



CUISINE

Damien Andrews, le chef du Patio, de l'Hôtel La Pérouse à Nice

▶ Écouter (14 min)

Diffusion du 24 novembre 2023

À retrouver dans l'émission



FRANCE BLEU AZUR, BIENVENUE CHEZ VOUS - LA RENCONTRE

Du lundi au vendredi à 10h02

De Alia Zegaoula

France Bleu Azur



De Alia Zegaoula

Vendredi 24 novembre 2023 à 10:00 - Mis à jour le vendredi 24 novembre 2023 à 17:45

Par France Bleu Azur



Voici Damien Andrews, ce parisien qui a adopté la Côte d'Azur (et réciproquement) il y a vingt ans tout juste. Après un apprentissage en brasserie de luxe dans le groupe Flo, à Paris le rêve du Sud le rattrape.



Damien Andrews, le nouveau chef du restaurant Le Patio, de l'hôtel La Pérouse à Nice © Radio France - Alia Zegaoula

Arrivé ici sa formation s'est poursuivie à Monaco, auprès du chef Patrick Ringard "il m'a tout appris !" Il est depuis janvier dernier le chef du restaurant Le Patio, restaurant et terrasse de l'[hôtel La Pérouse à Nice](#).

D'ailleurs l'élève accueille le maître le vendredi 8 décembre pour un dîner à quatre mains !

Damien Andrews évoque son intérêt, minot, pour le potager de son grand -père, les plats préparés avec de bons produits, par ses parents. Curiosité que l'on retrouve des années plus tard chez ses propres enfants bien-sûr.

**** Ses adresses gourmandes :**

-[Le café de la fontaine à la Turbie](#).

-Et [l'Huilerie St Michel à Menton](#), il utilise les produits de Karim dans les plats qu'il propose au Patio.

**** Sa balade fétiche :**

"Le Col d'Eze, avec ma femme et mes enfants. On y pic nic parfois, ca fait du bien".

alors justement : que met un chef dans son panier pic nic en cette période ? "Des crudités ! Carottes, Radio, Mousse de pois chiche... Et du saucisson !"

Pour découvrir l'univers du Chef Damien Andrews, rdv au Patio, à l'[Hôtel La Pérouse](#). A Rauba Capeu à Nice.