



HÔTEL

FLORIDA

PARIS 8



HÔTEL FLORIDA PARIS : TENDRE EST LA NUIT.

*Entre art déco, glamour vintage et esprit badin,
l'Hôtel Florida Paris fait sienne l'atmosphère
de cette adresse des années 20 où Fitzgerald,
et d'autres écrivains, prenaient leurs quartiers parisiens.
À la fois intimiste et joyeux, l'établissement,
ouvert en mars 2024 par Matthieu Dumas, offre un cocon
chaleureux comptant bien remettre le quartier
de la Madeleine sur la carte du Paris effervescent.*

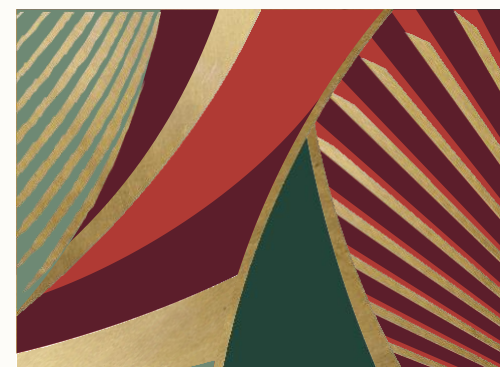


Pousser la porte cochère du 12 Boulevard Malesherbes, Paris 8, c'est entrer dans une bulle. Une bulle de confort où se lover à deux ou en famille. Une bulle comme celle d'une coupe de champagne, aussi ; légère, élégante et sautillante. Derrière l'entrée feutrée et l'épais rideau de velours, le ton est tout de suite donné. À gauche du vitrail « palmier » dessiné par l'Atelier Deux-Cé, s'anime le restaurant Nepita. Situé après l'accueil, un petit salon avec cheminée et juke box rassemble les hôtes pour un drink en toute convivialité. Une décontraction sophistiquée qui rappelle celle des origines de l'hôtel, quand les écrivains américains des années folles, Fitzgerald et Hemingway en tête, séjournaient au Florida.

À cette époque, et jusque dans les années 70, le quartier de la Madeleine est un haut lieu de fête, du Paris littéraire et gastronomique. Proust n'habitait-il pas, enfant, au 9 Boulevard Malesherbes ? C'est ce caractère animé et vivant que Matthieu Dumas insuffle avec l'Hôtel Florida Paris, faisant de cet immeuble haussmannien une maison de famille, ouverte, bienveillante, un peu bohème, et terriblement parisienne.

ART DÉCO, 70'S ET DOLL HOUSE

Motifs tropicaux, géométriques ou papiers peints fleuris, le Florida est à la fois une demeure de famille et une réinterprétation des années folles.



Avec ses 1700 m², sept étages, 39 chambres et suites, l'Hôtel Florida Paris investit un bâtiment d'angle, devancé d'une proue, comme seuls les plans du Baron Haussmann en découpèrent. Classique, Supérieure, Deluxe ou suites Junior, chacune des chambres et des catégories fait siens ces volumes très parisiens. Pensées comme des appartements, certaines suites communiquent entre elles, quand d'autres offrent balcon et vue sur la Tour Eiffel. C'est le cas de la suite Florida, l'une des plus belles de l'Hôtel. Moquette dessinée en exclusivité, marbre et céramiques seventies dans la salle de bain, cette chambre résume bien la décoration de l'hôtel imaginée par le cabinet d'architectes d'intérieur Liautard and the Queen. Filets de laiton, motifs feuillus tropicaux ou géométriques, marbre et loupe de

bois ou encore tissus tendus et panneautages, tous sont inspirés par le passé art déco de l'hôtel. Les architectes font du vocabulaire graphique de cette période le socle d'un joyeux mélange également composé de mobilier années 70 et d'esprit maison de famille. Sous les combles, au 6^e et 7^e étages de ce qui ressemble au grenier d'une maison de poupée, le papier peint fleuri côtoie les teintes bleues enfantines et le mobilier chiné. Dans toute la maison, flotte une brise parfumée de cuir, café, bois de maogani, relevée de lys de Casablanca. Imaginé par Rami Makdachi, fondateur de la marque de bougies Lola James Harper, cette senteur achève de donner l'impression de se trouver dans une demeure.

