

Lâcher-prise

Narcisse Blanc L'EMPREINTE CLARINS



NOUVEAU : MARIAGE D'UN CINQ-ÉTOILES PARISIEN CONFIDENTIEL ET D'UNE MAISON DE BEAUTÉ FRANÇAISE POUR CONCILIER SOINS D'EXCEPTION ET DIÉTÉTIQUE GOURMANDE. ON VALIDE !

Niveau -1 ! Fauteuils enveloppants, liseuses assagies, bergères arrondies, en blanc ourlé de noir, invitent à la paresse avant de plonger dans la piscine à 27 °C, de transpirer dans le sauna ou la salle de fitness, de se détendre après quelques massages. On s'y love avant tout pour choisir, guidée par Christelle, la spa manager, l'un des soins experts ou *feel good* mis au point par l'équipe de scientifiques de Clarins pour apaiser les épidermes les plus fragiles, câliner les corps les plus las. Valse hésitation entre deux soins visage Expert jeunesse et Relaxant Aroma. Le second, en ces temps stressants, l'emporte. Lumière douce, gestes précis, protocole rigoureux, huiles et crèmes adaptées à chaque peau, chaque problématique, le spa est à l'image de l'hôtel, parfait, intimiste et délicatement parfumé. Un rapide coup d'œil dans le

Bruno Aubin, jeune chef talentueux du Cléo, propose un menu bien-être signé Clarins, mis au point en relation avec le Dr Olivier Courtin-Clarins.



90 | hoteletlodge.fr

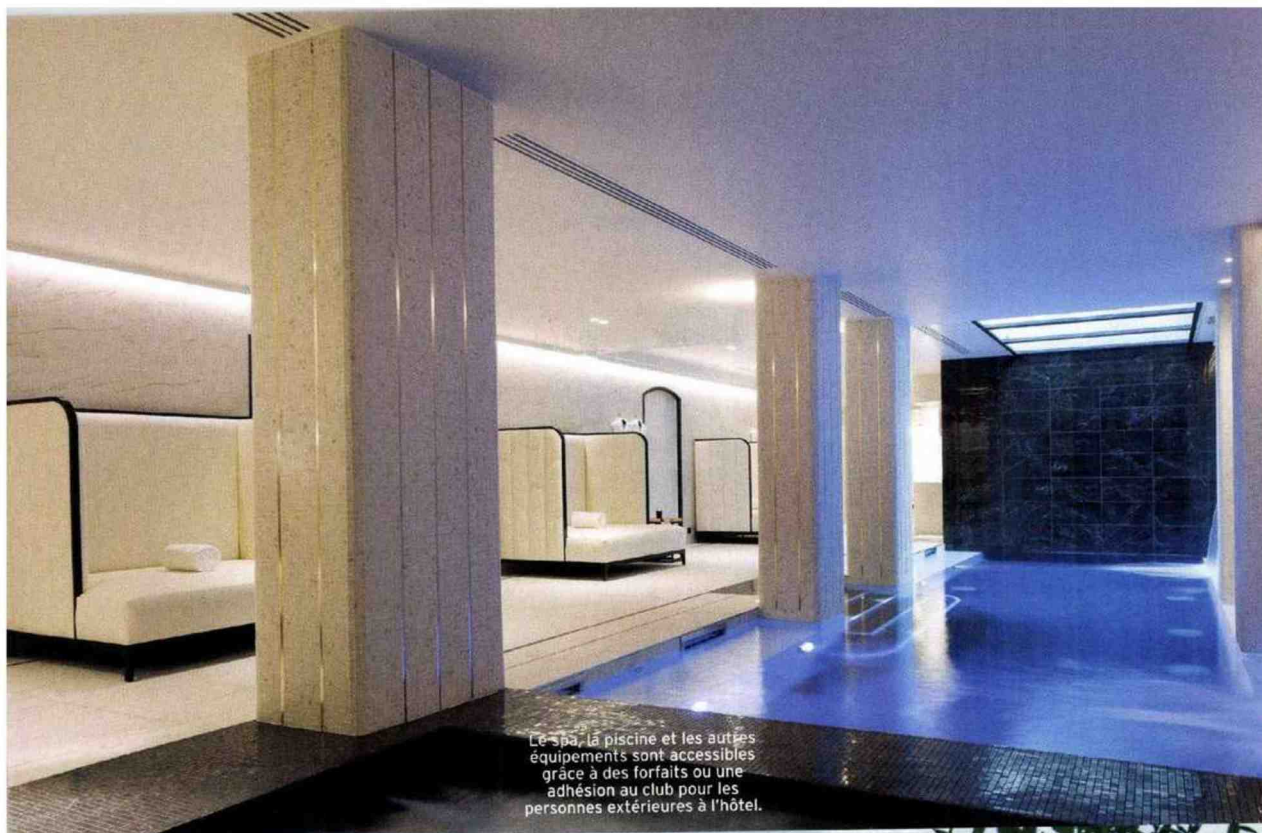
miroir confirme l'efficacité de cette heure d'attention méticuleuse, de détente. Plus de poches sous les yeux, plus de traits affaissés, plus de teint triste. On prendrait bien un abonnement. *« Comme nombre de mes clients travaillant dans les bureaux alentour, sourit Christelle, ils sont séduits par la carte des soins, l'accès possible avec un forfait ou une carte de membres aux diverses installations, ils viennent deux à trois fois par semaine à l'heure du déjeuner, se dépenser, récupérer, souffler. »* Après, les habitués s'attablent, sans culpabiliser, au Cléo, choisissant le menu bien-être signé Clarins. *« Les équipes du Dr Olivier Courtin-Clarins, directeur général du groupe, passionné de diététique, me communiquent une liste de produits sains, explique Bruno Aubin, jeune chef ex-candidat de l'émission Top Chef, autour desquels je compose certains plats. Ainsi, je dispose, à la carte, à côté de mes menus, d'une option équilibrée et épicurienne à la fois. »* Actuellement, ses carottes râpées trois couleurs se pimentent de curcuma, de mélisse et de yaourt, son cabillaud d'un bouillon d'algue, de crevettes grises, de gingembre, citronnelle et d'huile de coriandre, sa poire sans sucre blanc d'un bouillon d'agrumes aux épices douces et d'huile de sauge. *« Le Dr Courtin-Clarins aime relever ses recettes d'épices, de légumes et de fruits dont il connaît les valeurs nutritives pour le plus grand bonheur de mes clients soucieux de leur forme »* se réjouit le chef. 🍷

