



Paris ... Les grandes manœuvres J.O. 2024

Entre nouveautés, réouvertures et sursauts, une hôtellerie parisienne en ordre de bataille pour les fêtes mais aussi pour les Jeux Olympiques.

Un adage populaire prétend « qu'abondance de biens ne nuit pas »...Mais l'abondance de nuits n'est pas forcément bien. La multiplication des chambres, et principalement dans le luxe, avec des créations et des rénovations prestigieuses, conduit aujourd'hui à une situation de surabondance, surtout quand des événements extérieurs viennent contrarier la bonne marche de notre tourisme. A contrario, si le taux de fréquentation baisse, celui de la satisfaction augmente avec une qualité de service souvent exceptionnelle, quelle que soit la classification, quatre et cinq étoiles en osmose, palaces par obligation. Tous veulent voir les Jeux Olympiques dans leur Capitale en 2024...on y croit !

TEXTE | *by* BERNARD VAN DE KERKHOVE



Hôtel La Réserve



Qui se souvient des résidences Pierre Cardin peut laisser ses souvenirs dépassés à la porte de ce 5 étoiles devenu "Palace" et corrigé par Jacques Garcia, le célèbre décorateur. Il faut dire que Michel Reybier, le reprenneur de ce lieu magique au pied des Champs

Elysées, est déjà propriétaire de la Réserve à Genève et de la même à Ramatuelle, et que les structures hôtelières de ces deux entités ne pouvaient conduire qu'à une troisième offre du même acabit, mieux encore. De fait, j'ai rarement constaté un tel niveau de service, dès le voiturier. Courtoisie, élégance, célérité, toute la brigade dédiée à l'accueil, avec un très charmant bataillon féminin à la réception, vous met tout de suite dans l'ambiance. J'avais la plus petite chambre de cette offre attractive, mais peut-on considérer comme « petite » une chambre de 45 m² ! Si le confort est une base somme toute normale, la technologie apporte son complément parfait, avec une mention particulière pour les toilettes, totalement automatiques, qui s'ouvrent, s'éclairent, chauffent à votre contact. Un véritable lieu d'aisance qui mérite ce terme.

Dans cet hôtel cosu, la gastronomie (Le Gabriel) tient un rôle important et le chef Jérôme Bancet a justement su apporter deux étoiles Michelin à une carte créative soutenue par une brigade diligente et souriante. Nul ne s'étonnera de trouver parmi les nombreuses références d'une carte des vins complète les différentes cuvées du Domaine Cos d'Estournel (Même propriétaire) avec en tête le Grand Cru de Saint Estèphe (Très bien aussi « la Goulée » !).

Enfin, notre bonheur ne serait pas complet sans le spa, quand la marque Nescens-Swiss propose en exclusivité des protocoles de soins pour hommes et pour femmes. Par principe, j'évite la salle de fitness, pourtant très belle et bien équipée, mais je m'attarde volontiers à la piscine. On s'installerait bien pour quelques jours !

14 chambres et 26 suites à partir de 1 100 €.
Restaurant Le Gabriel fermé le samedi midi. Menu du déjeuner en 3 plats (105 €) ou 4 plats (135 €), Menu dégustation (pour toute la table) : 250 €.

Spa ouvert tous les jours de 7 h à 21h

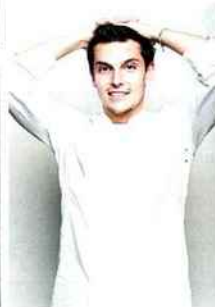
La Réserve Paris *****

42 avenue Gabriel - 75008 Paris

Tel. : +33 (0)1 58 36 60 60

www.lareserve-paris.com

Hôtel Marignan Champs Elysées



Dans un esprit design, l'hôtel Marignan, à deux pas des Champs Élysées dont il reprend le nom dans

