



Room service

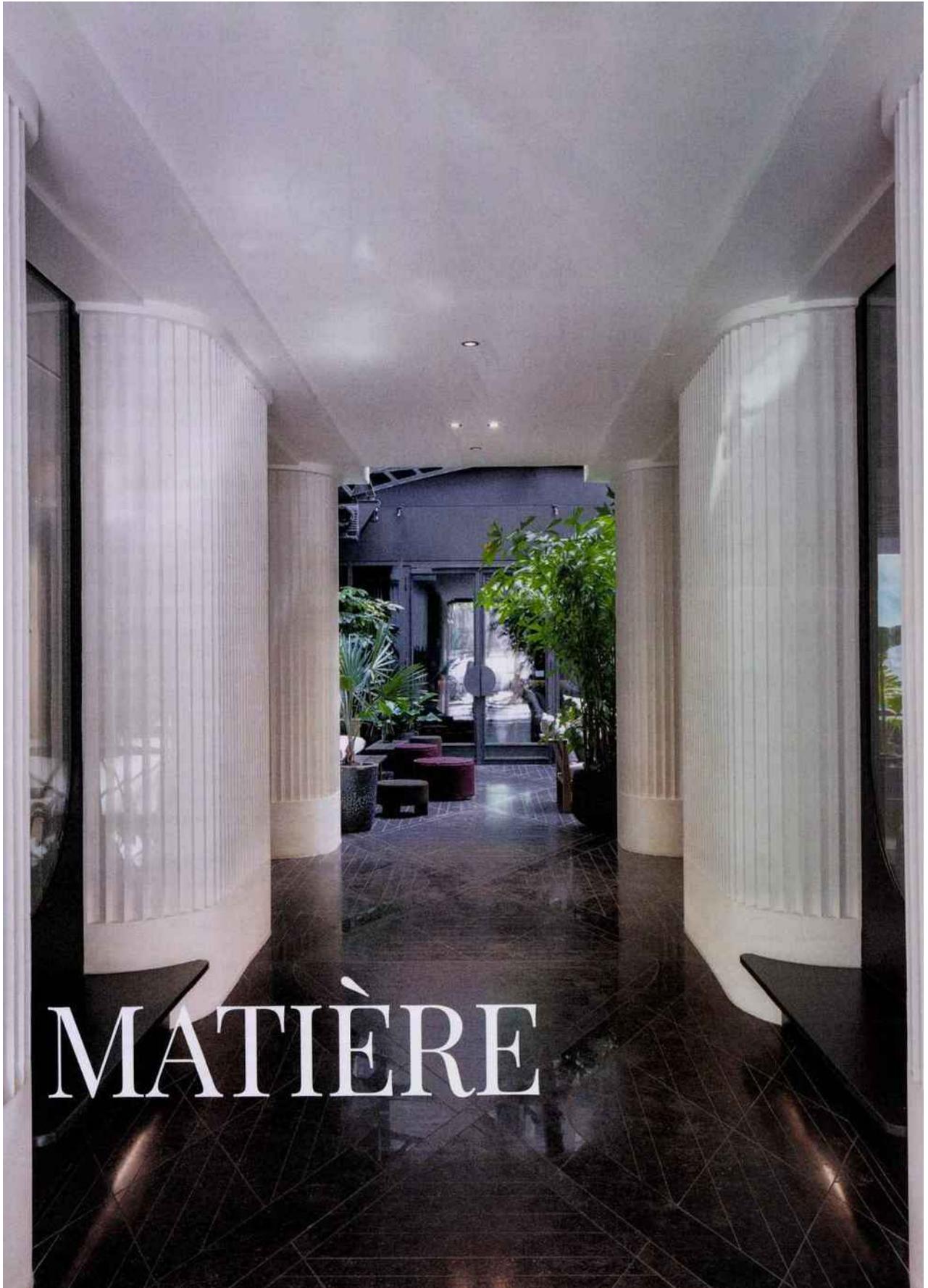


HÔTEL
NATIONAL
DES ARTS
ET MÉTIERS

L'ART ET LA

Un rooftop à couper le souffle, des cocktails à humer dans des flacons comme de précieuses fragrances, des matériaux rares, de l'artisanat d'exception: ce nouvel hôtel du quartier Arts et Métiers pourrait facilement en mettre plein la vue. À la place, il préfère la jouer profil bas et élégance sage. Le charme discret de la bourgeoisie, peut-être; une adresse qui vaut le détour, c'est sûr.

