

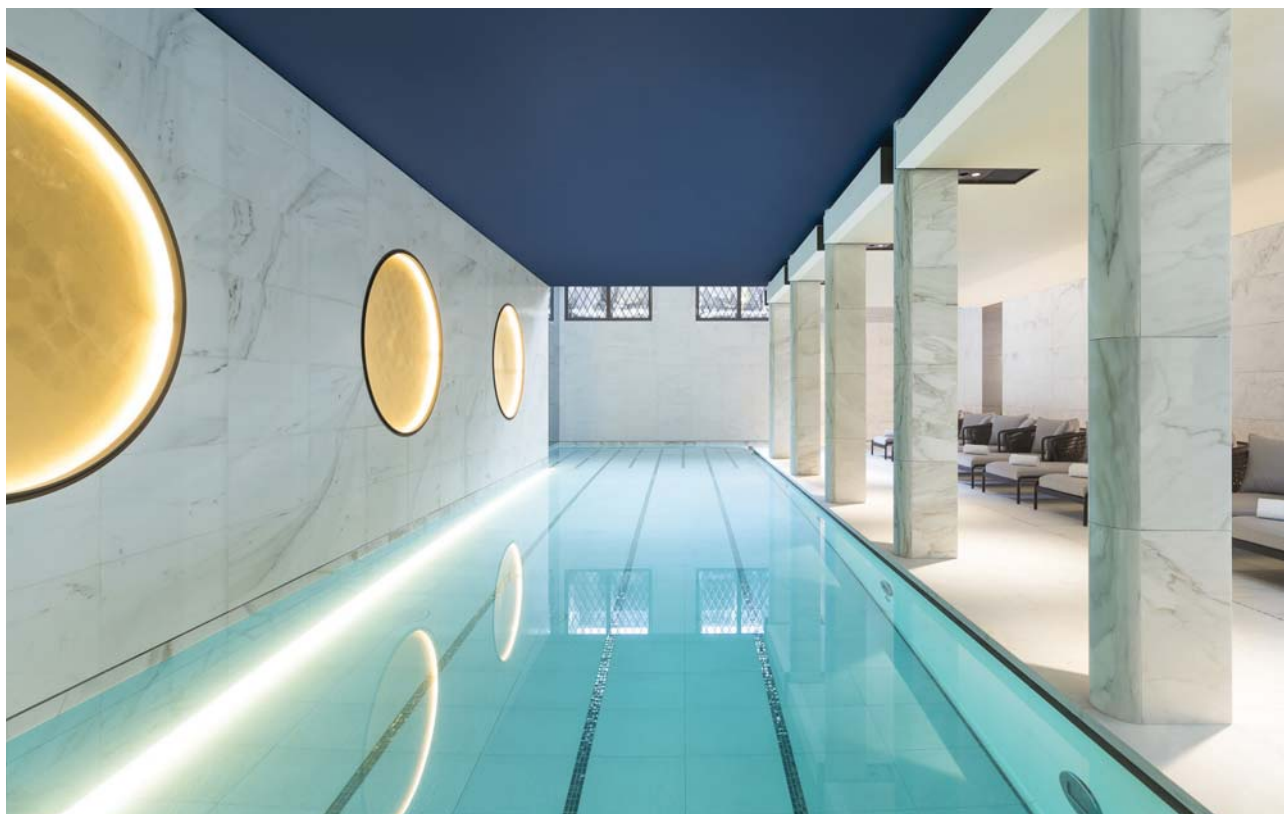
Hotelia

Spa

Spa, détente et fitness

La beauté en quatre éléments

Accueilli par un flamboyant logo historique sur le sol en marbre, la découverte du tout nouveau Spa Akasha émerveille. Vases Lalique, murs et sols en marbre donnent une tonalité résolument contemporaine à cet espace de sept cents mètres carrés sur lesquels plane une belle lumière naturelle. Et comme l'esthétique est aussi une affaire de diététique, Benjamin Brial a imaginé une carte spécifique « pour se faire du bien » à déguster entre deux soins.



Une véritable philosophie

Le Spa Akasha dévoile son approche holistique unique basée sur les 4 éléments.

Air – Protocole de respiration inclus dans tous nos soins, séances de découverte méditation et yoga.

Eau – Une véritable oasis qui prend la forme d'une piscine de 17 mètres, d'un jacuzzi et d'un rituel d'accueil en amont de chaque soin.

Feu – Les différentes énergies réveillées lors des soins holistiques, ainsi que l'offre fitness.

Terre – Création de menus santé et d'une large gamme de boissons detox.

