un restaurant d'hôtel. La direction a ensuite recruté un chef qui leur a fait comprendre qu'il existait un potentiel pour attirer la clientèle locale », raconte Alexis Roy, directeur du Patio. L'hôtel est racheté en 2021 et une importante période de rénovation s'ensuit pour le restaurant, d'octobre 2022 à mai 2023. Seul le nom d'origine a été conservé. Il fait référence au jardin méditerranéen présent au centre de l'établissement, composé de citronniers et d'orangers. « Nous aimons décrire le lieu comme une bulle hors du temps, avec un côté préservé et une prise de hauteur, comme un appel au calme », décrit Alexis Roy.

Outre cette terrasse dotée de tables fabriquées à partir de pierres de lave et d'un bar d'été, l'endroit dispose d'une véranda avec un bar dont la façade présente une multitude de coquillages assemblés à la main. Une salle intérieure installée autour d'une ancienne cheminée complète l'espace. Quant à la décoration, elle a été pensée de manière à créer une atmosphère de « maison de l'arrière-pays niçois ». Ainsi, des chaises en osier ou encore des vases en terre cuite trônent dans le restaurant, grimé de coloris provençaux. En cuisine, la Méditerranée se trouve à l'honneur, tant dans l'assiette que dans le verre. Les entrées et les desserts sont pensés pour être partagés. Le chef Damien Andrews organise un *sourcing* rigoureux, avec des produits frais, de saison et locaux. Les vins proviennent du sud de la France, mais aussi du Liban, de Grèce, d'Espagne ou encore de Sardaigne et de Sicile. 🌟

À la tête



Alexis Roy

Originaire de Paris, Alexis Roy souhaitait au départ devenir pilote de chasse. En parallèle de la préparation de différents concours, il décide de s'inscrire à l'université, comme plan B en cas d'échec. Ce qui advient. Il décide alors de travailler dans la restauration pour subvenir à ses besoins. C'est la révélation. S'ensuivent un cursus au sein de l'école hôtelière Vatel Paris, puis, à la sortie, une expérience de six mois au Royal Monceau (Paris, 8^e), dans le restaurant Matsuhisa Paris. Dans une volonté de se mesurer à l'ouverture d'établissements, il rejoint alors le groupe Pedzouille, reprend le restaurant situé à Paris 10^e, puis inaugure celui du 2^e arrondissement. Enfin, descendu à Nice, il ouvre Miamici, une trattoria italienne, puis finit par rejoindre La Pérouse en mars 2023, alors en plein travaux, comme directeur du Patio.

Carte sur table

- Jours et heures d'ouverture : **7 jours sur 7** de **12 h à 14 h** et de **19 h à 22 h** (carte réduite l'après-midi)
- Nombre de couverts par jour : **80**
- Places assises : **50** (salle), **50** (terrasse)
- Effectif : **10** (cuisine), **6** (salle)
- Ticket moyen : **55-60 €** (déjeuner), **70-80 €** (dîner)
- Formule du midi : **33 €** (entrée-plat ou plat-dessert), **44 €** (entrée-plat-dessert)
- Entrées : **20 €**
- Plats : **29 € à 36 €**
- Desserts : **12 € à 15 €**
- Premier prix de la bouteille de vin : **38 €**
- Premier prix du verre de vin : **9 €**
- Prix du café : **5 €**