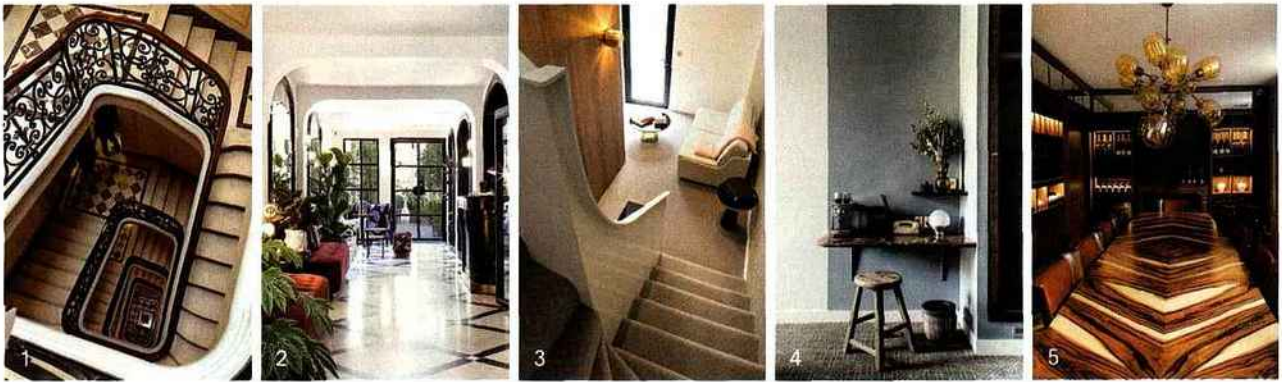




Paris

Hôtels très particuliers

Cinq jeunes établissements à la décoration ultra-soignée où réserver une nuit ou une table. Par Eugénie Adda



Hôtel Alfred Sommier (1)

Cet ancien hôtel particulier haussmannien vient d'être converti en cinq-étoiles par deux descendants de la famille Sommier, qui l'habitait. Respectant le raffinement feutré de la fin du XIX^e siècle, ils en ont conservé les parquets, cheminées et corniches d'époque en ajoutant, dans les salons, vingt suites et soixante chambres, un mobilier sur mesure où l'éclat du laiton s'accorde au velours mat. Réparti sur six pièces en enfilade et dans les jardins privés par beau temps, le restaurant, à l'abri de l'agitation du quartier, donne sérieusement envie d'y passer la journée. Ouverture au printemps. 20, rue de l'Arcade, 8^e, alfredsommier.com.

Hôtel Bienvenue (2)

On n'arrête plus Adrien Gloaguen. Déjà à l'origine du Panache et du Paradis, l'entrepreneur hôtelier signe un nouvel établissement au luxe abordable et terriblement bien pensé. Décoration seventies 3.0 imaginée par la prometteuse Chloé Nègre, table franco-japonisante pour des tapas et cocktails, atelier pâtisseries par la maison Bogato et chambres tellement cosy que même les Parisiens viennent y passer la nuit : rien d'étonnant à ce que Gloaguen ait déjà sa petite liste d'habituez. 23, rue Buffaut, 9^e, 01 48 78 32 18, hotelbienvenue.fr.

Parister (3)

Plutôt inclassable, l'autoproclamé « repère des nouveaux épicuriens » a ouvert, en plein 9^e arrondissement, dans une discrétion appréciée. Avec son décor brutaliste faisant écho au bâtiment qui l'abrite, son spa holistique et ses chambres mini-

malistes avec terrasse, le Parister donne un sérieux coup de jeune à l'image du cinq-étoiles parisien. Bien vu, le restaurant et bar à cocktails Les Passerelles, qui conjugue cuisine sans détour et détails décoratifs à la sophistication intellectuelle. 19, rue Saulnier, 9^e, 01 80 50 91 91, hotelparister.com.

Grands Boulevards (4)

Après le Grand Pigalle et The Henrietta, à Londres, l'équipe de l'Experimental Group dévoile son tout nouvel établissement. Changement d'ambiance cette fois, puisque leur décoratrice attirée, Dorothee Meilichzon, mélange dans les cinquante chambres et suites les réminiscences d'une demeure prérévolutionnaire et des détails à la rusticité wabi-sabi. Ça se réchauffe au restaurant, joli bistro à l'atmosphère Art déco, où le génial Giovanni Passerini signe une carte franco-italienne aux subtilités dont lui seul a le secret. 17, bd Poissonnière, 2^e, 01 85 73 33 33, grandsboulevardshotel.com.

Maison Bréguet (5)

Ambiance auberge parisienne pour ce nouvel épice centre du quartier Bréguet-Sabin et son restaurant orchestré par le chasseur de têtes David Lanher. Celui à qui on doit les succès de La Crèmerie et des Racines a mis le grappin sur un jeune chef italo-canadien déjà professionnel dans la néo-bistronomie de saison. On y va aussi pour la boutique signée par la créatrice Charlotte Balme et pour la sélection littéraire confiée à la journaliste Aude Walker. 8, rue Bréguet, 11^e, 01 58 30 32 31, maisonbreguet.com.