

COTE

For Paris Visitors

MODE & ART



MODE FASHION JOAILLERIE JEWELLERY GASTRONOMIE GASTRONOMY CULTURE SHOPPING

Offart -/Free

www.cotemagazine.com

GRAND HÔTEL DU PALAIS ROYAL Le nouveau rendez-vous parisien

« D'un 3 étoiles à bout de souffle, nous sommes passés à un 5 étoiles flambant neuf ! », nous explique-t-on sur la terrasse de 25 m² de la Suite panoramique du Grand Hôtel du Palais Royal, qui dévoile une vue époustouflante sur les toits de la capitale ! Pierre-Yves Rochon signe la rénovation de cet établissement discret situé à quelques mètres du Louvre. Le grand décorateur français a fait d'ailleurs en sorte que les 68 chambres, dont 11 suites, bénéficient presque toutes d'une vue sur l'extérieur, avec lumière naturelle et décoration personnalisée. Le fil conducteur reste l'extrême élégance, le luxe délicat et la collaboration de grandes maisons d'artisanat françaises. L'hôtel dispose d'un spa Carita et d'un restaurant, Le Lulli (photo), ouvert midi et soir (mais fermé le week-end), qui, en plus d'un cadre très apaisant, grandes baies vitrées donnant sur un îlot de verdure, propose une carte variée digne d'une table étoilée. On la doit à Jean-Yves Bournot qui a fait ses armes auprès de Thierry Marx et de Yannick Alléno notamment. Un vrai coup de cœur.



The new place to be. "We've gone from run-down 3-star to sparkling new 5-star!" Pronounced on the 25m² terrace of the Grand Hôtel du Palais Royal's Panoramic Suite with its stunning view out over Gay Paree's rooftops! French interior decorator Pierre-Yves Rochon masterminded the renovation of this discreet hotel just a few metres from the

Louvre, even managing to give almost all of its 68 individually decorated and naturally lit guest-rooms (11 of them suites) an outside view. The leitmotiv here is extreme elegance, delicate luxury and contributions by great French craft houses. The hotel has a Carita spa and a restaurant, Le Lulli, serving lunch and dinner (weekdays only) in

soothing surroundings with picture windows looking onto greenery. Its varied menu, worthy of a Michelin-starred restaurant, is the work of Jean-Yves Bournot, who trained under Thierry Marx and Yannick Alléno, among others.

4 rue de Valois, 1^{er} – Tél. 01 42 96 15 35

UN MENU FLEURI...

HOTEL FOUQUET'S BARRIÈRE

Le 5-étoiles soigne ses effets jusque dans les moindres détails... La carte de son restaurant étoilé, Le Diane, arbore une série de tulipes multicolores que l'artiste peintre Carole Benzaken, en collaboration avec la galerie de Nathalie Obadia, a spécialement composées pour le lieu.

A flowery menu! This 5-star hotel neglects not the smallest detail. The menus of its Michelin-starred restaurant, Le Diane, are decorated with colourful tulips specially designed by painter Carole Benzaken in association with Nathalie Obadia's gallery.

46 avenue George V, 8^e



Éric Frechon poursuit la série de ses ouvrages thématiques avec *Les Pommes de terre*. La majuscule est de rigueur tant les possibilités culinaires offertes par le tubercule sont immenses. Et quand c'est l'illustre chef du Bristol qui s'y colle, on plonge !

Eric Frechon continues his series of themed books with one on potatoes, a humble vegetable nonetheless offering an incredible variety of culinary possibilities, as the Bristol's illustrious chef reveals!

Coll. Un Chef dans ma cuisine, Solar, 68 p., 12,90 €



LA MAISON BLANCHE

Chaque saison, le chef de la Maison Blanche réinterprète la gastronomie d'une région française. Jusqu'à fin mars, Hervé Nepple fait escale en Savoie. Les recettes de Chabrot de Chignin, les poissons du Léman ou la tartiflette nous réchauffent au cœur de la capitale. La dégustation s'achève avec un biscuit de Savoie aux myrtilles et un sorbet génépi.

Each season, Maison Blanche chef Hervé Nepple picks a region of France and reinterprets some of its best recipes. Until end March you can savour Savoy in the heart of Paris, with warming dishes like soup with reduced Chignin wine, fish from Lake Geneva and tartiflette. And, to end up, Savoy cake with bilberries and a génépi sorbet.

Menu Savoie : 78 € (dîner)

**15 avenue Montaigne - Paris 8^e
Tél. : +33 (0)1 47 23 55 99 - www.maison-blanche.fr**