

Grands hôtels : on ne s'y ennue pas !

Par Adine Fichot-Marion

Les palaces parisiens sont trop souvent méconnus par les... Parisiens eux-mêmes ! Il faut sans hésiter pousser la porte de ces derniers havres de quiétude et de luxe saupoudré de charme cosmopolite. Petit déjeuner, thé, soin dans un spa ultra raffiné, shopping... ou dîner étoilé, on a l'embaras du choix !



Au George V : un thé comme à Londres

Direction la Galerie pour y savourer un superbe Afternoon Tea. Et pourtant on croyait que ce type de bonheur ne pouvait se trouver que dans les palaces londoniens... Erreur ! L'Afternoon Tea du George V n'a rien à envier à celui du Dorchester !

Bien installé dans de profonds fauteuils ou de moelleux canapés en profitant du passage d'éventuels "people" on choisit l'une des deux formules : le Thé complet George V, avec des finger sandwiches, des mini pâtisseries, des scones, des muffins et des madeleines maison ou le Thé complet à la française : les mêmes douceurs mais agrémentées de champagne...



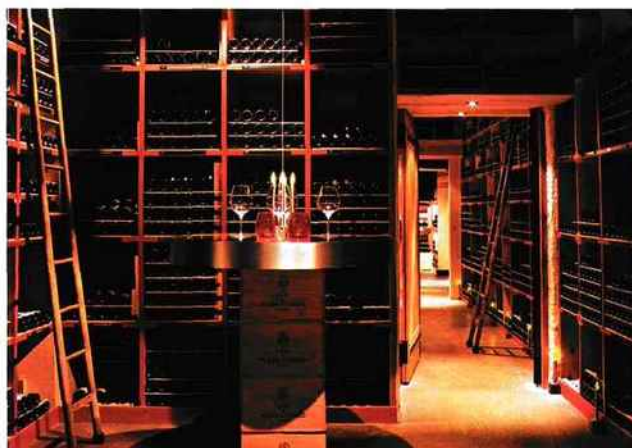
Le George V
31 avenue George V 75008 Paris - Tél. 01 47 23 54 00
Afternoon Tea : 36 € et 48 €



Au Plaza : la découverte des caves

Pour la première fois dans l'histoire du célèbre palace, les caves s'ouvrent au public. Imaginez : 1700 références pour plus de 35000 bouteilles s'offrent aux yeux des happy few qui pénètrent dans ce sanctuaire.

La promenade commence par la découverte du caveau à champagne et la dégustation d'un excellent millésime puis on suit un dédale de couloirs étroits tapissés de bouteilles de haut en bas et éclairés au sol par des bougies, véritable parcours initiatique sur la route des appellations françaises. Dans la salle du coffre sont conservées les bouteilles les plus chères et les plus prestigieuses... Enfin on passe à la dégustation, avec le sommelier.



Pas moins de six vins sont alors proposés et pour ne pas être pompette, de délicieux amuse-bouches au foie gras, homard, etc... accompagnent l'affaire. Un moment d'exception à réserver à de vrais amateurs, sinon cela serait dommage... Bon à savoir : depuis fin septembre, tous les derniers mercredi du mois, on s'adonne au jazz lors d'une soirée "swingging Relais" au Relais Plaza avec orchestre de jazz (menu à 75 €).

Le Plaza
25 av Montaigne 75008 Paris
Réservations au 01 53 67 65 67
150 € par personne (avec dégustation de 6 vins), ajoutez en plus 500 € pour la privatisation de la cave, maximum 12 convives.

Au Marignan : des "Soirées entre copines"

Le 15 Cent 15, le bar de ce superbe hôtel revu par Olivier Gagnère : velours, cuir, taffetas, grands lustres réalisés à Murano et profonds canapés, est certainement l'un des endroits les plus chaleureux du "triangle d'or" parisien...

C'est donc une très bonne idée que d'y avoir initié, depuis le mois de juillet dernier, de fameuses soirées entre copines tous les premiers mardi du mois.

Leur principe ? A mi-chemin entre l'after work et les soirées filles, elles sont articulées autour d'un thème qui va du vin à la nutrition en passant par la mode. Ainsi, la soirée du 2 octobre s'est déroulée en compagnie de la styliste Eleonor Emaldi, une Italienne qui a créé sa maison de couture en 1993,



puis ouvert une boutique rue de Tournon en 1997.

