

# HOTEL BACHAUMONT

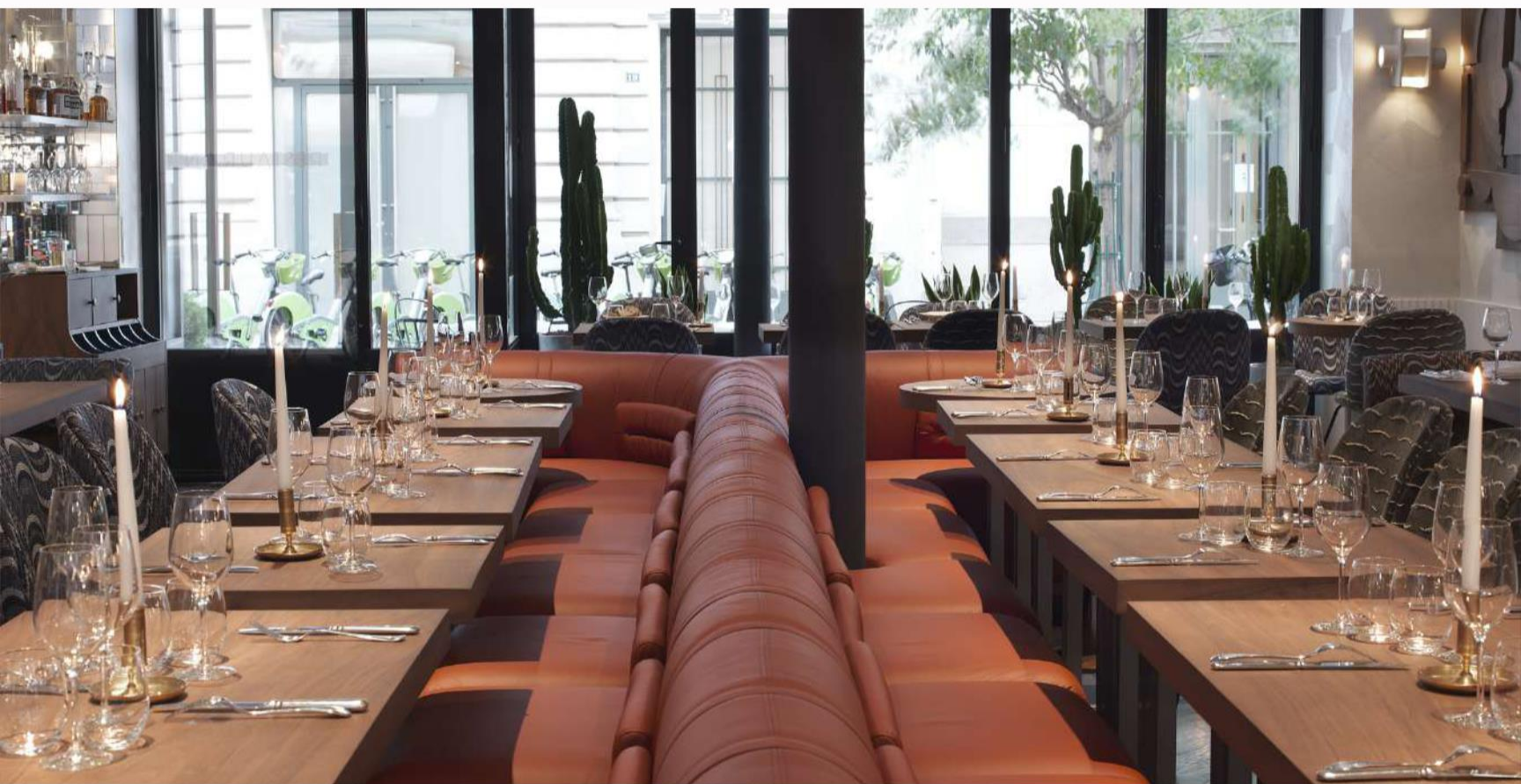


LIEU DE VIE  
**BACHAUMONT**  
RESTAURANT

Dossier de Presse  
Janvier 2022



LIEU DE VIE  
**BACHAUMONT**  
RESTAURANT



Le Bachaumont

# Le Renouveau

Samy Marciano, Fondateur de La Cle Group, dévoile la nouvelle identité du restaurant et des deux bars de l'Hotel Bachaumont avec un nouveau décor signé Dorothee Meilichzon et l'arrivée de Guillaume Guedj, qui a fait ses armes dans plusieurs établissements dont le restaurant étoilé Passage 53.



