



LE GRAND MAZARIN À PARIS

Dans la cour des tout grands

Déco à l'esthétique opulente, fulgurante, soyeuse, joyeuse, signée Martin Brudnizki, architecte d'intérieur de renommée internationale. Cuisine ashkénaze créative concoctée par le chef étoilé israélien, Assaf Granit. Salle à manger aux allures de datcha flamboyante. Arts de la table exquis. Piscine arty. Le Grand Mazarin, premier hôtel citadin de Maisons Pariente, s'est implanté à Paris, en plein cœur du Marais, pour jouer dans la cour des très grands. Celle des 5 étoiles qui brillent par leur insolente personnalité.

MOTS : SERVANE CALMANT

Il y a peu, dans le numéro estival du Be Perfect, on partageait avec vous une de nos adresses préférées à Saint-Tropez, le Lou Pinet de Maisons Pariente. Le même groupe hôtelier, dirigé par les soeurs Leslie Kouhana et Kimberley Cohen-Pariente, respectivement présidente et directrice artistique, ouvre son premier hôtel citadin dans la capitale française. Paris qui sonne comme une évidence, le Marais qui s'impose comme un choix judicieux. C'est en effet dans ce quartier, l'un des plus anciens de Paris, qui regorge de boutiques branchées et de galeries d'art, que se dresse le Grand Mazarin. Né de la réunion de plusieurs hôtels particuliers du 14^e siècle, il abrite désormais 61 chambres et suites, dont certaines possèdent un balcon avec vue imprenable sur le Marais. Voilà pour les présentations.

Par bonheur, nous avons eu le privilège d'être la première journaliste belge invitée au Grand Mazarin, avant même l'ouverture officielle de l'hôtel aux clients. Nous nous attendions à du faste, à de la folie créative, à de la singularité dans l'exubérance, nous avons été comblée ! Le mérite en revient notamment à Martin Brudnizki, le plus British des designers suédois, qui a imaginé et façonné les intérieurs du Grand Mazarin. Brudnizki, l'homme qui a dessiné le flamboyant club Annabel's, symbole du kitsch londonien ? Lui-même ! Pour autant, il ne s'est pas contenté ici d'une redite créative ; au contraire, il a insufflé au Grand Mazarin une âme slave, qu'il a conjuguée avec sa créativité débridée. En deux mots : Just Amazing.

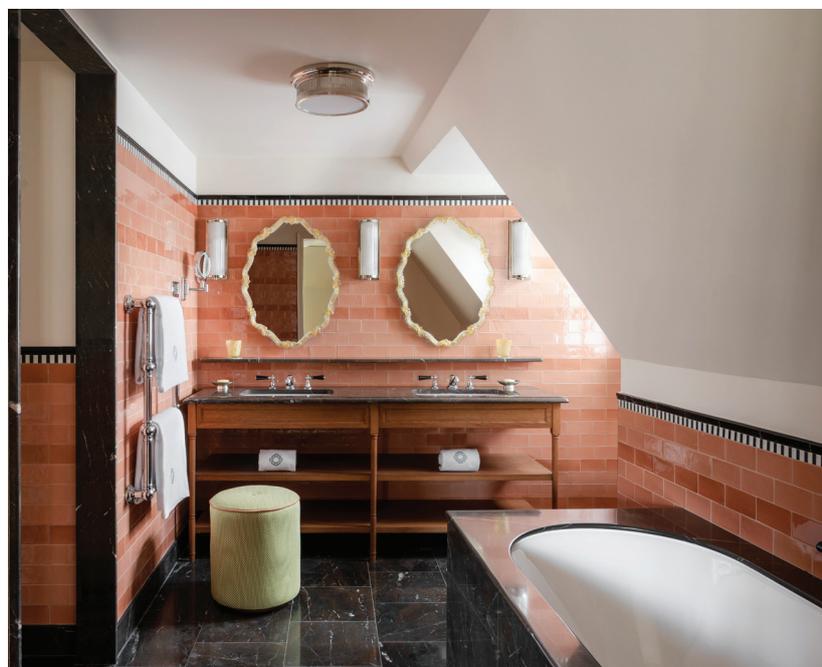
Au bar de l'hôtel, un cocktail signature à la main, nous rencontrons Tomer



