



TENDANCES



Burgundy Paris délits d'initiés

Le plus chic, le plus arty, le plus couture des cinq-étoiles de la Madeleine sait bouger les lignes pour sa clientèle étrangère, saupoudrée de Parisiens venus en voisins. Pour l'atmosphère | by Anne-Marie Catelain Le DdJ

C'est une adresse qu'on chuchote à l'oreille de ses amis cherchant où une chambre, où un restaurant, où un bar. Avec la certitude qu'ils deviendront fidèles. Car ce boutique-hôtel dirigé par Loïc Le Bern, grand pro du secteur, charme d'emblée. Et surprend par ses ajustements permanents : nouvelles suites, plus lumineuses, plus personnalisées signées Patrick Jullot, jeunes talents en cuisine, Guillaume Goupil, chef étoilé, Pascal Héringue, pâtissier, dirige de plateau aux fruits et de chocolat. Et ultime chambardement, le Charles bar redécoré, conviât, avec sur commande un déjeuner du shaker Jérémy Blanc...

Inventé, créatif, inspiré autant par le rock que par les films de Disney. Ça donne des cocktails faits minute, ultra-personnalisés. Alors forcément, on prend ses habitudes. Un après-midi au tea time croquant pour le plateau où trône en majesté le chocolat Macaï, mangue cacao, feuilles croquantes, crèmeux, glace. Un midi pour concéder entre amis sous la verrière dégustant les langoustines du maître. Un soir pour un cocktail Old Fashioned. Charles Baucastain, adepte de l'absinthe et autres interdits, ne nous aurait assurément pas dissuadés, mais plutôt suivis dans nos agapes. Lui, qu'un temps, vécût à cette adresse devenue... nôtre. ●

1 Le Charles, nouveau coin, nouvel habit, nouveau barman, pour un lieu ultra conviât. Full time 18 heures. 2 Une des nouvelles suites mise en scène par Patrick Jullot, plus vertes, plus lumineuses.

3 Le terrace grillon, élu meilleur dessert au chocolat par le

guide Letby 2018.
4 Profitez de la terrasse intérieure dès que possible pour savourer les plats signés de Guillaume Goupil.
Paris : 6-6 rue Daguet
(01 42 60 34 12).