TEXTE CHLOÉ LABICHE | PHOTOS JÉRÔME GALLAND



MATIÈRE



Un couloir escorté de piliers monumentaux en pierre de taille parisienne dessert les différents espaces de cet hôtel d'emblée particulier. Leur structure plissée leur confère pourtant une délicatesse étonnante.

Room service

Pas besoin de fard ou d'esbroufe, la vraie beauté se révèle bien souvent dans l'épure. Et à ce petit jeu du *less is more*, le nouvel hôtel ouvert en juillet dernier par Samy Marciano, également propriétaire du Bachaumont, remporte haut la main le concours de beauté. De l'extérieur, en effet, l'établissement de près 70 chambres réparties sur six étages passerait presque inaperçu avec sa sobre façade haussmannienne soulignée de teintes sombres et juste ponctuée d'une ligne de tables et de chaises. Une fois la large porte franchie, c'est un calme de cathédrale qui vous accueille.

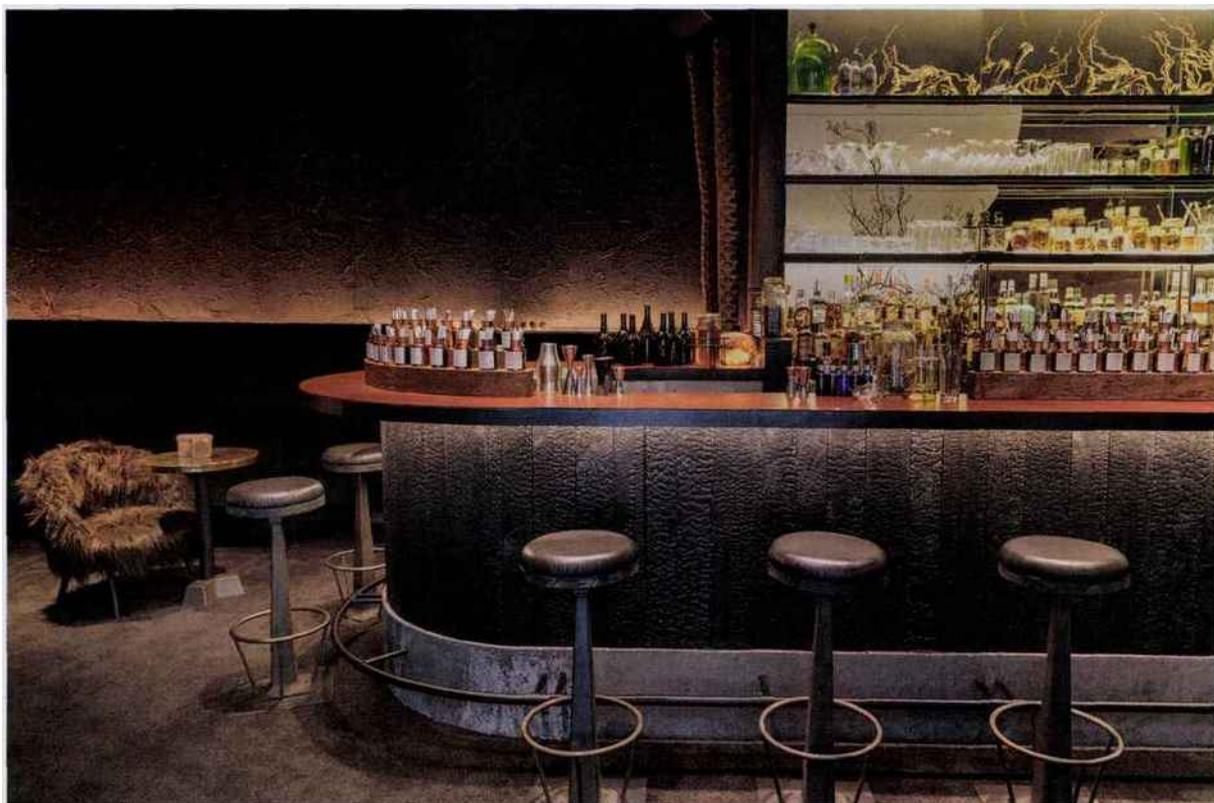
Pierres de Paris et chêne massif

Un couloir escorté de piliers monumentaux en pierre de taille parisienne dessert les différents espaces de cet hôtel d'emblée particulier. Leur structure plissée leur confère pourtant une délicatesse étonnante. Il a fallu 8 mois pour les tailler à la main. Un élément d'architecture bien loin de la décoration périssable de certains hôtels à thème. L'ambition de Samy Marciano, avec son entité baptisée La Clé Group, est, en effet, de lancer des lieux « *intemporels et chics* ». Pour l'Hôtel National des Arts et Métiers, il a confié cette ambitieuse mission à l'architecte Raphael Navot, qui a tenu à mettre en valeur différents artisanats par le biais de techniques et matériaux soigneusement choisis. Parquets en chêne massif posés en chevrons, panneaux de béton, têtes de lit en tissu imprimé, toile de lin, terrazzo à dominante grise ou blanche dans les salles de bains, enduits naturels, acier noirci à chaud pour les bibliothèques, tubes en cuivre oxydés : le lieu impose un chic graphique et sans fausse note. C'est très beau, à la limite du sévère et de l'intimidant parfois. Heureusement, l'hôtel a pris soin de soigner ses espaces de détente. Toute la partie restauration a été confiée aux mains expertes du trio Julien Cohen (Pizza Chic, Grazie...), Jean-Pierre Lopes (Très Honoré) et Thomas Delafon (Bambou).

