



Les grandes ouvertures d'hôtels qui ont marqué l'année 2021

L'Hôtel Bulgari et son incroyable jardin avec vue sur les toits de Paris, le Saint James imaginé par la décoratrice Laura Gonzalez, le Château Voltaire signé par le tandem Festen, l'hôtel Madame Rêve entre les murs de La Poste du Louvre... Retour sur les projets hôteliers dont tout le monde a parlé cette année. L'hôtel Bulgari à Paris

Si les hôtels estampillés Bulgari fleurissent entre Milan, Londres, Miami et Bali, c'est à Paris que le paquebot de l'ultra luxe plante le décor cet hiver. Pour la première fois, le chic italien – lampe de table en métal de Vico Magistretti, suspension XXL en verre de Murano et poudre d'or de l'Atelier Barovier & Toso –, rencontre l'élégance à la française dans la plus belle envergure possible. Car plus qu'un hôtel, l'adresse s'érige comme l'épicentre d'un nouvel art de vivre caché derrière une façade brutaliste d'inspiration seventies. Outre les 76 chambres et suites pensées par le cabinet d'architecture transalpin Antonio Citterio Patricia Viel, dont les terrasses et loggias épousent le ciel, c'est le Bulgari Penthouse qui surprend le plus. Point d'orgue de l'hôtel, il déploie sur les deux derniers étages 1 000 m de bon goût et un jardin paysager de 600 m avec vue, où les hôtes caressent marbre Arabescato Corchia taillé dans une plaque unique, marqueterie de paille signée Lison de Caunes, bibliothèques en cuir, parchemin mural et boiseries couleur miel.

Témoignage des métiers d'art français et italien, le décor répond au jardin méditerranéen au dessin enchanteur – pins, dalles en pierre claire, plants de thym et de lavande... Côté restaurant, le chef triplement étoilé Niko Romito s'inspire à la fois des Abruzzes, sa région natale, et des codes milanais pour dresser une assiette de cœur qui bannit le gras. « J'ai imaginé une véritable expérience gastronomique authentique qui réunit dans un même espace-temps la beauté de l'art italien et la créativité propre à Bulgari » confie-t-il, expliquant comment il réalise son risotto au safran avec de l'amidon de riz, sans une once de beurre.

Pastorale, sa cuisine célèbre les saveurs authentiques de la Botte, le cabillaud aux tomates épicées et crème de pomme de terre en étant l'illustration parfaite. Le détail étant porté à son apogée, l'art de la table Ginori 1735 et le pain cuit sur place à base de trois farine différentes devraient satisfaire les esthètes les plus exigeants. Au sous-sol, le spa de 1 300 m, la piscine semi-olympique aux mosaïques mordorées et la cascade revitalisante concluent l'expérience avec panache.

30, avenue George-V, 75008 Paris <https://www.bulgarihotels.com>

Saint James Paris

Dès l'ébauche des premières aquarelles du Saint James Laura Gonzalez nous confie avoir en tête la vision d'un « hôtel particulier intemporel », l'image unique d'un château-hôtel en plein Paris dont les pièces en enfilade et les volumes – 3,80 m de hauteur sous plafond dans les chambres – font tourner la tête. « Je voulais créer une vaste maison qui réinvente les codes parisiens avec des touches Art déco, quelques références au XIXe siècle et beaucoup d'objets chinois », poursuit-elle, nous racontant comment son confinement a été, entre autres, rythmé par les ventes aux enchères en ligne et les réunions de chantier virtuelles. Avec la volonté de « ramener l'architecture du bâtiment au premier plan », l'architecte d'intérieur en révèle les trésors... Jusqu'à présent camouflées sous des caissons, les frises se dévoilent, les arches voûtées gagnent en lumière et la coupole affiche une fresque décorative dont elle confie la réalisation à l'Atelier Roma – « Je voulais créer une fresque qui semble avoir toujours été là et qui fasse écho aux mosaïques d'inspiration néoclassique. »



Pour mener à bien ce projet d'envergure dont les travaux débutent en juillet 2020, Laura Gonzalez s'entoure d'une belle bande de talents. « Nous avons essayé de travailler essentiellement avec des artisans français », précise-t-elle, évoquant la laine feutrée tendue sur les murs et la toile de Tours de la maison Pierre Frey au tissage réalisé intégralement sur mesure dans le nord de la France, les moquettes et les tapis conçus par les Ateliers Pinton dans le goût de la Villa Kérylos, les lustres en plâtre signés Patrice Dangel ou encore les céramiques de Jean Roger avec qui elle collabore depuis maintenant sept ans. Des appliques aux vases en passant par les cache-pots immaculés, les 90 pièces faites main dans l'atelier de la place des Vosges auront nécessité cinq à six mois de production et monopolisé deux artisans en continu, explique le petit-fils du fondateur, François Roger, qui a repris le flambeau de l'affaire familiale.

