



L'EPICURIEN MAGAZINE
PARIS CAPITALE DE L'ART DE VIVRE



Un weekend à Paris ?

Pourquoi pas une semaine, il y a tant à faire. D'autant que les ouvertures d'hôtels ont vu l'avènement de références exceptionnelles. Pas moins de quatre hôtels 5 étoiles ont ouvert leurs portes depuis cet été dans la capitale, et on en redécouvre d'autres avec plaisir. Alors ? On reste un peu plus ?

TEXTE | *by* BERNARD VAN DE KERCKHOVE

L'EPICURIEN MAGAZINE - Paris Capitale

LES AIRELLES CHÂTEAU DE VERSAILLES : Le Grand Contrôle*****



Premier de la liste, les Arelles Château de Versailles, 6^{ème} propriété de la prestigieuse collection d'hôtels qui comprend Les Arelles à Courchevel, La Bastide à Gordes, Mademoiselle à Val d'Isère, le Château de la Messardière (Les Arelles Saint Tropez) et le Pan Défi Palais à Saint-Tropez. Installé dans trois bâtiments datant de 1681 (Le Grand Contrôle, Le Petit Contrôle et le Pavillon des premières cent marches), avec une vue imprenable sur l'Orangerie, la Pièce d'Eau des Suisses et le Château, l'hôtel comprend 14 chambres et suites et ses hôtes bénéficient d'une offre culinaire signée par le chef Alain Ducasse avec une carte inspirée du caractère flamboyant des plats de Louis XIV. Au spa Valmont, les mêmes profiteront de piscine intérieure, du sauna et du hammam, en découvrant le programme de soins de la marque suisse. Les hôtes encore pourront vivre un programme d'expériences exclusives au Château et dans son domaine : visite privée guidée du Domaine de Trianon, chaque matin avant l'arrivée des visiteurs ; Visite privée du Château de Versailles, chaque soir, une fois tous les visiteurs partis, et d'autres encore, tarifées. Royal, non ? www.arelles.com

16

CHEVAL BLANC ... Paris*****

Encore une très belle nouveauté très attendue. Entre le Marais, l'île de la Cité et le Louvre, la première maison urbaine de Cheval Blanc ouvre ses portes. L'architecte Peter Marino signe sa première création hôtelière avec seulement 72 clés sur 16 000 m² au cœur d'un iconique bâtiment Art déco classé Monument Historique. Chaque hôte est un convive unique à qui Cheval Blanc Paris tient à offrir une promesse d'harmonies. D'un restaurant au suivant, de la référence gastronomique à la brasserie française, c'est une succession d'émotions et de surprises entretenues par une équipe passionnée orchestré par un duo audacieux : Arnaud Donckele (Trois étoiles Michelin à Saint Tropez) et Maxime Frédéric, avec quatre références: le Limbar, le Tout Paris, Langosteria et Plénitude, la version gastronomique. Le bien être est partout, et plus encore dans le Spa Dior Cheval Blanc. Sublissime.

www.chevalblanc.com/fr/maison/paris

Hiver 2021/2022 - www.l-epicurien.fr





LA DEMEURE MONTAIGNE votre demeure ***** à Paris

La famille Thomas, figure de l'hôtellerie parisienne, présente cette nouvelle référence, fleuron 5 étoiles de son groupe. Décoration haute couture pour les 93 chambres et appartements, Spa merveilleux, envol bistrannique, bar dérobé, l'établissement mêle l'esprit parisien et le luxe contemporain. Derrière la majestueuse façade Haussmannienne le confort règne en maître. Les salons se succèdent pour proposer différentes ambiances. Le restaurant « L'Envolée », hommage au gigantesque mobile réalisé par le sculpteur François Lavrat, qui figure une nuée d'oiseaux s'envolant jusqu'au ciel, transforme une cour intérieure en un lumineux jardin d'hiver sous la grande verrière. La cuisine ouverte montre la brigade menée par le chef Grégory Réjou. L'accent porte sur la saison interprétée d'après les ressources des terroirs et du répertoire français. Au spa, la

Pierre de Vals qui domine pour donner à la piscine l'atmosphère d'une grotte sous-marine. Dans cet espace bien-être, un hammam, un sauna, une salle de bain, une de sport dotée de machines perfectionnées. Premier établissement parisien accueillant un spa Thalgo avec les soins dédiés dans quatre salles luxueuses...
www.lademuremontaigne.com



