



Dans la lumineuse salle du Baudelaire, plus agréable encore l'été, les tables disposées en cercle garantissent une réelle intimité.

Le Baudelaire

COMME UN SONNET CISELÉ

Le Baudelaire, restaurant étoilé du Burgundy Paris, lové autour d'un patio-jardin, cultive l'art de l'élégance et de la gastronomie tout en légèreté du jeune chef **Guillaume Goupil**.

Certains vers des *Fleurs du mal* tombent bien à propos dans ces hiver qui habille Paris de gris et de morosité : « A travers la tempête, et la neige, et le givre, / C'est la clarté vibrante à notre horizon noir, / C'est l'auberge jamaïque inscrite sur le livre, / Où l'on pourra manger, et dormir, et s'asseoir. » Le Baudelaire, alors, s'impose comme une évidence. Très intimiste – à la table à gauche près de la verrière, on voit sans être vu –, le restaurant du Burgundy Paris semble un sas de décompression, feutré et gai à la fois. Service discret, fluide, attentif... On respire en déchiffrant la carte course que le chef Guillaume Goupil qualifie de gourmande. « Je prends de plus en plus de plaisir à cuisiner poissons, crustacés et les classiques de la gastronomie française tels les escargots ou les ris de veau, que Stéphanie Le Quelliec, chef doublement étoilée du Prince de Galles, m'a appris à apprécier

Deux chefs complices

D'un côté brun, élané, pince-sans-rire, un tantinet réservé, **Guillaume Goupil**, 32 ans, le chef exécutif; de l'autre un peu plus charpenté, blond, maniant l'humour avec dextérité et finesse, **Pascal Hainique**, 28 ans, chef pâtissier. Les deux s'entendent et se complètent à merveille – rare dans une brigade. Et leurs créations jouent elles aussi la complicité. Formés tous les deux auprès de chefs d'exception, ils caressent le même rêve : porter un jour le col tricolore de MOF, meilleur ouvrier de France. En attendant, ils affinent l'un comme l'autre leurs gammes, regardant ensemble dans la même direction. Celle d'une deuxième étoile ?



Esprit des lieux

Rue Duphot, derrière la Madeleine, jouxtant le *flagship* Chanel, le Burgundy Paris, boutique-hôtel 5-étoiles, résume l'âme du faubourg Saint-Honoré : chic, parisienne, arty. Les 59 chambres et suites (coup de cœur pour la suite royale en duplex), équipées de matelas et surmatelas Dumas, maison française, assurent un sommeil réparateur. Et le spa, avec sa grande piscine et ses thérapeutes (adorable Justine...), offre l'expertise de Sothys, enseigne 100 % corrézienne. Avant de succomber à la carte de Guillaume Goupil, on marque une pause au Charles, le bar redécouvert par Patrick Juliot. La jolie et inventive carte des cocktails de Jeremy Blanc change régulièrement. Agréable aussi de prendre au bar un petit déjeuner *healthy* ou un *tea time* signé Pascal Hainique.



Sous la verrière du Burgundy Paris, une œuvre en marbre du sculpteur-peintre Guy de Rougemont.