L'Hôtel Marignan
12 rue de Marignan
75008 Paris
Tél. 01 40 76 34 59
De 19h à 22h
Cocktails
à partir de 15 €,
cocktails "color's"
(sans alcool) 8,50 €,
tapas de 4 € à 7 €

**Au Scribe : une Maison de Thé**

Ce mythique palace s'est offert une rénovation totale signée Jacques Grange et a réouvert au printemps dernier. Beaucoup de nouveautés qui correspondent à une montée en gamme et "à un désir d'attirer aussi les Parisiens !" dit-on au Scribe. Parmi ces nouveautés la Maison de Thé représente une halte idéale dans le tumulte du quartier Opéra.

Les décorateurs ont réussi à y recréer l'ambiance de la bibliothèque d'une belle maison : murs tapissés de rayonnages de bois couverts de livres, escalier en colimaçon, le tout relevé par les notes colorées des grosses boîtes à thé rouges.

On s'y adonne à la cérémonie du thé, confortablement lovés dans de grands fauteuils de cuir et de velours où il fait bon déguster un thé frais à la fleur de lotus et au pamplemousse et le "1 T. Rue Scribe", une création maison, chaud ou glacé avec une délicieuse pâtisserie. Les vrais amateurs de thé apprécieront de goûter aux thés Cha Yuan, une exclusivité parisienne.

Le Scribe

17, 1 rue Scribe 75009 Paris
Tél. 01 44 71 24 24

Thé 7 et 8 €, pâtisseries de 4 € à 6 €

Hôtel des Académies et des Arts

Dans ce ravissant boutique-hôtel de vingt chambres, ouvert fin mars, face à l'atelier de la Grande Chaumière, haut lieu de la création artistique, on va prendre un petit déjeuner pour admirer le travail de Jérôme Mesnager et de la la sculptrice Sophie de Watrigant.

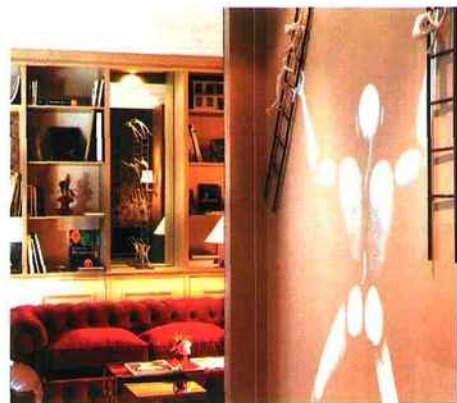


Les petits bonshommes blancs de l'artiste ont envahi l'entrée et la cage d'ascenseur...

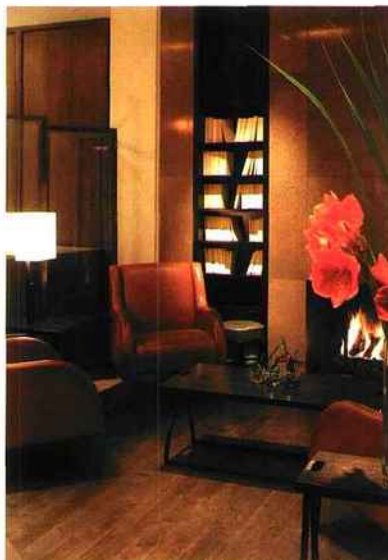
La palme étant décernée au géant blanc qui escalade le mur de la cour intérieure, peint en rouge vif, du rez-de-chaussée au cinquième étage...

Et, dans le salon vidéo tous les trois mois, un artiste différent expose ses œuvres audiovisuelles, une nouvelle forme de création.

L'Hôtel des Académies et des Arts
15 rue de la grande Chaumière
75006 Paris
Tél. 01 43 26 66 44
Petit déjeuner : 15 €

**Hôtel Montalembert : un salon littéraire**

En plein cœur de Saint-germain-des-Prés, à un coup de pied du musée d'Orsay, de la galerie Maeght et des éditions Gallimard, le salon de l'hôtel est un lieu incontournable de rendez-vous pour tous ceux qui aiment un certain esprit Rive gauche !