HÔTEL 37 BIS... Arty Parisien

Le 37 bis appartient au groupe KM Hotels Collection créé en 2018 par Karim Massoud, hôtelier inspiré. Cette petite collection d'hôtels s'impose lorsque ce self-made man ajoute au 10 Bis, inauguré en 2016, trois autres adresses qu'il vient d'acquiescer afin de les rénover et de compléter son nouveau cœur de métier en proposant des établissements à taille humaine, au charme confidentiel et au confort 3 ou 4 étoiles. C'est bien le cas ici avec 34 chambres, dont quatre communicantes, et l'accueil d'un Q.G chic et discret... Le 37 Bis est un refuge d'esthètes, lumineux et calme. D'un côté, la plus belle avenue du monde, de l'autre le bois de Boulogne ; Et aux pieds des chambres, l'ambiance d'un quartier-village. Aux côtés de Valérie Massoud qui s'est beaucoup impliquée dans la décoration de cette adresse singulière, Elsa Joseph, architecte, architecte d'intérieur et décoratrice et déjà l'auteure du 10 Bis, signe là encore une atmosphère intimiste et élégante. A partir de 119 €. www.37bishotel.com



BULGARI HÔTEL Luxury palace *****

C'est en ce mois de décembre que s'ouvre le plus récent des hôtels 5 étoiles de la capitale. Après Milan, Londres, Dubaï, Pékin, Shanghai, c'est au cœur du Triangle d'Or, entre la Seine et les Champs-Élysées, que le Bulgari Hôtel Paris propose une nouvelle expérience hôtelière où fusionnent les codes de l'hospitalité italienne, l'héritage joaillier de Bulgari et l'histoire prestigieuse de la Ville Lumière. Comptant 76 chambres et suites dont le Bulgari Penthouse, exceptionnel appartement privé de près de 400 m² disposant de son propre roof-garden panoramique de 600 m² embrassant tous les monuments de la capitale, il a été réalisé par le studio d'architecture italien Antonio Citterio Patricia Viel. L'hôtel accueillera également les signatures de la collection Bulgari, à savoir le Bulgari Spa, il Ristorante - Niko Romito et le Bulgari Bar et son Lounge. Nous retrouvons avec plaisir Sylvain Frcoli, son directeur général, qui a été celui du Martinez à Cannes il y a quelques années. 76 chambres à partir de 1 400 €. www.bulgarihotels.com

MAISON ALBAR HÔTELS Le Vendôme à Paris *****

On vous a déjà présenté plusieurs références hôtelières parisiennes de haut niveau de ce groupe Maison Albar (Maison Albar Le Pont Neuf, Champs Elysées, Diamond Opéra...). Celle-ci, on s'en doute, est située entre la célèbre Place Vendôme et l'Opéra Garnier. Un véritable bijou, soigneusement décoré par Fabien Roque, architecte d'intérieur : une décoration alliant la modernité du vert émeraude avec la délicatesse des touches d'or et le luxe du marbre blanc. L'hôtel compte 51 chambres et suites, un espace détente avec un spa luxueux, une piscine et un jardin privatif. Yakuza by Olivier Paris, le restaurant lifestyle, propose une cuisine japonaise aux influences méditerranéennes. Accordez-vous une pause bien-être haut de gamme au Spa Vendôme by Carita Paris, avec hammam, piscine intérieure et douche expérience.
www.maison-albar-hotels-le-vendome.com





L'ÉPICURIEN MAGAZINE
PARIS CAPITALE DE L'ART DE VIVRE

GRANITE, le premier restaurant de Tom Meyer

La Chèvre d'Or, Lameloise, l'Hôtel de Ville à Crissier, sous la houlette de Philippe Rochat, vainqueur du Taïtinger, finaliste du Bocuse d'or, et puis Valence, quand Anne-Sophie Pic lui confie la tête de la cuisine d'essai... Un beau parcours depuis le lycée hôtelier de Poligny pour ce jeune homme de 28 ans. Créer son propre restaurant était une autre affaire ! L'aventure d'une table, c'est souvent une rencontre. Celle de Tom Meyer et Stéphane Manigold (Fondateur et président du Groupe Eclore) raconte l'envie commune d'inventer un grand restaurant contemporain. L'architecte Michel Amar a choisi de simplement accompagner l'espace en imaginant un décor apaisé, lumineux. La mise de table est soignée comme une mise en scène. A chaque pièce, la beauté de l'inédit, des formes inattendues, toujours portées par l'organique, le grain d'une céramique, le fil d'une lame forgée... Et puis, ces producteurs partenaires, ces paysans - partisans, choisis au meilleur de la saison. Une cuisine dans le respect de ses fondamentaux, désireuse d'éveiller de nouvelles sensations. La Tomate révélée dans son eau comme dans une émotion de verger mêlant prune, capucine, rose, hibiscus. Le Cèpe rôti et saisi dans un automne inattendu de Reines-Claudes marinées, noisette et sobacha, consommé curry, cèpes, Reine-des-prés. Le Pigeon de chez Mesquer, rôti et composé dans le frisson de condiment vert, d'agrumes, jus de braisage infusé à la menthe. À la pâtisserie, Anthony Chenoz, passé par le Saint-James et Lucas-Carton, traduit en notes sucrées l'idée de cuisine de Granite avec, par exemple, un Riz au lait en vision contemporaine avec le lait vanillé en gelée que prolonge un sorbet mirabelle, vin jaune et mochi glacé... une très belle finalité.