Lanzman, l'un des quatre associés du groupe JLM fondé par Assaf Granit, le chef cuisinier du restaurant du Grand Mazarin, qui nous glisse à l'oreille : « l'ADN de l'hôtel est indissociable de la cuisine ashkénaze des Juifs d'Europe centrale, revisitée par Assaf ». Assaf Granit, 44 ans, est à la tête d'une douzaine de restaurants à Jérusalem, Londres et Paris où il préside aux destinées gourmandes de Sahbour, étoilé Michelin un an à peine après son ouverture. Véritable star dans son pays où il anime notamment la version locale de Cauchemar en Cuisine, Assaf Granit a donc déposé ses casseroles au Boulalé du Grand Mazarin pour notre plus vif plaisir. Boulalé (comprenez : « ma petite chérie » en yiddish) est l'expression favorite des grands-mères ashkénazes qui ont voyagé de Pologne, de Russie, d'Allemagne, de Géorgie, de Lituanie en Israël où elles ont partagé leurs recettes avec d'autres

grands-mères venues de Syrie ou d'Irak. C'est tout dire de la richesse des saveurs que nous allons découvrir ce soir.

Dans sa cuisine ouverte sur une salle aux allures de datcha flamboyante, le chef va signer, pour nous et quelques happy fews, une fabuleuse partition gourmande. Babka maison à plonger dans un houmous à la betterave, saumon gravlax betterave glace au raifort, bar cru soupe de concombre, ravioles au canard, goulash de joue de bœuf, se délivrent avec générosité et délicatesse en assiettes à se partager. Une vodka-pomme-zaatar interprète un interlude. Un strudel aux pommes, parmi d'autres desserts, offre un succulent final. Vins allemands, arméniens, slovènes, israéliens, notamment un rouge du désert du Néguev, servis dans le cristal de verres gravés à la main, participent à ce fabuleux festin au goût de voyage.



Vous l'aurez compris, Boubalé vaut à lui seul le détour. Il s'avère un atout incontestable du Grand Mazarin, au même titre que l'art auquel l'hôtel 5 étoiles voue un inconditionnel amour, en invitant dans les chambres et dans les espaces communs des centaines d'œuvres d'art et pièces de mobilier vintage, chinées à Paris, Londres ou ailleurs, par Kimberley Cohen-Pariente, en collaboration avec la curatrice artistique, Amélie du Chalard. Le savoir-faire français est évidemment à l'honneur avec Maison Pierre Frey pour les tissus, Maison Lucien Gau, pour les

lumières en bronze, Manufacture Henryot pour le mobilier, Art de Lys pour les ciels de lit en tapisserie. Les jeunes artistes s'invitent également au Grand Mazarin : ainsi l'artiste minorquine Sophia Pega qui galvanise le jardin d'hiver, par de magnifiques fresques murales peintes à la main, ou encore l'artiste plasticien français, Jacques Merle, qui a orné les colonnes et le plafond de la piscine d'une fresque inspirée par le mythe de Narcisse.

Lors de notre visite, début septembre, les travaux d'équipement d'une

terrace extérieure, d'un cabaret creusé dans les profondeurs de l'hôtel et d'un centre bien-être/beauté, étaient en dernière phase de finalisation, prompts à tenir toutes leurs promesses. Notamment celle de devenir des rendez-vous incontournables, à l'image d'un hôtel et d'un restaurant où l'inattendu, l'audace, l'excellence et l'inoubliable s'expriment pleinement, sans contrainte aucune. Coup de cœur parisien absolu.

www.legrandmazarin.com