


LE CINQ CODET
PARIS

DOSSIER
de presse


LE CINQ C
PARIS



Le Cinq Codet

Hôtel, Spa & cuisine d'auteur

Adresse confidentielle au pied du Dôme des Invalides, proche du Grand Palais, du Musée Rodin et des galeries d'art, l'hôtel Le Cinq Codet choisit l'ambiance années 30 d'un ancien Central des Télécoms comme logis.

Un hôtel inspiré par l'art comme par la littérature d'hier et d'aujourd'hui.

Un hôtel sachant marier le doux luxe contemporain à l'Histoire de Paris.

Un hôtel où se cultive le goût du silence comme la romance... ingrédients inspirant la cuisine d'auteur du chef David Maroleau et de son restaurant Chiquette.



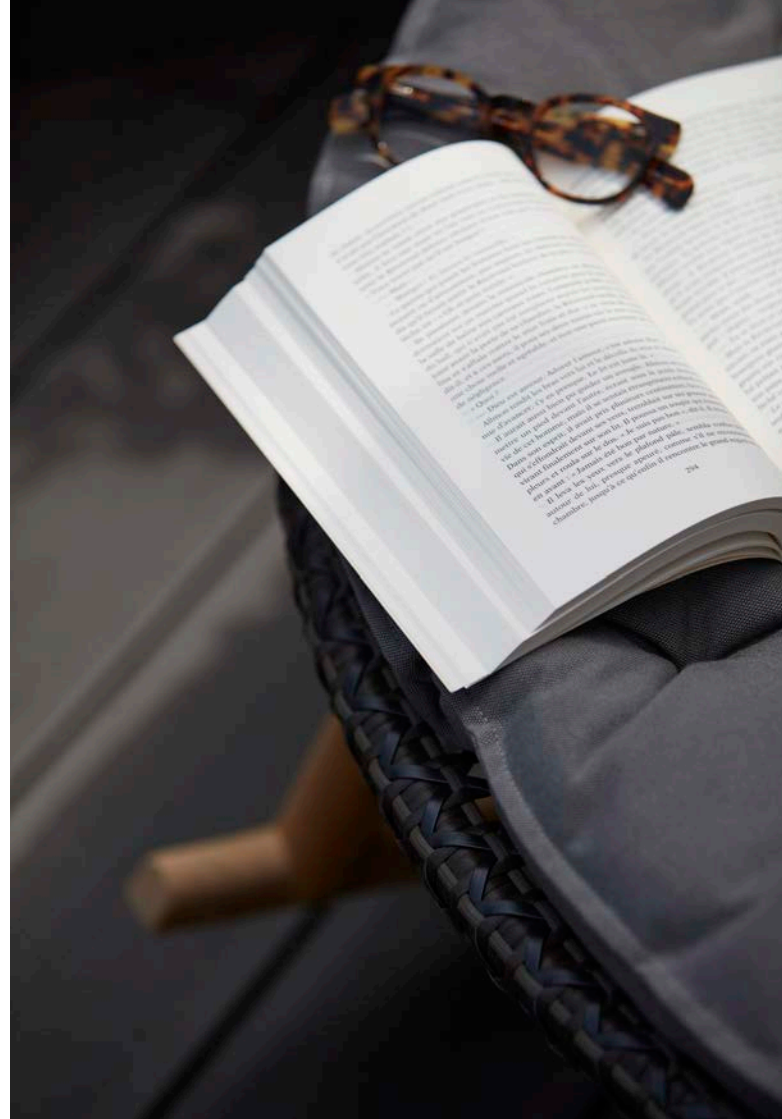
Aux origines

QUARTIER DES BEAUX ESPRITS

Paris 7ème. Entre Ecole Militaire, Invalides et la très animée rue Clerc, la rue Louis Codet tient son hôtel. La promesse d'une tranquillité absolue, d'un grand chic discret. Et l'art et la littérature à portée de main. Le Grand Palais, le Musée Rodin, la Galerie Gallimard, la Librairie des Sciences Politiques, le Musée d'Orsay, le Musée Maillol... le choix de l'excellence culturelle.

LOUIS CODET ET L'ESPRIT DANDY

Louis Codet, un nom en hommage au dandysme et à l'élégance parisienne. Peintre, politicien, écrivain et ami des artistes, l'homme laissera quelques romans - « La rose du jardin » (1907), « La Petite Chiquette » (1908), « Louis l'indulgent » (1926) - forts en humour et en esprit.



