

**PARIS
MATCH**

Le voyage officiel pour
le. Samedi 24 septembre,
port international de
a, en Colombie-Britannique.

**PRAD ET
ANGELINA
CHOC DU
VORCE**

**Kate et
Charlotte**
LA PETITE PRINCESSE
ÉDUIT LE CANADA

INFIRMIÈRES
PROFESSION
EN DANGER

ALEP
NOS REPORTERS
DANS LA VILLE
MARTYRE

www.parismatch.com
M 02533 - 3515 - F. 2,80 €





Chambre à partir de 140 €. Ci-dessus, les produits de soin Bonne Nouvelle, comme la station de métro voisine, créés pour le Panache. 1, rue Geoffroy-Marie, Paris IX^e.



Hôtel Panache

A moureux de leur ville, l'intuition pour seul guide et la générosité en prime... les néo-aubergistes se mettent en quatre pour donner le goût de Paname à leurs clients. Chez eux, on sert du café torréfié intra-muros, du vrai jambon de Paris, de la bière brassée à la Goutte-d'Or, le lobby décoré d'œuvres d'une galerie d'art voisine. Leur fil rouge : «sourcer» un maximum de produits, personnaliser l'accueil. Les chambres uniformisées, c'est du passé. Pour preuve le succès d'Airbnb, qui a révélé les désirs profonds des voyageurs : ne surtout pas jouer les touristes. En un mot, vivre à Paris

comme un Parisien, partager les bonnes adresses du quartier. Pour répondre à cette attente, une nouvelle génération d'hôtels écloit dans la capitale.

Dans cette veine, le Renaissance Paris République a poussé très loin le concept du «made in Paris». Son directeur, Frédéric Bonomo, a eu les coudées franches pour «atmosphériser» ce 5-étoiles design du X^e arrondissement. Dans la décoration intérieure signée Didier Gomez se glissent des pièces de mobilier vintage chinées aux puces de Saint-Ouen. A la carte du bar, on trouve le Paris Cola et des bières 100 % parisiennes : Demory, Goutte d'Or, Babpap et la Martin, spécialement brassée pour l'hôtel. La brûlerie Caron fournit le café et le thé ; la charcuterie Doumbéa, le dernier vrai jambon de Paris.

Entre grands boulevards et Folies-Bergère, l'hôtel Panache, ouvert en mai, joue les titis, version bobos. Son propriétaire, Adrien Gloaguen, joue à fond le «sourcing» : friandises A la Mère de famille, voisine, dans les minibars ; pâtisseries et granolas de chez Noglu, passage des Panoramas, au petit déjeuner. Et ce dont il est très fier : les produits Bonne Nouvelle dans les salles de bains, qu'il a imaginés avec un nez grassois. Repérée par le Bon Marché, la petite marque, créée juste pour l'hôtel, trône depuis peu dans le grand magasin de la rive gauche.

Non loin de là, l'hôtel de la Rue de Lille revendique un esprit «pension de famille», version germanopratine. Son directeur, Philippe Daucet, n'est pas un pro de l'hôtellerie, il n'en a ni les mauvais plis ni les a priori. Libre et imaginaire, il a choisi d'adhérer à l'association de galeries d'art et d'antiquaires Carré Rive gauche pour s'inscrire dans la vie de quartier. Il expose ainsi ponctuellement leurs œuvres dans son établissement de 15 chambres, qui évoquent l'esprit rive gauche dans l'esprit de Sagan, de Duras ou de Gainsbourg. Le personnel a dessiné des parcours à thème pour explorer les alentours confidentiels : boutiques vintage, épiceries fines... Au petit déjeuner, on sert le jus frais pressé des oranges du Douro. L'hôtel rachète toute la production de la plantation portugaise d'une de ses femmes de chambre. Qui est aussi gardienne d'un immeuble de la rue. Ça c'est Paris ! ■

JOUER À FOND LE « SOURCING », CHOISIR DES PRODUITS INTRA-MUROS



Chambre à partir de 320 €. En médaillon, Amélia, la femme de chambre dont la production d'oranges portugaises est réservée par l'hôtel. 40, rue de Lille, Paris VII^e.



Hôtel de la Rue de Lille

Chambre à partir de 300 €. Cécile et Théo en jeans Atelier Tuff's made in France. Bières brassées à Paris. 40, rue René-Boulangier, Paris X^e.



Hôtel Renaissance Paris République

