



## NEWS Paris



### Canopy by Hilton Paris Trocadéro ESPRIT PARISIEN

Le Canopy by Hilton a ouvert en mai dernier au Trocadéro dans une ancienne centrale électrique, marquant le lancement de la marque Canopy en France. Cette marque lifestyle, inaugurée en 2014 aux États-Unis, a pour vocation d'avoir des établissements parfaitement intégrés dans le quartier où ils sont implantés et jamais identiques. À peine a-t-on franchi la porte de l'hôtel que l'on s'amuse du contraste entre l'avenue d'Eylau, quintessence du classicisme parisien avec ses hauts immeubles haussmanniens, et le design coloré du lobby puis du restaurant dans son prolongement. Ce dernier, baptisé l'Esprit Nouveau,

comme le titre de la revue de Le Corbusier, est coiffé d'une verrière. Les bibliothèques le séparant du lobby font écho à celles de Charlotte Perriand. La déco, que l'on doit à Jean-Philippe Nuel, évoque aussi bien le passé industriel du bâtiment que l'Art déco et les années 30. Le mobilier, joyeux et coloré, signé du designer, s'inspire beaucoup de Le Corbusier, de Charlotte Perriand et de Robert Mallet-Stevens. Doté de 4 étoiles, l'hôtel offre 123 chambres et suites de 27 à 60 m<sup>2</sup> certaines pourvues de terrasses et balcons privatifs. L'esprit Art déco y est bel et bien présent : la palette de couleurs chère à Le Corbusier s'affiche un peu partout dans les couloirs et dans les chambres : terracotta, jaune moutarde, céladon... Les chaises longues rappellent celles de Charlotte Perriand et les meubles arrondis ceux de Mallet-Stevens. On adore au-dessus du lit la fameuse canopée de bois qui l'enveloppe comme un cocon protecteur et les grandes baies vitrées ouvrant sur le mur végétalisé de l'hôtel ou la tour Eiffel. Nos préférées ? La 617 qui regarde à la fois la tour Eiffel et le mur végétalisé ainsi

que, bien sûr, les deux suites du dernier étage (la 704 et la 708) qui offrent une terrasse en prise directe sur la grande Dame de Fer.

Quant à la carte du restaurant, elle est signée du chef Robin Kubarek (ex-sous-chef du Hilton Paris La Défense), qui met un point d'honneur à privilégier les produits issus du circuit court. Mille-feuille de légume façon tian provençale, cromesquis de poireaux brûlés et moules de bouchot, magret de canard et anguille fumée servis avec des carottes des sables et son jus de vin chaud... Une cuisine gorgée de saveurs.

Adine Fichot-Marion

