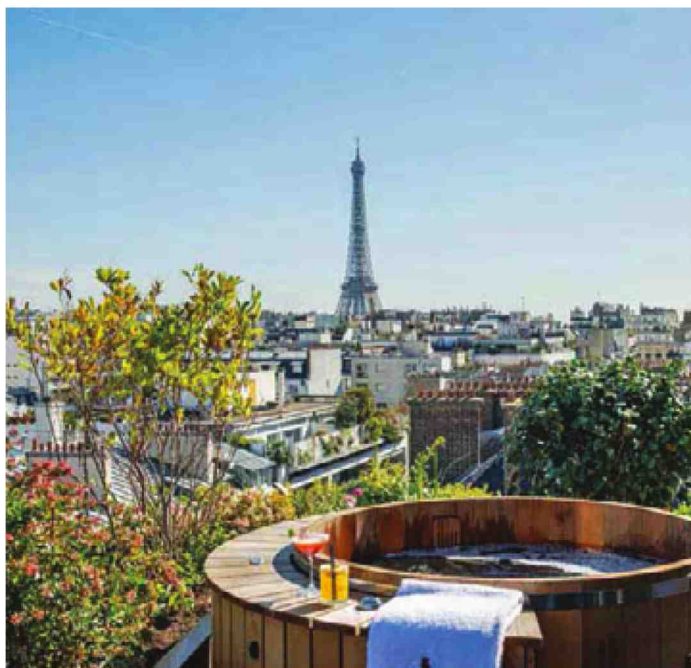




PARIS 16°



Toit-terrasse. Toutes les suites sont dotées d'un bain norvégien ou d'un Jacuzzi, certaines avec vue sur la tour Eiffel. A découvrir : un potager sur la terrasse.



Bienvenue chez vous

Nouveauté. A la fois hôtel, bar, restaurant, pâtisserie et salle de sport, Brach se veut un lieu de vie pour le 16^e.



Élégance. Objets insolites, œuvres d'art, livres... les chambres ont été imaginées par Philippe Starck.

PAR MARION TOURS

Le 16^e l'attendait, Brach l'a fait ! Depuis son ouverture, fin septembre 2018, dans un ancien centre de tri postal à mi-chemin des métros La Muette et Rue-de-la-Pompe, le dernier-né du groupe hôtelier Evok offre un souffle nouveau au quartier. Et pour cause : ouvert du matin au soir, l'établissement n'est pas qu'un hôtel 5 étoiles, il s'impose surtout comme un lieu de vie où se côtoient bar, restaurant, pâtisserie, épicerie, terrasses et salle de sport. Bref, une adresse adaptée à tous les besoins et à toutes les envies, pour un petit déjeuner d'affaires ou un dîner entre amis, avec la possibilité de s'y installer en toute simplicité pour boire un café (3,50 €), déguster un gâteau (8 €) ou parta-

ger des mezze (de 12 à 31 €). « Dès le début, l'idée était de rester en phase avec le quartier. En même temps, on avait envie de le réveiller, de faire bouger les choses ! » explique Emmanuel Sauvage, directeur général d'Evok, qui, depuis sa création en 2014 sous l'impulsion de l'homme d'affaires Pierre Bastid, tend à développer une hôtellerie de luxe, stylée et conviviale, où l'interaction avec le client est une priorité.

A voir le va-et-vient qui s'opère dans le restaurant, nul doute que le 16^e s'est approprié l'endroit, voire s'en est fait un second chez-soi. « Il m'arrive souvent de croiser des personnes le matin à la salle de sport et de les retrouver au déjeuner ou le week-end avec leur famille, témoigne Virginia Persol, directrice d'exploitation. Certains m'ont même confié : "Avant on ■■■

REPORTAGE PHOTO : GUILLAUME DE LAUBIER/BRACH/SP (X3)



► 14 février 2019 - Paris16

■ ■ ■ *n'avait rien, maintenant on a le Brach!*»

La décoration signée Philippe Starck, tout en bois clair, couleur camel, cuir, marbre et pièces arty, y est pour beaucoup. La cuisine généreuse et raffinée d'Adam Bentalha aussi. « *Au Brach, il n'y a pas la barrière habituelle de l'hôtel, ajoute ce dernier. On accède directement au restaurant, le lien avec le client est immédiat. A tel point que j'ai souvent l'impression d'y recevoir des amis.* »

L'établissement ne compte pas s'arrêter là. Dès le 1^{er} avril, il ouvrira pour l'apéritif la grande terrasse du premier étage de l'hôtel. Tout en peaufinant ses projets d'ateliers, peut-être dans les cuisines ou sur la terrasse offrant un potager et une vue à 360 degrés sur les toits de Paris ■

Brach, 1-7, rue Jean-Richepin, www.brachparis.com.



Plaisirs sucrés

A peine installé dans le restaurant, impossible d'échapper à la vitrine des desserts de Yann Brys. Sacré Meilleur Ouvrier de France en 2011, le pâtissier s'est vu offrir, il y a trois ans, la direction artistique sucrée des hôtels Evok et, avec l'ouverture du Brach, sa première boutique parisienne. L'occasion d'y découvrir ses nombreuses créations conçues sur place comme la pomme granny, le calisson ou encore la tarte au citron. Sur place ou à emporter, à partir de 8 €.



Brunchmania

Lancé fin janvier, le brunch du Brach opère un démarrage tonitruant. Outre les grands classiques, le rendez-vous dominical concentre le meilleur de la carte du restaurant sous forme de buffet – menus et animations pour les enfants à l'appui.

Tous les dimanches à partir de 12 heures, sur réservation, 90 €/adulte et 45 €/enfant.

L'appel... de la Méditerranée

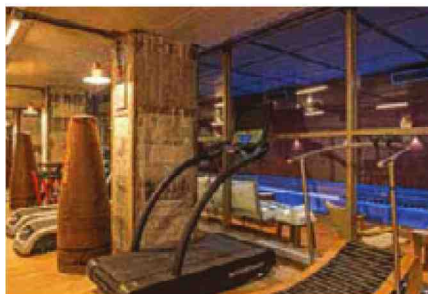
Jouant de ses origines constantinoises et de son expérience dans l'hôtellerie de luxe, Adam Bentalha livre une cuisine de partage, pleine de couleurs et de générosité, qui nous emmène de part et d'autre de la Méditerranée. Entre tables d'hôtes et sofas douillettes, on y déguste houmous aérien, chou-fleur juste grillé, gnocchis fondants et carpaccio de noix de saint-jacques. De 7 à 46 € le plat. Réservation recommandée le soir.



Réveil ensoleillé

Serez-vous Parisien, XVI, 750 K ou Brach ? Pour le savoir, il vous faudra goûter les quatre formules proposées au petit déjeuner. Avec une préférence pour le dernier, qui ose les saveurs exotiques tels œuf à la shakshouka, tomates et halloumi grillé, fowl moudammas et sélection de mezze.

Dès 7 heures le matin, de 7 à 42 € la formule.



Watsu et barbier

Avec son style rétro, le club de sport dénote dans l'univers du fitness. Réservé aux clients de l'hôtel ou aux abonnés à raison de 2 200 euros par an, le lieu offre une piscine de 22 mètres, un plateau de musculation, des activités éclectiques allant de la boxe au watsu et des soins personnalisés incluant barbier, masseur, ostéopathe et diététicien.

Pass journée: 150 €.