ÔDE À L'AMOUR

*Conçu comme un cocon,
l'hôtel se fait refuge
pour se retrouver en famille ou en couple.*



Chinés dans leur totalité, et jusqu'au moindre verre à dent, le mobilier, les luminaires et les accessoires donnent à chacune des chambres et suites une atmosphère différente. Un peu comme si l'on se trouvait dans une habitation, avec ce métissage d'objets, de styles et d'époque qui n'appartient qu'à son propriétaire. Très travaillées avec leurs moulures artisanales, les circulations et couloirs mènent du rose pêche un peu désuet au terracotta, de la couleur quoi qu'il en soit. Les volumes sont ronds, doux, féminins. Familial, l'endroit n'en est pas moins glamour, un hommage au couple et à cette étincelle qui unissait \elda et Scott,



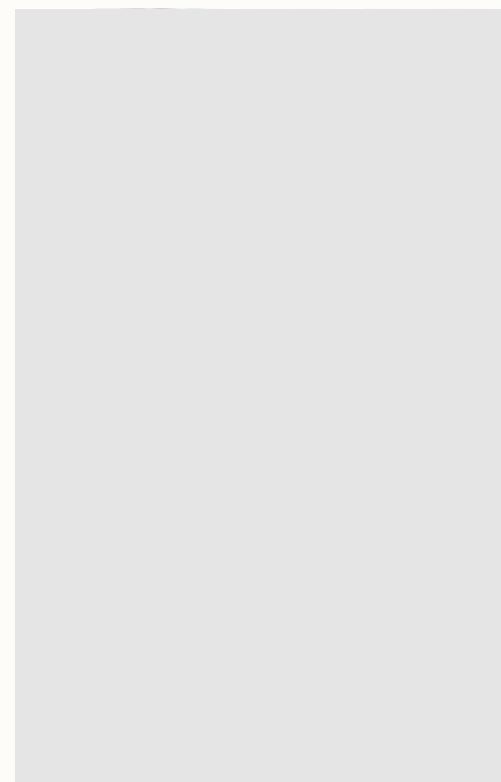
RESTAURANT

Nepita

12 BD. MALESHERBES
PARIS 8

NEPITA PAR LA CHEFFE AMANDINE CHAIGNOT

*L'Hôtel Florida Paris, c'est également
un restaurant ensoleillé
à la cuisine aussi colorée que généreuse.*



Aux manettes de Nepita, la Cheffe Amandine Chaignot développe une carte aux influences « huile d'olive » : méditerranéennes, végétales et solaires. Aux accents de nepita, aussi, cette herbe aromatique mentholée que l'on retrouve dans les maquis corses. À la carte, des plats signatures de la Cheffe, comme les tagliolini aux langoustines ou encore les madeleines de son enfance, tous twistés de nepita.

Avec ses 60 couverts et sa belle terrasse, l'endroit reçoit toute la journée, du petit-déjeuner à la fin de soirée, en passant par le tea-time. Sans oublier, évidemment, le déjeuner. Décontractée, tout en étant raffinée, cette cantine de quartier aux banquettes conviviales, a pour but d'accueillir familles et amoureux, clientèle alentours et voyageurs de passage à Paris.



CAVE FOURNIE, SALLE PRIVÉE ET COLLABORATIONS CRÉATIVES

Un espace V.I.P., des vins qui le sont tout autant et des pièces mode et déco dessinées en exclusivité, tout ici rime avec singularité.

Marotte du propriétaire qui l'a lui-même développée, la très fournie carte des vins fait la part belle aux domaines viticoles respectueux. Fonctionnant par cépages, essentiellement Chardonnay et Pinot Rouge, plus que par région, la carte met en avant vins naturels, biodynamiques, « pet' nat' », mais aussi de grands noms aux allocations difficiles à obtenir. Des caves ont ainsi été aménagées au rez-de-chaussée et au sous-sol, également étage de la salle privée du restaurant. Dîners confidentiels, événements ou rendez-vous *corporate*, cette salle V.I.P. à la tapisserie argentée et à l'incroyable moquette n'est pas sans rappeler l'intérieur feutré de l'homme à la tête de chou. Sur cette pirouette culinaire,

retour à l'étage, au niveau du bar, où l'afterwork se joue entre cocktails signature et assiettes à partager imaginées par Amandine Chaignot. Il est aussi possible de s'installer en terrasse et d'observer l'inimitable ballet des Parisiens. À quelques mètres, à côté de la réception, un kiosque boutique propose des objets uniques, développés pour l'Hôtel Florida Paris aux côtés d'artisans et de maisons choisies. Parmi ces collaborations, des baskets en wax développées avec Panafrica, des tee-shirts Maison Labiche, du chocolat Plaq ou encore des bougies Lola James Harper. Un mariage de tradition, de savoir-faire et de créativité symbolique de l'esprit Florida.



