



« Contemporain et dynamique : le renouveau du Novotel Paris Vaugirard Montparnasse »



Crédit photo : Nicolas Anetson

Dans le secteur de l'hôtellerie, Novotel se démarque depuis 1967 avec sa devise « faire en sorte que chaque moment compte ».

En lien avec le nouveau positionnement de la marque « Time is on your side » où l'objectif est de (re)prendre du temps (pour soi et pour les autres), le Novotel Paris Vaugirard Montparnasse a été intégralement rénové après 3 années de travaux.

Cette transformation d'envergure a laissé place à un hôtel surprenant et novateur dans le 15^{ème} arrondissement de Paris.

Bénéficiant d'une situation exceptionnelle au pied du métro Vaugirard, l'hôtel est idéalement situé dans Paris pour découvrir les plus beaux monuments et quartiers de la capitale.

Hôtel 4 étoiles, cet établissement dispose de 198 chambres dont 4 suites avec vue sur la Tour Eiffel et des salles de réunions modulables à la lumière du jour.



Matthias Giroud et Denny Imbroisi - Crédit photo : Guillaume Brunet

Bien plus qu'un hôtel, il propose également **Ilvolo** - sous les étoiles- un bar à cocktails avec une carte signée par Matthias Giroud Chef Mixologiste et les antipasti par le Chef Denny Imbroisi, situé sur le rooftop au 7^{ème} étage avec une vue imprenable sur la Tour Eiffel. Et **Quindici**, une trattoria signée par le Chef Denny Imbroisi. Un coffee shop à l'italienne, **Quindici Caffé**, ouvrira également ses portes d'ici la fin de l'année.

NOVOTEL

NOVOTEL PARIS VAUGIRARD MONTPARNASSE

La transformation de l'hôtel a été confiée au Studio de Jean-Philippe Nuel, signature internationale de l'architecture intérieure. Il a réinventé les volumes pour offrir de nouveaux espaces. Cet établissement est en osmose avec la nature, thème central de l'hôtel, que l'on retrouve à travers différents éléments architecturaux. La façade et les extérieurs ont été redynamisés par l'agence Calq.

« L'hôtel présente plusieurs visages : les parties communes entièrement repensées avec l'adjonction de l'espace Quindici caffè, les chambres qui répondent au standard Novotel avec une véritable personnalisation et enfin, le rooftop « Ilvolo » qui est un lieu hybride et moderne, à la fois bar, terrasses et espaces de réunions.

Cette diversité des espaces enrichit l'hôtel pour en faire un vrai lieu de vie ouvert sur la ville et le quartier » explique Jean-Philippe Nuel.

Les parties communes de l'hôtel sont à elles seules un lieu multiple et foisonnant, organisées autour de plusieurs pôles : la réception, le lobby, le restaurant italien et le café.

Un lieu de vie idéal pour rêver, se reposer, travailler et savourer.

LE LOBBY



Crédit photo : Nicolas Anetson

La visite guidée démarre par le lobby où les voyageurs sont plongés dès leur arrivée dans un cadre chaleureux avec des tons chauds et boisés surplombés par un immense lustre qui représente l'allégorie de la nature, symbole de l'hôtel. Le lobby donne directement sur le restaurant Quindici et sur une agréable terrasse à l'écart de l'agitation de la rue.

NOVOTEL

NOVOTEL PARIS VAUGIRARD MONTPARNASSE

LES CHAMBRES ET LES SUITES



Crédit photo : Nicolas Anetson

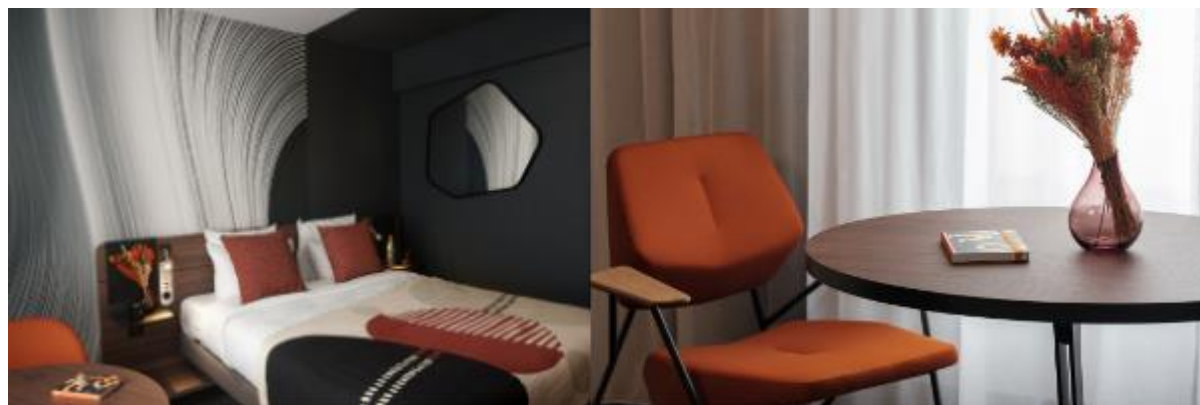
Les 198 chambres sont réparties sur 6 étages selon leurs catégories, allant de la chambre Classique à l'Exécutive. La chambre Famille quant à elle mesure 46m² et peut accueillir jusqu'à 4 personnes (2 adultes et 2 enfants).

