

[🏠](#) > [Art de vivre](#) > [Voyages](#)

Avis d'expert: l'InterContinental Lyon- Hôtel Dieu

Par [Philippe Viguié-Desplaces](#) | Mis à jour le 07/06/2019 à 18:33 / Publié le 07/06/2019 à 18:29



EN IMAGES - Premier week-end pour l'Intercontinental Lyon- Hôtel Dieu, installé après 4 années de travaux dans l'iconique bâtiment de l'ancien hospice que dirigea Rabelais un temps. Le Figaro.fr vous ouvre les portes de ce luxueux établissement qui coche toutes les cases de la réussite.

10/10 pour l'Intercontinental Lyon-Hôtel Dieu

Quand la voiture glisse sur l'étroite rampe, en incise du large trottoir, quai Jules-Courmont, la magie opère et le cœur se serre. Nous sommes au pied d'un des plus beaux bâtiments français du XVIIIe siècle, l'hôtel-Dieu dont la façade de 360 m de long, coiffée d'un dôme de 32 mètres, est l'œuvre de Soufflot, l'architecte du Panthéon à Paris. Sanglé dans de petits gilets de velours bleus, un personnel stylé vient à la rencontre du véhicule comme autant de libellules. On pénètre sous bonne escorte dans le centre de l'hôtel. À gauche et à droite, caractéristique des lieux, deux lobbys desservent les deux ailes du même hôtel. L'architecture est un petit chef-d'œuvre du classicisme à la française, dont l'empereur Joseph II d'Autriche parlait «comme d'un temple magnifique». Mélange de matières chaudes et revisitées comme la pierre de Bourgogne et la soie, deux des mamelles de Lyon, ville minérale et berceau de l'industrie des beaux tissus.

10/10 La situation

L'hôtel est situé sur le quai du Rhône, à quelques centaines de mètres de la Place Bellecour, d'où l'on peut gagner le Vieux Lyon, centre historique de la ville et point de départ de l'essentiel des transports en commun.

10/10 La déco

On la doit à Jean-Philippe Nuel qui réussit là un coup de maître, avec notamment le Bar du Dôme, peut-être en passe de devenir un des plus beaux de l'hôtellerie mondiale. Installée sous le dôme de pierres, couronné d'un balustre en suspension, le bar a pris place dans une salle monumentale au décor sculpté, du plus pur XVIIIe siècle. Sur un sol en losanges, le décorateur a installé des banquettes en ellipse bleu nuit, rehaussées de coussins vieil or. Dans cette même veine de «luxé humble» selon les propres mots de Jean-Philippe Nuel, un style ultrachic irrigue les couloirs des chambres de ce bâtiment archi protégé par l'administration des monuments historiques.

10/10 Les chambres

Elles sont au nombre de 144 dont 34 suites, avec pour 28 d'entre elles, une hauteur sous plafond de 7 mètres (et les rideaux de même taille...). D'une grande sobriété, la chambre fait la part belle aux matières nobles avec de grands panneaux verticaux de soies lyonnaises, entrecoupés de miroirs biseautés. Le lit, dont la tête haute rappelle ce que furent ceux des hospices des Lumières, a pris place face à une baie immense qui plonge dans les eaux tourmentées du Rhône. Que tout cela est beau! Côté équipement, la chambre tient les promesses d'un cinq étoiles, avec des salles de bains équipées de douche (avec un petit banc) et de grandes baignoires. D'une pression sur un unique bouton, l'immense rideau s'ouvre sur le spectacle de la ville dont l'agitation est muette, grâce à un isolement phonique exceptionnel.



9/10 Le service, les équipements

Le Spa «Tigre», doté de trois cabines (produits Deep Nature) dont une double, se trouve un peu à l'extérieur de l'hôtel, mais dans l'ensemble Hôtel-Dieu. On y va en empruntant une coursive du XVIIe siècle, qui longe des cours arborées. Une promenade charmante mais qui nous prive de la possibilité de s'y rendre en peignoir... Un fitness voisin est accessible 24h/24... Bon à savoir pour ceux qui voudraient occuper une insomnie...

10/10 À table et au bar

Le restaurant Epona est, côté déco, une splendeur, vaste salle étendue sur toute la longueur du bâtiment, sol de pierres, poutres apparentes, mobilier en cuir brun et blanc. Son centre, structuré par des banquettes rectilignes, est éclairé de lampes-appliques en biscuit de porcelaine, qui tombent en chapelet et dont les abat-jour rappellent par leur forme, la coiffe des Hospitalières. Côté cuisine, le chef Mathieu Charrois, ancien de chez Troisgros notamment, dirige l'Epona, table qui porte le nom d'une déesse gauloise des voyageurs. Ce qui n'empêche pas sa cuisine d'être très contemporaine, avec quelques trouvailles, comme la K'nelle, version actuelle de la célèbre quenelle sauce Nantua, bien connue des Lyonnais. Autre délice, la Tarta praline, version moderne de la célèbre tarte à la praline, habituellement si sucrée, mais cette fois-ci habilement allégée par l'emploi d'une crème de Bresse (menu déjeuner à 29€, le soir à la carte compter 50€)

10/10 Le rapport qualité-prix

De 295€ à 450€ (hors suite) fait fort. La beauté du lieu, l'abondance de personnel (150 personnes), le chic de la déco, rendent ce dernier né de l'hôtellerie de luxe tout aussi exceptionnel qu'incontournable.