LE CHARME DES ANNÉES 30

Façade classée en courbe, lignes de béton tendues, vitrage graphique et géométrique, le bâtiment années 30 au style industriel rappelle l'ancien Central de France Télécom qui logeait là. Un pan de l'histoire des télécommunications. L'époque des demoiselles du téléphone. Et des lignes reliant Matignon et l'Elysée.



Hôtel d'arts et d'essais

La signature Cinq Codet est discrète. La marque d'une adresse confidentielle et raffinée. Derrière les baies vitrées, l'architecte et designer Jean-Philippe Nuel, en charge de l'aménagement et du décor de l'hôtel, imagine un lobby aux volumes cathédrale. Silence. Sérénité. Ames déconnectées. Le Cinq Codet s'offre une page de détente à Paris.

UNE COLLECTION DE 400 ŒUVRES D'ART

Refusant l'ambiance muséale, l'hôtel profite de ses larges volumes pour afficher 400 œuvres d'art moderne - peintures, sculptures, photographies -, semées au hasard des espaces. Dès l'entrée, le photographe Jean-Pierre Foucher décompose l'œuvre d'Auguste Rodin en images floutées. Un univers pictural où se croisent réel et abstraction. Par quelques détours et couloirs, habillant chambres et salons, les œuvres du photographe Gilles Triard, les sculptures de la plasticienne Béatrice Grand Jean, les fresques poétiques et murales signées Alice Heit, les tableaux de Caroline Touzet et Julio Rondo, les illustrations de Cyril Lestrade-Leveille...

s'associent aux plus belles pièces de mobilier scandinave, italien et français. Parmi eux, Elizabeth Garouste, Fritz Hansen, Vitra, Arper, Conran..., références d'élégance, de caractère et de confort.



ARTHUR SIMONY, ARTISTE POÈTE

Le garçon vient de l'univers street-art. Et délivre des messages positifs, instants de poésie et d'amour assumés. Parmi ses faits d'armes, une fresque d'une trentaine de mètres rue de Trévise (9ème), déclinant les lettres « Ensemble » en hommage aux incendies qui ravagèrent un immeuble de la rue. Connu pour sa collaboration avec la maison italienne Martinelli – avec laquelle il signe un modèle de lampe en « tourbillon calligraphique » -, l'artiste signe dans la salle du restaurant « Chiquette » une œuvre de 3 mètres de haut.

Respectant son principe de « compression des mots », il répète sur le grand mur les premières lignes du roman « La Petite Chiquette » de Louis Codet. Une signature en noir et blanc rappelant l'histoire d'un jeune peintre montmartrois et de ses amours avec Chiquette, parisienne à la gouaille populaire. Un clin d'œil visible aussi sur un travail de personnalisation d'assiette audacieux.



Dormir au Cinq Codet

Amoureux d'escapades en capitale et d'adresses confidentielles, le Cinq Codet invite dans une adresse au raffinement revendiqué et à la sophistication discrète. Un art de vivre éclairé et l'expérience d'un pied-à-terre parisien.

DE L'ART DE LA DIVERSITÉ

Toutes spacieuses et lumineuses, dotées de larges hauteurs de plafond, les 67 chambres s'inspirent de l'ambiance des ateliers d'artistes. Partout, le chêne clair réchauffe l'ambiance, le mobilier aux lignes courbes apporte de la douceur à l'ensemble, les touches de décoration années 30 et 50 rappellent aux origines de l'hôtel.

Atypiques, les chambres s'offrent des ambiances de Yacht avec petit salon, banquette et guéridon en résine et verre, les coussins signés des maisons Pierre Frey et Kvadrat pour la touche luxe et confort. Les œuvres d'art s'affichent en tête de lit, et les salles de bains s'ouvrent comme des cabines de bateau.



Les Junior Suites se découvrent en format Duplex ou loggia et offrent des vues inédites sur les Invalides. Les chambres Deluxe bousculent les codes traditionnels de l'hôtellerie en posant au pied du lit une baignoire. D'autres misent sur l'intimité absolue grâce à leurs portes coulissantes.