L'esprit loft se retrouve dans l'esprit industriel des luminaires et des assises tandis que la gamme chromatique est chaleureuse autour du bois couleur noyer.

Les chambres disposent de tous les aménagements pour se détendre, travailler au calme pour s'extraire de l'agitation de la capitale.

Atmosphère chic et raffinée, les chambres sont équipées de la literie Live'N'Dream, que l'on retrouve exclusivement dans les hôtels Novotel à travers le monde. Elles disposent également d'un écran TV 49" (55" chambres supérieures et exécutive) Les salles de bain sont équipées d'une douche ou d'une baignoire avec des produits d'accueil de la marque Rituals®.

Elles conviendront parfaitement pour un séjour affaires ou loisirs à deux mais également aux familles avec le séjour offert jusqu'à 2 enfants de moins de 16 ans hébergés dans la chambre des parents.



Crédit photo : Nicolas Anetson

NOVOTEL

NOVOTEL PARIS VAUGIRARD MONTPARNASSE

LES SUITES

Le dernier étage de l'hôtel a fait l'objet d'un aménagement total. Il rassemble des suites, des salles de réunion, un bar et un rooftop.

Au nombre de 3, elles mesurent respectivement 30m², 50m² et 65m², les suites offrent à chaque occupant un moment inoubliable face à la Tour Eiffel. Des produits d'attention en chambre de la gamme Rituals®, une décoration soignée... Rien n'est laissé au hasard pour proposer aux visiteurs un

service haut-de-gamme unique. Ces suites, hybrides, peuvent se transformer en salle de réunion pour des rendez-vous en petit comité.



Crédit photo : Nicolas Anetson

UN VOYAGE DES SENS EN MEDITERRANNEE AU NOVOTEL PARIS VAUGIRARD

QUINCIDI Trattoria



Crédit photo : Nicolas Anetson

Situé au rez-de-chaussée et accessible à tous, le restaurant est une immersion dans la cuisine italienne.

La carte de **Quindici** est signée par le Chef Denny Imbroisi. Véritables lieux de vie et de partage, Denny Imbroisi apporte dans tous ses restaurants une cuisine authentique, généreuse, aux saveurs uniques et rassurantes ce qui se retrouve une nouvelle fois à Quindici Trattoria.

NOVOTEL

NOVOTEL PARIS VAUGIRARD MONTPARNASSE

Pour Denny Imbroisi, « *Travailler autour des accords de la Méditerranée avec Matthias Giroud, l'alchimiste, un grand kiff ! Il a tout de suite compris l'esprit ensoleillé que je voulais donner au restaurant. Pour Quindici, j'ai voulu une carte qui rassemble tous mes incontournables de la cuisine italienne, des super pastas, des pizzas (et on a un « Magnifico » four !) Des desserts gourmands et de saison. Je me suis éclaté pour imaginer cette carte avec la complicité de toutes les équipes* ».

Le Chef sublime la cuisine Italienne avec des plats phares comme le Vitello Tonnato, les Linguine Alle Vongole ou l'incontournable Tiramisu.

Dans cette ambiance très « Dolce Vita », la nature est représentée par un olivier. Symbole du restaurant, il occupe un patio vitré situé au cœur du **Quindici**. La cour arrière a été repensée en un jardin d'hiver très agréable et lumineux.

La cuisine ouverte, les différentes typologies d'assises, banquettes et tables d'hôtes créent naturellement une animation de l'espace. « *La gamme chromatique, en complémentarité des verts, est composée de couleurs chaudes dans l'esprit d'une Trattoria lumineuse, colorée et vivante* » décrit Jean-Philippe Nuel.



