

# DECO

magazine

ARCHITECTURE & DESIGN

**LUXE** HABITER L'ART CHEZ UN COLLECTIONNEUR **À BEYROUTH**  
LA TOUCHE FANTASISTE DU DUO MELLERIO **À PARIS** BISMUT & BISMUT  
RÉVISENT LE CLASSIQUE **VIVRE AUTREMENT** RETRAITE DE CHARME  
AU CŒUR DE LA VILLE **EXCLUSIF** HUMBERTO CAMPANA, LA GRANDEUR  
DANS LA MODESTIE **FEMME ET ARCHITECTE** ROUEIDA AYACHE,  
UNE VISION EN MODE STUDIO **AMBIANCE** NUANCES PRINTANIÈRES

1 chef / 1 designer



## LE BAUDELAIRE, PÉPITE DE L'HÔTEL BURGUNDY



PHOTOS: ARLE HANON / GERIC CHAILLET

Pascal Hainigat, Tommi Tuominen et Guillaume Goupil.

AU SEIN DE L'HÔTEL BURGUNDY SE CACHENT DEUX PÉPITES: UN BAR LE CHARLES ET UN RESTAURANT LE BAUDELAIRE. MIS CÔTE À CÔTE, CELA DONNE CHARLES BAUDELAIRE. LE POÈTE A EN EFFET FRÉQUENTÉ CET ÉTABLISSEMENT DU TEMPS OÙ C'ÉTAIT UNE «MAISON MEUBLÉE». UNE PENSION DE LUXE TRÈS EN VOGUE AU XIXE SIÈCLE QUI ACCUEILLAIT DES HÔTES PENDANT DE LONGS MOIS. UNE ÉPOQUE OÙ L'ON PRENAIT LE TEMPS DE VIVRE!





**Du temps où** le Burgundy était une pension meublée, on croisait parmi les pensionnaires des Français mais également des Anglais. Est-ce pour plaire à ces derniers que l'établissement a été baptisé Burgundy? Ou pour céder à la tendance de l'époque où les consonances anglophones étaient prisées? Toujours est-il que l'hôtel Burgundy maintient son nom et sa tradition d'hospitalité depuis plus d'un siècle et demi. Plusieurs fois remis au goût du jour, le Burgundy doit à l'architecte d'intérieur Patrick Juliot sa dernière métamorphose au cours de laquelle celui-ci a conçu un bel écrin digne de la cuisine étoilée du chef Guillaume Goupil.

#### Une décoration solaire

Tel un trait d'union entre le quartier de la Madeleine et celui du Faubourg-Saint-Honoré, le restaurant Le Baudelaire est en journée le lieu parfait pour une pause entre deux sessions de shopping ou pour un repas d'affaires. Si le soir l'ambiance y est plus feutrée elle n'en est pas moins détendue. La décoration y est pour beaucoup. Patrick Juliot a imaginé un lieu lumineux, même la nuit, grâce à un choix judicieux de tons solaires: les fauteuils tapissés de jaune entourent des tables dont les plateaux noirs reflètent la lumière. L'absence de nappes ajoute à la décontraction de l'atmosphère, rendant l'expérience gastronomique décomplexée.

La salle du restaurant s'articule autour d'un patio qui accueille en hiver une «forêt» de sapins. Mais dès l'arrivée des beaux jours, les tables investissent ce jardin intérieur permettant aux convives de se régaler dans une ambiance bucolique. Outre sa dimension esthétique, la démarche de Patrick Juliot était résolument empreinte de pragmatisme. Car après tout, pour apprécier pleinement les créations culinaires du chef, il faut être d'abord confortablement installé. D'où l'attention toute particulière portée à l'ergonomie du mobilier ainsi qu'à la fonctionnalité des espaces. Un aspect que certains designers peuvent parfois négliger au profit d'une quête poussée d'originalité. «Il est rare que le design soit pensé pour permettre aux utilisateurs du lieu de l'exploiter aisément et sur le long terme. C'est le cas avec Patrick Juliot», commente Loïc Le Berre, directeur de l'hôtel Burgundy.

C'est tout naturellement vers Patrick Juliot que les propriétaires de l'hôtel se sont tournés pour réhabiliter le bar Le Charles. Le designer a pensé ce lieu non seulement comme un préambule à un repas au Baudelaire, mais comme un univers ayant sa propre identité. Une identité certes liée au souvenir de l'auteur des Fleurs du Mal, mis à l'honneur à travers une fresque monumentale signée Marco Del Re. Mais Le Charles, de par son ouverture sur

1 chef / 1 designer





•• la rue Duphot, dégage une atmosphère sophistiquée où l'or se marie aux tonalités beiges. Le mobilier conçu sur mesure côtoie les luminaires, accessoires et autres matériaux nobles issus des meilleures maisons, à l'instar de Lelièvre, Dedar ou l'Atelier du Cuivre entre autres.

