



Tables ouvertes

Bonne nouvelle : pas besoin de séjourner dans ces hôtels de luxe fraîchement inaugurés pour profiter de leur cadre somptueux et de leurs cartes enchantées. Par Johanna Seban

LES ASSIETTES DE SAISON DU CHÂTEAU VOLTAIRE

Trois bâtiments du XVII^e et XVIII^e siècles réunis en un : voici Château Voltaire, un hôtel cinq étoiles à quelques pas de l'Opéra. Le duo d'architectes Festen a signé son somptueux décor en veillant à ce que l'on se sente à la maison avec un salon chaleureux et un bar intimiste (La Coquille d'or). Côté restaurant, l'Émil déroule une carte de brasserie premium, réalisée avec des produits frais et de saison : salade de fenouil et d'artichaut, risotto aux champignons, bœuf carottes... Les desserts assurent aussi, entre mousse à chocolat XXL et sorbets maison.

Entrées à partir de 16 €, plats à partir de 25 €, desserts à partir de 12 €. 55-57, rue Saint-Roch, 1^{er}. chateauvoltaire.com

LA CARTE ENSOLEILLÉE DE MADAME RÊVE

Voilà des années que l'on évoquait la rénovation de la mythique poste du Louvre. L'architecte Dominique Perrault (auteur de la BNF) est passé par là et le bâtiment se dévoile enrichi de nouvelles fonctions (bureau de poste, toujours, mais aussi crèche, bureaux, hôtel...). Dans cette dernière catégorie, l'établissement cinq étoiles Madame Réve séduit avec ses 82 chambres et sa vue sur les toits. Au rez-de-chaussée, un café du même nom propose, le midi, une épatante formule d'inspiration méditerranéenne, avec plat du jour (parfait tartare de thon rouge et penne sauce cacio e pepe, par exemple) et desserts Pierre Hermé. Le cadre aussi éblouit avec ses boiseries et sa hauteur sous plafond démente.

Formule midi 39 €. 48, rue du Louvre, 1^{er}. madamereve.com

LES BRUNCHS HEALTHY DE SOOKIE

C'est un bâtiment au cœur du Marais qui hébergeait un couvent et, depuis juin, accueille Sookie, un hôtel décoré par l'architecte Dorothée Delaye. Depuis octobre, on peut aussi venir y déjeuner (et bruncher le week-end jusqu'à 17 heures) et découvrir une carte qui privilégie les produits frais et healthy : veggio bowl avec patate douce rôtie, avocado toast, truite fumée... Quant aux becs sucrés, ils auront du mal à résister à l'appel des cookies gourmands ou de la babka de chez MaMi.

Toasts à partir de 16 €. 2 bis, rue Commines, 3^e. hotelsookie.com

ET AUSSI...

Un drink au Wallace Pas encore de formule déjeuner au Wallace, mais ce nouvel établissement, dernier-né de la marque Orso (Hôtel Rochechouart, Hôtel Cabane...) vaut le détour pour son offre « drink & apéritif » et sa carte pensée qui met à l'honneur l'Italie.

89, rue Fondary, 15^e. hotelwallaceparis.com

Un rooftop avec vue au Canopy by Hilton Paris Trocadéro Cet hôtel a élu domicile dans un ancien bâtiment industriel. Sa table L'Esprit Nouveau, pilotée par le chef Robin Kubarek, offre une cuisine inventive qu'on peut aller digérer avec un verre sur le toit, face à la tour Eiffel.

16, av. d'Eylau, 16^e. hiltonhotels.com

Madame Réve



Château Voltaire



JÉRÔME GALLAND. COURTESY OF CHÂTEAU VOLTAIRE.