

samedi 20 janvier 2018

Mes Adresses : Les Passerelles, bar-restaurant de l'hôtel Parister, fraîcheur et beaux produits pour une table chaleureuse



Inauguré il y a à peine trois mois, le Parister, boutique hotel déjà bien ancré dans le quotidien du quartier, s'est fait une place au soleil côté Faubourg Montmartre. Ouvert vers l'extérieur, l'établissement joue la carte des vocations hybrides, attirant aussi bien voyageurs que Parisiens. Ce lieu de vie et d'échange, placé sous le signe des arts et du sport, le corps et l'esprit, séduit les nouveaux épicuriens par son offre variée, son design audacieux, son luxe sans ostentation. Au cœur de l'hôtel, le bar restaurant Les Passerelles propose nourritures avenantes au déjeuner et cocktails / tapas épatants le soir. A l'accueil souriant de Juliette s'associe une cuisine bienveillante, d'influence fusion, imaginée par le chef capverdien Arikson Lima Martins. Assiettes joliment troussées, beaux produits travaillés sans esbroufe, cette nouvelle adresse a du répondant.







Nicolas Nonon, entrepreneur qui se consacre depuis 2010 à des projets d'hôtellerie, et son associé Maxime Brabant ont souhaité développer l'idée du Parister dans un esprit de famille. Convivialité et chaleur humaine font de cet hôtel cinq étoiles un lieu de bien-être raffiné, mené avec passion par sa directrice Sandrine Troccaz. La façade discrète du Parister dissimule de belles surprises. Larges espaces de vie, double bâtiment audacieux relié par des passerelles jetées au-dessus d'une terrasse cachée, l'hôtel de 45 chambres et suites au style parisien affirmé déploie un univers singulier pensé par le studio Beckmann N'Thépé. La décoration d'intérieure pensée par Aldric Beckmann avec le concours de Céline Boullenger reflète l'idée d'une élégance intemporelle au chic épuré. Les matériaux nobles boiseries en noyer, marbre, velours, laiton s'associent à une palette chromatique qui fait écho aux couleurs de l'édifice lui-même. L'ambiance végétale créée par Bérangère Haegy, fondatrice d'Adventive, souligne la pureté des lignes, la maîtrise des volumes.

Dans le salon véranda de l'accueil, aux influences très *Mad men*, sont exposés des œuvres prêtées par la galerie Kamel Mennour. En ce moment, des photographies signées Marie Bovo et Alfredo Jaar jouent les invitées d'honneur. Les créations de la joaillière Aude Lechère et les céramiques de Karen Swami, productrice cinéma dans une vie parallèle, complètent une scénographie délicate. Ces dernières, pièces d'artisanat d'art, épurées et aériennes, s'inscrivent dans une démarche profondément contemporaine, héritière des traditions antique de Chine, du Japon. Point fort de l'établissement, l'espace bien-être et sport de l'hôtel Parister dispose d'une magnifique piscine de 20 mètres de long sous un puit de lumière naturelle à laquelle s'ajoutent spa et hammam. Les sessions sportives, fitness, pilates, cours enfant, ouvertes aux membres non-résidents sont conduites par la jeune start-up CYD - conquer your day.







Le bar-restaurant Les Passerelles s'ouvre sur une belle cour végétalisée, patio confidentiel autour duquel résonne déjà la promesse des beaux jours. Béton peint, aluminium des ponts jetés entre les bâtiments de l'hôtel, terrasse en teck, le décor est d'une modernité accomplie. Le soir, Les Passerelles se font bar à cocktails animé par l'équipe du Distrait - 26 rue de la Lune, Paris 2 - pour des soirées tapas chaleureuses entre amis. A la carte, drinks sympathiques mais également la plus grande collection de whisky français de la Capitale. En mode tapas, les gyozas côtoient les assiettes de charcuterie ibérique, de fromages affinés, les brochettes de poulet laqué ou encore les arrancini à croquer.

Au déjeuner, le chef Arikson Lima Martins propose des recettes exécutées avec simplicité qui font la part belle aux produits. Les notes asiatiques et sud-américaines s'invitent dans un menu du marché qui s'adapte en fonction de l'arrivage. Fourchette et œil agiles, les assiettes bien pensées se délient en toute sérénité, d'un sérieux tout net, d'une justesse désarmante. A la boulange, c'est la maison Dominique Saibron qui livre, pain impeccable s'il en est. Le saumon provient de la Maison Nordique, les produits laitiers de la ferme des Peupliers, le café de la Brûlerie Lanni.







Pour cette première fois, je me laisse guider par Juliette qui me conseille de débiter la ronde avec le Tartare d'avocat épicé et chair de crabe. Pointes chaudes des épices et calme doux de l'avocat dont le gras est contrebalancé par les notes acides du citron, ce classique revisité fait montre d'évidentes bonnes dispositions. A sa suite, le Tataki de bœuf condiment saté s'affirme dans la suavité grave d'une chair fondante. Très très bon ! Le Cabillaud vapeur sauce curry épinards frais se déploie subtil, nacre du poisson, accents verts de l'épinard. La délicatesse des épices réchauffe agréablement cette composition ultra-diète mais savoureuse. En dessert, La Soupe de tapioca au lait de coco coulis de mangue zigzague entre les touches d'acidité du coulis amorties par le crémeux sensationnel du tapioca.

Plaisir visuel et gustatif, Les Passerelles s'annoncent comme un incontournable des déjeuners du quartier. A noter, depuis la semaine dernière, un brunch du dimanche a été lancé. Ne le manquez pas !

Bar-restaurant Les Passerelles

Horaires :

- Déjeuner, du mardi au samedi de 12h à 14h30 - Formules déjeuner : entrée et plat ou plat et dessert 19 euros, entrée, plat, dessert 25 euros
- Bar à cocktails, du mardi au samedi de 18h à 2h et le dimanche de 20h à 2h
- Brunch le dimanche de 12h à 15h

Page Facebook du bar-restaurant Les Passerelles

Galerie Instagram du bar-restaurant Les Passerelles

Hôtel Parister

19 rue Saulnier - Paris 9

Tél : +33 (0) 1 80 50 91 91

www.hotelparister.com

Page Facebook de l'Hôtel Parister

Fil Twitter

Galerie Instagram de l'Hôtel Parister