



Spécial déco/reportage



PHILIPPE
STARCK
RÉVOLUTION
DE PALACE

HÔTEL ATYPIQUE, LIEU DE VIE INÉDIT, ESPACE HYBRIDE... BRACH, DERNIER-NÉ DES 5-ÉTOILES DU GROUPE EVOK, IMAGINÉ PAR LE DESIGNER STAR, OUVRE SES PORTES À PARIS, DANS LE XVII^E. CONVIVIALITÉ ET LUXE COOL DANS 7000 MÈTRES CARRÉS, QUI INCLUENT CLUB DE SPORT, CABINET LITTÉRAIRE, BAR, RESTAURANT, PÂTISSERIE, ÉPICERIE ET POTAGER SUR LE TOIT... VISITE GUIDÉE.

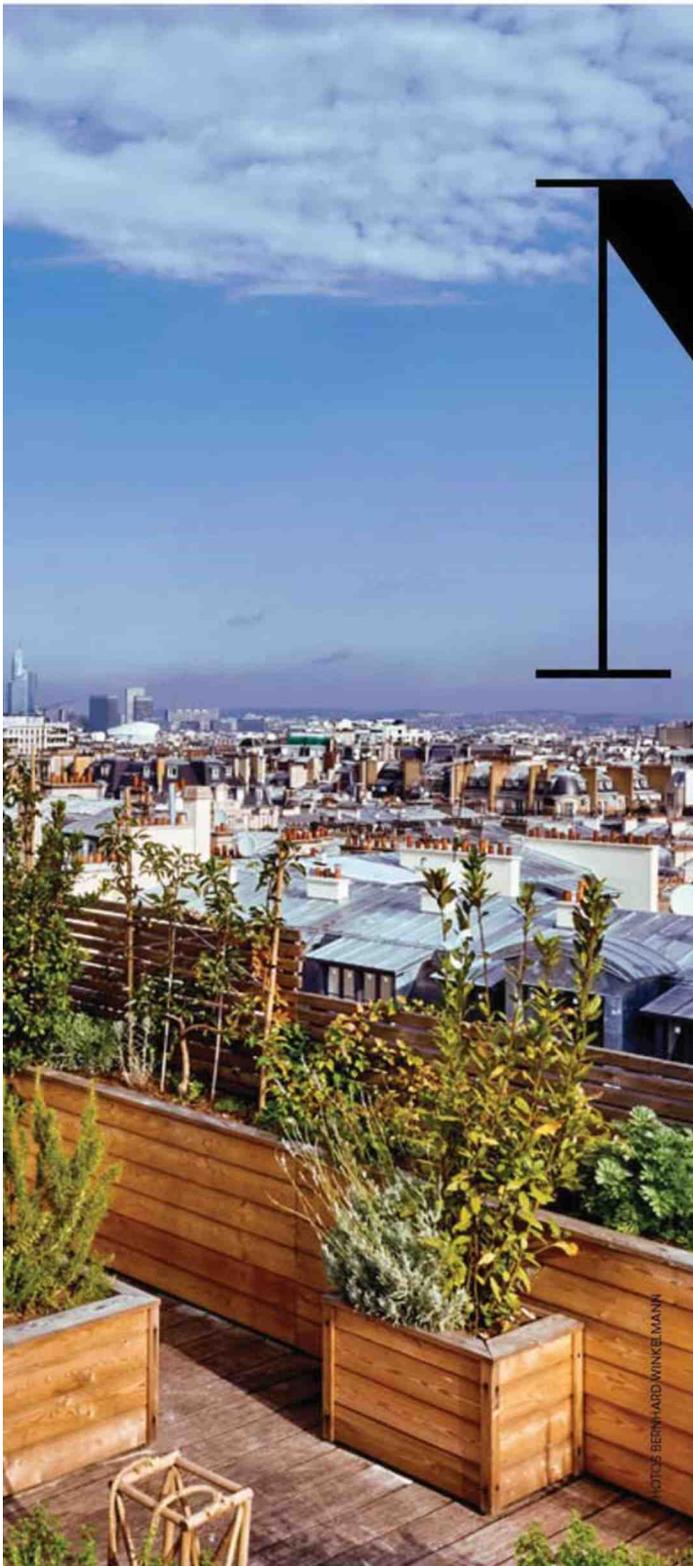
PAR MARIE-CATHERINE DE LA ROCHE / ILLUSTRATION STÉPHANE MANEL / PHOTOS BERNHARD WINKELMANN

