

vendredi 30 septembre 2016

Mes Adresses : La jeunesse réinventée de l'Hôtel Montalembert - 3 rue Montalembert - Paris 7



Rechercher dans ce blog

A propos et contact

ParisianShoeGals devient Paris la douce



Quartier des galeries d'art et des grandes maison d'édition, refuge doré des créateurs de mode, Saint-Germain-des-Prés évoque l'esprit parisien par excellence. Au croisement des influences, au cœur du faubourg, s'est lové un établissement mythique au raffinement luxueux. Construit en 1926 dans un style post-haussmannien, l'hôtel Montalembert fête cette année ses quatre vingt dix ans en beauté. Fréquenté par des écrivains, des artistes, des habitués et une clientèle internationale d'affaires, ce voisin des Editions Gallimard devenait il y a vingt-cinq ans, le premier boutique hôtel cinq étoiles de la Rive Gauche. Aujourd'hui sous l'impulsion d'Anne Jousse qui dirige le groupe Bessé Signature, il s'offre une cure de jouvence, une grande rénovation afin de réinventer les lieux tout en préservant son histoire.

Luxe discret, design contemporain et vibration littéraire, l'architecte et décorateur Pascal Allaman a pris la suite de Christian Liaigre qui avait signé une décoration néo Art déco dans les années 90, pour offrir une nouvelle jeunesse à l'établissement. Le restaurant et l'ensemble des cinquante chambres dont dix suites ont été entièrement repensés. Lumière naturelle le jour, élaborée le soir, théâtralité maîtrisée des espaces partagés, on retrouve ici la patte caractéristique de ce talentueux architecte d'intérieur à travers un travail minutieux des volumes architecturaux.

Les lignes sobres mises en valeur par la noblesse des matériaux jouent sur les formes et les proportions d'un lieu de vie d'où jaillit l'émotion. La décoration du lobby ainsi que le dessin des moquettes ont été confiées à Géraldine Prieur architecte d'intérieur et designer qui officie en son studio Rouge Absolu. La scénographie réinventée traduit un sens des couleurs exaltées, un raffinement graphique qui se retrouve dans la présence totémique d'une bibliothèque modulaire Up to you créée par Géraldine Prieur.

Style contemporain souligné de touches années 50 et de clins d'œil Art déco, mobilier d'inspiration scandinave, la conception artistique et technique de l'hôtel Montalembert nouvelle formule révèle influences multiples et composition esthétique singulière. L'épure se fait tendre dans le luxe raffiné des belles matières, l'élégance des boiseries en palissandre, le classicisme du marbre de Carrare. Le sens du détail exacerbé tout en sobriété et discrétion distille le sentiment d'un art de vivre qui est le reflet de l'âme Rive Gauche. Bleu canard, chocolat, touche de crème, parquet de bois sombre, éclats de jaune solaire, belle cheminée et bibliothèque où livres d'art et romans sont à disposition, composent un décor cosy chicissime. Détail amusant l'ascenseur ajouré a conservé ses allures «so parisian» d'origine.

Les chambres sont à l'avenant. Têtes de lit en bois sombre incrustées de détails bronze, niches pause café signées hermès, délicatesse des matières et sobriété des lignes, touches de couleur vitaminées, le luxe se fait de bon goût, élégant, sans ostentation. Tous les services essentiels à l'homme moderne, lecteur CD DVD, Wifi, écran plasma etc, y trouvent leur place. Point original, l'hôtel Montalembert est l'ami des animaux et propose un service VID, very important dog. A découvrir pour le plus grand plaisir de nos compagnons à quatre pattes. Les salles de bain en marbre et mosaïque sont particulièrement belles. Tout à fait inventives même lorsqu'il s'agit d'assembler en un même espace vitré baignoire et douche.

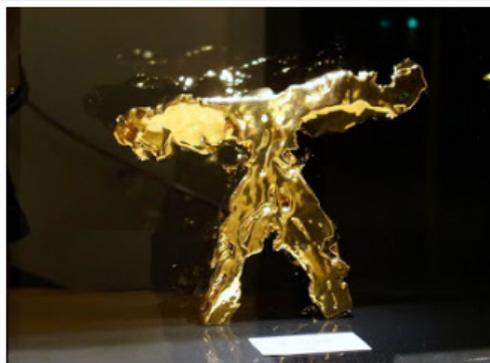
Au cœur de l'hôtel Montalembert, restaurant et bar sont des lieux d'intimité chaleureuse dont le coin cheminée est l'exemple parfait. Les cocktails inventifs imaginés par le chef barman Jérôme Bréard brillent par leur originalité, saké, rose, basilic, rhum cubain et fruits de la passion, fruits frais et herbes aromatiques. Le chef David Maroleau décline son inspiration en fonction des saisons. La carte évolue tous les mois. Créations généreuses, innovations gourmandes qui flirtent avec la fusion asiatique, les tapas répondent avec esprit aux créations du restaurant sur les thèmes terre, mer, végétal, soleil.

Le gaspacho revisité à l'eau de tomate emprisonne dans ces volutes aqueuses solidifiées des perles colorées de légumes. La crème de cèpes aux noisettes et son croustillant matcha noisette déploie une générosité automnale caressante. Les brochettes d'onglet de veau kalbi, viande tendre marinée à la coréenne côtoient des bulles de saumon mariné aux épices, galet onctueux de saumon sur coque d'algue croquante. Les gambas en chausson s'imaginent en brioches asiatiques dodues. En dessert le croquant aux pommes caramélisé et crème de marron remporte tous les suffrages. Une table pleine d'esprit à découvrir aux beaux jours sur la charmante de l'hôtel.

L'hôtel Montalembert a su à merveille saisir l'âme du faubourg Saint-Germain pour un séjour placé sous le signe de l'élégance et du luxe. La nouvelle jeunesse de ce très bel établissement s'annonce fleurissante.



Crédit Hôtel Montalembert



Hôtel Montalembert
3 rue Montalembert - Paris
7
Tél : 33 (0)1 45 49 68 68
Page Facebook
Fil Twitter