Comme pour renouer très naturellement avec l'âge d'or des intérieurs parisiens, Laura Gonzalez met en scène quelques chinoiseries, à l'instar des vases en porcelaine et des panoramiques de la maison Iksel. Au restaurant justement, le papier peint Imperial Garden se déploie en all-over et précipite les invités dans un fantasme d'Orient – Yves Saint Laurent et Pierre Bergé avaient choisi un modèle similaire pour leur appartement de la rue de Babylone. Les 5 000 mètres carrés de jardins qui entourent l'hôtel particulier – chose rarissime à Paris –, ont servi de terrain de jeu au paysagiste Xavier de Chirac. Ce disciple de Louis Benech, auprès duquel il a appris à « ressentir l'âme des lieux », a construit un paysage fait de « plantes sculpturales pour dialoguer avec l'architecture majestueuse du bâtiment »

Ifs d'Irlande, hortensias blancs, azalées et rhododendrons constituent « un jardin romantique, intemporel et poétique » où les tracés classiques rencontrent des associations plus spontanées à l'image d'un duo solanum grimant-rosier planté au pied d'un érable japonais. Travaillant main dans la main avec Laura Gonzalez, ils décident ensemble de remplacer les pavés par des graviers dans l'allée extérieure, renforçant l'impression d'approcher une maison de campagne. Le Saint James devrait clore le chapitre final de sa rénovation à la fin de l'année, lorsque le dernier étage révélera une série de chambres, chacune dotée de son propre jardin d'hiver et de sa verrière. « C'est enchanteur », conclut Laura Gonzalez avant de nous quitter devant la fontaine, ébahi.

Madame Rêve

« C'est une ville dans la ville », nous confie Laurent Taïeb qui travaille d'arrache-pied sur le projet depuis presque neuf ans. Lorsqu'il remporte l'appel d'offre en 2013, l'homme d'affaires a une idée bien précise en tête : déployer un « conte contemporain entre les murs d'un bâtiment iconique », épaulé de l'architecte Dominique Perrault. Comme le fantasme d'un hôtel futuriste, Madame Rêve s'approprie des codes jusqu'à présent jamais effleurés par la scène de l'hôtellerie parisienne au sommet de La Poste du Louvre. En témoigne la répartition étonnante des 89 chambres, toutes réunies sur un seul étage de 5000 mètres carrés aux côtés d'un restaurant avec terrasse 100% végétalisée et vue panoramique – il faut gravir quelques marches supplémentaires pour découvrir le rooftop –, qui devrait devenir l'un des plus prisés dès son ouverture, au printemps prochain.

« Je me suis entouré de la crème des artisans français », poursuit l'hôtelier, évoquant les tapis Tai-Ping, les tissus de la maison Pierre Frey, les rideaux des Ateliers Jouffre et les boiseries réalisées par Les Ateliers de la Chapelle, ébénistes d'art. Avec ses couloirs de 100 m de long et son interprétation des codes français (parquet en point de Hongrie, velours, marbres antiques de Carrare), le chantier aura nécessité un peu plus de cinq ans et demi de travaux et monopolisé trois paysagistes. Ovni architectural et poumon au cœur de la ville, Madame Rêve fonctionne à l'énergie solaire et évoque les projets du japonais Kengo Kuma – notamment les chambres avec terrasses privées, tournées vers un jardin à ciel ouvert. D'autres chambres avec balcon offrent une vue rare sur la rue du



Louvre et l'église Saint-Eustache, le Sacré-Cœur et la tour Eiffel en ligne de mire. Côté brasserie, au rez-de-chaussée, un travail minutieux de reconstitution historique transporte le voyageur au XIXe siècle, entre bar en bois sombre, assises enveloppantes et hauteur sous plafond démentielle.

