



L'Hôtel national des arts et métiers, ancré dans son territoire

PARIS Le deuxième établissement de l'homme d'affaires Samy Marciano, ouvert en juillet dernier, met en avant les savoir-faire français, à côté du Musée des arts et métiers.

L'implantation de l'Hôtel national des arts et métiers, face au Musée des arts et métiers à Paris (III^e), a dicté d'une certaine façon le dessein du deuxième établissement de Samy Marciano (également propriétaire du Bachaumont dans le II^e arrondissement de Paris). Au-delà du nom, qui permet de situer tout de suite l'hôtel, le designer Raphaël Navot a souhaité rendre hommage à l'ingénierie et à l'artisanat d'exception développés dans l'institution voisine.

Deux bâtiments haussmanniens ont été réunis pour concevoir cet impressionnant lieu, qui compte 70 chambres aux typologies variées (une dizaine de catégories, de 20 à 100 m²) mais à l'esprit identique, rappelant celui d'un appartement parisien. Cela se traduit par un décor, à la fois chic et intemporel, fait de matières brutes travaillées sur mesure par des corps d'artisans bien spécifiques : pierre de Paris pour le hall d'accueil, enduits naturels dans les couloirs, mur en béton, parquet en chêne massif à chevron, appliques moulées dans la paroi, connectiques électriques en bakélite, étagères réalisées in situ en acier noirci à chaud, salle de bain en terrazzo fait avec les restes du chantier...



Matériaux bruts et esprit parisien dans les chambres.

Le respect de l'environnement est présent en filigrane : normes très strictes de consommation d'énergie et d'eau, qualité de l'air, utilisation de la géothermie profonde pour réchauffer et rafraîchir le bâtiment, recyclage des déchets... En associant le caractère historique de l'ancien à un design innovant et à un artisanat d'exception, l'équipe a su créer un lieu à part. ■

UNE OFFRE DE RESTAURATION PARTIELLE

Au rez-de-chaussée se déploient des espaces de restauration multiples, fruits d'un travail entre trois acteurs phare de la restauration parisienne : **Julien Cohen** (Pizza Chic, Grazie, Il Professore...) et le duo formé par **Jean-Pierre Lopes** et **Thomas Delafon** (Le Très Honoré, Bambou...). Ils ont échafaudé un ensemble autour de l'art de vivre à l'italienne comptant une trattoria chic (Ristorante National), un bar à cichetti sans réservation où déguster ces fameuses tapas à la vénitienne, et un bar à cocktails (L'Herbarium) dont les breuvages sont imaginés à la manière de parfums par le mixologiste **Oscar Quagliarini**. Un autre bar en rooftop de 30 places avec vue à 360° sur la capitale complète le tableau.