



FEV/MARS 11
Mensuel

PARIS

L'OFFICIEL voyage

DOSSIER HIVER
VOUS ÊTES NEIGE
OU SOLEIL ?

Vienne et l'art
contemporain
★ *Sofitel Vienna*
par Jean Nouvel

ÉVASION
LA CHINE
DANS LES NUAGES
+ **TRIP EXTRÊME**
SUR LA BANQUISE

MODE
ÉTÉ AUSTRAL
À L'ÎLE MAURICE

HÔTEL
THOUMIEUX PAR
INDIA MAHDAVI



INFORMATION

FEV/MARS 11

Magazine

Surface approx. (cm²) : 2297

Jean-François Piège a étonné tout le monde en quittant il y a deux ans les cuisines des Ambassadeurs, le restaurant de l'Hôtel de Crillon. Pour aller où ? Joint de l'autre côté de la Seine, sur la rive gauche, aux commandes de Thaumieux, rue Saint-Dominique. Un chef doublement émérite derrière les fourneaux d'une brasserie, la nouvelle avait de quoi surprendre, même si l'enseigne, créée en 1923, est une institution du 7^e arr. Mais, le

Jean-François avait une idée précise. Il voulait quelque chose de moins guindé qu'un restaurant gastronomique traditionnel, avec une ambiance allégée, afin que les clients se sentent à la maison. À l'appui, j'ai tout de suite senti que les chambres devraient être chaleureuses, qu'elles devraient offrir une atmosphère très accueillante, qui n'en jure pas trop. Pour ces quinze chambres et suites only, la créatrice a joué avec les motifs, les couleurs. Les papiers peints Farrow & Ball répondent à

Byébe ou les campagnes de Calvin Klein, Stella McCartney ou Louis Vuitton – a deviné les appliques murales, la mosaïque du restaurant, les belles poignées de porte en cuivre ouvragé, les porte-clés qui pèsent agréablement dans la poche. Toute une série d'objets qui contribuent à rendre ce lieu original et rassurant.

"J'avais envie qu'on sente que les **OBJETS** ont été ajoutés les uns après les autres, un peu comme quand on **AMÉNAGE** sa maison de **CAMPAGNE**. Tout ne se fait pas en une seule fois, mais au fil des week-ends passés à chiner un canapé ou un fauteuil, à confectionner les **RIDEAUX**..." India Mahdavi

jeune chef, aussi passionné de cuisine que de rugby, en son associé Thierry Costes avaient une et même plusieurs idées derrière la tête.

On vient de le constater en ce début d'année. Après l'ouverture, ce restaurant gastronomique du premier étage, en novembre dernier, voici l'Hôtel Thaumieux, un établissement qui rompt avec les codes classiques et le déjà-vu du design moderne. Première surprise, c'est la porte discrète du gastro qui nous accueille, par un escalier mède au Petit Bar Elodie pour un accueil personnalisé. Oubliez le comptoir de réception et les formalités classiques : c'est dans un des fauteuils du bar que vous êtes reçus sans chichis. Il faut dire qu'avec quinze chambres seulement, le Thaumieux ressemble plus à un hôtel particulier qu'à un gros porteur pour touristes pressés. Jean-François Piège le confirme : "J'ai voulu faire une sorte d'auberge de campagne à Paris. L'association d'une bonne table et d'un hébergement. Quelque chose qui n'existe pas encore dans la capitale. Les gens viennent pour dîner et dormir dans une atmosphère chaleureuse et conviviale. D'où l'idée du restaurant gastronomique d'une vingtaine de couverts seulement, avec une cuisine ouverte et le bar dans le prolongement. D'où également le choix d'India Mahdavi pour concevoir l'esprit et la décoration. J'aime beaucoup son travail et après une année de collaboration je suis encore sûr et sûr chaque jour par la justesse de ses réalisations."

"Il est vrai que nous nous sommes tous très vite trouvés, souligne India Mahdavi. Le projet de transformer un hôtel en peu glorieux en un lieu raffiné nous a tous réunis et nous nous sommes beaucoup impliqués, avec même les propriétaires que l'équipe de décoration. Pour le restaurant,

des mosaïques aux motifs rectangulaires très années soixante. Dans chaque chambre, un lit d'appoint de filin et d'applications pratiques pour découvrir Paris, une machine à caféilly dernier en, un minibar gratuit et une jolie boîte remplie de bonbons directement importés de la pâtisserie Thaumieux, qui ouvre ces jours-ci de l'autre côté de la rue... On aime les volutes roses roses en lin à gros boutons de nacre, le jeu de lin imitation léopard fabriqué par un artisan connu seulement d'India Mahdavi, les vases sales de bain au carrelage bombé qui affichent les produits d'accueil bio de la marque australienne Aesop. "C'est un peu une campagne urbaine, précise India. Si les associations de motifs et d'objets ne semblent pas forcément très décalés, c'est voulu. J'avais envie qu'on sente que les objets ont été ajoutés les uns après les autres, un peu comme quand on aménage sa maison de campagne. Tout ne se fait pas en une seule fois, mais continue après semaine, au fil des week-ends passés à chiner un canapé ou un fauteuil, à confectionner les rideaux... Chacune des chambres de l'Hôtel Thaumieux est un petit univers avec sa personnalité ; la succession de couleurs, de textures, de motifs crée une impression de richesse."

