



INDUSTRIEHOTELERIE

27 JUIN 2018



L'Argus de la presse | groupe Cision

SOMMAIRE

L'INDUSTRIE HOTELIERE (JUIN/JUILLET 18)	Ouverture de l'hôtel Niepce Paris, de la marque Curio Collection by Hilton	3
LE FIGAROSCOPE (30 MAI 18)	NOUVEAUTÉS	4



Tendances |

Nouveaux établissements | Après rénovation

Ouverture de l'hôtel Niepce Paris, de la marque Curio Collection by Hilton



Le nom de l'hôtel a été choisi en référence à Janine **Niepce**, une photographe humaniste française. Situé dans le 14^e arrondissement parisien, le quatre étoile de 52 chambres dont 3 suites, est à la pointe de la technologie avec par exemple, un système de contrôle par tablette dans les chambres. La décoration conjugue élégance, confort



et design chic. Dans les parties communes et les couloirs, elle est inspirée des œuvres photographiques avec une attention particulière apportée aux portraits de femmes. Le Niepce Paris rejoint les quelque 50 établissements haut de gamme de la marque. « *Nous sommes ravis d'accueillir l'hôtel Niepce Paris de la nouvelle marque*

Curio Collection by Hilton, qui marque nos débuts dans la Ville Lumière, déclare Mark Nogal, Global Head, Curio Collection by Hilton. Cette ouverture souligne notre volonté d'élargir notre collection dans des destinations clés à travers le monde, et nous sommes impatients d'apporter à nos clients une expérience inoubliable au cœur du quartier Montparnasse. »

Sous une grande verrière, le restaurant de l'hôtel offre un choix de différents plats français et internationaux, préparés à partir d'ingrédients frais. Le bar, à l'atmosphère conviviale, propose une sélection de vins et cocktails accompagnés de mets culinaires pour le dîner. Par ailleurs, l'hôtel dispose d'une salle de conférence de 73 m² et d'un espace bien-être incluant un espace fitness et une salle de sport. Les clients bénéficient du Hilton Honors, le programme de fidélité des 14 marques du groupe. N.F.



NOUVEAUTÉS



PAR EMMANUEL RUBIN



STREET BANGKOK ÉTIENNE MARCEL

GENRE : au triangle montant Saint-Denis-Montorgueil-Les Halles, le Street B affiche une troisième adresse, méritante à ne pas répliquer le concept, en révélant une sacrée rôtisserie à l'asiatique, débitant de belles chairs moins dans la flamme que les jeux et feux d'artifice (épices, marinade, laquage).

PRIX : env. 20-25 €.
Porc croustillant : façon pop corn, rafraîchi aux herbes.
Canard laqué façon street (saumuré dans un bain d'herbes et d'épices, laqué, séché, rôti à la flamme) : mettez-y les doigts. Poulet rôti sauce punchy : moelleux, cogneur.

AVEC QUI ? Un graffeur.

BONNE TABLE : la première table d'hôte en entrant. Service investi.

112, rue Saint-Denis (1^{er}).
Tél. en attente. Tlj.
Métro : Étienne Marcel.



ITACOA

GENRE : où le post-bourgeois parisien s'illusionne d'une paillote sur petits pavés piétonniers. La déglingue fait, ici, très déco et les nourritures d'entre brunch et room-service circulent gentiment vers le côté sud de la chose.

PRIX : env. 30-40 €.
Œufs Benedicte et filet de truite de Banka : bonne rondeur.
Onglet de veau grillé, pesto, asperges vertes : tout simple et, pour une fois, un pesto digne.
Tarte citron meringuée : une bombinette. Sérieuse carte de fruits (et légumes) pressés.

AVEC QUI ? Vincent Cassel.

BONNE TABLE : la mini-terrasse ou bien la 4. Service « feel good ».

185, rue Saint-Denis (1^{er}).
Tél. : 09 50 48 35 78.
Tlj sf dim. (din.), lun. et mar.
Métro : Réaumur Sébastopol.



LA VERRIÈRE

GENRE : une rue qui n'a pas oublié que le XIV^e fut une bohème, un hôtel parmi les discrets du charme et, depuis peu, une table comme un secret bien gardé au double tour d'une petite verrière et d'une cuisine contemporaine en pleine clarté.

PRIX : env. 50 € à la carte, menu (déj., sem.) à 25 €. Saumon bio confit, citron au sel, concombres, shiso : bel éclat. Lieu jaune, risotto vénéré à la citronnelle, gingembre rose : paisible. Baba bouchon, citron vert, ananas confit : très salon de thé.

AVEC QUI ? Une secrète.

BONNE TABLE : les plus centrales. Service gentiment boutiqué.

À l'Hôtel Niépce, 4, rue Niépce (XIV^e).
Tél. : 01 83 75 69 21. Tlj sf sam. (din.) et dim. (din.). Brunch le w.-e.
Métro : Pernety.



LES BELLES PLANTES

GENRE : La Baleine fait ses adieux au Jardin des Plantes, remplacée par cette dynamique de brasserie où la nostalgie des pavillons d'antan sent encore le frais tandis que les comestibles plaisamment velléitaires trouvent soutien dans un public surtout pressé de trouver table au parc.

PRIX : menus à 22,50 et 28 €. Env. 40 € à la carte.
Œuf mollet, asperges vertes : correct. Fish & chips, sauce tartare : pas trop mal. Gaufre liégeoise : bien de circonstance.

AVEC QUI ? Alain Baraton.

BONNE TABLE : l'une comme l'autre terrasse. Quant au service, ce samedi-là, il accusait le coup de chaud.

Au Jardin des Plantes, 47, rue Cuvier (V^e).
Tél. : 01 40 79 80 72. Tlj.
Métro : Jussieu.



LIEU :
31, rue Lo Bruyère (10^e).
TÉL. :
09 73 28 31 56.
HORAIRES :
Tlj sf som. (déj.),
dim. et lun. (din.).
MÉTRO :
Saint-Georges.



UNCINO

Un peu trop occupée, ces derniers mois, à « pizzaïoler » et se « bigmamatiser », l'Italie du débotté commençait à sérieusement manquer. En voici une, aux quatre murs d'humilité d'une taverne du IX^e, emmenée, aux fourneaux et à la cave, par un duo imprévu à sortir des brumes une île que l'on pensait plus de fantôme que d'appétit : Elbe ! Et comme parfois à certains terroirs, ce n'est pas tant

le produit qui l'emporte mais la touche, l'approche généreuse, saine, heureuse à nourrir, cette manière d'Elbe qu'une seule recette suffit à révéler. Ces spaghettis à l'araignée de mer et chair de tourteaux, plat de mère, plat de marin, vraies pâtes cuisinées dans l'onde et l'*al dente*, rustiques, sensibles, burinées par l'iode, insatiables à régaler, rares comme les insulaires. L'une des dix meilleures assiettes de l'année !

Avec qui ? Elbe oblige, un napoléonien.
Une, deux, trois assiettes...
Artichaut à l'étouffée, menthe, carotte et cébette : vu les parfums, à respirer autant qu'à déguster. Stracci toscane à l'agneau et aux herbes : consolant. Panna cotta, vanille et rhum blanc : limpide.
Service ? Une douce fougueur...
L'addition ? Env. 40 € à la carte et bon duo de menu à 25 € (déj.) et 32 €.
Quelle table ? La 3. ■