

LUXE, CALME ET CLUB-SANDWICH

BARS D'HOTELS PARISIENS



GÉRARD BONOS / MARIE-HÉLÈNE DELETTRE

PHOTOGRAPHIES SYLVAIN AGEORGES

 PARIGRAMME

L'Hôtel de Sers Le bar du Sers

41, RUE PIERRE-I^{er}-DE-SERBIE, 8^e

TÉL. 01 53 23 75 75

HORAIRE : TOUS LES JOURS DE MIDI À MINUIT

Club-sandwich : 19 €

Champagne : 14 à 17 € la coupe

Whisky : 12 à 40 € le verre



E

xit le Queen Elizabeth qui a coulé avec son époque, celle des hôtels un peu figés au luxe déclinant mais à l'emplacement idéal. Place donc à la modernité... dans la tradition puisque l'hôtel, propriété en son temps du marquis de Sers, a repris son appellation d'origine. Entièrement repensé par Thibault et Thomas Vidalenc (respectivement directeur général et architecte), l'hôtel a échappé au simple relooking de surface, au profit d'une profonde renaissance et d'une identité bien à lui. Il le fallait, pour éviter l'effet pastiche (le George V est proche et le Pershing Lounge, à quelques pas).

Passé une porte vitrée si discrète qu'elle en devient invisible, on pénètre dans un hall à dominante de marbre blanc. Sur la gauche, l'accueil ; un peu plus loin, un escalier majestueux en pierre mène aux étages et, d'abord, à un "salon-bar" qui n'a pas dit son dernier mot (un bar à champagne ?). En bas, c'est au bout de cette ligne droite que s'étire le lounge, bar contem-



porain au long d'un luxueux patio dont les immenses parasols gris sont à privilégier aux beaux jours.

La première impression est celle du dépouillement. À part quelques tableaux figuratifs du XIX^e siècle (dont le marquis en pied), le décor est a minima mais précis et très réussi avec ses coussins géants de pourpre à violet, ses tapis et canapés magenta, ses fauteuils modernes de cuir grainé blanc. Couleurs auxquelles répondent les tentures et les roses en soliflore. Esprit design, tendance symphonie.

Dans l'assiette / Là encore, c'est la cuisine du restaurant. Ce qui donne une carte bien équilibrée entre petites assiettes pour fashion victims (salade de haricots verts frais et pointes d'asperges

ou cabillaud fleur de sel, purée à l'huile d'olive) et des plats plus robustes pour les appétits soutenus (château béarnaise à la menthe poivrée, pommes allumettes...). Entre les deux, l'omelette à 15 € et les gourmandises d'usage (saumon fumé, foie gras de canard) ou tout bêtement trente grammes d'osciète (90 €). À faire suivre de la tarte fine aux pommes et sa verrine de caramel salé, tiède à point. Globalement du bel ouvrage mais Joyan Jovis, le chef, pourrait prendre plus de risques. Qu'attend-il pour déployer ses ailes ? ■