

SORTIR CORPUS DESIGN

Branchés, insolites, chics, hypes, kitch ou design, ils (r)ouvrent leurs portes. Côté déco : tout nouveau, tout beau, ils en mettent plein les yeux... Côté assiette : des formules intéressantes, parfois très originales... À vous de voir... *Cécile Junod*

Arty Show

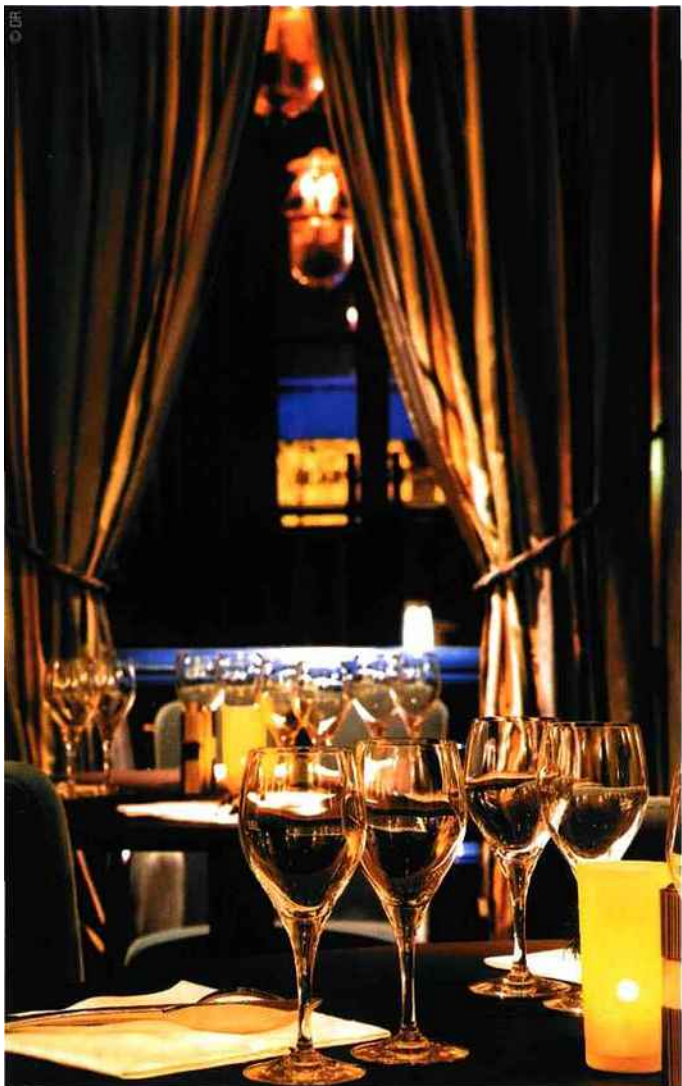


Art à tous les étages

PARIS 6^e - Hôtel des **Académies** et des Arts. Il a connu les Années folles et vu défiler les plus grands peintres de Montparnasse. Alors, inspirés par son histoire, Charlotte et Laurent Inchauspé, les propriétaires, ont voulu le réinscrire dans une vie artistique. C'est Sophie de Watrigant, sculptrice, et Jérôme Mesnager, peintre, qui s'y sont collés. Ils ont investi les lieux de leurs délires artistiques. Et le résultat est plutôt réussi et original. Les sculptures de Sophie ponctuent le lobby jusque dans le grand escalier où ses bonshommes flottent dans l'air. Peints sur les murs, les personnages articulés de Jérôme animent gaiement tous les espaces. Le clou : prendre l'ascenseur jusqu'au dernier étage pour admirer l'œuvre de Mesnager en mouvement. Ces corps blancs, nouveaux maîtres des lieux, vivent dans un cadre luxueux et raffiné, mélange habile de formes classiques et de matériaux contemporains.

L'hôtel compte une vingtaine de chambres déclinées dans quatre ambiances très cosy. Pour une vraie sensation de confort et de bien-être, il intègre également un salon avec cheminée, une bibliothèque et, au sous-sol, un salon voué aux massages et aux soins du corps. Côté technologies de communication, tout y est.

• Chambre double de 220 € à 285 €.



Dolce Vita

PARIS 8^e - Villa Spicy. À deux pas des Champs-Élysées, la Villa Spicy offre un havre de sérénité et d'évasion. Voulu par Jean-Philippe et Pierre Blanc, la nouvelle déco a été imaginée par Maurice Savinel et Roland Le Bevilion (Le Sud, Findi...). Ils ont entièrement revisité le restaurant à la manière d'une charmante et vaste résidence méditerranéenne. Fauteuils en rotin profonds et confortables, appliques de bronze, décoration murale aux couleurs chaudes et acidulées et magnifique terrasse créent l'ambiance. La vaste véranda couverte au centre du restaurant est idéale pour des dîners romantiques à la lueur des bougies. Côté assiette, la Villa Spicy propose une carte originale signée Pascal Prod'Homme autour des saveurs rayonnantes des pays du soleil. Ainsi, résonnent le pistou et le balsamique sur la verrine de fromage frais, le filet d'huile d'olive sur la brochette d'espadon et de chorizo... Au déjeuner, formule entrée-plat ou plat-dessert (à choisir parmi 3 propositions) à 20€, et entrée-plat-dessert à 28€. Et tous les dimanches, c'est brunch party !

Starckissime

PARIS 1^{er} - Le Dali. Complètement « starckisé », de l'entrée au restaurant gastronomique, le Meurice vient de s'offrir une cure de jouvence sous la houlette du bouillonnant Philippe Starck qui s'est attaché à « glamouriser » l'extraordinaire patrimoine du palace de la rue de Rivoli. Il a imaginé une mise en teintes et en lumières qui exalte les richesses du lieu. Il a réinterprété le mobilier et créé des jeux de transparence, tandis que sa fille, Ara, a peint une toile monumentale. Au sein de ce joyau de la Dorchester Collection, Yannick Alleno, le chef du restaurant gastronomique du Meurice (**18/20 au Gault-Millau 2008**), vient d'ouvrir un second restaurant baptisé Le Dali en souvenir du « cosmopolitiquement génial » hôte du Meurice. Cette nouvelle table joue le registre du chic décontracté et propose une carte à double entrée « sans & 100% » où les plats « sans complexe, sans tabou, sans cuisson, sans matière grasse... » voisinent avec les recettes « 100% diététique, classique, plaisir... ». Un concept développé autour d'un jeu de mot, mais au final, une cuisine raffinée, moderne, punchy... à découvrir tous les jours, midi et soir. Entrées de 15 à 79€. Plats de 24 à 89 €. Desserts 12€. Le lieu sert également le petit déjeuner et le tea time.

• Ouvert tous les jours de 7h à 23h. ♦