

LES BONNES ADRESSES

Le Patio, la table ensoleillée de l'Hôtel La Pérouse Nice



SAUVEGARDER

PAR ELIDE ACHILLE, JOURNALISTE

27 Novembre, 2023



Photo : Jerome Kelagopian

Quel que soit le temps, le soleil brille fort au ***Patio Restaurant & Bar***. Bien que Nice puisse se vanter d'une météo très douce et ensoleillée toute l'année, il pleuvait des cordes le jour où nous avons découvert la table de ***l'Hôtel La Pérouse Nice***. Le restaurant, ouvert également aux clients extérieurs à l'hôtel, est niché au cœur de ce superbe boutique hôtel à l'emplacement privilégié, donnant sur la merveilleuse Baie des Anges, là où la colline du château surplombe la Promenade des Anglais.



Appartenant aux *Small Luxury Hotels of the World*, l'hôtel a rouvert ses portes au mois de mai 2023, après un grand réaménagement signé par le studio d'architecture parisien *Friedmann & Versace* qui respecte toutefois le charme d'époque de cet hôtel ayant été construit en 1936. Il abrite 53 chambres à la vue imprenable sur la mer, un solarium sur toit-terrasse, une piscine creusée dans la roche et une table secrète donnant sur une terrasse perchée, où le temps semble être suspendu et les bruits de la ville n'entrent pas.

Un dédale de couloirs à l'atmosphère feutrée mène au restaurant de l'hôtel, dont la lumineuse salle aux décors marins donne par une grande baie vitrée sur un verdoyant patio interne. Pluie oblige, c'est sous la belle verrière que nous nous installons confortablement, avec vue sur les citronniers centenaires et les buissons de jasmin de Grasse mouillés par la pluie.





A table par contre, c'est l'été, aucun doute. Si les ingrédients suivent le fil des saisons, la cuisine de **Damien Andrews** est toujours gorgée de soleil et couleurs. Membre de l'Association des disciples d'Escoffier depuis 2022, le chef a travaillé 17 années auprès de son mentor, Patrick Raingeard, au *Port Palace* à Monaco et le *Cap Estel* à Èze, avant de poser ses valises ici et concevoir pour *le Patio* une carte créative et accessible, mettant à l'honneur le pays niçois et ses produits. Elle propose quatre entrées, trois poissons et trois viandes, un choix végétarien et quatre desserts.

Les saveurs du sud nous accueillent à table avec une délicieuse huile d'olive où tremper un pain perdu de focaccia, accompagné de chèvre au citron vert, tomates confites et carottes rôties. Colorée et ensoleillée, la tartelette de courge rôtie surprend par un jus acidulé à la fève tonka.



Le Patio - Pain perdu de focaccia et chèvre au citron vert tomates confites

Suit le plat, qui met l'accent sur les saveurs de Provence : maigre rôti au thym, accompagné d'une mousseline au céleri au café à la saveur douce, des salicornes à la note salée intense et des pâtisseries jaunes dont la couleur explose dans l'assiette et le goût dans la bouche. Pour finir, nous profitons des toutes dernières figues de la saison, en version rôtie au Cointreau et miel, accompagnées d'une délicieuse glace noisette.





Le Patio - Légumes de saison croquants, houmous de pois chiche à la betterave

Le service est accueillant, bienveillant et discret. En journée, la table de l'hôtel permet de profiter d'une sélection de petites assiettes gourmandes et de la douceur de ce patio qui renferme en lui tout le charme de la Riviera.

Où ? ***Patio Restaurant & Bar***,

Hôtel La Pérouse

11, quai Rauba Capeu 06300 Nice

Inscrivez-vous sur
Fine Dining Lovers !

Créez votre compte pour ne plus manquer aucun contenu, vous tenir toujours informé et personnalisez votre feed en fonction de vos sujets favoris.

INSCRIVEZ-VOUS

LIRE LA SUITE