C'est autour de la cheminée, dans un décor signé Christian Liaigre alliant luxe discret des matériaux et design hyper contemporain, que l'on se réunit pour boire un thé ou un Champagne en discutant littérature, l'hôtel ayant même depuis deux ans son propre prix, le Prix Montalembert, décerné à une jeune femme pour un premier roman.

L'Hôtel Montalembert
3 rue Montalembert
75007 Paris
Tél. 01 45 49 68 03

Consommation thé : 6 €
Champagne : 13 €

Au Hyatt Madeleine : pour bruncher en toute culture !

Le brunch nouveau est arrivé ! C'est ici que Daniel Piccouly a installé ses pénates pour animer une conversation à bâtons rompus avec un auteur trié sur le volet.

L'hiver dernier, Fred Vargas, Florian Zeller et Philippe Delerm pour ne citer qu'eux ont tenu la vedette et c'est Daniel Pennac qui a entamé la saison le 16 septembre.

Daniel Piccouly sait amener "son auteur" à approfondir ses idées et surtout réussit à susciter du public de nombreuses questions. Le tout, dans une atmosphère très relax.

Au finish tout le monde s'accorde à dire qu'entendre un auteur parler de ses livres, cela donne envie de lire, même aux plus rebelles.



Daniel Piccouly



Au Ritz : pour les fous de golf

Au Ritz on pouvait déjà prendre des cours de cuisine à la célèbre école Ritz Escoffier, des cours de cocktails au bar Hemingway, et bien maintenant on y joue au golf !

Et oui, en plein Paris, le jardin du palace, véritable petit paradis de verdure et de calme de 1000 m² au cœur de la Place Vendôme, s'orne désormais d'un chipping green de 13 mètres sur 38, à six trous depuis le 1er juillet 2007.

Une grande première dans un palace parisien, pour y jouer pas besoin de se déplacer avec son matériel : balles et putters peuvent y être loués.



Le Ritz
15 place Vendôme
75001 Paris

Tél. 01 43 16 30 60

A la boutique, on peut acheter des accessoires de golf griffés : balles et gants.

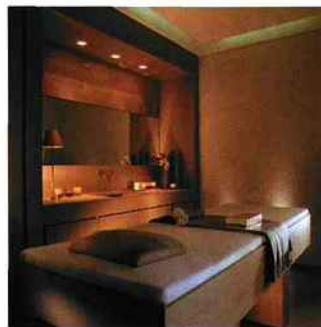
Gratuit pour les clients de l'hôtel et 40 € pour 30 minutes



Ceci se déroule sous une immense verrière, dans le cadre superbe de la Chinoiserie à la déco, dans des tons noir et or, entièrement revue par Pascal Desprez. Et les buffets sont à la hauteur des échanges littéraires : huîtres, saumon, carpaccio, salade, champagne et desserts foisonnants.

Le premier dimanche de chaque mois, de 12 h à 14 h 30.

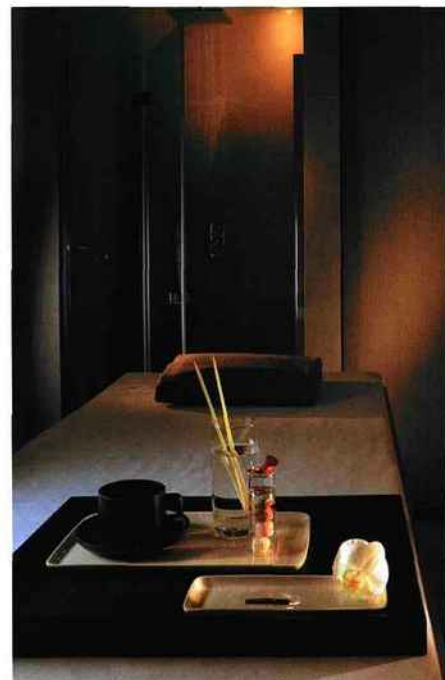
Le Hyatt Madeleine
24 bd Malesherbes
75008 Paris
Tél. 01 55 27 12 34



Au Bristol : le nouveau spa Anne Sémonin

Ouvert en juillet dernier, ce spa dispose d'une boutique, de deux cabines et d'une cabine pour les massages au sol. Son design ultra luxueux met en avant de la pierre brute, du bois massif marron clair, du cachemire et de l'argent.

