



vendredi 17 mai 2019

L'Hotel Victor Hugo Paris Kléber fait peau neuve, 19 rue Copernic



J'ai eu le plaisir de découvrir le **Victor Hugo Paris Kléber** de la rue Copernic le soir de l'inauguration qui a suivi une transformation mettant en valeur l'architecture Art déco des lieux tout en lui conférant une forte touche de modernité.

Ce nouveau challenge que s'était donné le restaurateur historique et reconnu de la capitale Jacques Blanc, a été entrepris en collaboration avec **Arnaud Dupin**, qui est son bras droit depuis 2008, et qui est issu lui-même d'une famille d'hôteliers. On peut considérer qu'ils ont tous les deux baigné dans le milieu de l'hôtellerie de luxe depuis de nombreuses années.

Passionné d'Art déco, **Jacques Blanc**, a décidé de mettre en lumière cet immeuble des années 30, à la vue exceptionnelle et secrète sur un bassin d'eau aérien inconnu des parisiens, mais que j'avais eu l'occasion de découvrir lors d'une soirée il y a quelques mois. Je n'ai donc pas été surprise mais je gage que vous en aurez le souffle coupé, je vous le garantis.

C'est **Laurent Maugoust**, architecte-designer reconnu, et qui vient de signer la rénovation la rénovation de l'Hôtel Pastel ***à qui Jacques Blanc a donné carte blanche. Diplômé de l'école Camondo en 1999, il a débuté sa carrière chez l'architecte Christian de Portzamparc. Il a créé sa société en 2003 et a collaboré pendant près de 10 ans avec Jean-Philippe Nuel en qualité de directeur artistique et de chef d'agence, ce qui lui a permis d'acquérir une grande maîtrise de la décoration hôtelière haut de gamme en concevant et en assurant la gestion de projets d'envergure à l'échelle internationale. Son intérêt se porte toujours vers les lieux chargés d'histoire ou très marqués en terme de style.



Il aime jouer avec les oppositions et les contrastes afin d'élaborer de véritables "mises en scène d'intérieur". C'est manifeste dans l'atmosphère du premier salon, sur la gauche en entrant. L'endroit est cosy, évoquant à la fois le jardin d'hiver de la maison de campagne d'un écrivain qu'un cabinet de curiosités, toujours par touches discrètes. On pense inévitablement à Victor Hugo dont le buste orne une cheminée très moderne. Mais aussi à Gustave Flaubert qui aurait fait cadeau de son perroquet au maître des lieux.



C'est un portrait inhabituel de l'écrivain qu'on remarquera dans la salle où sera servi le petit-déjeuner sous la forme d'un buffet avec des propositions salées et sucrées, essentiellement autour de produits bio, et en offrant également des produits sans gluten.



L'architecte a sélectionné des matières singulières et éclectiques telles que le raphia, le cuir grainé, le marbre, le velours, le satin, le verre poli, le bois laqué ou le métal pour créer une adresse élégante, et hors du temps. De superbes plumes ponctuent les 75 chambres entièrement refaites, accessibles par deux ascenseurs et un joli escalier desservant les 8 étages. La moquette au motif léopard cher à Madeleine Castaing (on la considère comme l'une des plus grandes décoratrices du XX^e siècle) tapisse les couloirs alors que celle qui recouvre les sols des chambres a été créée sur mesure pour décliner le motif de la plume dans trois tons lumineux et chauds, soit rouges, verts ou bleus.





Et comme je l'annonçais, 10 superbes chambres donnent, aux 7ème et 8ème étages, sur la réserve d'eau de Passy et la Tour Eiffel. Y boire une coupe de champagne sur la terrasse à la tombée du jour ou y savourer le premier café du jour seront des moments privilégiés.



C'est parce qu'il se dégage quelque chose de magique que quelques chambres ont été le cadre de la récitation de poèmes ou de tours de prestidigitation le soir de l'inauguration. Ces photos vous permettront de juger malgré tout de l'harmonie de la décoration.



Poursuivons au bar, dont le nom, Les Contemplations, est un hommage au grand écrivain. Il a lui aussi été pensé dans une ambiance chic et tamisée. Une lumière douce est intégrée dans la tablette murale en miroir et éclaire les bouteilles pour insuffler une atmosphère chaleureuse. Les murs de velours bleu profond et les appliques années 30 inspirent une sensation de confort dans un espace qui donne envie de s'attarder.

Ils seront prêts à déguster à tout moment, en chambre ou ailleurs. La carte évoluera au fil de l'année



Côté cuisine, l'équipe a fait le choix de confier l'approvisionnement du room service à **Vincent Ferniot** qui fournira une sélection de plats et de desserts de sa marque Boco. J'ai déjà eu l'occasion de goûter, il y a **cinq ans déjà**, plusieurs petits plats gourmands, sains, haut de gamme et sans conservateurs, signés par de grands chefs étoilés et pâtisseries reconnus, servis dans des bocaux en verre qui inspirent confiance à juste titre.



Ils seront prêts à déguster à tout moment, en chambre ou ailleurs. La carte évoluera au fil de l'année pour toujours proposer des produits de saison et des menus variés (recettes à base de viande ou de poisson mais aussi végétariennes et sans gluten). Vincent Ferniot (à droite à côté de Jacques Blanc) a développé pour les hôtels de qualité ne possédant pas d'équipe de cuisine une gamme spéciale, Hospitality, aussi savoureuse que celle qui est distribuée dans les restaurants éponymes.

Ouvert en 1973, l'**Hôtel Victor Hugo Paris Kléber ****** accueille des clients du monde entier qui apprécient sa situation unique, non loin des Champs Elysées, de l'Arc de Triomphe ou de la Place du Trocadéro, bien entendu aussi de la Tour Eiffel, visible notamment depuis l'intimité de quelques chambres de l'hôtel, mais au calme d'une rue située un peu à l'écart des grands axes. Les cafés, restaurants, commerces et sites parisiens incontournables à proximité font de cet hôtel un emplacement idéal lors d'un séjour dans la capitale.

La rénovation en fait désormais un vrai écrin de douceur au cœur du 16ème arrondissement de Paris, dans une très réussie conjugaison de mobiliers et de motifs, sans jamais s'éloigner de la gamme chromatique de l'Art déco. La clientèle pourra tout à loisir expérimenter une des devises de Victor Hugo : *La curiosité est une gourmandise. Voir, c'est dévorer.*

Hotel Victor Hugo Paris Kleber
19 rue Copernic - 75116 Paris Tél : +33 (0) 1 45 53 76 01

Publié par **marie-claire** à 21:34



Libellés : **Hôtel d'exception**