



12 déc. • Écrit par Michel Lehmann

Le Patio (la Pérouse)

Un peu comme un trésor caché, le Patio réclame de traverser les couloirs de l'hôtel la Pérouse, pour y parvenir. Plus que centenaire cet établissement vient d'être rénové et même si la décoration des communs peut surprendre, elle se veut sortir des sentiers battus des établissements de luxe, conservant ainsi toute son authenticité. La découverte du restaurant et de son immense terrasse, que la saison ne nous a pas permis de fréquenter, est d'autant plus agréable que l'accueil d'Alexis Roy, son directeur, est tout en empathie et délicatesse. Nous avons choisi de nous laisser guider par le chef, Damien Andrews, dont le talent témoignait d'un beau parcours. De même, dérogeant à nos habitudes, nous suivîmes Alexis dans un voyage autour de la Méditerranée avec un accord mets/vins de haute volée. La passion dont il fait preuve est un exemple à citer et nous a permis de découvrir cépages et terroirs peu connus et se mariant à merveille avec les plats proposés. Péloponnèse (Grèce), Sicile (Italie), Castille (Espagne), Roussillon (France) & Piémont (Italie) avec leurs typicités, en véritables symbioses avec les réalisations abouties de Damien. Je parlais de trésor caché et ce fut pour nous une bien belle surprise de découvrir un tel niveau culinaire dans un restaurant d'hôtel. Faisant fi des mauvaises habitudes prises par ces lieux, le chef s'affranchit de toute contrainte et réalise des recettes abouties, à base de produits simples mais redoutables en termes de raffinement et d'originalité. Chaque étape était une source de plaisir incommensurable. De belles assiettes aux saveurs soutenues avec à chaque fois ce supplément d'âme qu'apportait tel ou tel ingrédient inattendu. Jusqu'au dessert, qui n'est pas toujours le for des cuisiniers, pour clôturer ce repas en beauté. On en vient à rêver que cette approche soit plus fréquente dans ce beau métier de la restauration et il eut été dommage d'ignorer un tel lieu, privilégié par son emplacement, de surcroît au calme accroché au rocher du château. A découvrir sans tarder que ce soit pour les locaux et bien sur les visiteurs de notre belle ville. D'emblée nous avons décidé de présenter Le Patio dans notre édition 2025 du guide Escufignous, afin de partager notre emphase pour cette table. Un grand bravo à toute l'équipe et merci pour votre accueil si attentif et chaleureux.

☎ 04 93 62 34 63 - 11 quai Rauba Capeu - 06300 Nice







Michel Lehmann

< Racine Carrée

Le Canon >