Bresaola stracciatella / Linguine alle vongole - Crédit photo : Guillaume Savary



Crédit photo : Guillaume Savary

NOVOTEL

NOVOTEL PARIS VAUGIRARD MONTPARNASSE

Denny IMBROISI

Initié très jeune par son père aux recettes traditionnelles italiennes, le Chef Denny Imbroisi les perfectionne ensuite au restaurant San Domenico à Imola qui obtiendra 2 étoiles au Guide Michelin. Il y apprend l'art de créer des pâtes fraîches, la rigueur et la précision.

Il découvre ensuite la cuisine moderne chez le Chef Corrado Fasolato à Venise, avant de quitter la péninsule pour la France, dont la gastronomie le fait rêver depuis ses débuts de cuisinier.

Denny Imbroisi se perfectionne auprès des Chefs Mauro Colagreco et William Ledeuil. Des apprentissages riches d'enseignements qui lui permettent d'intégrer l'émission « Top Chef », véritable marathon culinaire où son inventivité et sa technique en font un candidat redoutable.

Denny Imbroisi intègre alors la brigade d'Alain Ducasse au Jules Verne en tant que sous-chef avant de se lancer en 2015 dans l'ouverture de son premier restaurant: IDA dont le succès est tel qu'il lui permet d'ouvrir Epoca en 2017 puis MALRO en 2019.

Bar à cocktails ILVOLO



Crédit photo : Nicolas Anetson

Niché au 7^{ème} étage, **Ilvolo**, le bar à cocktails du Novotel Paris Vaugirard offre une vue imprenable sur la Tour Eiffel et propose une carte réalisée par le Chef mixologiste Matthias Giroud ainsi que des antipasti 100% signés par Denny Imbroisi. Ilvolo saura faire voyager et surprendre les papilles dans une atmosphère douce et contemporaine.

NOVOTEL

NOVOTEL PARIS VAUGIRARD MONTPARNASSE

Matthias Giroud

La carte de cocktails est réalisée par le Chef Mixologiste : Matthias Giroud. Né dans les Antilles et voyageur dès le plus jeune âge, il parfait son expérience autour des 4 coins du globe. Il prend en 2008 la responsabilité du développement monde du bar pour l'ensemble du groupe George V Entertainment (dont Buddha Bar). Il a ainsi créé et mis en œuvre différents concepts dans plus de 32 pays. Il continue sa carrière comme le premier chef de bar exécutif français à être classé parmi les « World's 50 Best Bars » avec les buddhas bars (Paris, Londres, Dubai et Kiev).

Matthias aime également partager sa passion et co-signe la petite bibliothèque des cocktails de chez Larousse et participe à de nombreux événements axés sur la cuisine aux cotés de grands chefs tel que Alain Ducasse ou Anne-Sophie Pic, qui sont pour lui, une source d'inspiration.

C'est donc tout naturellement qu'il s'associe à Denny Imbroisi pour ILVOLO & QUINDICI.

Pour Matthias Giroud « *C'est tout naturellement que j'ai choisi de travailler un voyage des saveurs autour du bassin Méditerranéen (clin d'œil à Denny), cette collection se compose de 10 expériences avec et sans alcool en effet miroir qui s'inspirent de l'Italie, La Grèce, L'Espagne, le Maroc et la France. Chaque création signature est un voyage de saveurs avec pour chacune, une sélection de produits spécifiques de chaque pays, une vraie expérience olfactive et visuelle. IlVolo est un voyage dans le bassin méditerranéen sur les toits de Paris !* »

Impossible de passer à côté du cocktail phare « Le Nid » à base de gin infusé au foin, de liqueur de fleurs de sureaux, jus de bergamote et de tonic concombre. Pour une version sans alcool, « Luna » est une association cordiale de passion/basilic maison, martini floral, citron et d'eau pétillante.



Crédit photo : Guillaume Brunet

NOVOTEL

NOVOTEL PARIS VAUGIRARD MONTPARNASSE

« Conçue comme un balcon sur la ville, avec une vue très agréable sur Paris et la Tour Eiffel, cette construction réalisée en résille métallique évoque un nid et traduit encore différemment le rapport à la nature. Le bar se déploie autour d'une gamme chromatique entre les roses, les gris et les bleus, le tout dans un camaïeu de tons qui fait écho au ciel et aux toits de Paris » détaille Jean-Philippe Nuel.