#### Guillaume Goupil, un chef respectueux des traditions

Aussi loin qu'il s'en souvienne, Guillaume Goupil a toujours été passionné de gastronomie. Et pourtant il n'est pas issu d'une famille de restaurateurs, si ce n'est que l'envie de devenir chef lui est venue en voyant sa mère cuisiner. Après un BEP cuisine et un bac professionnel, le jeune homme fait ses armes auprès de chefs inspirants tel que Remy Giraud, deux étoiles Michelin au Domaine des Hauts de Loire. Puis direction la Riviera française pour seconder Philippe Jourdin, Meilleur Ouvrier de France et chef doublement étoilé de Terre Blanche. Avant d'intégrer Le Baudelaire à l'hôtel Burgundy, Guillaume Goupil a travaillé auprès de Stéphanie Le Quellec qui venait tout juste de prendre les rênes des cuisines de l'hôtel Prince de Galles.

De ces expériences, Guillaume a acquis un savoir-faire mais a su également se forger une identité propre. Celle d'une cuisine en

constante évolution. Si le jeune chef a vu son étoile confirmée en 2019, il ne dort pas sur ses lauriers, continuant sa quête de nouvelles saveurs sans pour autant rechercher l'originalité pour l'originalité. Guillaume Goupil avoue que l'on peut innover tout en respectant les techniques traditionnelles et le riche héritage de la gastronomie française. Les produits de la mer ont la part belle dans la carte élaborée avec des produits d'exception. La coquille Saint-Jacques marinée aux agrumes est rehaussée d'une touche de crème de chou-fleur et de caviar. Le turbot se marie admirablement au lard de Colonnata et s'accompagne de carottes confites à l'huile de café.

Pour les adeptes de la viande le chef réveille les papilles des convives avec un bœuf en provenance d'Argentine, cœur d'entrecôte rôti relevé par une râpée de poutargue. Ou encore un cochon ibérique parfaitement rôti et accompagné d'une compression de pommes de terre à la fève tonka. Côté dessert, Guillaume Goupil a fait appel à l'immense talent du chef pâtissier Pascal Hainigue. Cet ancien du restaurant triplement étoilé du George V laisse désormais libre court à son imagination pour élaborer des créations sucrées dont la saveur n'a d'égal que leur design raffiné.

Rola Cusson



## LE BAUDELAIRE, PÉPITE DE L'HÔTEL BURGUNDY



PHOTOS: JULIE LIMONTZ © ERIC CUVILLIER.

Pascal Hainique, Tommi Tuominen et Guillaume Goupil.

AU SEIN DE L'HÔTEL BURGUNDY SE CACHENT DEUX PÉPITES: UN BAR LE CHARLES ET UN RESTAURANT LE BAUDELAIRE. MIS CÔTÉ À CÔTÉ, CELA DONNE CHARLES BAUDELAIRE. LE POÈTE A EN EFFET FRÉQUENTÉ CET ÉTABLISSEMENT DU TEMPS OÙ C'ÉTAIT UNE «MAISON MEUBLÉE». UNE PENSION DE LUXE TRÈS EN VOGUE AU XIXE SIÈCLE QUI ACCUEILLAIT DES HÔTES PENDANT DE LONGS MOIS. UNE ÉPOQUE OÙ L'ON PRENAIT LE TEMPS DE VIVRE!

88 - DÉCO MAGAZINE

**Du temps où** le Burgundy était une pension meublée, on croisait parmi les pensionnaires des Français mais également des Anglais. Est-ce pour plaire à ces derniers que l'établissement a été baptisé Burgundy? Ou pour céder à la tendance de l'époque où les consonances anglophones étaient prisées? Toujours est-il que l'hôtel Burgundy maintient son nom et sa tradition d'hospitalité depuis plus d'un siècle et demi. Plusieurs fois remis au goût du jour, le Burgundy doit à l'architecte d'intérieur Patrick Juliot sa dernière métamorphose au cours de laquelle celui-ci a conçu un bel écrin digne de la cuisine étoilée du chef Guillaume Goupil.