Le Spa Akasha, signature de The Set Hotels et véritable création pour le nouveau Lutetia, articule sa philosophie autour des quatre éléments de la vie : l'air, la terre, l'eau et le feu. Il dispense ainsi des soins adaptés en termes de beauté, de nutrition et de la forme, grâce à trois marques phares, Carita, CellCosmet, Aromatherapy Associates...

Véritable « art du soin à la française », la méthode Carita repousse les limites de la cosmétique et offre un équilibre parfait entre savoir-faire manuel et sensibilité technologique.

Technologie avant-gardiste au service de la beauté, les produits CellCosmet et CellMen dévoilent une authentique expérience et expertise pharmaceutique suisse. Spécialistes dans le domaine de la science cellulaire et phyto-cosmétique, ils offrent une sélection de produits respectant l'âge physiologique de la peau.

Gastronomie, voyages et découvertes

L'art et la manière

A travers la brasserie et les différents espaces de restauration, le Lutetia est non seulement un rendez-vous gastronomique, mais surtout un lieu de rencontres, d'échanges, de conversations où tradition et modernité cohabitent autour d'une valeur commune, le goût. Conçue pour une dégustation et une navigation en toute liberté, la carte est identique dans le Bar Joséphine et le Saint Germain. Clients résidents, mais aussi parisiens qui avaient fait du lieu « leur maison », se retrouveront à nouveau dans cette atmosphère cosmopolite qui a fait la force du Lutetia.



La brasserie

C'était l'ancien jardin d'hiver du Lutetia, abrité sous la fameuse verrière dont la structure est typique des constructions de Gustave Eiffel, autre symbole de Paris. Elle est devenue un spectacle flamboyant, grâce à la fresque de Fabrice Hyber évoquant un bal imaginaire. Décorée d'oiseaux, la treille sur plâtre d'origine de Léon Binet qui rappelle la façade, a été refaite à l'identique. Un sublime parquet en point de Hongrie accueille un mobilier au design sobre et élégant, à l'image de ses longues banquettes en cuir et ses fauteuils de style classique sublimés, allégés et modernisés ici par des cordes de cuir, et là par des tôles de bronze perforées. Tout a été dessiné sur mesure par l'agence Wilmotte pour le Lutetia. Ici, chaque pan de mur dévoile une merveille sur laquelle l'œil s'arrête : des baies vitrées invitant la lumière du Patio, une large bibliothèque garnie d'œuvres et d'ouvrages, une fontaine classée surplombée par de sublimes ferronneries.





Des talents à découvrir

Si le Chef **Gerald Passedat** n'est plus un talent à découvrir, la carte qu'il proposera à la Brasserie Lutetia dès l'automne 2018 est, elle, inédite. Un nouvel exercice de style pour ce Chef récompensé de 3 étoiles au Guide Michelin dans son restaurant marseillais le « Petit Nice ». Traditionnellement, l'esprit brasserie fait la part belle aux poissons et fruits de mer. C'est un terrain de jeu qu'il affectionne tout particulièrement. L'idée du Chef Gerald Passedat est de repenser les codes de cette cuisine avec plaisir et humilité. C'est un challenge à relever, une nouvelle proposition culinaire à faire, mais sans jamais oublier ses racines méditerranéennes. Bar Joséphine, Saint Germain, Room service, banquets... Dans ces différents espaces grandioses et intimes à la fois, qui vivent tout au long de la journée, sont servis les mets délicats du Chef Exécutif **Benjamin Brial**. Il débute sa carrière dans les plus grandes maisons de la capitale (Ritz, Apicius, George V) puis part découvrir d'autres saveurs à travers le monde, notamment en Asie où il travaille pour Four Seasons et Landmark Mandarin Oriental. Retour en Europe avec l'ouverture du Four Seasons Trinity de Londres en tant que Chef exécutif avant de rejoindre les équipes du Lutetia et de créer

la sienne : une brigade de plus de 100 personnes. Ses classiques revisités sont le fruit d'une cuisine française inspirée de souvenirs de voyages et incitant au partage, tels le thon rouge en tartare et vinaigrette ponzu ou la volaille pochée, kumquat au poivre cubèbe et bisque à la verveine.

Côté sucré, le Chef Pâtissier **Gaëtan Fiard**, 29 ans à peine, (passé par le Grand Hôtel de Saint-Jean-Cap-Ferrat et le Fouquet's à Paris) sacré Champion du monde des arts sucrés en 2014, dévoile des desserts faisant la part belle aux fruits, aux épices, aux herbes... Des pâtisseries fines d'une gourmandise franche, mais de leurs temps, c'est-à-dire sans excès de gras ou de sucre pour laisser le goût s'exprimer pleinement. Clin d'œil à la pâtisserie française, l'incontournable Saint-Honoré devient le dessert signature Saint Germain : croustillant tube de pâte feuilletée, crémeux au chocolat avec caramel coulant sobatcha, le biscuit roulé à la fraise se réveille sous les notes méconnus du poivre Kampot. Les amateurs de cocktails retrouveront au Bar Joséphine **Nicola Battafarano**, maestro et mixologue reconnu tant sur la scène parisienne et qu'internationale.