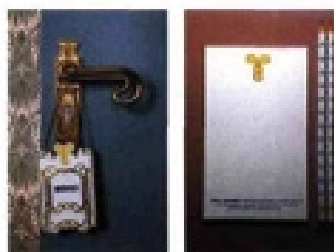
C'est ainsi, par petites touches impressionnistes, qu'a été créé le mignon Petit Bar Elodie. C'était au départ une chambre, puis un salon d'accueil, et enfin ce bar minuscule et joyeux où il faut bien prendre un verre avant de passer à table ou passer dans les fauteuils pour prolonger la soirée. Le soin minutieux des détails qui caractérise India Mahdavi s'accompagne du magnifique travail effectué par les M/M. Le duo de créateurs (Michael Amzalag et Mathias Angerstein) – qui signe les vidéos de

DÉTAILS DÉCO

RESTAURANT : Jean-François Piège. Appliques murales dessinées par M/M. Minibar rempli de bonbons. Fauteuils India Mahdavi et Lampes Goussier (collection permanente d'India Mahdavi). Fauteuils selon orange vintage Gu Poul. Petite table (selon India Mahdavi). Miroirs (selon India Mahdavi) dessinés par India Mahdavi. Fauteuils dessinés.

HÔTEL

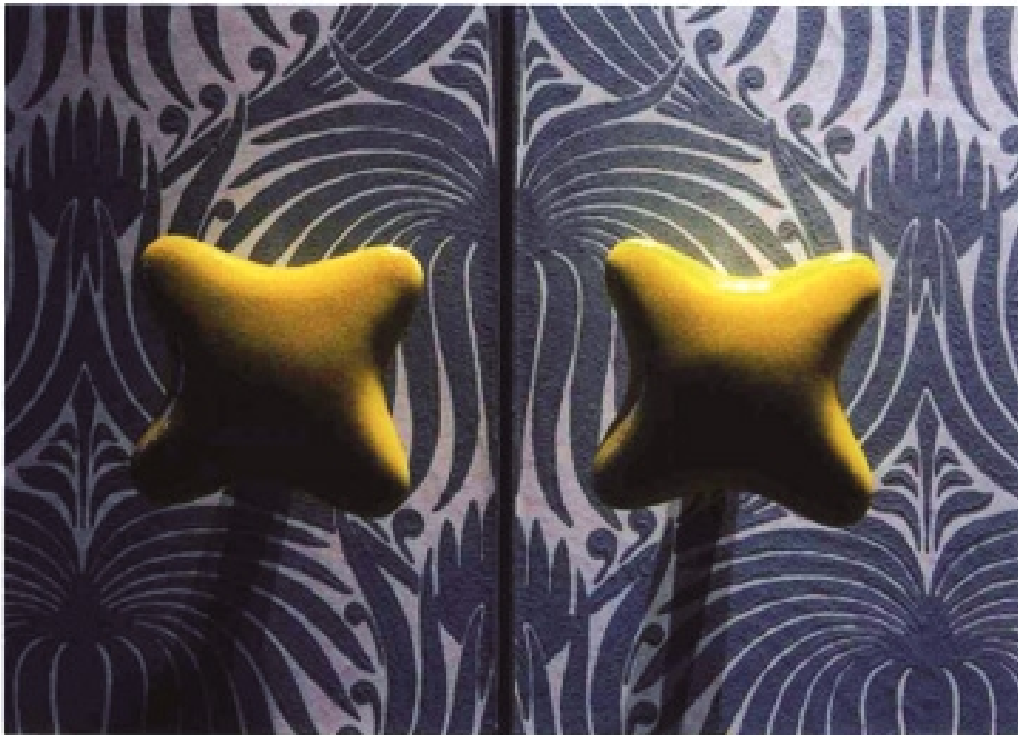
Fauteuils India Mahdavi et Lampes Goussier (collection permanente d'India Mahdavi). Bureau rectangulaire Gu Poul. Table de chevet Elodie. Dessiné par India pour le projet : lits de lit, tables Gu Poul, boîtes de pain, poteries roses, miroirs sales de bain, appliques murales... Poignées de porte dessinées par M/M. Lampes de chevet le lit India Mahdavi. Serrures Inverdi Green. Suspension lumineuse Centre Orange.



NOM : Hôtel Thaumieux.
EMPLACEMENT : 79, rue Saint-Dominique, Paris 7^e.
DÉCORATRICE : India Mahdavi.
RESTAURANT : Bureau Thaumieux et restaurant Jean-François Piège.
MEILLEURE CHAMBRE : la suite de dernier étage.
SERVICE + : accueil personnalisé au Petit Bar Elodie.
PRIX : de 180 à 300 € la nuit.
RENSEIGNEMENTS : 01 47 45 49 75, www.thaumieux.fr



FEV/MARS 11
Mensuel



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

—