

AIRFRANCE  
*Madame*

46 RUE DE PARIS  
96747 ROISSY CDG CEDEX - 01 53 43 60 00

FEV/MARS 11

Économique  
CJD : 263038

Surface approx. (cm²) : 924

## Air de paris



Une décoration mélangée, qui a fait la réputation d'India Mahdavi, crée une atmosphère cosmopolite et gaie.

## Chambres à part

Le chef Jean-François Piège et l'hôtelier Thierry Costes avec la complicité de la designer India Mahdavi créent la surprise dans le VIP.  
Par Elisabeth Franck-Dumas

IL S'APPELAIT déjà Hôtel Thourieux, mais l'atmosphère était trompeuse. On n'y dormait pas. On y déjeunait, on y dinait, on attendait avec impatience l'ouverture des chambres. C'est désormais chose faite, et le résultat, un concept hybride, nouveau et charmant, nous plaît beaucoup. Comme une maison particulière, mais qui abriterait un restaurant de premier rang, son petit bar très intime et des chambres d'hôtel au chic décontracté. Un lieu à part, unique à Paris, à la personnalité bien affirmée.

**LES CHAMBRES,** d'abord. Le défi était de taille: transformer un ancien Bouillon Charrier en lieu chaleureux et accueillant. Le chef Jean-François Piège, l'hôtelier Thierry Costes et la designer India Mahdavi s'y sont attelés avec bonheur. Selon le chef, l'idée directrice était "l'hôtel de campagne en ville". Ou comment transformer les faiblesses de l'architecture – un plan exigu, de petites chambres, un long couloir – en atouts de charme. La décoration mélangée, avec le mélange d'imprimés, de couleurs et de matières qui a fait la réputation d'India Mahdavi, crée une atmosphère cosmopolite et gaie, mélange de Miami des années 60 (pour les couleurs et le flash) et de vieux Paris (vue sur le zinc des toits, chambres aménagées en petits appartements). La fi, qui donne sur la petite cour intérieure et même tous les toits de vert, donne envie de s'y installer illico. Et même si l'on se place là résolument



## Catering to every need

A reputed Parisian restaurateur opens a decidedly design-forward hotel.

**THE PLACE** was already called Hôtel Thourieux, but until now it was something of a mess: you couldn't stay overnight at 79 Rue Saint-Dominique, but you could dine there, and very well at that. But now the establishment lives up to its name, with the opening of 15 singularly charming guest rooms. Chef Jean-François Piège, hotelier Thierry Costes and designer India Mahdavi joined forces to convert the structure into what Piège calls "a country hotel in the city." Mahdavi's decor, with her signature mix of prints, colors and materials, creates a cheerful atmosphere that evokes Miami in the sixties (the color and glitz) as much as pre-war Paris (the view of the rooftops and the cozy, inviting rooms).

AIRFRANCE  
**Madame**

46 RUE DE PARIS  
95747 ROISSY CDG CEDEX - 01 53 43 60 00

**FEV/MARS 11**

Bi-mensuel  
CJ0 : 263038

Surface approx. (cm²) : 924



Au premier étage, des canapés confèrent au restaurant une atmosphère de club. Pour l'hôtel, la qualité des services proposés hisse le Thoumieux au niveau des grands.

du côté des hôtels de charme, la qualité des services proposés hisse le Thoumieux au niveau des grands: draps en lin, pressing dans la journée, machines à café Illy dans les placards, minibar en self-service, confitures maison au petit déjeuner, check-in en chambre... Dans chacune, un iPad est mis à disposition avec le répertoire de l'hôtel, quelques films et une sélection musicale.

**POUR LE RESTAURANT**, au premier étage (au rez-de-chaussée se trouvant la brasserie), un concept similaire: Jean-François Piège, ancien étoilé au Plaza Athénée et au Crillon, y reçoit comme chez lui. L'entrée se fait sur le côté, par un long escalier bicoïme qui ajoute au mystère du lieu. La disposition aérée des tables (22 couverts en tout), les grands canapés, la moquette turquoise épaisse, tout contribue à créer une atmosphère club. A la carte, on pioche parmi une liste de sept ingrédients ( noix de Saint-Jacques, homard bleu, langoustines...), on se décide pour un, deux ou trois plats (entre 70 et 115 euros) et le chef fait le reste, imagine l'assiette, le dessert, les amuse-bouches. La cuisine est à moitié ouverte, déborde sur la salle pour renforcer cette impression d'entre-soi, d'intimité. Ponctuelle en petites touches (en dessins sur la moquette, en poignées de porte des chambres, en appliques dans le restaurant) l'identité visuelle imaginée par les designers M&M pour Thoumieux achève de donner une unité à l'ensemble. On s'y sent bien, courtéz-y!

Hôtel Thoumieux, 76, rue Saint-Dominique, Paris 11<sup>e</sup>  
Tel. +33 (0)1 47 09 79 19 00 [www.thoumieux.fr](http://www.thoumieux.fr)



**THE THOUMIEUX** may be a small hotel but its amenities are worthy of a partial five-star, with linen sheets, same-day dry cleaning, a self-service minibar and check-in in the rooms, each of which is equipped with an iPad pre-loaded with a selection of films and music. This imaginative concept of personalized service is evident in the hotel's restaurant as well (not to be confused with the original Brasserie Thoumieux on the ground floor). Piège, whose experience includes stints at two of the city's most renowned grand hotels, the Plaza Athénée and the Crillon, receives his customers "like my personal guests." Diners make a choice from among seven ingredients (scallops, blue lobster, bay prawns...) and decide whether to have one, two or three dishes (€70 to €115) and the chef does the rest, inventing appetizers, main dish and dessert. The spacious arrangement of the tables, the deep sofas and the plush pale blue carpet create a comforting, club-like atmosphere. In every space on every floor, everything has been done to make guests feel at home, and to ensure that the Hôtel Thoumieux becomes as much of a Parisian institution as its eponymous brasserie.

photos © Doucet & Doucet

# india mahdavi

## show room # 3

A 3 rue las cases 75007 paris

T +33 1 45 55 67 67

F +33 1 45 55 67 77

—

E showroom@indiamahdavi.com

—

## OPEN

monday: 10am-1pm, 2pm-7pm

tuesday to Friday: 10am -7pm

saturday: 11am -7pm

## show room # 19

A 19 rue las cases 75007 paris

T +33 1 45 55 88 88

T +33 1 45 50 11 21

—

E accessoires@indiamahdavi.com

—

## OPEN

monday to saturday: 11am -7pm

## studio

A 5 rue las cases 75007 paris

T +33 1 45 51 63 89

F +33 1 45 51 38 16

—

E studio@indiamahdavi.com

—

## press

A 5 rue las cases 75007 paris

T +33 1 45 51 75 12

F +33 1 45 51 38 16

—

E press@indiamahdavi.com

—