Menus à 58 (Déjeuner) 95 € (5 étapes), 125 € (7 étapes).

Ouvert du lundi au vendredi

reservation@granite.paris

MARTELL

s'installe au Bar 8 du Mandarin Oriental



C'est hiver, la terrasse du bar 8 au Mandarin Oriental revêt les couleurs de la Maison Martell et propose jusqu'au début du printemps une carte de cocktails inédits en collaboration avec la plus ancienne des grandes Maisons de Cognac. Une atmosphère chaleureuse dans un nouveau décor contemporain et authentique inspiré de l'atmosphère d'un chai de cognac : tubes en cuivre rappelant l'alambic charentais, montres (flacons traditionnels servant à échantillonner les eaux-de-vie), fûts de chêne à grain fin... Des tapas préparés par la brigade de Thierry Marx complètent l'offre. Le Bar 8 est ouvert tous les jours de midi à 2 heures du matin, jusqu'au printemps 2022.

www.mandarinoriental.com

ADMO....

la dernière expérience éphémère signée Ducasse



ADMO...ou encore : Adrià, Ducasse, Meder, Ombres. Derrière cet acronyme qui regroupe les initiales d'Alain Ducasse, d'Albert Adrià (On se souvient de l'exceptionnel restaurant El Bulli à Rosès aux côtés de son frère Ferran), de Romain Meder (ex directeur des cuisines du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée), un restaurant inédit dont la durée d'existence est limitée à 100 jours, seulement jusqu'au 3 mars 2022. Il est installé dans le restaurant les Ombres (Musée Quai Branly-Jacques Chirac). C'est avec Vincent Chaperon, chef de cave Dom Pérignon, que s'est instauré un dialogue inspiré par le nouveau Dom Pérignon Rosé Vintage 2008. Un menu en 5 plats au déjeuner (200 €), un autre en 7 mets pour le dîner (380 €), pour déguster des plats merveilleux, sans oublier les desserts de Jessica Préalpato. www.admo.lesombres-restaurant.com

SCHUSS... Chez Rural by Marc Veyrat

Avec ses allures de chalet savoyard niché au Palais des Congrès, Porte Maillot, le restaurant Rural by Marc Veyrat lance ses soirées festives Schuss by Rural. A table, on partage les généreux plats de la carte autour d'une grande tablée de copains. Velouté de potiron aux châtaignes, Sabayon de pommes de terre truffé, Risotto de crozets aux champignons, Burger des Alpes, Péla des Aravis - tartiflette onctueuse façon Marc Veyrat... Un moment 100% convivial rythmé par de la musique live qui accompagne le dîner. Alors qu'on poursuit la glisse côté desserts - avec le Veyratmiso ou le Parfait glacé à la Chartreuse - l'atmosphère festive monte d'un cran pour la Schuss ! Le DJ s'installe aux platines jusqu'à 2h au son d'une musique festive et généraliste, avec de grands classiques de la chanson française. Tables et banquettes deviennent podium, la piste se dégage et laisse place à la danse pour une soirée dépaysante qui semble bien loin de Paris. Du mercredi au samedi soir

