

LA PÉROUSE

\*\*\*\*

Dossier de presse





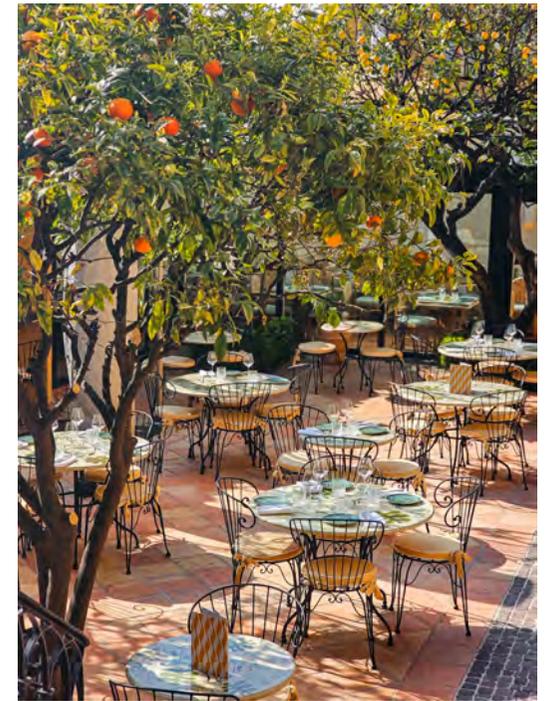
## Chefs de c(h)oeur

Virginie Friedmann et Delphine Versace maîtrisent aussi bien l'art du dialogue que celui de l'orchestration. Pour le projet de l'Hôtel La Pérouse, elles ont fouillé chaque détail avec une sélection aussi pointilleuse en termes de matériaux que d'objets, le plus souvent réalisés sur commande ou chinés auprès de galeries locales. Sous leur direction, pas moins de 10 artisans/artistes ont participé à l'éclosion d'un décor unique. Et si ici tout semble aussi naturel, c'est que rien n'a été laissé au hasard. Des carreaux en terre mêlée débusqués

en Italie aux appliques et miroirs en staff produits d'après leurs dessins, des têtes de lit en jacquard brodé sur mesure aux lampes en forme de coraux trouvées à Palerme, en passant par les poignées des armoires et les gardes corps des escaliers, chaque élément renforce avec originalité leur narration.

## RESTAURANT LE PATIO, LA TERRASSE PERCHÉE LA PLUS SECRÈTE DU VIEUX NICE

Depuis longtemps les niçois ont pris l'habitude d'abriter leurs rendez-vous confidentiels ou romantiques dans le secret du restaurant Le Patio et de sa terrasse. À l'ombre des citronniers centenaires, l'air y semble toujours plus doux, sinon entêtant lorsqu'il est saturé par le jasmin de Grasse. Ce parfum de vacances est soutenu par le décor aussi solaire que la carte du Chef Damien Andrews.



À l'intérieur, le bar habillé de coquillages (décor de Caroline Perrin), sa piste de quartzite «j'adore» et l'arrière-bar en nacre étonnent. Il rivalise avec la cheminée, hommage à Valentine Schlegel, habitée de belles céramiques qui restituent l'esprit des années 1950 et une tapisserie dénichée dans un atelier égyptien. À l'extérieur, la terrasse dispose d'un second bar en grès sculpté d'après des motifs marins, selon une technique développée pour le projet par Caroline Scholl. Au mur la fresque est signée Nicolas Balzicevic. Les plateaux des tables sont en lave émaillée décorée de dessins librement inspirés de l'œuvre de Cocteau. Les chaises en fer forgé sont dessinées pour le restaurant et alternent avec des modèles en rotin qui renvoient aux souvenirs d'une maison de famille. Tout est fait ici pour oublier la ville et s'évader quelques heures dans un refuge hors du temps.



