



© D.R.

LE SAINT
Un hôtel, un esprit de famille

Bertrand Plasmans n'est pas un directeur d'hôtel comme les autres. À Saint-Germain-des-Prés, son lieu de vie et de travail depuis presque vingt ans, il préside à la destinée du Saint, un 5-étoiles (ouvert en février dernier) qu'il a pris soin de décorer dans les moindres recoins, selon ses propres goûts. Dans les parties communes, le restaurant et les 54 chambres romantiques (dont une suite avec terrasse), le propriétaire des lieux a composé une partition stylistique néo-XIX^e, mêlant influences asiatiques, photos contemporaines et surtout un esprit cosy très *British*. Résultat ? L'impression d'être dans une superbe maison de famille, où la discrétion et l'accueil ultra-personnalisé sont de rigueur. Son plus ? Le restaurant Kult, esprit néobistrot, ouvert en continu (de 7 h à 1 h du matin, sauf dimanche et lundi), dispose d'une entrée « indépendante » qui en fait une adresse plébiscitée aussi bien par les gens du quartier que par les fins gastronomes.

Hotel with a family feel. Bertrand Plasmans, who has lived and worked in Saint-Germain-des-Prés for nearly 20 years, opened his own 5-star hotel Le Saint in February. But he's no run-of-the-mill hotelier; he designed the hotel's decor down to the smallest detail. In the communal areas, restaurant and romantic guestrooms (53 rooms plus a suite with terrace) he has created a neo-19th-century style with Asian influences, contemporary photos and a very British cosiness. You feel you are in a superb family home where you can count on discretion and an ultra-personalised welcome. The restaurant, Kult, in neo-bistro spirit, is open from 7am to 1am except Sundays and Mondays. It has an entrance from the street and is popular with Saint-Germain locals and foodies from near and far.

3 rue du Pré aux Clercs, 7^e – Tél. 01 42 61 01 51



Le nouveau brunch du Peninsula Paris se déguste sur la somptueuse terrasse Kléber, côté rue du même nom. Tarif : 120 € par personne avec une coupe de champagne offerte ou un cocktail sans alcool. Bien sûr, la carte évolue au gré des saisons...

The new brunch at the Peninsula Paris is best enjoyed out of doors on the street-side Terrasse Kleber. €120 per person with a free glass of champagne or alcohol-free cocktail. The menu changes with the seasons.

Tous les dimanches de 11 h 30 à 14 h 30

CINQ CODET

UNE CARTE BEST QUALITÉ !

Une carte bistrot avec ses classiques, certes, mais au Cinq Codet les burgers sont griffés Le Bourdonnec (pour le bœuf) et Griffon (pour le fromage), le saumon fondant du club sandwich provient de Petrossian et les planches de charcuterie de chez Pierre Oteiza. À déguster dans le patio récemment rouvert.



© D.R.

Top quality menu. The menu at the Cinq Codet is classic bistro, but the beef for the burgers is supplied by Le Bourdonnec and the cheese by Griffon, while the salmon in the club sandwiches comes from Petrossian and the charcuterie on the platters from Pierre Oteiza. You can enjoy it outside, on the recently opened patio.

LE RELAIS 12 BIS
Chic et charme en plein Paris

Une chambre d'hôtes à Paris ? D'accord, mais si le lieu le mérite. Et c'est bien le cas du Relais 12 bis, sis dans le paisible 15^e arrondissement. Un immeuble haussmannien situé à 500 mètres de la tour Eiffel, avec cinq chambres à disposition et un esprit qui conjugue le luxe d'un hôtel haut de gamme et le confort d'une maison privée. Épris d'art, Sabine et Philippe Schwartz ont donné les noms de Mondrian, Braque ou Matisse (notre photo) aux chambres décorées par leurs soins. Mais que serait Paris sans sa gastronomie ? Le petit-déjeuner, bio et typiquement français, notamment avec son miel de Montmartre, vous fera déjà aimer votre journée... B.D.

Chic and charm in the heart of Paris. A guesthouse in Paris? Only if the place is worth it! Le Relais 12 Bis in the tranquil 15th arrondissement certainly is. A Haussmann building 500m from the Eiffel Tower, with five guestrooms and an ambience that combines the luxury of a top-end hotel with the comfort of a private house. Art lovers Sabine and Philippe Schwartz have decorated the rooms themselves and named them after Mondrian, Braque, Matisse (see photo) etc. The organic French breakfast, complete with Montmartre honey, will really set you up for the day.



© D.R.

12 bis rue Desaix, 15^e
Tél. 06 80 92 65 68
relais12bis.com