### Une décoration solaire

Tel un trait d'union entre le quartier de la Madeleine et celui du Faubourg-Saint-Honoré, le restaurant Le Baudelaire est en journée le lieu parfait pour une pause entre deux sessions de shopping ou pour un repas d'affaires. Si le soir l'ambiance y est plus feutrée elle n'en est pas moins détendue. La décoration y est pour beaucoup. Patrick Juliot a imaginé un lieu lumineux, même la nuit, grâce à un choix judicieux de tons solaires: les fauteuils tapissés de jaune entourent des tables dont les plateaux noirs reflètent la lumière. L'absence de nappes ajoute à la décontraction de l'atmosphère, rendant l'expérience gastronomique décomplexée.

La salle du restaurant s'articule autour d'un patio qui accueille en hiver une «forêt» de sapins. Mais dès l'arrivée des beaux jours, les tables investissent ce jardin intérieur permettant aux convives de se régaler dans une ambiance bucolique. Outre sa dimension esthétique, la démarche de Patrick Juliot était résolument empreinte de pragmatisme. Car après tout, pour apprécier pleinement les créations culinaires du chef, il faut être d'abord confortablement installé. D'où l'attention toute particulière portée à l'ergonomie du mobilier ainsi qu'à la fonctionnalité des espaces. Un aspect que certains designers peuvent parfois négliger au profit d'une quête poussée d'originalité. «Il est rare que le design soit pensé pour permettre aux utilisateurs du lieu de l'exploiter aisément et sur le long terme. C'est le cas avec Patrick Juliot», commente Loïc Le Berre, directeur de l'hôtel Burgundy.

C'est tout naturellement vers Patrick Juliot que les propriétaires de l'hôtel se sont tournés pour réhabiliter le bar Le Charles. Le designer a pensé ce lieu non seulement comme un préambule à un repas au Baudelaire, mais comme un univers ayant sa propre identité. Une identité certes liée au souvenir de l'auteur des Fleurs du Mal, mis à l'honneur à travers une fresque monumentale signée Marco Del Re. Mais Le Charles, de par son ouverture sur ►►

DÉCO MAGAZINE - 89

» la rue Duphot, dégage une atmosphère sophistiquée où l'or se marie aux tonalités beiges. Le mobilier conçu sur mesure côtoie les luminaires, accessoires et autres matériaux nobles issus des meilleures maisons, à l'instar de Lelièvre, Dedar ou l'Atelier du Cuivre entre autres.

#### **Guillaume Goupil, un chef respectueux des traditions**

Aussi loin qu'il s'en souvienne, Guillaume Goupil a toujours été passionné de gastronomie. Et pourtant il n'est pas issu d'une famille de restaurateurs, si ce n'est que l'envie de devenir chef lui est venue en voyant sa mère cuisiner. Après un BEP cuisine et un bac professionnel, le jeune homme fait ses armes auprès de chefs inspirants tel que Rémy Giraud, deux étoiles Michelin au Domaine des Hauts de Loire. Puis direction la Riviera française pour secondier Philippe Jourdin, Meilleur Ouvrier de France et chef doublement étoilé de Terre Blanche. Avant d'intégrer Le Baudelaire à l'hôtel Burgundy, Guillaume Goupil a travaillé auprès de Stéphanie Le Quellec qui venait tout juste de prendre les rênes des cuisines de l'hôtel Prince de Galles.

De ces expériences, Guillaume a acquis un savoir-faire mais a également se forger une identité propre. Celle d'une cuisine en

constante évolution. Si le jeune chef a vu son étoile confirmée en 2019, il ne dort pas sur ses lauriers, continuant sa quête de nouvelles saveurs sans pour autant rechercher l'originalité pour l'originalité. Guillaume Goupil avoue que l'on peut innover tout en respectant les techniques traditionnelles et le riche héritage de la gastronomie française. Les produits de la mer ont la part belle dans la carte élaborée avec des produits d'exception. La coquille Saint-Jacques marinée aux agrumes est rehaussée d'une touche de crème de chou-fleur et de caviar. Le turbot se marie admirablement au lard de Colonnata et s'accompagne de carottes confites à l'huile de café.

Pour les adeptes de la viande le chef réveille les papilles des convives avec un bœuf en provenance d'Argentine, cœur d'entrecôte rôtie relevé par une râpée de poutargue. Ou encore un cochon ibérique parfaitement rôti et accompagné d'une compression de pommes de terre à la fève tonka. Côté dessert, Guillaume Goupil a fait appel à l'immense talent du chef pâtissier Pascal Hainigue. Cet ancien du restaurant triplement étoilé du George V laisse désormais libre court à son imagination pour élaborer des créations sucrées dont la saveur n'a d'égal que leur design raffiné.

Rola Cusson