

# L'hôtel Montalembert à Paris; une rénovation tout en douceur



**Pour ses quatre-vingt-dix ans, le Montalembert vient de s'offrir une rénovation tout en douceur. Ça n'était pas la première, mais celle-ci s'inscrit dans le désir de la propriétaire, Anne Jousse, de "réveiller" sa maison. Et parce que l'hôtel Montalembert a créé l'événement en étant le premier "Boutique Hôtel" de Paris, il y a vingt-cinq ans, il était tout naturel de recréer un événement de taille, sans pour autant se limiter à**

**un concept. « Cet hôtel est inscrit dans son quartier explique Anne Jousse. C'est l'hôtel des écrivains et des artistes. Nous voulions donc conserver cet esprit, et tout particulièrement pour le restaurant qui fait partie de ces lieux fréquentés par une clientèle d'habités. » C'est à l'architecte-décorateur Pascal Allaman que la propriétaire a confié le soin de mener à bien une opération qui, du projet de départ (rénover le restaurant) s'est étendue à l'ensemble de l'établissement. Aux commandes des fourneaux de l'Hôtel Montalembert depuis 9 ans, David Maroleau propose une cuisine bien-être et diététique.**

C'est l'un des plus ravissants hôtels de Paris. Un lieu en parfait accord avec la vogue des petits palaces qui, depuis quelques années, ont conquis le cœur des grands voyageurs. Rendez-vous des professionnels de la mode, des arts et du spectacle, l'Hôtel Montalembert a été un pionnier du mouvement des "Boutique Hôtels". Idéalement situé au cœur de la rive gauche, à 5 minutes à pied de l'église de Saint-Germain-des-Prés, cet établissement de 50 chambres, dont 10 suites, tourne sa façade de pierres dorées vers la rue du Bac, les boutiques d'antiquités et les galeries d'art.



Le Montalembert qui a vu le jour, en 1926, a vécu les grands moments de l'entre deux guerres, les fêtes du Saint-Germain des années cinquante et tant de périodes fastes qu'un livre d'or ne suffira jamais à évoquer tous ces instants enfuis, mais qui composent l'ADN d'un établissement. Si les murs pouvaient parler, ils raconteraient sans doute les dîners joyeux, les rencontres galantes, les confessions intimes, les discussions animées... tout ce qui fait l'âme d'un palace et explique son succès auprès du public pendant toutes ces années.



Les chambres qui se déclinent dans deux tonalités, jaune et orangé, font allusion à un certain esprit haussmannien revisité. Le décorateur a voulu insister sur le côté "maison" en positionnant le mobilier de manière originale, en disposant des éléments qu'on trouverait dans un intérieur élégant et chic. D'une chambre à l'autre, le mobilier évolue. Un mobilier dessiné par Pascal Allaman qui signe ainsi chaises, bureau, fauteuils et ces jolis paravents utilisés en tête-de-lit. Et parce que la télévision est un élément inévitable dans une chambre d'hôtel, elle a été traitée telle une œuvre d'art. Elle se trouve ainsi présentée comme un tableau, dans une "boîte américaine", sur fond de patine dorée et avec un éclairage d'exposition.



Les salles de bains, conçues comme des salons de bains s'habillent de matériaux empreints de classicisme : mosaïque en tons dégradés (gris, taupe et or) signée Bizzaza, marbre de Carrare blanc veiné, plafonds en teck naturel, miroirs biseautés... Tout a été fait pour créer l'ambiance d'un cocon précieux.



Aux 7ème et 8ème étages, les suites offrent une vue spectaculaire sur la capitale. Sous vos yeux, la Tour Eiffel, le clocher de l'église Saint-Thomas d'Aquin, toute proche... Mansardées, les suites du 8ème, offrent un balcon fleuri. Et toutes proposent des salles de bains avec une baignoire îlot pour admirer les toits de Paris depuis son bain à travers la fenêtre.



Quand on lui demande ce qui l'a incité à créer une cuisine légère, avec une évidente connotation asiatique, le chef David Maroleau répond avec modestie : « Je m'inspire de la cuisine de Jean Montagard et Michel Guérard... ». Ces deux grands chefs, réputés pour être à l'origine de la cuisine bien-être, ne sont pas les seuls modèles du chef de l'Hôtel Montalembert. Un garçon curieux de tout... Après ses études d'hôtellerie à La Rochelle, David s'envole pour la Californie où il travaillera avec le fameux Wolfgang Puck. On le retrouve ensuite au Four Seasons de Miami, puis, à son retour en France, aux côtés de Philippe Legendre au Cinq du Four Seasons George V. Au Plaza Athénée, il fera partie de l'équipe d'Alain Ducasse avant de partir pour Londres au Ritz et au Greenhouse sur Berkeley Square.



Aux commandes des fourneaux de l'Hôtel Montalembert depuis 9 ans, David Maroleau s'applique à répondre aux attentes d'une clientèle de plus en plus sensible à la qualité des produits et à la légèreté des mets. La carte affiche ainsi des plats basses calories, des compositions acidulées mettant en valeur des produits bio. Adepte de l'épeautre, "la graine la plus pure qui existe", le jeune chef regarde souvent du côté de l'Asie. Son tartare de gambas saisi à la façon thaï avec riz Koshi Hikari et bouillon Dashi à la citronnelle, est déjà un must de sa nouvelle carte. Les clients raffolent des saveurs iodées et de l'inventivité de ce chef qui n'a qu'un credo : plaire en surprenant.

### **HÔTEL MONTALEMBERT**

3 rue Montalembert

75007 Paris - France -

33 (0)1 45 49 68 68

[www.hotel-montalembert.fr](http://www.hotel-montalembert.fr)