



Une table dressée pour le petit déjeuner à l'Empire café, bar d'un nouveau quatre-étoiles situé à deux pas du Louvre.

Richard Valeron/Le Figaro

CETTE SEMAINE

PETITS DÉJEUNERS D'HÔTELS EN MODE MAJEUR

Luxe, calme et volutes de thé... Les hôtels parisiens s'ouvrent de plus en plus à une clientèle extérieure pour ce repas matinal. Dix formules testées.

POUR LE CHIC ACTUEL

Empire Café

Inauguré en décembre dernier, le bar de ce quatre-étoiles chic, design et discret, a sa propre entrée indépendante. D'où l'enseigne et le sentiment délicieux d'être dans un

hôtel largement ouvert sur la ville.

La formule : un buffet à volonté, bien frais, où se côtoient à la fois les grands classiques (œufs brouillés, charcuteries, fromages) et des salades plus estivales (tomates-mozza, concombre-feta).

On aime : les codes graphiques de la déco (gris, noir, rouge), le choix

et la qualité des produits (yaourts Le Briard, beurre d'Échiré...), l'excellent rapport qualité-prix.

On aime moins : les horaires non négociables (jusqu'à 11 heures, ce serait encore mieux !).

Le prix : 25 €.

Empire café. 48, rue de l'Arbre-Sec, 1^{er}.
Tél. : 01 40 15 06 06. Tlj.
Jusqu'à 10 h 30.

POUR LA FORMULE « SOLEIL LEVANT »

Four Seasons George-V

« Le meilleur hôtel de Paris » (classement American Express Company) ne faillit pas à sa réputation dès que sonnent les matines... Un personnel hors pair propose en effet pour l'élégante business class et des résidents précis dans leurs souhaits, de véritables petits déjeuners « haute couture » au sein des vastes et luxueux volumes de la grande galerie.

La formule : pourquoi pas ce petit

déjeuner nippon, original et 100% salé, histoire de booster un début de journée? Algues, condiments, omelette et radis, haricots verts au sésame, filet de poisson vapeur, riz et soupe miso, tout y est. Pour les encadrer, jus de fruit frais et thé vert. Léger comme un soufflé.

On a aimé : le personnel, le lieu.

On a moins aimé : un p'tit sushi en prime, please!

Le prix : 46 €.

Four Seasons George-V.

31, av. George-V, VIII^e.

Tél. : 01 49 52 70 00.

Jusqu'à 11 heures environ.

Petits déjeuners de 35 à 46 € et carte.

POUR LA GÉNÉROSITÉ DU BUFFET

Hilton Arc de Triomphe

Deux types de clientèle dans ce mastodonte (plus de 400 chambres) de réputation internationale: celle d'affaires, et nettement plus pittoresque, la « touristique », en rangs serrés le samedi, mixant

Bel Ami, esquisse du petit matin

Prendre un petit déjeuner à l'hôtel, c'est comme déplacer un meuble dans un appartement, un objet sur une cheminée. Tout change. La journée prend alors un autre contour. Qu'importe lequel, au demeurant, mais on se dit alors qu'il faudrait le faire plus souvent. Petit déjeuner tôt pour découvrir les vrais acteurs des villes. Après, les figurants vont arriver. Il sera 10 heures, il fera déjà chaud, les croissants n'auront plus leur élasticité, la bonne humeur beurrée. Ce matin, l'hôtel Bel Ami s'agite doucement. Dans la salle du petit déjeuner, le buffet est solidement campé...

Buffet. C'est un grand classique : singer l'abondance pour faire preuve de générosité. Pas grave, à la limite, on se dit qu'il y

a là un message : ne pas trop s'enfoncer dans cette vision charcutière de la vie. Démarrer en légèreté, à l'allusif, à l'effleuré. Thé vert, jus de pomme, salade de fruits. Le reste ? Pas vraiment scélérat, comme à dessein : tenter, mais pas trop. Suggérer mais sans conviction. Buffet banal finalement, sans clin d'œil, juste la bande-son minimale un brin travaillée. Même le couteau à pain n'a pas envie de sortir les dents. On appuie, puis on renonce : gardons des forces pour le reste de la journée. La salade de fruits, c'est clair, est artisanale mais un peu trop. Les dattes sont rétives aussi (elles datent), quant aux boules de mozzarella, elles se sont levées aux aurores (un peu lasses).

La clientèle. Rien de plus délicieux que les gens à leur lever. Le

masque n'est pas encore ajusté, la nuit tient encore son emprise. Gestes estompés, mots épars, le corps parle encore tout seul ; la maîtrise viendra suffisamment tôt. Quelques touristes heureux de la belle journée se remplissent les joues, histoire d'économiser un repas et puis une clientèle affaires pur jus s'ébroue : businesswomen, grands garçons décoiffés, japonaise affûtant la pointe de son compas.