# Des Rencontres

A l'origine de cette renaissance, une histoire de rencontres : Un homme, habitué de ce quartier multiple où flotte encore l'âme du vrai Paris, des amis, créateurs de lieux à succès, avec le sens de l'hospitalité ce « je ne sais quoi » singulier que l'on ressent en pénétrant dans un lieu réussi.

Samy Marciano, figure de la mode et du quartier, infatigable voyageur avec une expérience hôtelière à Londres et des collaborations avec Anouska Hempel et Ron Arad a souhaité en ses termes « rendre hommage à cet arrondissement que j'aime profondément, une façon de rendre à ce quartier qui m'a tant donné, avec un lieu qui lui ressemble. »



C'est d'abord la rencontre, comme évidente, avec Guillaume Guedj qui apporte aujourd'hui, son savoir-faire de restaurateur à Bachaumont. Guillaume se révèle au grand public en ouvrant en 2009 le restaurant Passage 53. Le bistrotgastronomique est récompensé par une première étoile Michelin en 2010, une seconde suivra un an plus tard.

Inventeur de concepts street-food gastronomiques à succès - le Gyozabar, le Ramenbar ou MrT, son restaurant du Marais,

Et pour ce nouveau chapitre qui s'ouvre au Bachaumont, c'est naturellement que Samy Marciano s'est tourné vers la décoratrice Dorothée Meilichzon, qui s'était chargée du projet de rénovation de l'hôtel en 2015. Un style hybride, méli-mélo de rondeurs, de couleurs simples et de motifs graphiques.





Le Bachaumont


## Inspirations

Rendez-vous de l'élégance, des parisiens habitués du beau et du bon, des artistes comme des créatifs d'ici et d'ailleurs, le restaurant s'imagine en lieu vivant exclusivement dédié aux plaisirs et à la joie de vivre.

De ce Paris des années 30, la designer et décoratrice Dorothée Meilichzon puise la moëlle architecturale.

S'inspirant des lignes des grands bâtiments emblématiques de l'Art Déco à Paris - le Palais de Tokyo, le Musée d'Art Moderne de Paris - le Palais de Chaillot..., elle réinterprète les typiques bas-reliefs dans une vision plus contemporaine et repense les fresques dessinées en reliefs texturés, figures géométriques et dégradés de blanc.





Traversant le restaurant, sa longue banquette en cuir rouge étain encadrée de jeux de miroirs fait croiser les regards et rappelle presque les séances de confessions des salons de Louis Petit de Bachaumont.

Comme au spectacle, les banquettes aux tapisseries hypnotiques soixante-dix se déclinent pour deux comme pour quatre, d'autres sous les miroirs en arches ouvrent directement sur les cuisines.

**C'est un lieu de vie ouvert à tous.**





Le Bachaumont

# La Table

Le Restaurant Bachaumont se métamorphose au fil des heures pour capter les moments de la journée et les humeurs du quartier, avec une volonté d'élégance et de raffinement.

Située au rez-de-chaussée de l'hôtel, la table du Restaurant Bachaumont offre une cuisine généreuse d'inspiration française aux produits locaux et de saison.

Le chef Baptiste David, redonne ses lettres de noblesse aux classiques de la cuisine française tout en apportant sa touche créative.

L'expérience continue avec les pâtisseries et desserts proposés par Sophie Coulombel tout au long de la journée.



Le Bachaumont

## Les Talents

Baptiste David  
Chef



Après avoir travaillé dans de très belles maisons comme sous-chef de cuisine (Taillevent, l'Orangerie Georges V) et chef de partie (Park Hyatt Paris Vendôme), le chef Baptiste David écrit ici sa propre histoire culinaire. Inspiré des saisons, il sait s'adapter aux produits qu'il sublime.

C'est au côté de David Bizet que ce jeune Chef fait ses armes, dans les cuisines de L'Orangerie au George V pendant plus de deux ans en tant que sous-Chef. Ici, il se perfectionne dans les techniques de la cuisine française, les produits et les associations de goûts. Il suivra ensuite le Chef David Bizet au Taillevent pendant 5 ans avant de rejoindre récemment les cuisines de l'Hôtel Bachaumont en tant que Chef Exécutif.

