

LA PÉROUSE

\*\*\*\*

Dossier de presse



## RE/DÉCOUVRIR

### L'HÔTEL LA PÉROUSE NICE\*\*\*\* & LE PATIO RESTAURANT & TERRASSE

L'Hôtel La Pérouse Nice et son Restaurant Le Patio rouvrent en mai 2023 après rénovation intégrale. Le projet sacre le talent du Studio Friedmann & Versace qui signe ici son premier établissement hôtelier. « *La Pérouse est un endroit magique. Nous ne pouvions pas rêver meilleur sujet pour un premier hôtel* », affirment Virginie Friedmann et Delphine Versace, elle-même d'origine niçoise. « *Il y a ici tout ce qu'on aime : des vues incroyables, une situation idéale et beaucoup d'inattendu.* » Il n'en fallait pas moins pour transformer le boutique-hôtel en maison habitée par l'esprit de la Riviera. Chef d'orchestre d'une équipe d'artistes et d'artisans locaux, le duo ré-enchanter le mythe. Il cite

Picasso, Matisse, Dufy, Cocteau, Joséphine Baker ou encore l'âge d'or de Vallauris dans une langue contemporaine. Et invite le voyageur à quitter la ville pour entrer en villégiature. À 5 minutes à pied du trépidant Cours Saleya, L'Hôtel La Pérouse Nice exauce ainsi le rêve d'un paradis préservé. Entre terrasses accrochées à la colline du château, solarium toit-terrasse, piscine creusée dans la roche, jardin d'agrumes et panoramas époustouflants sur la Baie des Anges, l'endroit déroule le fil d'une poésie ensoleillée pour révéler la Côte d'Azur en mode majeur.



## NICE, COMME SUR UN BATEAU

Posté à l'extrémité de la Promenade des Anglais, l'Hôtel La Pérouse est la vigie de la Baie des Anges. Cette « bâtisse méditerranéenne » lovée sur la colline du Château réserve plus d'une surprise à ses visiteurs. On y accède par le quai Rauba Capeu, pour le découvrir 6 étages plus haut, où, à l'abri des bruits de la route et de la promenade, il dévoile ses chambres aux vues plongeantes. Ici, entre ciel et mer, seul le pittoresque de la vieille ville rivalise avec le large.



## Un nom, hommage à la mer

C'est justement ces vues dominantes sur la Méditerranée et ce sentiment d'être dans sa chambre comme sur un bateau, qui donnèrent au premier propriétaire l'idée de baptiser l'établissement La Pérouse. Un hommage au navigateur qui prend sens à chaque balcon en prise directe avec la mer, à seulement quelques pas de la vieille ville, de la promenade des Anglais et du Port.



## Des chambres qui en mettent plein la vue

Presque toutes les 53 chambres profitent d'une vue imprenable sur la Méditerranée et d'un extérieur confortable où s'attabler pour lire, prendre un verre ou un repas. Suite Méditerranée, ce privilège devient un luxe absolu. Alors que la chambre mansardée donne le sentiment d'être dans une villa sur les toits, la terrasse panoramique déploie une formidable aire de farniente et de réception privée. À hauteur exacte de la Tour Bellanda, le point de vue épouse la baie et la ville. Un Jacuzzi® invite à la détente.

Et réunir autour d'une table sa famille ou ses amis à l'heure du coucher du soleil est ici un must. Au même étage, les chambres Deluxe profitent elles aussi d'une terrasse plein ciel. Pour autant, certains habitués ne jurent que par les Junior Suites dotées d'une double exposition ou préfèrent encore la vue plongeante sur la Baie de Anges de la Suite éponyme. Tout cela finalement, n'est qu'une question de point de vue.



## LE MYTHE RIVIERA RÉ-ENCHANTÉ PAR LE STUDIO FRIEDMANN & VERSACE

La touche Friedmann & Versace est une empreinte sensible qui affleure au premier regard. Dès la réception le ton est donné, sinon le tempo. Invitation lancée à ralentir, le décor conjugue respiration et inspiration. Primauté est donnée à la lecture du volume et à l'ouverture sur le tableau vivant de la Baie des Anges. Quant au style, il puise son originalité dans la verve créative des ateliers de la Côte d'Azur des années 1950, avec un télescopage de citations et de trouvailles.





Tout ce qui fait la touche des décoratrices est présent. Le mix délicat de matières et de savoir-faire, associé au geste artistique, incarné dès l'entrée par une fresque réalisée par les Céramiques du Beaujolais, qui fait danser le trait de côte derrière la réception. La bonne idée de cet accueil, c'est aussi cette grande table de bois clair qui en lieu et place du traditionnel comptoir reçoit le visiteur. Elle tranche avec les codes de l'industrie hôtelière pour renouer avec une humanité et une poésie qui vibrent dans l'ensemble de la maison. Ainsi, l'anachronique casier à clés ramène à un âge où le temps des vacances était suspendu. Un ensorcellement qui, à La Pérouse, opère encore.