Le service. Aléatoire, il y a un peu de tout dans le style : de l'étourdie qui n'a pas encore réalisé qu'il y avait des clients à la studieuse radieuse qui trouve un plaisir communicatif à apporter une tasse de thé.

La salle. Cafétéria contemporaine travaillée à l'épure. Il y a une couleur de trop, il manque

Le Bar		
100 Journée		
Nb 1	1/1	Fct 2312
20Mai'08 08:36		
2 PDJ Buffet @ 25.00 50.00		
8.19 T.V.A. 19.50%		
Total du		50.00
CHAMBRE / ROOM		
NOM / NAME		
SIGNATURE		
Le Bel Ami vous remercie de votre visite.		

un peu de ville, d'air, de recoins et de soleil. Pas grave au demeurant, elle est spacieuse, pimpante et volontariste dans son désir de bien faire, de paraître.

MAIS ENCORE...

Est-ce bon ?

Quelconque.

Est-ce cher ?

Lorsque c'est banal, 25 €, cela fait bien évidemment cher.

FRANÇOIS SIMON

Hôtel Bel Ami, rue Saint-Benoît, VI^e.
À partir de 6 heures du matin.

sikhs enturbannés, bambins en grenouillères, Américaines en tongs et baignoires de soleil ! Le buffet, à volonté, est presque démesuré et servi dans un vaste espace entre Art déco et orientalisme égyptien.

La formule : toute la surabondance d'un buffet de club de vacances, version US (les *beans*, les sauces, les condiments). Les préparations d'œufs sont trousseées à la commande, tout comme les gaufres et le pain perdu.

On a aimé : le prix, le service féminin.

On a moins aimé : la musique de fond insistante, la non-accessibi-

lité des terrasses pour les petits déjeuners.

Le prix : 30 €.

Hilton Arc de Triomphe. 51, rue de Courcelles, VIII^e. Tél. : 01 58 36 67 00. De 7 heures à 10 h 30, 11 heures le week-end. Continental : 19 €. Buffet : 30 €.

POUR LA VERSION
« LIGHT »

Bar du Murano

Ce palace de l'Est parisien confirme une fois de plus son exigence qualitative et sa volonté d'innover

tous azimuts (musique, déco, cuisine...). Dans « l'atrium » inondé de lumière ou au bar, drapé dans ses couleurs pop *flashy*, le buffet du petit déjeuner est une jolie épure gourmande.

La formule. Pas moins de cinq propositions, de la plus minimaliste (boisson chaude et jus de fruits frais) à la plus luxueuse (buffet plus étoffé encore + coupe de champagne). Bien vu, le petit déjeuner diététique et ses thés verts, lait de soja, yaourts à 0% et marmelades allégées.

On aime : la formidable qualité et fraîcheur des produits, la gentilles-

se du service, les horaires élargis.

On aime moins : l'absence de lumière naturelle, au bar.

Le prix : 32 €.

Murano Urban Resort. 13, boulevard du Temple, III^e. Tél. : 01 42 71 20 00. Tlj. Formules petit déj. de 14 à 50 €. Jusqu'à 12 heures.

POUR LE CHARME
DISCRET

Hôtel de Sers

Derrière une discrète façade, s'ouvre une longue galerie ryth-



Depuis peu, le Park Hyatt Vendôme propose « le healthy breakfast » à base de fruits et légumes frais.



Pour satisfaire une clientèle asiatique, le petit déjeuner japonais du George-V servi dans la grande galerie.

mée de portraits XIX^e. Avec, beaucoup plus surprenant, le contrepoint d'un mobilier et d'une décoration design, particulièrement présents dans le petit salon-breakfast. Sans oublier le patio d'une grande fraîcheur qui apporte l'ultime touche charme à ce quatre-étoiles confidentiel.

La formule : peu de surprises dans les trois petits déjeuners, si ce n'est une proposition « bien-être ». Tout reste correct mais sans saillie (la salade de fruits bien banale), hormis le beurre de Beillevaire et les confitures Hédiard.

On a aimé : l'originale intimité de l'hôtel, le patio.

On a moins aimé : le service hésitant, le café digne d'un établissement de chaîne.

Prix : 29 €.

Hôtel de Sers. 41, avenue Pierre-1^{er}-de-Serbie, VIII^e.
Tél. : 01 53 23 75 75. Petits-déjeuners de 29 à 35 €. Service de 7 heures à 10 h 30 (11 heures le dim.).

POUR LE BREAKFAST
« SANTÉ »

Park Hyatt Vendôme
Nouvelle formule « Healthy Breakfast », en bon français petit déjeuner sain ou santé, dans le

palace de la rue de la Paix. Avec ses décrochés et ses fauteuils profonds, le lieu a toujours beaucoup d'allure, la luminosité apportée par la verrière étant un plus.

