

L'HÔTEL WEST END ACCUEILLE PEDRO CORREIRA DA SILVA, LE NOUVEAU CHEF DU RESTAURANT LE SIÈCLE

L'Hôtel West End ouvre un nouveau chapitre en accueillant Pedro Correira da Silva à la tête de ses cuisines. Premier établissement hôtelier à avoir ouvert ses portes sur la Promenade des Anglais en 1842, cette adresse emblématique de Nice a traversé les époques sans jamais cesser de se réinventer.

En 2026, c'est au tour de son restaurant Le Siècle de prendre un nouvel élan avec l'arrivée de ce chef aux multiples influences. Ce dernier vient de dévoiler une carte automnale à son image, inspirée de son parcours, de ses origines et de ses expériences culinaires à travers l'Europe.

Pedro Correira da Silva, le chef aux multi-inspirations

D'origine portugaise, c'est à Lugano, en Suisse italienne, que le chef de 38 ans grandit au sein d'une famille de restaurateurs. Il passe tout son temps libre dans la pizzeria de ses parents, ce qui lui donne un goût prononcé pour la cuisine.



Après ses premières expériences sur place, il s'installe en France et fait ses armes dans plusieurs établissements parisiens, avant de multiplier les expériences à travers les plus belles destinations françaises : Courchevel, Saint-Tropez, Calvi ou encore Monaco, où il intègre notamment les brigades de l'Hôtel de Paris.

Il poursuit ensuite son parcours sur la Côte d'Azur, entre postes de chef de cuisine et prestations privées dans de prestigieuses villas. Un parcours riche et cosmopolite qui nourrit aujourd'hui son identité culinaire.

Une nouvelle carte méditerranéenne aux accents d'Italie

Son parcours, Pedro Correira da Silva l'intègre parfaitement dans sa cuisine. À travers sa carte, il propose une cuisine méditerranéenne généreuse et raffinée, mêlant savoir-faire français, inspirations italiennes et clins d'œil à ses origines portugaises. Une identité qui se retrouve dans des plats emblématiques comme le poulpe grillé, la tagliata de bœuf, les pâtes au homard ou encore les gnocchis à la sorrentina.

Attaché aux produits frais et de saison, le chef fait également la part belle aux saveurs régionales avec notamment une truite du Cians marinée façon gravlax, accompagnée d'agrumes et de ricotta, ou encore des noix de Saint-Jacques snackées, sublimées par une bisque, des noisettes du Piémont et des poireaux croustillants.

Les amateurs de douceurs ne sont pas en reste avec une sélection de desserts qui revisitent les grands classiques. Parmi eux, sa tarte au citron signature composée d'un crumble aux amandes, d'une crème citron et d'une meringue italienne, un tiramisu au pain d'épices aux saveurs automnales, un baba au rhum ou encore un fondant au chocolat au cœur de framboise, accompagné d'une crème anglaise à la fève tonka. Une carte qui reflète les multiples influences du chef, entre traditions méditerranéennes, créativité et gourmandise.









Réservation via www.hotel-westend.com, par E-mail à restaurant@westendnice.com
ou par téléphone au 04 92 14 44 09

A propos de l'Hôtel West end

L'Hôtel West End, premier hôtel construit sur la Promenade des Anglais en 1842, incarne l'architecture Belle Époque avec 121 chambres, dont la plupart offrent une vue sur la Baie des Anges. Son restaurant, Le Siècle, propose une cuisine méditerranéenne traditionnelle.

Établissement historique de Nice, l'Hôtel West End fût le premier hôtel construit sur la Promenade des Anglais en 1842, initiant le mouvement architectural Belle Époque sur toute la Côte d'Azur.



Il cache, derrière sa majestueuse façade classée, 121 chambres dont la plupart offrent une vue panoramique sur la Baie des Anges. Des touches de modernité se mêlent subtilement aux œuvres rares du XIXème siècle et aux moquettes imprimées de motifs niçois ancestraux.

Au pied de l'hôtel, le restaurant Le Siècle propose une cuisine méditerranéenne et des plats flambés signature offrant un spectacle impressionnant. Ce cocon convivial et gourmand s'étend sur une terrasse ensoleillée pour profiter pleinement de la mer.

Alors que l'hiver le Horse Guard Bar impressionne par son style feutré et des cocktails originaux, l'été, le bar La Palmeraie offre un spot idéal pour profiter d'une vue exceptionnelle à l'heure de l'apéritif. Le tout, rythmé par des concerts live.

Télécharger les visuels d'illustration

HÔTEL West End
Depuis 1842
NICE

Hôtel West End
31 Promenade des Anglais, 06000 Nice
Tél : 04 92 14 44 00
www.hotel-westend.com

Contact presse : Mickaël Mugnaini
Agence AZ Nice
Tél : +33 (0)6 25 08 77 09
mickael@agence-az.com