48, rue du Louvre, 75001 Paris, <https://madamereve.com>

Soho House Paris

L'ouverture de Soho House Paris était particulièrement attendue. L'ancienne demeure de la famille Cocteau a dévoilé ses secrets à l'ensemble de ses membres, du jardin d'hiver au bar à cocktails (Picante de la maison en vedette) en passant par la terrasse avec bassin en marbre et daybed ou encore le cabaret d'inspiration années folles où deux artistes, Joel Culpepper et Oracle Sisters, ont déjà donné un concert cette semaine. Au restaurant, le service est attentionné et les assiettes mettent l'honneur la cuisine française avec des plats de bistrot à l'image du pâté de grand-mère fondant, du pâté en croûte Maison Vérot (champion du monde en la matière), des œufs mimosa coiffés de poutargue, des croques-monsieur et madame à agrémenter de copeaux de truffe, des escargots de Bourgogne ou de la belle planche de charcuteries françaises – jambon de Bayonne, rosette et saucisson d'Auvergne sont de rigueur.

En dessert, on retient la tarte Tatin normande, le baba au rhum XXL et l'assiette de fromages. Si les 36 chambres sont déjà prises d'assaut par une faune aussi créative qu'impatiente, les réservations au restaurant sont bel et bien ouvertes aux membres et à leurs invités.

Soho House Paris est jusqu'à 2h du matin.

45, rue la Bruyère, 75009 Paris, <https://www.sohohouse.com>

Cheval Blanc Paris

L'ouverture du Cheval Blanc Paris , érigé au sommet de la Samaritaine , a alimenté toutes les conversations lors de son ouverture au mois de septembre – le paquebot fantasmé de l'architecte Peter Marino embrasse la Seine. Ode à l'art culinaire français, les quatre restaurants réunissent aussi les figures de la gastronomie, des chefs étoilés aux étoiles montantes à l'instar d'Arnaud Donckele, du pâtissier Maxime Frédéric , d'Enrico Buonocore ou encore du mixologue Florian Thireau. Comme amarré aux quais dans un décor de boiseries brutes, le Limbar propose des gâteaux comme le flan parisien, l'annecien et le gâteau basque dans l'assiette.

Au premier étage, la table gastronomique Plénitude d'Arnaud Donckele cultive la surprise avec une carte tournée vers la maturation et la mise en pot — sa ventrèche de bonite au consommé de gambon, vinaigre de Lambrusco et de Chardonnay, miel de châtaigner et essence de cédrat en est un bel exemple. Pour un tête-à-tête avec le ciel, direction le 7e étage où se déploie la terrasse panoramique du Tout-Paris : au menu, on retrouve de grands classiques de la brasserie traditionnelle à l'image de la soupe à l'oignon, des frites maison et du Paris-Brest XXL. Les amateurs de cuisine transalpine se tournent, quant à eux, vers la Langosteria , l'institution italienne fondée par Enrico Buonocore bien connue des Milanais et des Italiens en villégiature au bord du lac de Côme – elle s'est installée au sein du Mandarin Oriental Lago di Como l'an dernier.

8, quai du Louvre 75001 Paris, <https://www.chevalblanc.com>

Château Voltaire

« C'est un lieu d'aujourd'hui, à vivre aujourd'hui par les gens d'aujourd'hui », confie Thierry Gillier, qui s'est entouré des têtes pensantes de la scène parisienne pour construire son Château Voltaire, un îlot de 33 chambres entre l'Opéra de Paris et le jardin des Tuileries. En confiant la direction artistique à Franck Durand et l'agencement



du décor au tandem d'architectes Festen , l'homme d'affaires s'engage auprès d'esthètes qui partagent sa vision du luxe. « C'est un hôtel à vivre où la vie est partout », révèle le directeur artistique, puisant son inspiration dans l'esthétique des films de Claude Sautet dont l'énergie de la Nouvelle Vague a chamboulé les codes.

Au fil des cinq étages, l'espace livre sa propre interprétation du présent, un fantôme de l'élégance parisienne fait de matériaux nobles et d'artisanat d'art sous l'égide de Charlotte de Tonnac et Hugo Sauzay « Château Voltaire exprime parfaitement notre idée de ce qu'est le luxe aujourd'hui », expliquent les architectes qui signent un intérieur à la poésie patrimoniale, bien ancré dans son époque. À travers ce dédale décoratif reniant toute ostentation, un soin particulier a été apporté à l'ébénisterie, au choix des suspensions Art déco et au travail du marbre sombre, comme à la Brasserie Emil, où 70 couverts partagent des assiettes méditerranéennes.

Plus feutré, le décor du bar à cocktails La Coquille d'Or évoque l'atmosphère du cultissime Château Marmont de Los Angeles , avec ses murs laqués de noir et son épaisse moquette aux lauriers entremêlés – depuis la rue, l'entrée distincte du reste de l'hôtel est identifiable à son ornement doré du XVI^e siècle. Mais le point d'orgue de l'adresse réside au dernier étage : château au cœur du château, un appartement traversant de 40 mètres carrés se déploie autour d'une salle à manger, d'un jardin d'hiver et d'une terrasse imaginée par le paysagiste Louis Benech . Les initiés demanderont la clé marquée du numéro 32...