Cocktails d'auteur

Un vaste patio sous une splendide verrière escamotable inonde le rez-de-chaussée de lumière. Il donne sur le Ristorante National qui propose une carte de spécialités italiennes élégantes telles les spaghetti à la farine de kamut, safran et menthe, les *linguine* à la poutargue et zestes de citron ou encore le bar au four avec pesto d'estragon. Une assiette gourmande à





Pour les cocktails, la véritable expérience se situe dans la curiosité incontournable de l'hôtel, baptisée Herbarium.

l'addition logiquement salée. Comptez facilement 35 € le midi et 50 € le soir. Juste à côté, la Cichetteria National se la joue bar à tapas transalpin. On peut y picorer *arancini* à la *scarmoza*, carpaccio de poulpe, brochettes d'agneau ou croquettes de pommes de terre en petites portions tout en sirotant un verre de vin, une bière ou un cocktail. Mais pour les cocktails, la véritable expérience se situe dans la curiosité incontournable de l'hôtel, baptisée Herbarium. Dans cette salle à

l'ambiance tamisée trône un magistral bar flanqué d'une pyramide de flacons façon apothicaire. Le chef barman italien Oscar Quagliarini y réalise des créations incroyables et quasi sur mesure à base de liqueur naturelle de rose, de sirop artisanal aux bourgeons de pins sylvestres et santal rouge, ou encore de vinaigre acidulé à l'ail. Les flacons lui permettent de faire sentir au client le résultat final de ces cocktails d'auteur à la façon de fragrances précieuses. Et il faut avouer que le cérémonial rajoute une touche de plus à l'expérience. Dernier rendez-vous à ne pas manquer dans ce lieu qui décidément cache bien son jeu : le rooftop. Confidentiel, il ne dispose que d'une trentaine de places mais offre une vue à 360° sur la capitale. Tour Eiffel, Panthéon, Sacré-Cœur, certes, mais surtout la belle marée grise des toits parisiens, véritable star du lieu. Une splendeur minimaliste qui sied parfaitement à cet hôtel taillé pour durer. 🍷

• 243, rue Saint-Martin, Paris 3^e
Métro Réaumur-Sébastopol
Tél.: 01 81 66 47 00
Chambre à partir de 279 €.