



Hôtel National des Arts-et-Métiers, une trattoria chic



Hôtel National des Arts-et-Métiers (Ile). - Crédits photo : Jérôme Galland

HACHÉ MENU - Voilà la nouvelle adresse du Paris qui sort, qui se montre. C'est l'italien de la rentrée et, au petit jeu du voir et être vu, il est déjà en tête de gondole.

Les langues vipérines les appellent cantines de la frime, bunkers mondains, banquettes à pingouins. Le verbe voir s'y conjugue au pronominal, très présent: je me vois, tu te vois, nous nous voyons, ils se voient dans ce miroir aux alouettes, alouettes sans tête, tête à claques, claque m'en cinq... Chaque année, automne-hiver, printemps-été, à l'appel de la Fashion Week, Paris s'excite à sprinter dans quelques adresses nouvellement élues. Cette saison, l' Hôtel Hoxton dans le Sentier et l'Hôtel National des Arts-et-Métiers se partagent les faveurs. On s'est fait jeter du premier restau sur l'air du: «Vous avez réservé? Non! Alors, nous sommes complets...» On a bien failli pour le second: «Vous avez réservé? Non! Alors, nous sommes...» Jusqu'à cette main nous malaxant l'épaule. Celle de Samy Marciano, épatant sourire, ressort entreprenant à articuler quelques-uns de ces temples des fêtes et du paraître. «Une table, pour mon ami!» Ni une, ni deux, en place!

Lutte de «classe». Au National, on a vu large. Dans l'ordre du travelling, une terrasse, un fumoir, une première salle de restau, une seconde, un, deux, trois bars, un roof-top, des chambres, des suites aux étages, des heures de décor et, pour la bonne mesure, un toit ouvrant ses ailes papillons, histoire d'aérer le beau linge. Depuis la table 12/1, on est au cœur de la machine. Ça secoue, ça essore! Un monde dans son entre-soi, une classe dans sa lutte, une joyeuse société de compromission qu'incarne autant qu'elle l'accueille cette salle sans gêne, sens dessus dessous, qui se lève et s'interpelle, s'accole et se bisoute, saute sa place, passe

[Visualiser l'article](#)

et repasse. Lorsqu'un ange glisse sur ses deux fois douze centimètres de talons, on se dit soudain, dans le potentiel érotique des lieux, que les bacchantes romaines devaient avoir un peu de ce goût-là.

Épate et pâtes. C'est d'ailleurs l'Italie qui, comme souvent, prétexte l'assiette. Celle-là parfois potiche, toujours bonne pâte à ne pas compliquer les estomacs, à ne pas éroder le maxillaire, idoine surtout aux écrans Instagram. Hors trois bouts de poulpe pas fatigués de taquiner la burrata (vite comptés, vite gobés), le vitello tonnato s'effeuille généreux, la poutargue neige sur les linguine, la piccata de veau-citron soigne la ligne. Pour le moment, ça tient la route, ça soutient le chic lumpen. Les bouches (sonores, grandes ouvertes, pincées, botoxées, lipstickées) peuvent se rassurer, ces comestibles ne dérangeront pas les conversations.

MAIS ENCORE...

Le service. Beaux gosses, charmantes bombasses et coureurs-coureuses de castings, pas mécontents de se trouver un rôle.

Le public. La mode dans sa conjonction de planètes: stylistes sur orbite, pluie d'attachées de presse, starlettes filantes, étoiles du premier rang, créateurs plus ou moins solaires. Également, De Niro, Harvey Keitel, U2. Sinon, décomplexés de l'ISF, faux blasés, vrais nuitards, pensionnaires et sociétaires d'une certaine comédie parisienne.

Est-ce cher? Comme tout ce qui brille, ça pique un peu! Env. 50-70 €.

Faut-il y aller? Les allergiques n'y sont fatalement pas, les habitués y squattent déjà. Pour les autres: en être ou pas, tel est bla, bla, bla...

Hôtel National des Arts-et-Métiers. 243, rue Saint-Martin (IIIe). Tél.: 01 80 97 22 80. Tlj. Métro: Réaumur-Sébastopol.