ROOFTOP VERT

Sur le toit, l'architecte-paysagiste Alexandre Phelip a conçu un jardin potager, palissadé de bois et doté d'un poulailler, comme à la campagne, avec une belle vue panoramique sur Paris.



Spécial déco/reportage



N'Y CHERCHEZ PAS DE SIGNIFICATION : Brach, ce n'est ni un acronyme ni une contraction. Non, juste un nom issu de l'imagination. Comme ce lieu semblait tout droit sorti de celle d'un démiurge un peu foutraque. Hôtel, club de sport, pâtisserie, néobrasserie, *speakeasy*, potager suspendu, cabinet littéraire : Brach est tout cela à la fois. Un rendez-vous épicurien citadin couleur tabac, d'un camaïeu blond brun chaleureux d'un chez-soi fleurant bon le bois. Mais c'est aussi une partie de campagne qui s'invite dans le ciel de Paris : sur son toit, des poules picorent, entre romarin et bain norvégien. Ou encore un gymnase façon club de boxe des années 1930 avec piscine XXL et grotte de sel. Bref, on est loin d'un repose-valises. Patchwork hédoniste, ce dernier-né des Evok Hôtels a l'impertinence d'un néodandy. Sur sa carte de visite, on peut lire : « Urban resort pour riverains et voyageurs, intelligent, artistique et vibrant. » Sur son acte de naissance, on trouve l'adresse de l'ex et immense centre de tri postal de la rue Jean-Richepin, dont seule l'armature a été conservée. Et sur son certificat de paternité, l'empreinte, reconnaissable entre toutes, de Philippe Starck. Mais si le designer signe cet incroyable projet, c'est toute une bande de joyeux talents qui en architecture la vie.

LE CHEF D'ORCHESTRE PHILIPPE STARCK

Verre, métal, bois, béton et cuir, objets insolites et poétiques, masques mystérieux : « Brach, c'est un voyage immobile, mental, culturel. Un lieu rare, hors du commun, raffiné. Quand on en pousse la porte, on entre dans un moment précis de notre histoire, celui des années 1920 et de la découverte de l'art brut. Partout où l'on pose les yeux, j'ai voulu qu'on vive l'expérience de ce choc de civilisations : le modernisme du Bauhaus mélangé à la surprise et à l'émerveillement de l'Afrique. » ➤

Spécial déco *reportage*

CHALEUREUX

C'est ainsi que Philippe Starck a voulu le décor des cinquante-neuf suites et chambres du Brach. Murs habillés de bois, canapé et tête de lit en cuir tabac, le tout baigné de lumière grâce à la façade entièrement vitrée. Chacune possède sa lampe-bibliothèque.



L'ARTISTE INSPIRÉE ARA STARCK

Chez les Starck, père et fille, l'imagination est en partage. À elle, plafond et tapis du lobby : « Une tribu de totems, de constructions surréalistes, rythmée d'anatomies qui dessinent un labyrinthe où le regard se promène. » Et la frise du restaurant : « Balade surréaliste d'aberrations poétiques s'accrochant les unes aux autres, tout au fil de la toile, à la manière d'une comptine, pour ne faire qu'une seule boucle. »

LA DAME DES LIVRES EMMANUELLE DE BOYSSON

Romancière, critique littéraire, essayiste, on lui doit, entre autres, *Les Années Solex*. Elle est aussi cofondatrice du prix de La Closerie des Lilas, jury de L'Île aux livres / La Petite Cour... Bref, rien de ce qui touche à la plume n'échappe à l'œil averti de cette lectrice à la page. Au fil de la saison littéraire, ses coups de cœur viendront garnir la compil' des petites bibliothèques en chambre. Chacune possède la sienne. « Avoir à portée de main, de lit, une sélection de l'actualité littéraire, c'est le petit luxe, le supplément d'âme d'un séjour à Paris, ville roman. »