ANNE MARIE CATELAIN LE DÙ

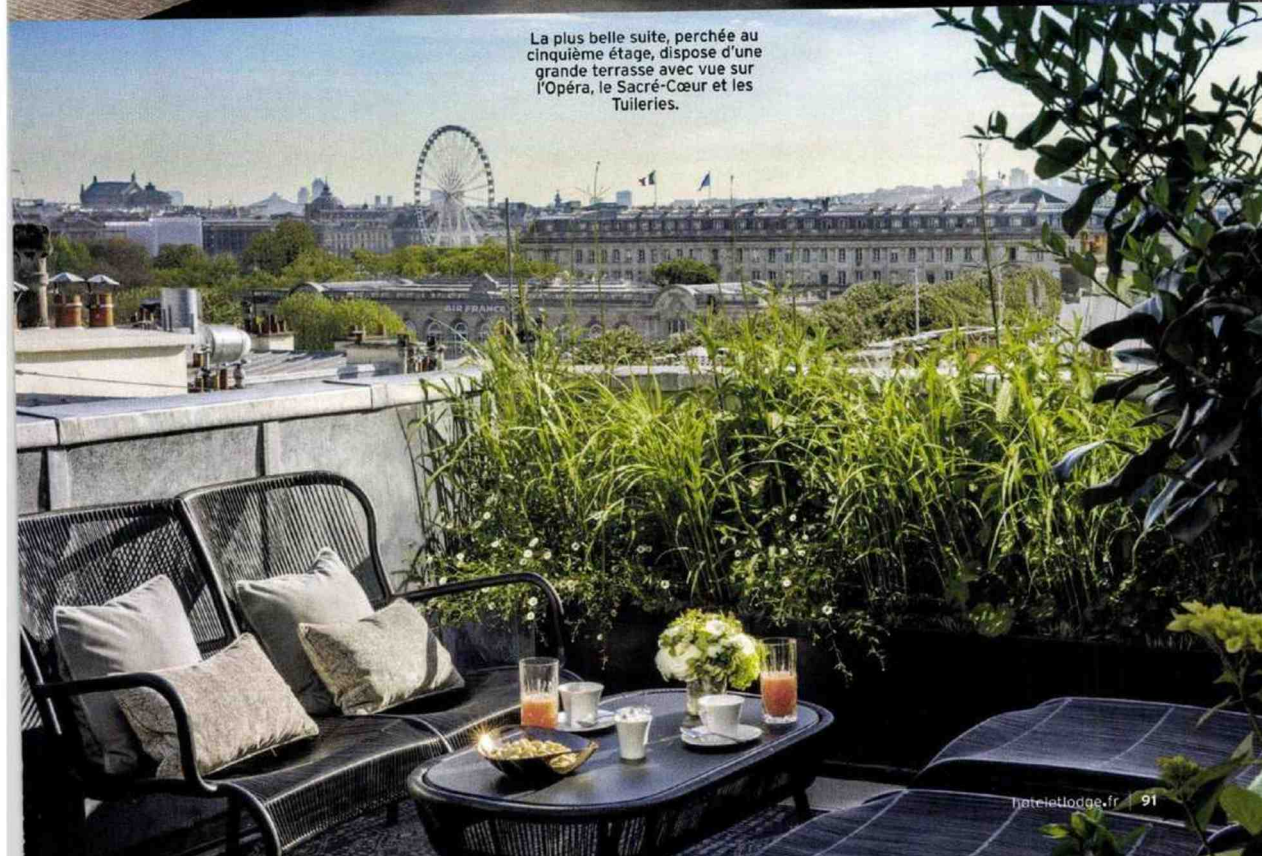
Esprit des lieux

Rive gauche, non loin du musée d'Orsay, des rues Cler et Saint-Dominique, avec en vis-à-vis tout à la fois la tour Eiffel et le Sacré-Cœur, le Narcisse Blanc, 5-étoiles de poche, 37 clés dont 7 suites, est un manifeste de l'élégance parisienne. Les designers Laurent & Laurence et les décorateurs Thierry Martin et Thibaut Fron se sont inspirés de Cléo de Mérode, danseuse, muse du photographe Nadar et du musicien Reynaldo Hahn qui l'appelait son *« joli petit narcisse »* pour décliner un univers pastel rehaussé de portraits voluptueux. On aime tout autant ses chambres apaisantes que Cléo, sa table raffinée avec son espace salon de thé-bar.

© DR/QUILLAINME/LE LAIBIER



Le spa, la piscine et les autres équipements sont accessibles grâce à des forfaits ou une adhésion au club pour les personnes extérieures à l'hôtel.



La plus belle suite, perchée au cinquième étage, dispose d'une grande terrasse avec vue sur l'Opéra, le Sacré-Cœur et les Tuileries.

