



## NEWS Rooftops



### Canopy Paris Trocadéro TUTOYER LA TOUR EIFFEL

Au cœur du XVI<sup>e</sup> arrondissement, à deux pas du Trocadéro, l'enseigne *lifestyle* Canopy du groupe Hilton a ouvert son premier hôtel en Europe,

avec une vue imprenable sur la Tour Eiffel. Campé dans une ancienne centrale électrique datant des années 30, l'établissement qui compte 123 clés s'inspire, sous la houlette du Studio Jean-Philippe Nuel, de la passionnante histoire du quartier, du passé industriel du bâtiment et de ses touches art déco. L'âme du célèbre instigateur du Mouvement moderne, Le Corbusier, s'exprime dans chacun des espaces avec des meubles vintage aux lignes épurées et une palette de couleurs allant du gris perle au jaune poussin, en passant par l'ocre rouge ou le fameux bleu charron. Dès la porte poussée, le ton est donné : allégorie d'un circuit électrique, une gigantesque sculpture monochrome orne l'entrée... des bibliothèques foisonnent de livres, d'objets insolites et d'œuvres d'art (tableaux abstraits, études en plâtre, esquisses d'architectes, photographies de chantier...), clin d'œil aux nombreux musées voisins. La transparence est l'actrice principale de cet endroit : dans le prolongement du lobby, une immense verrière inonde de lumière un vaste lieu de vie qui se métamorphose, selon l'heure de la journée, en salle de petit déjeuner, en salon de thé, en bar ou en restaurant. Dans les chambres, les lits sont enveloppés de bois pour rappeler la canopée et certaines suites offrent, depuis leur terrasse, une sacrée vue sur la Tour Eiffel. Le clou du spectacle se situe au 7<sup>e</sup> et dernier étage où se déploie un *rooftop* végétalisé déroulant un panorama insensé, d'un côté sur des toits d'Aristochats, de l'autre sur la Dame de fer. L'occasion de goûter, au son d'une musique *lounge*, aux créations du chef Robin Kubarek : artichaut et canard fumé, guacamole de betterave, légumes grillés à la truffe... À ne pas manquer : son éclair signature, à base de pâte à chou au curry et paprika, débordant de fromage de chèvre frais au citron vert, surmonté d'une marmelade de carotte au miel et curry, une tuerie !

Natalie Florentin