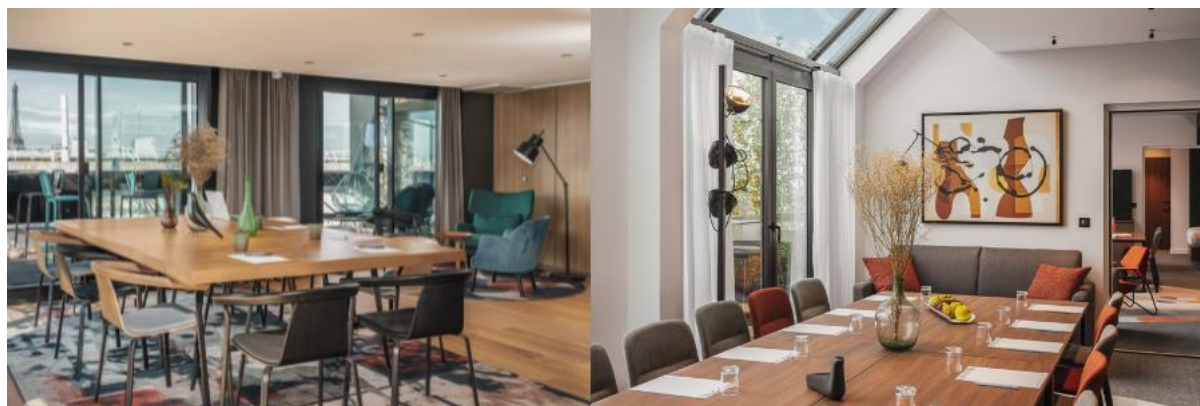
QUINDICI Caffé

Véritable lieu à part entière, le **Quindici Caffé** est attenant à l'hôtel et situé au rez-de-chaussée. Il possède sa propre entrée participant ainsi à l'ancrage de l'hôtel dans le quartier de Vaugirard.

Quindici Caffé s'inscrit comme un lieu de vie où les clients de l'hôtel pourront se mêler à la population du quartier.

Ouverture prévue fin d'année 2021.

LES ESPACES DE REUNION



Crédit photo : Nicolas Anetson

Le Novotel Paris Vaugirard Montparnasse offre une belle capacité pour accueillir le secteur du MICE avec des espaces entièrement équipés.

En plus des suites modulables, le 7^{ème} étage dispose de 3 salles de séminaires dont deux qui peuvent être communicantes et offrir une superficie totale de **60m²**.

Conçus comme des ateliers d'artistes laissant le champ libre à l'espace et à la créativité, le Loft (**45m²**) et l'Atelier (**37m²**) disposent chacun d'une terrasse privative face à la Tour Eiffel.

Enfin, en sous-sol se trouvent 3 salles de réunion « Naples » (**100m²**), « Rome » (**135m²**) et « Milan » (**120m²**) faisant ainsi écho à l'empreinte Italienne de l'hôtel.

Dossier de presse – Septembre 2021

NOVOTEL
NOVOTEL PARIS VAUGIRARD MONTPARNASSE

Ces salles sont idéales pour accueillir tous types d'événements, que ce soit réunions, séminaires, mais aussi déjeuners d'affaires, cocktails ou banquets et événements privés.

NOVOTEL

NOVOTEL PARIS VAUGIRARD MONTPARNASSE

Notre galerie photos disponibles sur demande

[@NovotelParisVaugirard](#)



Crédit Photo : Nicolas Anetson

[@Quindici Trattoria](#)



Crédit Photo / Guillaume Savary

[@ILVOLO_Paris](#)



Crédit photo : Guillaume Brunet

NOVOTEL

NOVOTEL PARIS VAUGIRARD MONTPARNASSE

FICHE HOTEL :

Nom de l'hôtel : Novotel Paris Vaugirard Montparnasse	Direction : Sandrine LEBLAN
Catégorie : 4 étoiles	Hébergement : 198 chambres dont <ul style="list-style-type: none">- 4 suites avec vue sur la Tour Eiffel.- 5 chambres PMR- 14 twins + 23 modulables & 83 triple- 60 Executives
Restauration : Quindici : Ouvert de 12h à 14h30 et 19h à 23h IIVOLO : Ouvert de 17h à minuit Roomservice : 24H/24	Salle de fitness : Équipée de trois machines pour répondre aux attentes des sportifs. Parking 44 places au premier sous-sol et 44 places au 2 ^{ème} sous-sol dont 4 places PMR. Ces places sont payantes pour la clientèle interne et externe à l'hôtel.
Espaces de travail : 8 salles de réunion et 3 salons suites	Tarif : A partir de 180€ la nuit
Localisation : 257 rue de Vaugirard 75015 Paris Téléphone : 01 40 45 10 00	Accès : M° Vaugirard (ligne 12)
Suivez-nous sur les réseaux sociaux : @novotelparisvaugirard @ilvolo_paris @quindici_trattoria	