La formule : avec un jus de kiwi-pomme-raisin-ananas et un smoothie framboise-pêche-lait de soja-amande-aloe vera, auxquels s'ajoutent bâtonnets de légumes-guacamole et compote cassis, vous souscrivez sans peine au slogan « mangez cinq fruits et légumes par jour ». En plus, œufs bio brouillés et thé vert.

On a aimé : le vrai parcours santé, la qualité du jus et du smoothie, le personnel attentionné.

On a moins aimé : la bande son trop forte, le caractère très léger de ce petit déjeuner lourdement facturé.

Le prix : 48 €.

Park Hyatt Vendôme. 5, rue de la Paix, I^{er}. Tél. : 01 57 71 12 35.
Healthy breakfast : 48 €.
Autres petits déjeuners de 35 à 45 €.
Service de 6 h 30 à 11 heures.

POUR LE RAPPORT
QUALITÉ-PRIX

L'Hôtel

« Relifté » par Jacques Garcia, décorateur attiré des frères Costes, le restaurant de ce discret hôtel cosy et cossu croule évidemment sous les dorures, les colonnades et les velours, mais il est également particulièrement lumineux, à mille lieux des salles aveugles qui accueillent régulièrement les petits déjeuners.

Il est même prolongé d'une délicieuse cour-jardin (12 places assises) bercée par une fontaine.

La formule. Imbattable rapport qualité-prix pour la formule continentale avec boisson chaude à volonté servie dans une cafetière en métal argenté, jus de fruits (vraiment) frais ou généreuse salade de fruits, céréales et yaourt nature, viennoiseries et pain frais, toasts et confitures bio.

On aime : les prix, le lieu chaleureux et intime, le service souriant.

On aime moins : le fond musical seventies un peu fort peut-être, et encore...

Le prix : 18 € seulement pour un petit déjeuner continental.

L'Hôtel. 13, rue des Beaux-Arts, VI^e.
Tél. : 01 44 41 99 01.
Tj de 7 h 30 à 10 h 45.
Café-crème + viennoiseries à 9 €.

POUR L'ESPRIT
RIVE GAUCHE

La Brasserie
du Lutetia

Seul palace « historique » de la rive gauche, mélange de rétro et de vrai parisianisme, le Lutetia est aussi un lieu de rendez-vous du matin. Sur place, les rôles sont répartis : Salon Borghèse pour le généreux

TENDANCE

Légèreté et naturalité

À noter que, dans les palaces, les propositions sont de plus en plus pointues, avec un côté healthy revendiqué. Lorsque les buffets ne prennent pas en compte la dimension diététique comme au Murano ou au Park Hyatt avec des formules sur mesure, ils intègrent presque toujours yaourts et laitages à 0 %, fromages maigres, crudités. Globalement, les viennoiseries se sont miniaturisées, les salades de fruits allégées en sucre. On observe aussi une recherche de qualité à travers les beurres (Échiré, Bordier...), les jus de fruits frais pressés, les confitures artisanales. Même le thé s'est amélioré et là, on revient de loin ! C.M.

PUBLI-INFORMATION

spécialités

6^e - La Locanda

On ne se rend pas à la Locanda par hasard. Les habitués du quartier - nombreux sont des personnalités du monde du spectacle et du tennis - le savent bien. Un décor chaleureux, style auberge italienne qui mêle joliment l'ancien et le moderne, l'accueil sympathique de Martino et son équipe, les beaux produits classiques tous « faits maison » : voilà la recette d'un succès qui ne se dément pas depuis onze ans. Avec, en prime, l'Italie sur votre table : à votre guise, œuf brouillé à la truffe, linguine mare ou spaghetti avec homard et pour finir panacota. Formule le midi à 20 € le soir 35 €. Ouvert TLJ, sam. midi minuit.
8 rue du Dragon - 01 45 44 12 53
www.lalocanda.fr

6^e - Polidor

Fondé en 1845, ce haut lieu du quartier latin, continue d'attirer une clientèle cosmopolite d'artistes, d'intellectuels et de touristes du monde entier, qui aime l'authenticité de ce Bistro chargé d'histoire. Ici la qualité des produits rigoureusement sélectionnés autorise une cuisine traditionnelle franche et sans détour; escargots de Bourgogne, foie gras maison, pavé de bœuf, confit de canard, tarte Tatin... Le rapport qualité-prix est unique, mais la surprise vient d'une fastueuse carte des vins de 13 € à 3000 € (toute la gamme des vins GUIGAL). Menus 22 € et 32 €. TLJ, jusqu'à 0h30. M° Odéon.
41 rue Monsieur le Prince
01 43 26 95 34