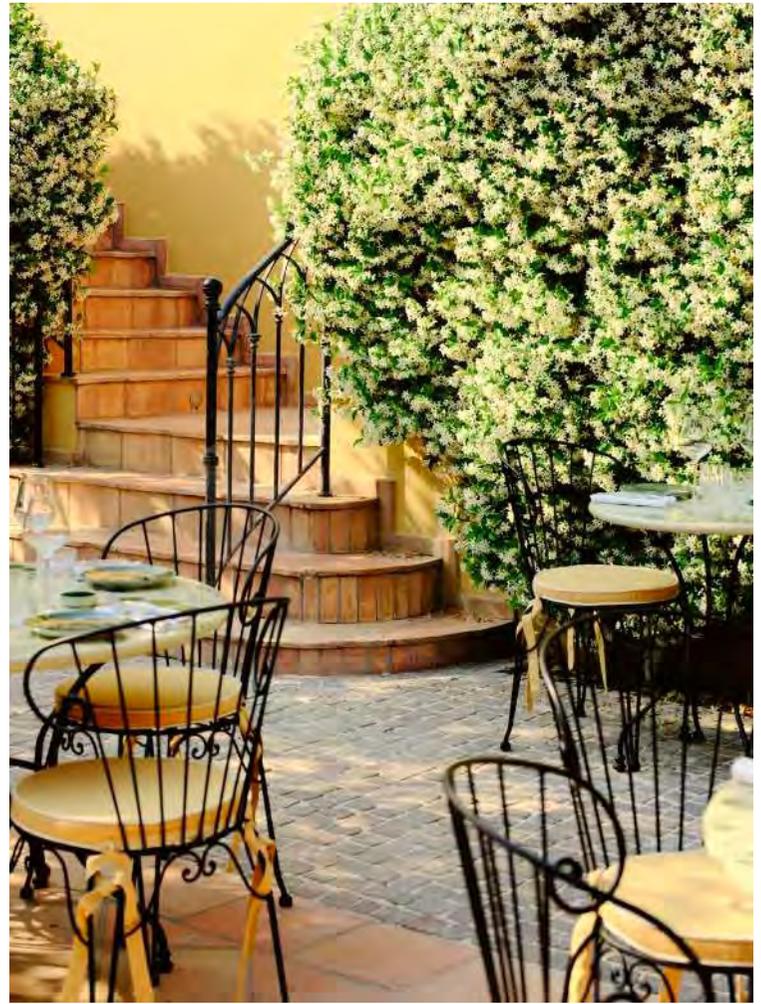




## Un disciple d'Escoffier au piano

Membre de l'association des disciples d'Escoffier depuis 2022, le Chef Damien Andrews est un passionné qui reste profondément imprégné par les années qu'il a passées auprès de son mentor le Chef Patrick Raingeard, avec qui il a décroché deux fois une étoile Michelin au Port Palace à Monaco et au Cap Estel. Une expérience qu'il met désormais au service du Restaurant Le Patio, pour lequel il signe une carte qui raconte son amour pour le pays niçois, ses légumes et ses beaux poissons. Des produits d'exception, qu'il apprécie sublimer par une huile d'olive de

qualité. « *Mon objectif est de les mettre en valeur par les goûts et les saveurs, au travers d'une carte basée sur le partage, le raffinement et la technique* » raconte-t-il. Parmi ses plats fétiches, il cite un bon tomahawk de bœuf de 1,5kg accompagné d'une béarnaise faite maison, une lotte cuite à basse température avec des artichauts violet et olives de Nice, un carpaccio de daurade à la framboise et gingembre et pour finir en douceur un Nuage de yaourt aux fruits rouges. De quoi mettre au diapason l'assiette et le cadre.



## PREMIÈRE TOQUE GAULT & MILLAU AU RESTAURANT & TERRASSE LE PATIO !

Nous sommes très heureux et fiers de partager une belle nouvelle avec vous : Le Patio, notre Restaurant et Terrasse niché au cœur du Vieux Nice, sur la Colline du Château, a reçu sa toute première toque Gault & Millau !

C'est une grande fierté pour notre Chef, Damien Andrews, et toute l'équipe du Restaurant & Terrasse Le Patio. Cette distinction est une belle reconnaissance de notre passion pour la cuisine méditerranéenne, mettant en avant notre engagement à offrir une cuisine de qualité, sincère et authentique.

[Découvrir plus](#)



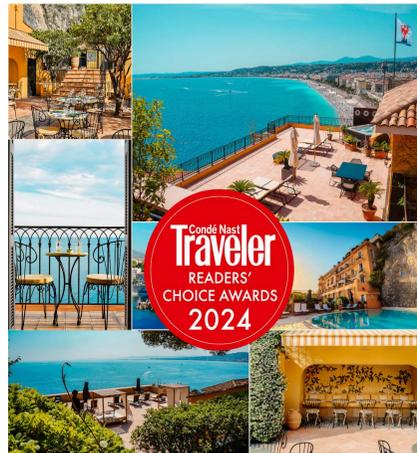
# NOS DERNIÈRES ACTUALITÉS



## LA PÉROUSE, SEUL HÔTEL NIÇOIS SUR "LA LISTE"

L'Hôtel La Pérouse est le seul hôtel niçois à figurer sur "La Liste", qui classe les 1000 établissements les plus prestigieux de France et du monde.

[Découvrir](#)



## LA PÉROUSE 7E MEILLEUR HOTEL DE FRANCE!

L'Hôtel La Pérouse Nice a été distingué par le Condé Nast Traveler Readers' Choice 2024 et obtient la 7ème place dans la catégorie « top 20 des Hôtels en France et Monaco, hors Paris ».

[Découvrir](#)



## PREMIÈRE TOQUE GAULT & MILLAU AU PATIO !

Première toque "Table Gourmande Gault & Millau pour le Restaurant & Terrasse Le Patio. Une grande fierté pour nos équipes et le Chef Damien Andrews pour cette belle reconnaissance.

[Découvrir](#)



## LA PÉROUSE & CLEF VERTE

Depuis janvier 2024, l'Hôtel La Pérouse et le Restaurant Le Patio sont labellisés Clef Verte.

[Découvrir](#)

Découvrez toutes nos actualités



### Infos pratiques :

#### Restaurant & Terrasse Le Patio

Hôtel La Pérouse Nice  
11, quai Rauba Capeu  
06300 Nice  
04 97 00 19 32  
lepatio@hotel-la-perouse.com  
www.hotel-la-perouse.com  
@hotellaperouseniceofficiel

#### Services

Le Patio Restaurant & Terrasse  
Déjeuner (12h-14h)  
Dîner (19h-21h30)  
Bar (12h - 23h)  
Tea Time (15h - 18h30)

#### Contact presse

commercial@hotel-la-perouse.com