DU CONFORT MODERNE

À l'âme voyageuse, l'équipe du Cinq Codet ajoute tous les ingrédients du confort actuel. Couettes et oreillers douillets, douche à l'italienne ou baignoire, machine à café Nespresso... l'essentiel du bien-être pour tous les clients est là. Signe de zénitude : la mise à disposition d'un tapis de Yoga dans toutes les chambres.

4 SUITES ET LA MAGIE DE PARIS

Des volumes exceptionnels, des inspirations d'ateliers et lofts d'artistes, les 4 Suites du Cinq Codet - Rodin, Eiffel, Codet et Dôme - s'offrent au dernier étage de l'hôtel des vues sublimes sur Paris.

D'une surface de 40m², la Suite Eiffel tient une terrasse privée donnant sur le Dôme des Invalides et la Tour Eiffel, et les intérieurs associent à la chambre un salon et une salle de bains avec baignoire. Autre ambiance avec la Suite Rodin et ses 43m², taillée pour les âmes d'artiste, ouvrant sur un grand salon arty et sa terrasse privée. La Suite Codet, d'une surface de 54m² offre même un jacuzzi en terrasse, l'ensemble avec vue sur le Dôme des Invalides.

Merveille, la Suite Dôme affiche ses dimensions généreuses – 83m³ – et une terrasse-jardin ouvrant sur les Invalides et la Tour Eiffel. Au choix : bains de soleil ou pause jacuzzi (chauffé) à tout moment. Salon, salle de bains et chambre ont vue terrasse, un luxe inouï.



Chiquette, cuisine d'auteur

Référence à l'œuvre majeure de Louis Codet « La Petite Chiquette » (1925) éditée par Gaston Gallimard, le nouveau restaurant du Cinq Codet s'offre une situation idéale, à deux pas de la Tour Eiffel et du Dôme des Invalides. Une table à l'esprit Rive-Gauche orchestrée par le chef français David Maroleau.

INTÉRIEUR, EXTÉRIEUR

L'ambiance du restaurant Chiquette joue les rythmes apaisants dans une géométrie Art Déco raffinée laissant une large place à la lumière. Un esprit galerie d'art dedans, où l'œuvre d'Arthur Simony raconte de nouvelles histoires et un style contemporain où le feu de cheminée 2.0 amène chaleur et confort.

Habillé du mobilier design italien et contemporain Minotti, le nouveau patio végétalisé du Cinq Codet respire. Sous les érables japonais et la fougère fraîche, une ambiance invitant au silence. Tables pour deux, canapés à l'esprit lounge et tables rondes font l'esprit cosy. Un jardin-patio où s'invite le bar à cocktails aux heures d'apéritif et où s'organisent rendez-vous d'amour, d'amis et d'affaires.



Le Chef, David Maroleau

C'est l'histoire d'un chef cosmopolite. Inspiré par la Californie et sa cuisine fraîche et saine, débarqué à Palo Alto, aux environs de San Francisco, dans l'une des tables du célèbre chef Wolfgang Puck (Spago). Une formation au goût et à une cuisine d'influences, entre Californie, Mexique, Asie et France, suivie par un détour au Four Seasons de Palm Beach (Floride).

Pour compléter son éducation en cuisine, le chef s'invitera au George V puis au Plaza Athénée, « un rêve de travailler pour Alain Ducasse », l'expérience d'une vie, et une discipline de fer qui marque le cuisinier. Suivront le Bluebird à Londres (restaurant de Sir Terence Conran), le restaurant du Ritz (par John Williams) et le Greenhouse, tout juste aurolé du titre de meilleur restaurant de Londres.

La révélation se fera chez Michel Troisgros à la Table du Lancaster. « L'apprentissage du minimalisme en cuisine, de la simplicité, du bon usage des influences asiatiques et de la recherche de l'Umami – la 5ème saveur -, tout cela résonne en moi » résume David Maroleau. Deux années d'expérience qui lui ouvrent les portes des cuisines de l'Hôtel Montalembert où il décroche son premier poste de chef.

L'ESPRIT « CHIQUETTE »

Créer une écriture. Un style culinaire. Voilà le pari proposé par David Maroleau chez Chiquette. Misant sur une cuisine cosmopolite, largement influencée par son expérience californienne, le chef, à l'affût des nouveautés, signe une carte personnelle variant toutes les 8 semaines, respectant le cycle des saisons et changeant selon son humeur.