son enseigne, a été entièrement revisité par Pierre Yovanovitch en 2012. Situé au cœur du Triangle d'Or, à quelques pas de l'Avenue Montaigne, cette demeure historique qui a été le siège d'une ambassade, propose 45 chambres et 5 suites, un bar, une salle de projection privée et un restaurant, dans une ambiance d'hôtel particulier qu'il était à l'origine. Candidat Top Chef en 2012, est depuis mars le nouveau chef de cuisine de tous les espaces restauration de l'hôtel (bar, room service et événementiel) mais surtout du restaurant le Nubé (Nuage en espagnol) où il prône une cuisine « mouvante » et « émouvante » dans une salle où les serveurs affichent modernité et convivialité : chemises en jeans, tabliers en cuir et baskets rouges... Atmosphère un brin décalée, saveurs venues d'ailleurs : l'œuf parfait, avec oignon et crème de cresson, le ceviche de poisson cru mariné à base de jus de citron, ou encore le fondant au chocolat, glace kiwi et oseille... et accords parfaits avec la carte des vins mise en place par Mikaël Grou, ancien second sommelier du George V, rythment désormais la vie gastronomique des lieux. 45 chambres à partir de 290 € (3 000 € pour la suite Eiffel)

Déjeuner (Entrée / plat du jour : 32 €) Menu « Nubécitas » en 4 temps : 60 €, « De Las Nubes » en 7 temps : 80 €. 12, rue de Marignan 75008 Paris / Tél. : +33 (0)1 40 76 34 56 / www.hotelmariagnanelyseeparis.com

Hôtel Le Monge

Cette avenue qui a donné son nom à l'hôtel n'est peut-être pas la plus glamour de la capitale mais nous sommes bien au cœur du Quartier Latin, entre le Jardin des Plantes, le Panthéon et la cathédrale Notre-Dame de Paris. Cette ancienne maison de famille qui se plaisait à recevoir les artistes de la Rive Gauche a récemment rouvert ses portes avec un nouveau décor, une nouvelle ambiance, signée Marie-Agnès Louboutin et Patrice Henry, imaginée comme un voyage au cœur du même Jardin des Plantes, quand la faune et la flore ponctuent avec légèreté



Hôtel The Nolinski

L'architecte d'intérieur et décorateur Jean-Louis Deniot apporte son talent et sa créativité à cette nouvelle référence dument reconnue avec une classification 5 étoiles. Dès l'arrivée, la réception minimaliste en marbre de Carrare vert est sublimée d'une sculpture tout en bronze. Le ton est donné. Chambres lumineuses, chacune avec sa teinte principale : vert, framboise, beige, bleu, jaune... , spa minéral (By la Colline), avec ses 3 cabines de soins, hammam, sauna, vaste Piscine intérieure (16mx4), la Brasserie Réjane et le Grand Salon feutré, chaque espace est un voyage des sens. Ambiance tamisée au parfum d'épices et de musc, univers musical, toucher de velours ou de tweed, carnaïeux de bleu et de vert émeraude, matériaux nobles et mobilier sur-mesure orchestrent une belle harmonie. A la brasserie, le chef Fulvio Pischedda reprend les célèbres œufs mayonnaise, le Tartare de daurade, le Parmentier de canard confit... tandis que Yann Brys, « Meilleur Ouvrier de France », met la pâtisserie à l'honneur : Opéra, Pavlova, Crème caramel... L'hôtel dispose d'une limousine : on vous l'envoie ?

Déjeuner (Entrée / plat du jour : 32 €) Menu « Nubécitas » en 4 temps : 60 € Menu « De Las Nubes » en 7 temps : 80 €. 16 avenue de l'Opéra - 75001 Paris Tél. : +33 (0)1 42 86 10 10 www.nolinskiparis.com



d'eucalyptus et la gamme de soins naturels Decléor à base d'huiles essentielles (Massages, Soins du visage et du corps). Un hôtel à taille humaine avec un accueil et un service en harmonie.