« Ma cuisine évolue au fil des saisons, c'est une cuisine de marché à la fois gourmande et délicate. »

Ses créations s'appuient sur les principes de base de la cuisine française et il met un point d'honneur à travailler les produits au meilleur moment de leur maturité. Être réactif, créatif et sortir des sentiers battus, c'est ce qui fait la force du Chef.

C'est avec brio qu'il œuvre pour servir des plats innovants et contemporains, travaillés avec légèreté et modernité, avec un côté floral prononcé.

Les produits sont locaux, autant que faire se peut, et les circuits courts sont privilégiés. Le poisson est acheté sur de petits bateaux, non loin de nos côtes françaises, et les fruits et légumes sont choisis avec soin avant d'être sublimes dans les assiettes.

Attentif aux mentalités qui évoluent, le Chef Baptiste David propose également des plats végétariens pour s'adapter à la clientèle.

Il retravaille tous les beaux classiques de la cuisine française et propose également ses créations originales.

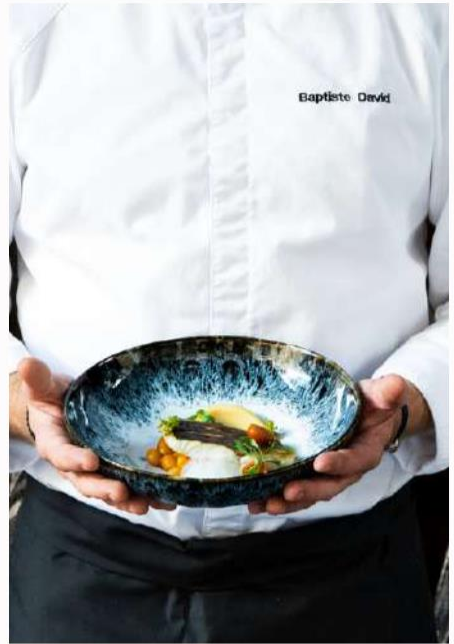


Sophie Coulombel  
Chef Pâtissière

Diplômée de l'Ecole Ferrandi, Sophie Coulombel s'est fait une discrète place dans le milieu de la pâtisserie en officiant notamment pour Substance, Shangri-Là, Plaza Athénée.

Avec ce nouveau challenge, cette jeune et talentueuse pâtissière manie avec art sa quête pâtissière exigeante, où le gustatif, l'équilibre et le visuel reçoivent un soin égal.







Le Bachaumont

## Une ambiance

Dans la salle du restaurant et du bar règne une atmosphère chaleureuse et décontractée, savamment orchestrée par l'équipe bienveillante et ses deux mangeuses.

Gladys Gaval  
Directrice Adjointe

Après plusieurs vies professionnelles notamment dans la danse (danseuse et Chorégraphe) et la mode (Isabel Marant, Fédération du Prêt-à-Porter), Gladys s'est reconvertie dans la restauration en tant que RP de l'Alcazar - lieu mythique des nuits parisiennes - pendant 6 ans.



Constance POMMEREAU  
Directrice de Salle

Diplômée de l'école Ferrandi, Constance évolue depuis 13 ans dans le domaine de la restauration, dans lequel elle a su s'épanouir. D'abord 5 ans au sein des Hôtels Pullman puis, 3 ans pour la brasserie Mamie sur les Grands Boulevards et 1 an au Madamador, restaurant bistronomique, dans le 6ème arrondissement.