Le bar

Il s'appelait autrefois le Salon Borghèse et on y prenait son petit-déjeuner. Il est aujourd'hui un hommage à Saint-Germain-des-Prés, son histoire et son esprit. Les artisans de l'Atelier de Ricou ont remis en lumière la magnifique fresque d'Adrien Karbowsky, découverte sous six couches de peinture. Celle-ci rend hommage au jardin de l'Abbaye-aux-Bois, sur lequel fut construit le Lutetia. Incontestable ode à l'agriculture, on y note la présence de blé, de grappes de raisin, d'arbres fruitiers, elle évoque également les thématiques chères aux bois et jardins : vendanges, cueillette, chasse et animaux.

Pour éclairer ce vibrant témoignage Art déco d'une lumière actuelle, Jean-Michel Wilmotte a fait placer au plafond d'immenses verres teintés plomb d'aspect bronze, qui, tels des miroirs, reflètent toute la superbe d'un bar de 10 mètres de long. Et pour que la lumière naturelle caresse également le lieu, les grandes baies vitrées donnant sur le boulevard Raspail ont été conservées.

Dès midi, les élégants et savoureux plats de Benjamin Brial s'apprécient en toute décontraction avant d'évoluer au fil de la journée vers des bouchées voyageuses accompagnées de cocktails riches en émotions signés Nicola Battaferano, Chef Barman et mixologue aguerri, ou d'une coupe de champagne de la cuvée Lutetia, spécialement élaborée par la Maison Taittinger, dont les liens sont plus qu'historiques avec l'hôtel.



Le jazz est de retour

Chaque fin de semaine, le jazz reprend sa place au cœur du Bar Joséphine. Duos ou trios font danser les notes des différents courants de jazz et apportent ainsi l'inimitable ambiance que procure la musique « live ». Dès la rentrée, place à l'anti-blues du dimanche soir.

Le Bar Aristide

Lieu intimiste, dès la rentrée, le Bar Aristide sera totalement dédié à la dégustation des meilleurs spiritueux et alcools fins. Deux magnifiques fumoirs seront accessibles pour les amateurs de cigares et pourront servir à des soirées privées.

La Brasserie Lutetia

Dans ce décor Art déco et son volume originel retrouvés, le Chef triplement étoilé Gérald Passedat dévoilera dès