Au menu, des viandes écossaises, irlandaises ou argentines, « les reines de la discipline » selon lui. Côté poissons, une sélection naturelle suivant les cycles des saisons, et que lui livre un pêcheur de Normandie. En valeurs sûres, les bons légumes d'Annie Bertin. Son plat fétiche, le tartare de gambas bio accompagné d'un bouillon dashi (un bouillon à base de bonite séchée et d'algue kombu utilisé par les japonais) mixe saveurs acidulées et japonisantes.



LA CARTE D'AUTOMNE

En mouvance permanente, la cuisine de David Maroleau décline pour l'automne une série de plats inédits. A découvrir, un capuccino de cèpes accompagné d'un praliné au miso et d'une mousse aériée à la noisette ; un Saint-Pierre cuisiné en filet meunière persillé au gingembre, accordé à une tempura de Bok choy (chou chinois) mariné et d'une mousseline de brocolis à la salsa verde mexicaine et spiruline.

Encore ? Des raviolis au canard façon « cappelletti » en référence à l'Italie, à déguster dans leur bouillon thaï au gingembre et à la coriandre.

Grande nouveauté de la saison, la carte s'offre une recette de Burger aux inspirations d'Asie autour d'un pain Bao cuit vapeur et fait-maison.

Pour savourer : la meilleure viande argentine, un avocat grillé, une tranche de Morbier et la bonne vraie sauce tomates.

Pour la note sucrée, le chef ose un dessert au potimarron sous forme de ceviche glacé dans le miel et les épices, à goûter dans une nage au gingembre, gratinée à la mandarine et l'huile de coriandre. Autre inspiration autour de la noisette, travaillée en crème glacée autour d'un praliné feuilleté et coulant, d'une nougatine aux noisettes et d'une mousse gianduja.





LE BARBECUE JAPONAIS

Proposé régulièrement aux invités, le Barbecue japonais au charbon de bois Binchotan est une tradition au Japon depuis des siècles. Un charbon de bois de chêne à la combustion longue, sans fumée ni odeurs, et procurant aux ingrédients des saveurs subtiles.

Outre l'anguille, le poisson ou le canard dont raffolent les japonais, le chef l'utilise pour sublimer la colita argentine (l'aiguillète de rumsteck) et préparer yakitoris de poulpe ou de bœuf.

LE GOÛT DU PAIN

Aux bons pains de la Maison Gosselin à quelques pas de l'hôtel, et à sa version Bao préparée pour les burgers, le chef ajoute une recette de club sandwich réalisée avec le pain de mie japonais de la maison Carré pain de mie.

Deux versions de farine, la première à la française, la seconde à la japonaise originaire d'Hokkaido à la texture moelleuse et « effet de nuage ».

PETIT DÉJEUNER FRANÇAIS

Partisan de la cuisine saine, David Maroleau choisit pour Chiquette un petit-déjeuner Buffet placé sous le signe du bon, de l'authentique et du local. Esprit rustique autour des corbeilles de viennoiseries livrées par la boulangerie voisine Bretteau (avenue de la Motte-Picquet), quelques paniers de fruits et œufs bio, une sélection des yaourts de la Ferme des Peupliers en Normandie et les confitures signées Alain Milliat.

Parti-pris « bien-être » aussi grâce à la sélection de fruits secs et céréales, du granola maison, du bircher muesli ou fruit, du bar à laits végétaux et des jus minute bio vitaminés.

LE « BRUNCH CHIQUETTE »

Rendez-vous du dimanche, le « Brunch Chiquette » réunit tout le monde. Tous les âges. Et toutes les familles. Les clients de l'hôtel comme les parisiens voisins à la recherche d'une adresse intime. Dans la fraîcheur du patio ou la salle du restaurant, buffet gourmand et raffiné promis.

En présence d'un membre de la brigade du restaurant, le Brunch sert son « rôti dominical » avec cuisson « live » et accompagnement de saison. Autour : une sélection de fromages affinés et de charcuteries, un bar à salades, le buffet du boulanger (avec option sans gluten), une sélection de plats chauds (saucisses, ailes de poulet...) et de douceurs maison (pâtisseries, pancakes, pain perdu, tartelettes, gâteau au chocolat, gâteau basque...), des jus de fruits détox et un éventail de laits incluant laits végétaux.