30 chambres ** à partir de 200 €**

Hôtel Le Monge - 55, rue Monge - 75005 Paris / Tél. : +33 (0)1 43 54 55 55

www.hotelmonge.com

Hôtel Louvois

Un autre quatre étoiles, et toujours une belle référence glamour, ouverte en juillet dernier, qui met en avant la qualité de ses prestations comme de son service. Nous sommes à deux pas de la Bibliothèque Nationale, de l'Opéra et des Grands Boulevards, de la rue de Rivoli et du Louvre. Sacré environnement ! Dans ce cœur du Paris vivant, le calme et le confort sont un bonheur. Romain Trollet son créateur, déjà propriétaire de trois hôtels à Chamonix, cultive ici les vertus d'un accueil chaleureux, comme à la montagne. Choix des couleurs : bleu marine, camel, cuivre, laiton, des matériaux : cuir, feutre, bois traité wengué, revêtements muraux graphiques Nobilis et tissu pied-de-poule, mobilier choisi par Leslie Gauthier : appliques Gras, lampes bureau Leaf de Muuto, suspension Crown de Nemo Lighting, chaises de la série 430 de Verner Pantone rééditées chez Verpan, pièces iconiques du design scandinave, participent à cette quête, à la recherche d'un chic contemporain. On ajoute une « salle à manger-cuisine » lumineuse et accueillante avec sa superbe cuisinière La Cornue pour des petits-déjeuners ou des goûters gourmands (entre 16h et 18h, inclus dans le prix de la chambre), un salon-bibliothèque feutré avec sa cheminée à trumeau et le tour est joué. Ou presque. Il conviendra de rejoindre les caves voûtées du bâtiment pour découvrir une piscine aux vastes dimensions (8 x 3,5 m), avec banc d'hydro-massage, une salle de détente-tisanerie, équipée de rocking-chairs et de canapés, ou la salle de fitness dotée d'un matériel de dernière génération. Plus encore, le guide inédit, créé par l'hôtel, pour ne rien manquer du quartier.

50 chambres à partir de 180 €

12, rue de Louvois - 75002 Paris

Tél. : +33 (0)1 86 95 02 02

www.hotel-louvois-paris.com



Nobu Matsuhisa au Royal Monceau Hôtel Le Narcisse : le luxe cultivé



On connaît déjà bien le prénom de ce chef japonais dont les références « Nobu » à travers le monde et notamment à Monaco, se font le symbole d'une gastronomie festive mariant l'Asie et l'Amérique Latine, et principalement le Pérou où le chef a vécu et fait ses armes. Pour autant, c'est son nom qui est ici mis en avant pour le restaurant Matsuhisa, le premier du genre en France. Avec « Il Carpaccio », le restaurant italien étoilé au Guide Michelin, de quoi donner un vrai plus à ce palace transformé avec panache par Philippe Starck.

On n'oublie pas que l'hôtel compte 149 chambres et suites (à partir de 850€), toutes spacieuses et luxueuses, que le luxueux Spa My Blend by Clarins est un véritable paradis avec la plus grande piscine d'hôtel de Paris, un plateau fitness de dernière génération, quatre salles de coaching individuelles et de luxueuses cabines de soin, le tout à deux pas de l'Arc de Triomphe et des Champs-Élysées. **Déjeuner/dîner du lundi au vendredi. Dîner uniquement samedi (19 h à 23 h) et dimanche (19 h à 22 h 30).**
Menus : Dégustation Matsuhisa (130 €), Omakase Signature (en 8 plats : 170 €).
 37 av. Hoche, Paris
 Tél. : + 33 (0)1 42 99 88 00
www.leroyalmonceau.com