TROIS QUESTIONS À MATTHIEU DUMAS, FONDATEUR DE L'HÔTEL FLORIDA PARIS :

Aux côtés de votre famille, L'Hôtel Florida Paris est votre premier projet hôtelier, quel est votre parcours avant ce dernier ?

Passionné de gastronomie, j'ai eu la chance de pouvoir travailler pour une chaîne de télévision dédiée à la cuisine pendant plusieurs années. J'y ai alors confirmé mes aspirations culinaires mais je souhaitais me rapprocher de la restauration et des cuisines. J'ai passé mon CAP (École Ferrandi) puis repris un bistrot traditionnel du 8^e arrondissement où mon objectif était de ne rien toucher, de préserver les savoir-faire d'une cuisine traditionnelle, généreuse et bourgeoise. Ma deuxième passion est le vin. Il y a quelques années, je me suis associé avec un camarade restaurateur et un vigneron responsable afin de trouver une merveilleuse parcelle de vin de Chénas, la plus rare des appellations du Beaujolais. Située sur les côteaux granitiques, elle offre beaucoup de fraîcheur à notre vin appelé « Rouge Caillou ».

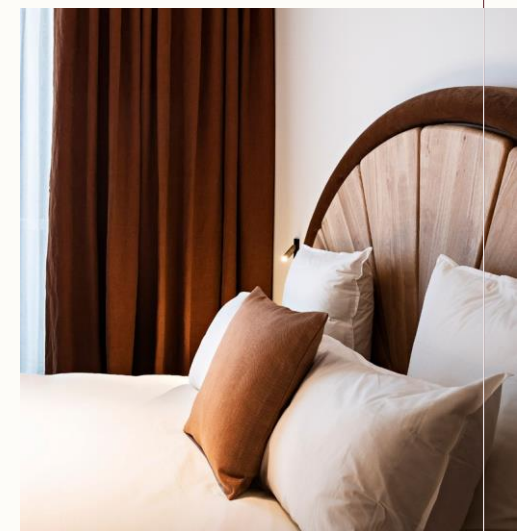


Pourquoi s'installer dans le quartier Madeleine / Malesherbes ?

Mon attachement au quartier trouve ses racines dans ma jeunesse. À cette époque, le simple fait de flâner dans les rues de ce quartier offrait une expérience exquise. Les épiceries fines étaient des étapes incontournables pour dénicher des fruits exotiques ou des vins étrangers inaccessibles. Le quartier était la quintessence de la gastronomie et du savoir-faire parisien. Les souvenirs de ces escapades dévoilent un quartier vibrant, animé par une effervescence festive et une élégance incontestable. Cela a été une source d'inspiration pour nourrir ce projet hôtelier et l'ancrer dans son quartier.

Pourquoi un hôtel et quelles sont ses spécificités ?

Le choix de créer un hôtel découle de ma passion pour les voyages et s'est nourri de mes expériences de voyageur à travers le monde. En revenant à Paris, j'ai eu envie d'un lieu à la fois réconfortant, chaleureux, familial, élégant et attentionné, des qualités parfois difficiles à réunir dans la capitale. Avec notre établissement à taille humaine, nous cherchons à créer cette atmosphère accueillante et personnalisée. Notre approche consiste à gérer tous les aspects de l'établissement de manière intégrée, sans avoir recours à la sous-traitance, et à former des équipes durables et solides. Nous aspirons à offrir une expérience où l'authenticité, la proximité et l'engagement sont au cœur de notre démarche, créant ainsi un lieu où nos clients se sentent aussi bien que chez eux.



COORDONNÉES DE L'HÔTEL

Hôtel florida Paris

12 Bd Malesherbes, Paris 8

contact@hotelfloridaparis.com

+33 (0)1 42 65 72 06

RÉSEAUX SOCIAUX DE L'HÔTEL

[@hotelfloridaparis](#)

[@nepita_restaurant](#)

