



Nice

L'hôtel La Pérouse se refait une beauté pour l'été

L'établissement, situé à deux pas de Rauba Capeù, est fermé pour quelques mois. Le temps de rénover les chambres et la cuisine afin de lui redonner son lustre d'antan.

Ceux qui le connaissent ne manquent pas de souligner l'incroyable vue qu'offre l'hôtel La Pérouse sur la baie des Anges. L'établissement, niché au bout du quai des États-Unis, est fermé pour quelques mois. Point d'hibernation, c'est l'ébullition : il est en pleine rénovation. Tout a été pensé avec des professionnels, dont le cabinet d'architectes niçois In Situ, pour illuminer cet hôtel créé en 1936.

Depuis mi-octobre, les artisans ont remplacé les clients. La tâche est grande : « Il s'agit d'une refonte totale de l'établissement, résume sa directrice Laure Giometti. Nous voulons lui redonner ses lettres de noblesse. Moderniser en gardant l'atmosphère chaleureuse et haut de gamme, dans un esprit boutique hôtel de luxe. »

Nouvelle entrée

La Pérouse va rester dans sa catégorie 4-étoiles, certaines des 53 chambres seront un peu plus grandes (on en perd quelques-unes au passage, de ce fait). L'idée est de miser sur la qualité. « Nous avons beaucoup de clients américains qui aiment disposer d'une chambre avec un petit salon », détaille



L'entrée de l'hôtel La Pérouse va être déplacée de l'autre côté afin d'être plus à la hauteur de ses 4-étoiles.

(Photo Cyril Doderigny)

Laure Giometti. Le gros changement sera en façade. « Une nouvelle entrée, plus large, débouchera sur un hall majestueux. » Exit la porte

discrète. Une plus visible sera percée de l'autre côté, vers le Rocamare. Dans le même temps seront refaits les accès PMR.

Côté déco, à quoi ça va ressembler ? « Le thème de la mer sera omniprésent, assure la directrice. Si on devait définir la décoration, on

pourrait dire qu'elle sera provençale contemporaine. Il y aura beaucoup d'éléments chinés dans l'artisanat local : des céramiques, des tissus...

Nouvelle cuisine et nouveau chef

L'hôtel La Pérouse n'est pas seulement tourné vers le marché étranger. « Nous souhaitons que les Niçois se réapproprient les lieux, notamment le restaurant, avance la directrice des lieux, Laure Giometti. Nous allons faire une nouvelle cuisine et nous aurons à la réouverture un chef reconnu, dont nous gardons le nom secret. » Tout juste saura-t-on qu'il proposera un menu semi-gastronomique, une restauration méditerranéenne raffinée. « La salle intérieure a été repensée pour qu'elle soit conviviale, de manière à accueillir les clients au coin de la cheminée ou au jardin d'hiver. »

Les clients auront le sentiment d'être dans une belle bâtisse méditerranéenne. »

AXELLE TRUQUET
atruquet@nicematin.fr