Une quintessence de volupté entre Tour Eiffel et Invalides, où se délester du temps, distancer le monde, non loin des légendaires bords de Seine. Le Narcisse Blanc hôtel-spa mise sur l'audace d'un classicisme distinctif et aéré : une délicate palette où tout est affaire de juste alchimie et de détails raffinés. Pas l'ombre d'une ostentation, le luxe le plus cultivé se suffit à lui-même. Les designers Laurent & Laurence, accompagnés des décorateurs Thierry Martin et Thibaut Fron, ont fait éclore cette nouvelle adresse de la Rive gauche parisienne. Un quatre mains de maître épanoui au long des 37 chambres spacieuses, dont 7 suites, les unes ponctuées de cheminée, les autres ouvertes sur un jardin terrasse, ou sur le plaisir rare d'une vue vertigineuse au-delà des toits de Paris... Havre de plaisance où renouer avec l'insouciance du luxe, ce nouveau cinq étoiles déploie un savoir-faire et savoir-vivre à la parisienne. Charisme, sensualité et bien-être, dans le magnifique spa tout en primauté : une piscine de 13 mètres avec ses élégants lits de repos ivoire, complétée par sauna, hammam, fitness, massages et soins Carita. Ultime privilège, un restaurant gourmet à l'abri d'une verrière verdoyante ravira vos papilles au gré du talent insolent du chef Zachary Gaviller. 19 Boulevard de la Tour-Maubourg, 75007 Paris
 Téléphone : 01 40 60 44 32
www.lenarcisseblanc.com

Recompense Grand Hôtel du Palais Royal...au top !



Nous aimons beaucoup cet établissement, dirigé avec délicatesse et attention par Lena Le Goff. Et ce n'est pas une surprise d'apprendre qu'il vient d'être élu dans le Top 5 des meilleurs hôtels de Paris par les 300 000 lecteurs de Condé Nast Traveler. Qui plus est, il s'agit du seul hôtel 5 étoiles indépendant à figurer dans ce classement comme du seul hôtel SLH parisien. Félicitations !
 Grand Hôtel du Palais Royal
 4 Rue de Valois - 75001 Paris
www.grandhoteldupalaisroyal.com

Resto Bar a Huître



Les huîtres, c'est de saison. Reste à être sûr de leur provenance, de leur qualité, de leur fraîcheur. Dans les différentes adresses de Garry Dorr, jeune entrepreneur à la fois restaurateur et cuisinier, il n'y a aucun doute. Sur les montagnes de glace des étals, les plus beaux fruits de mer : king crabe, langoustes, homards bleus de Bretagne... sont à savourer sur place, dans l'élégance des décors signés Jacques Garcia. Avec plus de 400 références à la carte, dont 80% de vins blancs, le choix pour les accompagner est exemplaire. Unique à Paris : le service de livraison à domicile, 7 / 7, toute l'année, de midi à minuit. Transportés par un chauffeur en costume cravate, les plateaux de fruits de mer embarquent la fraîcheur dans tout Paris. **Proposés à 14 €, les frais de livraison sont offerts à partir de 100 € de commande.**

Le Bar à Huîtres Montparnasse, 112 bd du Montparnasse, 14ème, Saint-Germain, 33 rue St-Jacques, 5ème, Place des Vosges, 33 bd Beaumarchais, 11ème, Place des Ternes, 69 av. de Wagram, 17ème.
www.lebarahuître.com

Hôtel Saint James ...glamour et gastronomie en leur jardin



Mélange de classicisme et d'extravagance, de grandiose et d'intime, le Saint James, unique château-hôtel de la capitale dans son parc privé (Relais & Châteaux), à deux pas des boutiques de l'Avenue Victor Hugo et de l'Arc de Triomphe, doit sa décoration « crazy chic » à la décoratrice Bambi Sloan. Nous en avons souvent parlé, mais le départ des cuisines de Virginie Bassetot partie rejoindre celles de la Réserve à Genève nous permet de mettre l'accent sur le très beau bar-bibliothèque comme la salle à manger où l'on savoure maintenant la cuisine de Jean-Luc Rocha. On rappellera avec plaisir que René Magritte, My Fair Lady, Elizabeth d'Autriche et bien d'autres figures historiques ou imaginaires ont inspiré la décoration des 49 chambres et suites, toutes uniques et spacieuses, et que le spa Guerlain avec ses cabines-boudoirs, invite à profiter de l'art de vivre à la française. 43 Avenue Bugeaud, 75116 Paris. +33 (0)1 44 05 81 81
www.saint-james-paris.com