55, rue Saint Roch 75001 Paris, <https://www.chateauvoltaire.com>

La Ponche

Lorsqu'il s'attelle au projet il y a huit mois, l'architecte d'intérieur Fabrizio Casiraghi imagine tout de suite « une maison de vacances provençale face à la mer » pour créer le nouveau décor de La Ponche . Cet hôtel de poche mythique (21 chambres) situé au bout du port de Saint-Tropez , entre dédale de ruelles dorées et vue sur le golfe, a vu défiler les icônes des seventies, de Françoise Sagan à Brigitte Bardot en passant par Romy Schneider et Kenzo Takada . Pour conserver l'âme et l'esprit des lieux, Fabrizio Casiraghi entame un cheminement créatif alliant atmosphère rétro et pièces actuelles : « Quand j'ai visité l'hôtel pour la première fois, je me suis dit qu'il faudrait intégrer des pièces qui semblent avoir toujours été là, mais aussi en dessiner de nouvelles », nous confie-t-il.

Il mêle alors antiquités dûment choisies – tableaux vintage, lithographies de Picasso , bureaux et assises en bois ancien – avec une sélection de mobilier dessiné sur mesure à l'image de la tête de lit en fer forgé italien, des appliques en céramique mimant la forme d'un feuillage et des tables de chevet. Toujours inspiré de ses vacances d'enfance passées dans le Tyrol du Sud, à la frontière avec l'Autriche, il signe un décor épuré aux influences multiples comme un témoignage de la rencontre entre les époques. Outre les tomettes ocre et les arches typiques des villas du sud, le bar Saint-Germain-des-Prés entretient la légende de La Ponche, vieille de plus de quatre-vingts ans... Inspiré du décor feutré des bars d'époque, il file la métaphore du fantasme français avec une bande-son oscillant entre les 70's et les 80's.

Sur la terrasse, le chef Thomas Danigo, venu de l'hôtel Monsieur George à Paris, mène désormais la partie au restaurant avec une carte tournée vers les produits méditerranéens : fregola sarda aux palourdes et poutargue, linguine au homard et tomates fraîches ou langoustines croustillantes en tartare sont de rigueur. Dans une salle à manger distincte, à privatiser pour d'infinis dîners d'été, les fresques de l'artiste basque Elvira Solana sont une ode à la fable provençale, entre branches de mimosa et illustration des treize desserts dessinés des murs au plafond. À suivre pour Fabrizio Casiraghi, l'ouverture du restaurant et piano-bar Art déco Luigi sur la Croisette, pendant que le Festival de Cannes battra son plein.



5, rue des Remparts, 83990 Saint-Tropez, <https://www.laponche.com>

Sookie

Dans les 31 chambres du **Sookie** idéalement situé – le concept store Merci , la galerie Perrotin et le marché des Enfants-Rouges sont à deux pas –, Dorothée Delaye cultive un esprit bohème et discret. Anciennement couvent des Filles-du-Calvaire au XVIIIe siècle, l'espace a conservé quelques poutres d'origine, ponctuées d'une sélection d'objets chinés en collaboration avec la brocanteuse Emmeline Pics : fauteuils du designer Marc Berthier, céramiques anciennes, appliques en verre fumé, baguette en rotin... « J'ai privilégié les matières naturelles pour ce projet, en utilisant le bois, le bambou, le rotin et la pierre », nous confie Dorothée Delaye, qui a aussi imaginé des pièces sur-mesure à l'image du bar en marbre italien et chanvre (Nobilis) – un revêtement que l'on retrouve sur les murs et les armoires des chambres.

Au rez-de-chaussée justement, le coffee-shop affiche un décor à l'épure brute où boire un café Lanni équitable et fraîchement torréfié autour d'une babka au chocolat, d'un granola aux fruits frais ou d'un toast à l'avocat. « J'ai voulu étirer l'espace avec des lignes franches, des vitrines en verre fluté et des miroirs piqués », poursuit-elle en expliquant que tout a été cassé pour faire place à un lieu ultra lumineux. Pensées comme dans un pied-à-terre fifties, les chambres vouent un soin particulier au détail, alliant moquette en laine bouclée moelleuse (Codimat) et pièces singulières, à l'image des vases en céramique transformés en lampes de chevet ou du linge de lit Le Monde Sauvage.

2 bis, rue Commines, 75003 Paris, www.hotelsookie.com