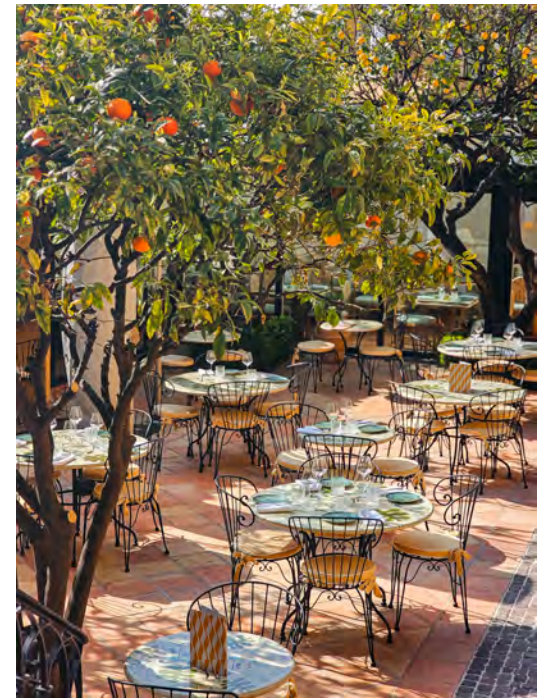
## Chefs de c(h)oeur

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

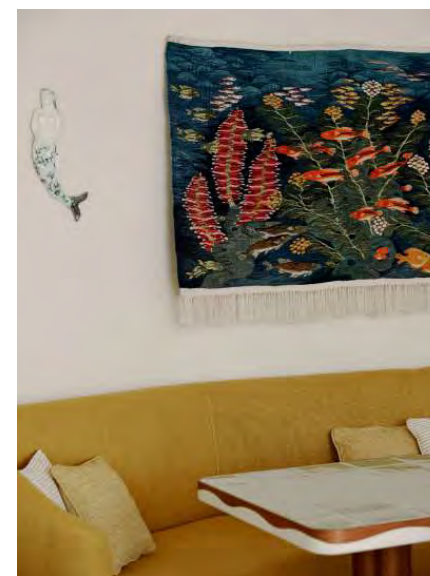
en Italie aux appliques et miroirs en staff produits d'après leurs dessins, des têtes de lit en jacquard brodé sur mesure aux lampes en forme de coraux trouvées à Palerme, en passant par les poignées des armoires et les gardes corps des escaliers, chaque élément renforce avec originalité leur narration.

## 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 !

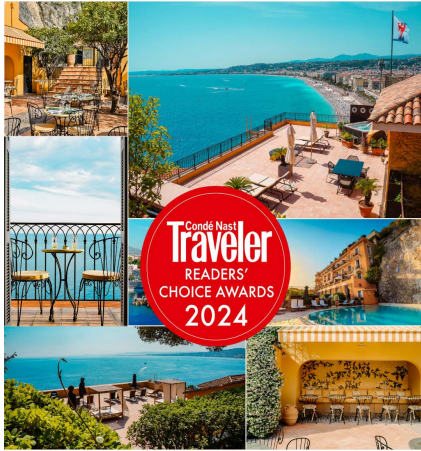
C'est une grande fierté pour notre Chef, Damien Andrews, et toute l'équipe du Restaurant & Terrasse Le Patio. Cette distinction est une belle reconnaissance de notre passion pour la cuisine méditerranéenne, mettant en avant notre engagement à offrir une cuisine de qualité, sincère et authentique.

[Découvrir plus](#)





# NOS DERNIÈRES ACTUALITÉS



## LA PÉROUSE 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](#)



## MENU PROMENADE AU PATIO

Une formule déjeuner idéale pour un repas d'affaires ou un pause hors du temps, sous les citronniers de notre terrasse, dans notre véranda ou dans notre salle intérieure corail.

**A partir de 28€ par personne.**

[Découvrir](#)

[Découvrez toutes nos actualités](#)



## Infos pratiques

La Pérouse  
11, quai Rauba Capeu  
06300 Nice  
04 93 62 34 63  
lp@hotel-la-perouse.com  
www.hotel-la-perouse.com  
@hotellaperouseniceofficiel

## Services

Le Patio Restaurant & Terrasse  
Déjeuner (12h-14h)  
Dîner (19h-22h)  
Bar (12h - 23h)  
Fitness & sauna  
Toit-terrasse solarium panoramique  
Service voiturier  
Parking  
Conciergerie  
Room-service

## Contact presse

commercial@hotel-la-perouse.com