# *Le Bar Chaumont*

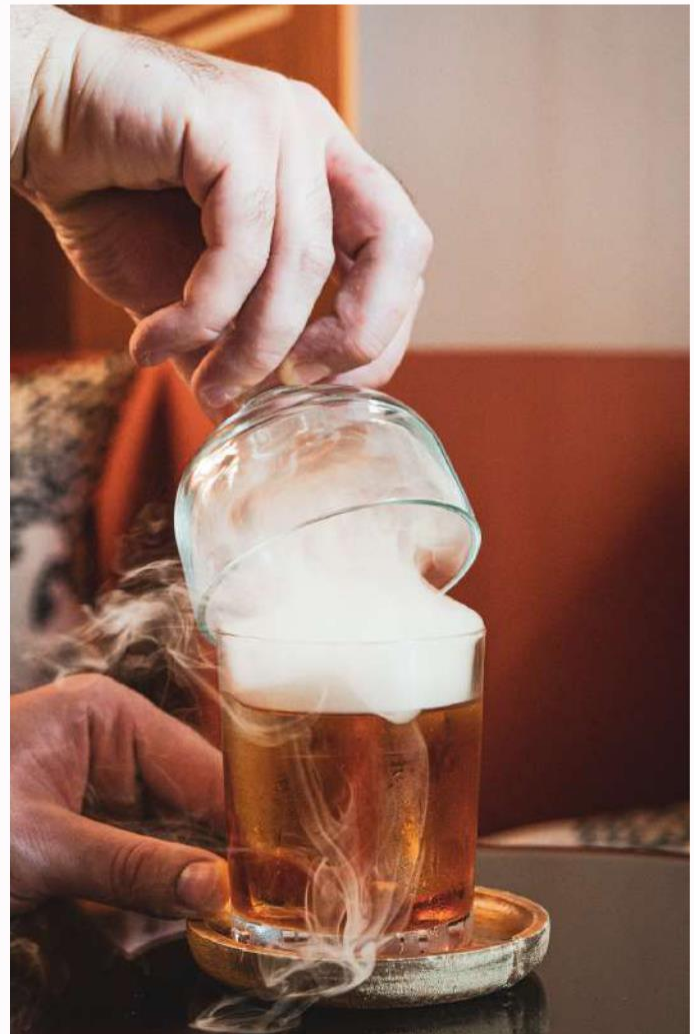
COCKTAILS & SPIRITS

Le Bar Chaumont se réinvente et inaugure sa seconde vie.

Le mixologue Hugo Simonet a composé une carte de cocktails inspirée de la mode et ses tendances à savourer dans une ambiance feutrée et intimiste.

Pour accompagner la dégustation, une carte de tapas originale signée Baptiste David.

Union parfaite entre élégance , simplicité et ambiance festive, le Bar Chaumont est plus que jamais un endroit incontournable pour passer une soirée dans la Ville Lumière.





# LE COMPTOIR

CAFÉ & BAR À VIN



Dans la rue Bachaumont, les pavés nous guident vers un tout nouveau repère parisien : Le Comptoir.

Un retour aux essentiels dans ce comptoir à cafés et pâtisseries.

Café, boissons chaudes préparés par le barista Jacob Lopoï ainsi que des pâtisseries gourmandes de la cheffe Sophie Coulombel. Le Comptoir, est également un espace privatisable pour les dîners professionnels ou tout simplement entre amis.





Le Bachaumont

# Un Quartier

Se promener dans le quartier de Montorgueil, c'est avant tout plonger dans la riche et vieille histoire des Halles de Paris.

Avec ses petites rues pavées désormais piétonnes, ce quartier est idéal pour découvrir le Paris authentique.



Le Bachaumont

# Une Histoire

Empruntons une machine à remonter le temps... Nous voici un siècle en arrière, dans le Paris des années folles. Le Grand Hôtel de Bachaumont est une institution de la capitale. Il tient son nom de Louis Petit de Bachaumont, écrivain scandaleux qui recensait dans ses « Mémoires secrets » des indiscretions piquantes sur la France du XVIIIe siècle.

L'hôtel accueille une foule de notables, de médecins, d'élégantes et de négociants, qui prisent sa localisation idéale à deux pas des Halles.

Mais quand le plus grand marché de France est transféré à Rungis, l'établissement se vide inexorablement et deviendra la Clinique Bachaumont

Cent ans plus tard, en 2015, l'Hôtel Bachaumont renaît de la plus belle des façons ! Des mois de travaux titanesques qui lui ont rendu sa superbe : la façade a été soigneusement ravalée, l'inscription historique « Hôtel Bachaumont » gravée dans la pierre de taille révélée, le porche en fer forgé restauré.

Premier né d'une collection d'établissements élégants et intemporels, l'Hôtel Bachaumont retrouve son cachet d'antan mais ancré dans le 21ème siècle.