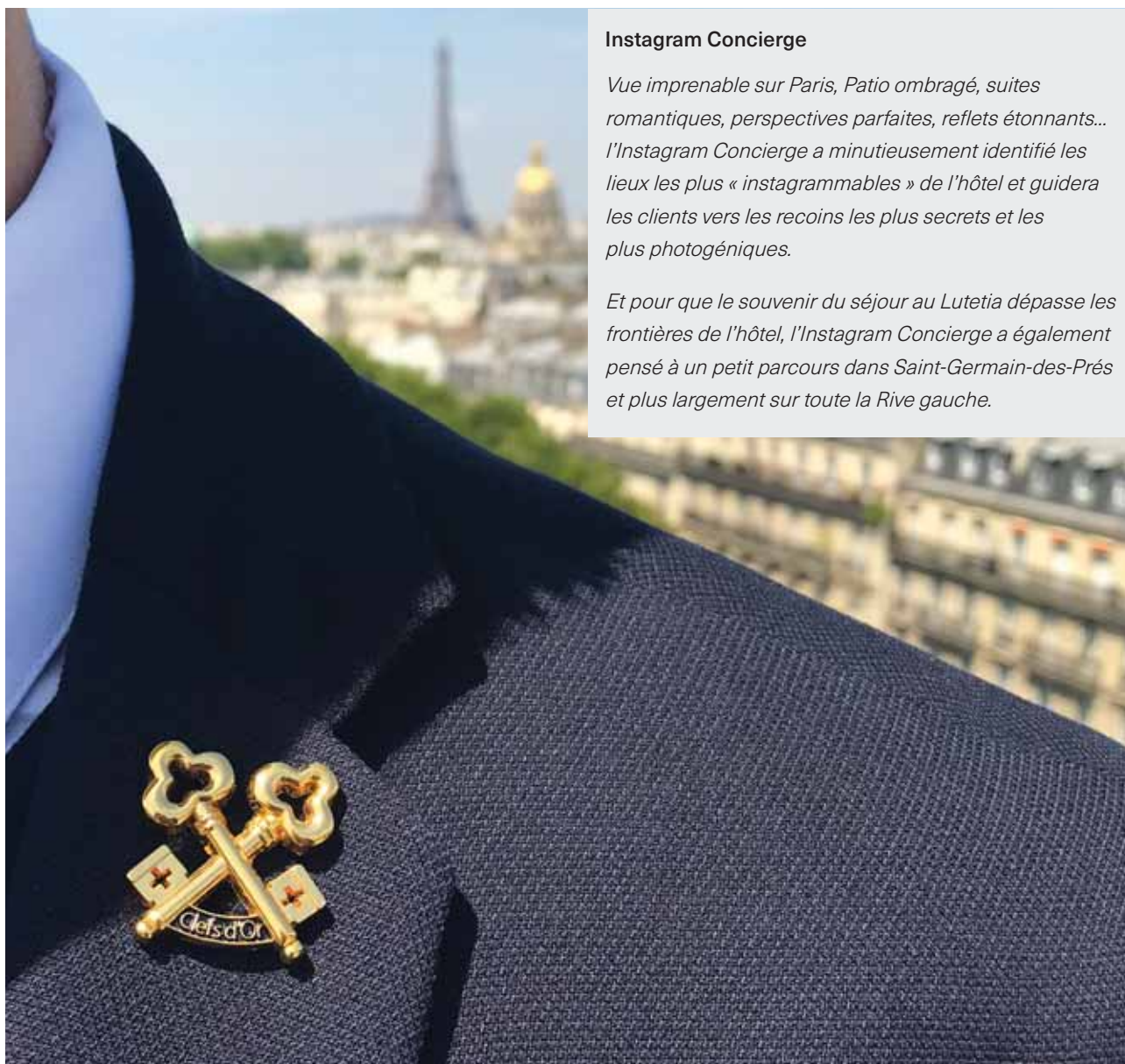
l'automne des recettes inédites inspirées par cette Méditerranée qu'il aime tant. Une carte à découvrir bientôt dans une Brasserie Lutetia entièrement repensée. Celle-ci retrouvera sa forme originelle de 1910 sur 2 étages et pourra accueillir jusqu'à 180 personnes. Une mezzanine a été imaginée afin d'accueillir une terrasse à ciel ouvert et une salle à manger privée pour 12 personnes. Chef et propriétaire du restaurant Le Petit Nice, véritable institution marseillaise centenaire, Gérald Passedat est la 3e génération à la tête de cette maison familiale conjuguant l'art de l'hospitalité et l'excellence de la table.

À l'image du Lutetia écrivant un nouveau chapitre de son histoire, le Chef Gérald Passedat marquera de son empreinte la gastronomie de la Rive gauche avec cette première adresse parisienne.

Instagram Concierge

Vue imprenable sur Paris, Patio ombragé, suites romantiques, perspectives parfaites, reflets étonnants... l'Instagram Concierge a minutieusement identifié les lieux les plus « instagrammables » de l'hôtel et guidera les clients vers les recoins les plus secrets et les plus photogéniques.

Et pour que le souvenir du séjour au Lutetia dépasse les frontières de l'hôtel, l'Instagram Concierge a également pensé à un petit parcours dans Saint-Germain-des-Prés et plus largement sur toute la Rive gauche.





Fêtes et réceptions

L'art de la fête

Le Lutetia a toujours été une adresse emblématique de la Rive gauche, un lieu idéal pour toutes sortes d'événements de la scène parisienne. Réunion, séminaire, baptême, union, célébration, anniversaire... ses six élégants salons peuvent accueillir jusqu'à 300 convives.

Salon Cristal (310 m²), l'Orangerie (152 m²), Sorbonne (51 m²), Beaux-Arts (48 m²), Sèvres (44 m²) et Boucicaut (32 m²), tous à l'exception du salon Beaux-Arts bénéficient de lumière naturelle.

Le salon Cristal

Autrefois baptisé salon Président, c'est le plus grand salon du Lutetia, le plus fastueux, avec ses frises poétiques et ses plafonds éclairés par des luminaires en cristal de style Lalique. C'était le salon des grandes soirées parisiennes, les plus extravagantes, les plus incontournables, les plus farfelues, celles qui s'imprimaient à vie dans le cœur et la mémoire. À l'instar des façades, du hall d'accueil et de la réception ou de la galerie, le salon Cristal a été classé en 2007. Il a été restauré à l'identique, tout comme ses spectaculaires lustres, pour redevenir le rendez-vous des plus belles fêtes de la capitale.