www.rural-paris.com





L'ÉPICURIEN MAGAZINE
PARIS CAPITALE DE L'ART DE VIVRE

La magie gourmande du **SINNER**

Sinner s'installe au cœur d'un Marais hétéroclite et fourmillant, un lieu qui s'affranchit des codes de l'hôtellerie de luxe****. On connaît Sinner la nuit, son énergie, son sens de la fête, l'embrasement du restaurant à la lumière des bougies et dans les volutes de fumée, la magie qui opère sous la houlette des DJs. Une atmosphère que l'on retrouve dans les couloirs qui mènent aux chambres de l'hôtel de 43 chambres. Le Restaurant se métamorphose au lever du jour et accueille désormais ses hôtes pour le déjeuner. Les grandes ouvertures permettent d'apprécier les volumes monumentaux réchauffés par les jeux des bougies et l'éclairage savamment travaillé. On apprécie les œuvres d'art, nombreuses, révélées par la lumière naturelle. Depuis les tables, on aperçoit les chefs dans la cuisine ouverte. À la carte du déjeuner, on retrouve les plats signature que propose Adam Benthal le soir, inspirés d'une cuisine ethnique, de « tribu », comme celle au Kanoun en Afrique du Nord. En puisant dans cette gastronomie nomade, celle du désert et celle d'Amérique du Sud, le chef imagine une carte métissée. www.sinnerparis.com



SILENCIO DES PRÉS... et de trois !

Dix ans tout juste après l'événement que furent l'ouverture du premier Silencio et la naissance d'une marque désormais iconique, Silencio des Prés vient d'ouvrir ses portes à Saint-Germain-des-Prés. Pour donner vie à cette nouvelle adresse Rive Gauche l'espace de 900 m² a été entièrement repensé par le duo d'architectes français Studio KO. Un

élégant restaurant de 150 couverts avec terrasse, une salle de cinéma de 208 places et un espace de réception constituent ce nouveau lieu dédié à l'accueil et au croisement des univers créatifs et festifs qui font la vie parisienne. Au Bar, la carte des cocktails est le fruit de l'imaginaire créatif de Remy Savage, un des barmen les plus talentueux de sa génération. En cuisine, Guillaume Sanchez le chef étoilé et anticonformiste bouscule les incontournables de la brasserie parisienne en proposant une version, à son image, engagée et sans concession.

www.sinnerparis.com



LE FRIEDLAND... Un hôtel ***** et un chef **

Sur la célèbre rue du Faubourg Saint-Honoré, au cœur d'un Paris vivant, l'hôtel Le Friedland**** rouverte ses portes après une rénovation complète. Bénéficiant d'un emplacement privilégié, à proximité des Champs-Élysées et de l'Arc de Triomphe, il est idéalement situé pour travailler comme pour faire du tourisme. La rénovation des espaces communs et de ses 40 chambres a été confiée à l'agence d'architecture parisienne Studio NOCC, qui s'est librement inspirée de l'esprit Belle Époque parisienne du 19ème siècle afin de créer une atmosphère intérieure en osmose avec l'architecture extérieure du bâtiment. Les teintes de vert étrusque, gris-bleu, crème et noyer viennent quant à elles souligner les différentes fonctions du lieu. Le Honesty Bar, ouvert toute la journée, en plus du petit-déjeuner de grande qualité, complet, servi en buffet, propose un corner healthy, avec bols detox, jus frais et autres gourmandises. Les amateurs de gin découvriront une sélection pointue des meilleurs flacons français, accompagnée de tonics parisiens et de tous les aromates nécessaires pour déguster de délicieux gins tonic. Et pour ceux souhaitant dîner dans leur chambre, l'hôtel propose en



room service, en partenariat avec l'enseigne de street food Mersea située en face, le meilleur de la street food de la mer, signé par le chef doublement étoilé Olivier Bellin.
Chambres à partir de 127 €
177, rue du Faubourg St-Honoré
75008 Paris
Tel : + 33(0)1 45 63 64 65
www.hotel-paris-friedland.com



BRASSERIE BOFINGER : une choucroute peut-être ?

L'iconique brasserie a retrouvé tout son éclat. Fondée en 1864 par Frédéric Bofinger, elle a été la première à servir de la bière « à la pompe » à Paris. Dans les années 30, « la plus belle brasserie de Paris » s'agrandit avec les salons de l'étage au style Art Déco, accessibles par le spectaculaire escalier à révolution qui offre une vue panoramique sur la grande salle. Le décor n'a presque pas changé depuis. Les peintures d'inspiration régionale du salon Hansi sont toujours là, les marqueteries de bois à médaillons du salon des Continents et le vitrail Gambinus aussi, tout comme les spécialités alsaciennes, dont la choucroute. Sa recette est toujours tenue secrète ! Seule nouveauté, une terrasse qui permet d'apprécier la cuisine depuis l'extérieur quand les conditions le permettent ! www.sbofingerparis.com



L'ÉPICURIEN MAGAZINE - Paris Capitale