Douceurs encore avec un choix d'œufs sur-mesure (brouillés, omelette, au plat, pochés) et de pancakes minute. Servis à table, les Jus détox alternent les recettes « bien-être », la boisson chaude se décline au thé, café et chocolat.



Un verre chez Chiquette

A la lumière d'un feu de cheminée plus vrai que nature, relaxé autour des fauteuils aux accents 50's ou des canapés du patio, la carte du « Bar » ouvre sur une sélection de cocktails allant des grands classiques – Aperol Spritz, Margarita ou Cosmo – aux cocktails signature.

Barman formé au restaurant de La Coupole, Carl Barré associe les meilleurs alcools – « le gin en favori pour ses associations illimitées » – à quelques recettes inédites. Son cocktail best-seller « Chiquette », référence à l'héroïne du roman de Louis Codet, se goûte au Gin, au jus de pomme et citron et au sirop d'orgeat. Un mix acidulé et sucré au léger goût d'amande. Le « 9 » mixe le gin au blanc d'œuf au jus de pamplemousse, sucre de canne et citron vert. Le « P Sweet » a la saveur plus fraîche, et ajoute au Gin le sirop de rose, le nectar de poire et la liqueur de mandarine. Un cocktail tout en fraîcheur servi façon granité.



Au large choix de vins au verre et champagne (Laurent Perrier rosé, Chablis Samuel Billaud, blanc, rouge et Rosé du Domaine de Fonscolombe ...), la carte propose sa sélection de liqueurs, eaux-de-vie et Portos, un choix de whiskys (Monkey Shoulder, Nikka, Glenfiddich...), vodkas, rhums et tequilas complète la carte.



A L'HEURE DU THÉ

Le Bar Chiquette décline les jus pressés et Détox à toute heure, présente la gamme de jus et nectars signée Alain Milliat, les tonics naturels de la marque Fever Tree, les eaux sacrées d'Evian, Perrier et de Chateldon.

Dans sa liste des thés, le bar sert les grands classiques, quelques Rooibos d'exception et une sélection d'infusion bio aux saveurs jardin d'hiver ou Bali.



Le Spa Cinq Codet, havre de paix

Niché autour d'une terrasse à ciel ouvert au troisième étage de l'hôtel, le Spa du Cinq Codet est un cocon au style design et à l'atmosphère relaxante.

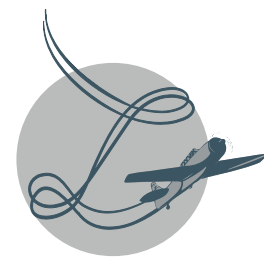
JACUZZI & HAMMAM

Unique à Paris, le jacuzzi du Cinq Codet s'invite en extérieur. Une bulle d'oxygène, une parenthèse végétale, des zones de relaxation, et même une balançoire pour se mettre à rêver, l'ensemble à partager et à privatiser à deux ou en groupe.

Pour prolonger l'instant bien-être, la maison tient un hammam, une tisanderie et un espace fitness équipé de machines de musculation signées Technogym.

En 2020, le Spa Cinq Codet s'associe à l'une des maisons de beauté les plus reconnues, Esthederm, et inaugurerà une carte de soins inédite. A suivre...





2L COLLECTION

A propos de 2L Collection

2L Collection réunit des hôtels à l'atmosphère particulière, où l'esprit de famille et l'art de vivre à la française comptent. Fondé par Pierre-André Martel et Hélène-Martel Massignac, aujourd'hui dirigé par Lorène Martel, 2L Collection compte 3 maisons au sein de sa collection : l'Hôtel Cinq Codet à Paris, le Château d'Audrieu en Normandie et le Château de Fonscolombe en Provence. Des hôtels qui, à l'image du logo - clin d'oeil à l'avion T6 piloté par Pierre-André Martel -, s'animent d'une passion infinie pour le voyage et la découverte.



CHÂTEAU D'AUDRIEU



CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE



LE CINQ CODET



HÔTEL LE CINQ CODET

5, rue Louis Codet, Paris 7ème
Tél. 01 53 85 15 60



2LCOLLECTION

www.lecinqcodet.com

 DESIGN HOTELS