

Voyage

de luxe

JAPON

De la **folie** de **Tokyo**
à la **poésie** de **Kyoto**

SAINTE-LUCIE

La **perle** des Caraïbes

Montagne
8, NOUVEAUX
ÉCRINS

ET AUSSI : Club Med, Gran Meliá Palacio de los Duques (Madrid), Asia Gardens (Alicante), Camiral (Gérone), Anantara (Sultanat d'Oman), Dorchester Collection (Ascot et Londres), Royal Savoy (Lausanne), Petit Palais d'Aglaé (Gordes), La Pérouse (Nantes), The Peninsula (Hong Kong)...



Le Narcisse Blanc (Paris)

LE SENS *du détail*

Ce *discret* boutique hôtel, proche des *Invalides*, réserve bien des *surprises* dès que l'on a poussé la porte...

Par Adine Fichot-Marion



Le Narcisse Blanc cache bien son jeu ! Difficile en effet d'imaginer que, derrière cette classique façade haussmannienne d'une élégante artère du VII^e arrondissement, se cache un des derniers-nés 5 étoiles de Paris. À l'instar de l'arrondissement qui l'abrite, l'hôtel se veut à l'opposé du bling-bling. Et pourtant ! Deux ans de travaux sous la houlette du prestigieux duo Laurent & Laurence : Laurent Bardet et Laurence Jean, en collaboration avec les décorateurs Thierry Martin et Thibaut Fron, ont été nécessaires pour transformer un immeuble de bureau sans âme en boutique hôtel de rêve. Pourquoi ce nom de Narcisse Blanc ? Tout simplement parce que Cléo de Mérode, qui contrairement à la légende n'était pas une « demi-mondaine » mais bel et bien une danseuse de l'Opéra, a inspiré la déco du lieu ; elle était surnommée par son ami le musicien Reynaldo Hahn « Joli petit narcisse ». L'hôtel veut ainsi faire revivre l'esprit de celle qui fut la première icône photographique du début du XX^e siècle, la femme la plus photographiée de son temps, immortalisée par les plus grands : Nadar, Reutlinger, muse de Klimt, Degas, Falguière ou Proust. Un grand portrait d'elle trône dans le petit salon. Ce dernier, coiffé d'une verrière ouvrant sur une terrasse, est l'endroit idéal pour se rencontrer autour d'un café, d'un verre accompagné de quelques tapas. La déco donne le ton de la volonté des propriétaires et des designers : ne »



Au restaurant, le jeune chef atypique Zachary Gaviller, originaire du Canada, bouscule le palais avec des jeux de textures et des ingrédients inattendus.

surtout pas adhérer aux effets de mode ! Elle met en avant des tons doux : beige, rose poudré, champagne... Et des matériaux précieux et élaborés : velours, satins, tweed, parquet Point de Hongrie ou marbre au sol suivant les espaces... Tout au long des 30 chambres et 7 suites, dont la taille moyenne est supérieure à celle de la plupart des jolis hôtels parisiens, le narcissisme fait office de fil rouge. On le découvre sous forme de gracieuse sculpture surplombant le desk de la réception, enfermé dans la boule en verre de l'escalier, peint en or ou argent sur les murs des chambres, stylisé sous forme de table et, détail suprême, enchâssé dans les robinets de verre des salles de bain ! Notre préférée ? La 407 avec sa salle de bain qui résout habilement les problèmes d'espace en mettant baignoire et douche à l'italienne côte à côte... Quant aux suites 501 et 502, elles sont tout simplement hors concours pour plusieurs raisons. La 501 offre une terrasse, prolongeant la salle de bain pourvue de larges baies vitrées, qui regarde tout Paris, de la Concorde au Sacré-Cœur. La 501, dont la déco affiche des ravissants tons rose poudré et champagne



rehaussé de laque noire, est fière de sa cheminée ouverte à la fois sur le salon et la chambre, avec une vue en prise directe sur la Tour Eiffel. Il y a six différentes nuances de beige dans les chambres, de rosé à bleuté, posées en accord avec l'exposition et l'éclairage de la pièce. Et, toujours en référence au début du XX^e siècle, la moquette offre un graphisme japonisant, un genre très prisé à cette époque et le tweed recouvrant les canapés de la bibliothèque fait référence à Coco Chanel, autre grande dame de cette période... L'hôtel est doté d'un restaurant, nommé Cléo, évidemment, agréable et discret avec au piano le jeune chef canadien Zachary Gaviller. Son credo ? Bousculer le palais avec des jeux de textures et des ingrédients inattendus, voire méconnus. Pour s'en convaincre, il suffit de goûter son assiette de Strigoli maison à l'encre de seiche, poulpe grillé, *nduja* (sorte de saucisson de Calabre) et ricotta. La carte variée, limpide, utilisant des produits de saison, propose cinq entrées, quatre plats, trois desserts et une sélection de fromages de la maison Quatrehomme. Enfin, un tel hôtel a forcément un spa. Estampillé Carita, il offre une piscine de treize mètres avec nage à contre-courant entourée d'élégants lits de repos ivoire, une cabine de soin et un sauna. Sans oublier l'incontournable salle de fitness... Le Narcisse Blanc, une jolie proposition dans le paysage parisien. ●