LE CUISINIER SOLAIRE ADAM BENTALHA

Résolument saine, aux couleurs et aux saveurs du bassin méditerranéen, sa cuisine s'articule autour de rencontres avec des petits producteurs. Elle a le goût des épices, l'âme potagère et le sens du partage. Pain pita ou focaccia no glu, houmous à la poudre de sumac et caviar de citron ou arancini au safran d'Iran, tajine de légumes crus et cuits ou côtes d'agneau marinées au zaatar... C'est généreux, exécuté d'une main légère, parfumé, plein de surprises. « Je ne sais pas si c'est la cuisine d'aujourd'hui ni celle de demain, c'est juste celle que j'ai envie de faire »

► 12 octobre 2018 - N°XX



**SOUCI
DU DÉTAIL**
Les terrasses
arborées des sept
suîtes, avec vue
sur les toits,
sont aménagées
comme de véritables
salons, avec lit de
repos, rocking-chair,
tapis d'extérieur,
vases, multitude
de lanternes...
À l'intérieur, l'accent
est mis sur la beauté
des matières : le bois
de palissandre des
murs contraste avec
le marbre, meulé
en surface et brut,
sur les tranches
des escaliers
ou des lavabos.



Spécial déco/reportage



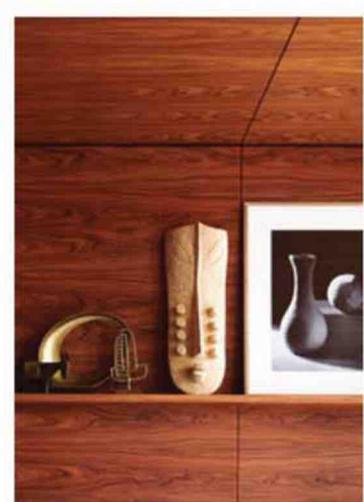
maintenant », déclare en souriant cet ex-chef des pianos étoilés de Marc Haerberlin à Lausanne, passé par le Ritz, le Shangri-La, le Royal Monceau et le Prince de Galles.

LE PÂTISSIER TOURBILLONNANT YANN BRYS

Coqueluche d'Instagram, inventeur du tourbillon – pochage en spirale réalisé à l'aide d'un tour de potier devenu iconique –, il a fondé une pâtisserie au cœur même de l'hôtel. Elle ouvre le ban du restaurant. Ses « desserts raisonnés », aussi légers en sucre que hauts en saveurs, y sont servis sur table. Mais, à son comptoir, on vient aussi, en voisin, chercher croissants, pain de campagne, gâteaux, cakes... à emporter. Et, là encore, ça fleure bon la Méditerranée. « Les agrumes font partie de mes ingrédients fétiches », s'enthousiasme ce Meilleur Ouvrier de France. Un dessert signature ? « La galette à l'orange confite, rose, safran et pignon de pin. »

INSPIRATIONS

La frise courant le long des murs du restaurant et la fresque habillant le plafond du lobby sont toutes deux signées Ara Starc. Œuvres d'art et objets insolites créent une atmosphère surprenante, entre surréalisme et art brut.



LE JARDINIER CÉLESTE ALEXANDRE PHELIP

Au sommet des six étages de l'hôtel, une surprise de taille : un incroyable potager déploie ses 300 mètres carrés, avec poulailler, pergola, baquet en bois pour ablutions scandinaves et vue à 360° sur tout Paris. « L'idée était que le chef puisse monter avec son sécateur et mettre dans son panier, au gré des saisons, deux ou trois fruits et légumes, un bouquet d'herbes, quelques œufs », explique Alexandre, architecte-paysagiste de ce septième ciel bucolique. Les fleurs sauvages s'y mêlent aux plants de tomates, l'estragon aux potimarrons, des arbres fruitiers leur font palissade : « Un vrai jardin de grand-mère. » ♦

brachparis.com

