

TENDANCE



PAR SOPHIE
DE SANTIS
sdesantis@lefigaro.fr

LE CHARLES

Cocktails et poésie

HUIT ANS APRÈS SON OUVERTURE, LE BAR DE L'HÔTEL BURGUNDY FAIT PEAU NEUVE. DANS UN NOUVEAU DÉCOR CHIC ET LUMINEUX, L'ENDROIT EST PLUS EN PHASE AVEC L'ÉLÉGANCE COUTURE DU QUARTIER. LES PARISIENS Y REVIENNENT. C'EST UN SIGNE !



♥♥♥♥
LE CHARLES
(HÔTEL BURGUNDY)
6-8, rue Duphot (1^{er})
TÉL. :
01 42 60 34 12
HORAIRES :
Tij de 18h à 0h30.
Cocktails à partir de 17 €.

Tout fraîchement rélooké, le bar de l'Hôtel Burgundy est nettement plus chic que bohème.

Baudelaire n'aurait certainement pas renié le Charles. Si ce n'est que le bar de l'Hôtel Burgundy du quartier Saint-Honoré, tout fraîchement rélooké, est nettement plus chic que bohème.

«LES FLEURS DU MAL» AU PLAFOND.

L'artiste Marco Del Re, graveur et peintre italien installé à Paris, avait réalisé, à l'ouverture, en 2010, une fresque monumentale au plafond du bar autour du recueil de Baudelaire. Dans la nouvelle configuration, le décorateur Patrick Juliot a non seulement conservé la belle œuvre, mais il décline son aménagement autour d'elle. Exit les couleurs sombres qui plombaient l'ambiance, place aux matériaux lumineux, comme le laiton gravé et vernis sur le plateau des tables ovales. Les banquettes et fauteuils arrondis sont réalisés dans des tissus irisés aux teintes sable, beige, jaune, signés Lelièvre, Dedar, Métaphores et Rubelli pour les rideaux. L'éclairage doux met aussi en valeur les vases de cristal Saint-Louis qui trônent sur les consoles et cheminées. Côté bar, les collages muraux de Marco Del Re ont été conservés, qui rendent un hommage vibrant à Matisse.

JEREMY BLANC, LE MAÎTRE DES ÉLIXIRS.

Le jeune homme aux allures rock, arborant barbe et tatouage, déploie depuis un an son talent au Charles où il réinvente la carte des cocktails (17 et 18 €) en s'inspirant de la musique, du cinéma de Walt Disney et de l'histoire, nommant ses cocktails par des dates clés comme 1492, 1515, 1789... Imaginant même le futur à travers un breuvage fumé à la cannelle nommé 2050 (vodka, citron, sirop d'agave...). Mais l'habile mixologue belge connaît aussi ses classiques : son dry martini ne fait pas un pli ! Seul l'accueil mériterait d'être amélioré.

L'ABSINTHE, LA MUSE DES POÈTES.

«L'absinthe apporte l'oubli, mais se fait payer en migraines. Le premier verre vous montre les choses comme vous voulez les voir, le second vous les montre comme elles ne sont pas ; après le troisième, vous les voyez comme elles sont vraiment», témoignait Oscar Wilde, qui, comme Rimbaud, Joyce, Hemingway, Poe et Baudelaire a fréquenté cette muse jusque dans les excès. En hommage à ces illustres personnages, le chef barman a inscrit à sa carte une sélection d'absinthes, que l'on accompagne par une carte de tapas légères (à partir de 9 €). ■