

Nouveauté Mars 2023 : ouverture du PADAM, un boutique hôtel confidentiel à deux pas des Champs-Élysées

L'hôtel PADAM ouvrira ses portes en mars prochain, en plein cœur du triangle d'or parisien. Ce nouveau lieu intimiste à l'atmosphère chaleureuse et art déco dévoile 34 chambres dont 3 suites, ainsi qu'un restaurant dans l'esprit néo bistro nommé *Edith*.

Trente-quatre chambres, dont trois suites

Confié au cabinet d'architecture et design Artefak, la décoration du PADAM au fil des six étages s'inspire subtilement du style art déco. L'architecture d'intérieur des années folles flirte ici avec la modernité, pour un résultat envoûtant. Dans les grandes suites, l'association de la pierre, du marbre et du bois procurent immédiatement un effet chic, tandis que les balcons en enfilade contribuent au charme des lieux, offrant la possibilité aux clients de prendre un petit-déjeuner avec une vue typiquement parisienne !

Le bien-être

L'esprit global de la maison, indéniablement tournée vers l'écoresponsabilité s'invite jusque dans les chambres avec les produits de toilette signés Anne Semonin et Byca qui mettent en avant le savoir-faire français et les matières naturelles. L'hôtel met également à la disposition de ses clients un hammam et une salle de sport.

Edith, un néo bistro moderne signé Guillaume Dunos

Au rez-de-chaussée, entouré de grandes baies vitrées, le néo bistro Edith propose une cuisine bourgeoise, habilement revisitée par le Chef Guillaume Dunos. Ce dernier ravive un répertoire intemporel signé Auguste Escoffier : pâté en croûte, chou farci, vol au vent au ris de veau, volaille et homard breton, queue de lotte à la bordelaise... Les desserts font également la part-belle aux recettes régressives. Une cuisine savoureuse qui séduira les parisiens et la clientèle internationale.

Hôtel PADAM

A partir de 300 euros / nuit

9 rue Jean Giraudoux

75 016 Paris

Restaurant Edith

Ouvert 7/7

Petit-déjeuner, déjeuner, dîner

Menu déjeuner à partir de 40 euros