15^e - Chez Marie-Edith

Toujours appréciée des fidèles du quartier, vous ne serez pas surpris quand on vous dira que la maison célèbre aussi les produits de la mer ! Le chef, assume et propose Saint-Pierre, turbot, sole meunière ou grillée et beau bar entier grillé ! Le poisson plus que royalement servi, est cuit à la perfection. Et si vous aimez, il y a aussi du homard rôti au beurre blanc en fonction de l'arrivage ! Formule à 26 € et 29 €. Ouvert tous les jours à midi et le soir.
34 rue du Laos - 01 45 66 44 60

17^e - Le Petit Acacias

A la FNAC des Ternes, voilà un bistrot à la mode d'autrefois ! Un bistrot réussi dans le genre et pourtant parfaitement d'aujourd'hui. Une formule à 14,90 € le midi et 19,90 € le soir, bien équilibrée avec des trouvailles puisées à l'époque glorieuse (le Parmentier de pied de porc au foie gras), des plats confectionnés avec les meilleurs produits, (tartare, carpaccio, belle variété de salades composées...). Des plats inattendus qui soulèvent l'envie (dégustation de bons petits vins dénichés avec soin) et l'appétit !
Du 28 mai au 21 juin venez fêter les 10 ans du Petit Acacias ! F. dim.
58 rue des Acacias - 01 45 74 12 28

Pour tous renseignements commerciaux appelez le 01 56 52 24 06



Jean-Christophe Marmazat/Le Figaro

Au Murano, palace de l'est parisien, le superbe buffet est présenté sur toute la longueur du bar dans un décor pop flashy.

buffet (formule « Break'First » à 27 €, ambiance de salle à manger internationale), côté Brasserie pour le « Break'Fast », autre formule rapide, récemment mise en place dans les différents hôtels du groupe Concorde.

La formule : va pour le Break'Fast, boisson chaude, jus de fruits frais et viennoiserie au choix.

On aime : les prix calibrés, le côté mythique de cet hôtel parisien.

On aime moins : l'absence de formule au très agréable bar Lutèce qui, en revanche, facture sévèrement ses petits déjeuners.

Le prix : 12 €.

Hôtel Lutetia. 45, boulevard Raspail, 7^e. Tél. : 01 49 54 46 76. TLJ. Deux formules à 12 et 27 €. Jusqu'à 10 h 30.

POUR VOIR ET ÊTRE VU

Hôtel Costes

Navire amiral de la galaxie Costes, cet hôtel qui porte leur nom est toujours aussi *show off*. Le week-end, il n'est pas rare de voir s'y croiser deux mondes autour du petit déjeuner, les premiers préparant leur *after* entre deux eaux et les seconds, leur visite de la capitale d'une rive à l'autre.
La formule. Un petit déjeuner

CONTINENTAL OU BUFFET

Les hôtels ont tout bon

Le point fort des hôtels, ce sont les buffets. Là-dessus, rien à craindre, ils n'ont aucune concurrence. Pas un bistrot, ni une brasserie, qui puisse ainsi aligner rangées de corn-flakes, files de yaourts, superpositions de charcuteries et rasades de jus de fruits. En semaine et plus encore le week-end, c'est un plaisir à s'offrir pour se sentir touriste à Paris, visiteur dans sa ville. Pour des rendez-vous professionnels, le « continental », plus sobre avec sa boisson chaude, son jus de fruits frais et ses viennoiseries est mieux adapté. Et là encore, le cadre et le service des hôtels parisiens font la différence.

C.M.

plus qualitatif que généreux avec beurre d'échiré et confitures Costes, salade de fruits et jus d'orange pressé, tasse de café expresso, baguette de campagne et 3 mini-viennoiseries. Tout le reste (dont de très bons pancakes à 12 €), y compris la seconde tasse d'expresso est proposé en supplément à la carte...

On aime : le service aussi « looké » que ses clients et beaucoup plus accueillant et souriant qu'en fin de journée, les horaires extensibles, la belle qualité des produits, le délicieux patio et le décor 100 % Garcia.

On aime moins : les prix, le café facturé en supplément (6 €) dès la seconde tasse.

Le prix : 32 € pour la formule continentale.

Hôtel Costes. 239, rue Saint-Honoré, 1^{er}. Tél. : 01 42 4 50 00. TLJ de 7 heures à midi. Expresso + viennoiseries à la carte à 14 €.

ET AUSSI

Hyatt Regency

Classique, petit déjeuner à la carte dans le cadre séduisant de la Chinoiserie, ou en formule buffet (produits de qualité) au Café M récemment rafraîchi.

Hyatt Regency. 24, bd Malesherbes, 8^{ème}. Tél. : 01 55 27 12 34. De 6 h 30 à 10 h 30 en semaine et jusqu'à 14 heures le week-end. Continental : 22 €. Buffet : 36 et 42 €.

COLET MONSAT AVEC GILLES DUPUIS, EMMANUEL RUBIN, FRANÇOIS SIMON ET SYLVAIN VÉRUT