On aime bien les couleurs beige et le mur d'eau, dont le doux ruissellement procure une absolue détente. Au rayon soin le choix est vaste, alors va pour un des soins Signature comme l'Expérience Anne Sémonin, un programme sur mesure qui inclut un soin intensif du contour des yeux et du décolleté, un masque raffermissant aux algues pour détoxifier la peau. A consommer sans aucune modération !



Le Bristol
108 rue du Faubourg St Honoré 75008 Paris
Tél. 01 42 66 24 22
Soin Expérience Anne Sémonin : 1h25 pour 155 €

**A l'Hôtel :
un verre
chez Oscar Wilde**

Presque caché rue des Beaux-Arts, en plein Saint-Germain-des-Prés, voilà un des endroits certainement les plus mythiques de Paris : L'Hôtel.

Il a vu passer de nombreuses célébrités, dont Oscar Wilde qui y résidait et y mourut laissant une ardoise conséquente et une célèbre phrase "je meurs au-dessus de mes moyens"... et Serge Gainsbourg qui venait en voisin boire ses whiskys dans ce bar aux allures d'adresse confidentielle.

Le décor revu mais non transformé par Jacques Garcia s'enrichit d'un charme un rien british distillé par les nouveaux propriétaires.

Confortablement installé dans les profonds canapés du bar bibliothèque, il est bien agréable de déguster un Oscar Wilde, évidemment une création maison à base de whisky, martini... (13 €) ou un Mistinguett (campari, mandarine, champagne).



L'Hôtel
13 rue des Beaux-Arts 75006 Paris



Au Hyatt Vendôme : un shaker à la main

Si vous êtes fascinés par l'habileté consommée avec laquelle les barmen secouent leur shaker, les ateliers organisés par le chef barman Yann Daniel, un samedi sur deux sont pour vous !

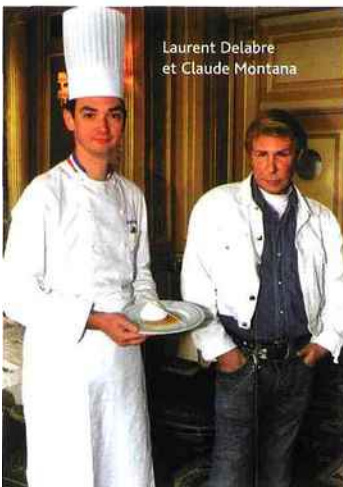
Dans le cadre super design du bar du premier palace parisien à la déco ultra contemporaine, vous y apprendrez plus de deux heures durant l'art difficile du Mojito, du Cosmopolitan ou encore du Bellini... Durant chaque cours, un alcool : rhum, champagne, vodka est mis en vedette et deux cocktails y sont élaborés. On repart fier de son nouveau savoir avec le coffret du parfait apprenti barman (shaker, cuillère à mélange, passoire, doseur et pilon) sous le bras et un livre avec les recettes des cocktails.

Park Hyatt Vendôme
5 rue de la Paix
75002 Paris



Le coffret

Premier cours le 6 octobre
Inscription (pas plus de 8 participants)
au 01 58 71 10 31,
140 € par personne



Laurent Delarbre
et Claude Montana

**A l'Intercontinental Paris :
un gâteau griffé**

Le célèbre restaurant de l'Intercontinental Paris, le Café de la Paix vient de fêter ses 145 printemps.

Il s'est donc offert un petit lifting et sous les plafonds à caissons du Second Empire, on y savoure désormais la cuisine d'un jeune chef talentueux : Laurent Delarbre, un ancien du Ritz, de la Tour d'Argent, de Lasserre... Sous sa houlette, depuis plusieurs mois, des grands noms de la mode : de Chantal Thomass à Paco Rabanne en passant par Agatha Ruiz de la Prada ont "inventé" des Pâtisseries Fashion.



Passion Victim

Depuis le 17 septembre et jusqu'au 13 janvier, on s'y régale de Passion Victim, un gâteau tout blanc imaginé par Claude Montana et inspirée du design de son flacon "Parfum d'Elle".

Intercontinental Paris - Café de la Paix
Place de l'Opéra 75009 Paris
Tél. 01 40 07 36 36