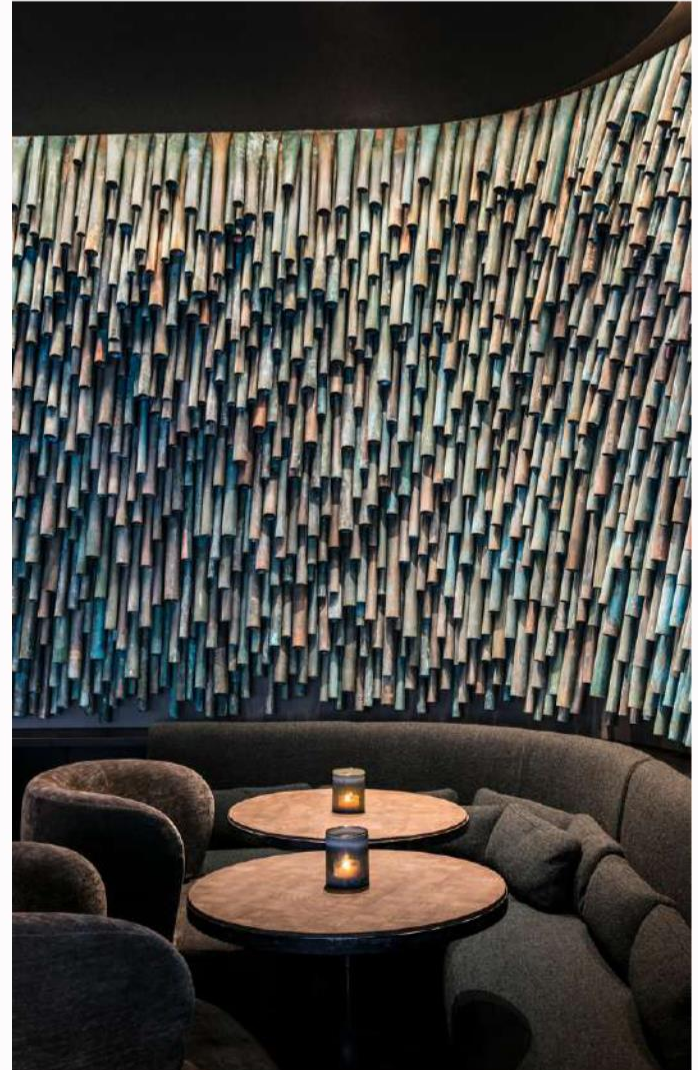


LA CLE GROUP

# À propos

La Clé Group est une collection d'hôtels pensés et vécus comme des lieux de vie intemporels et uniques, inscrits dans leur vie de quartier et invitant à s'immerger dans une ambiance locale. Bousculant les codes de l'hôtellerie classique, le fondateur Samy Marciano confie les décors aux architectes et designers les plus talentueux du moment invités à réinventer un nouvel art de vivre.

Après l'ouverture de deux établissements parisiens, l'Hôtel Bachaumont (2e) en 2015 et l'Hôtel National des Art et Métiers (3e) en 2017, l'Hôtel Belle Plage est la troisième adresse à rejoindre la Clé Group en 2022.



2 G Food Group

# À propos

Fondé en 2009 par Guillaume Guedj, 2 G Food Group s'est forgé un nom dans le milieu de la restauration en créant des adresses incontournables dans le paysage gastronomique de Paris et d'ailleurs.

Passage 53, ouvert en 2009 avec le Chef Schnishi Sato et auréolé de 2 étoiles au Michelin

le Gyoza Bar Paris, en 2012, est le premier restaurant parisien spécialisé dans les gyozas.

Mr T qui offre depuis 2017 une street food accessible qui reprendrait la qualité et les codes de la cuisine gastronomique.

Le Ramen Bar, Mr Street, Gyoza Factory à Francfort, Mr T Los Angeles (prévu en 2022) et aujourd'hui le restaurant Bachaumont viennent compléter la collection.



A hallway with a patterned rug and arched doorways. The rug features a central circular motif with concentric black and white lines. The walls are white with decorative moldings, and the floor is made of light-colored wood. Arched doorways with black frames and brass handles are visible on both sides. A white rectangular box is overlaid in the center of the image, containing text.

**Restaurant Bachaumont**

18 rue Bachaumont

75002 Paris

tel +33 1 81 66 47 00

[www.hotelbachaumont.com](http://www.hotelbachaumont.com)

---