



CHÂTEAU
des Fleurs

UNE ODE
À LA VIE PARISIENNE



Après le Relais Christine et le Saint James Paris, le Château des Fleurs vient rejoindre une collection d'établissements à personnalité, qui se distinguent par leur chic discret et leur service sur-mesure à la française. D'ici 2024, trois nouveaux hôtels ouvriront dans la capitale.

Dans une rue calme, à deux pas de la bouillonnante avenue des Champs Elysées, le Château des Fleurs décline un esprit patrimonial dans un décor « néo Art Nouveau » imaginé par Quintana Partners, l'agence d'architecture barcelonaise fondée en 2015, qui signe ici son premier établissement parisien. Un boutique hôtel abritant trente sept chambres, un bar restaurant, une salle de sport et un spa, pensés comme des lieux de vie pour les voyageurs de passage dans la capitale mais également les Parisiens en quête d'un havre de paix pour déjeuner, dîner ou prendre un verre.



UN HOMMAGE AU PARIS DE LA BELLE ÉPOQUE

Pour ressusciter ce bâtiment du début du XX^e siècle, Quintana Partners a puisé dans la riche iconographie d'un Paris aussi raffiné que ludique, aussi sophistiqué que joyeux. L'inspiration ? L'esprit Art Nouveau dans la lignée du Belge Victor Horta et de l'Écossais Charles Rennie Mackintosh. Franges, courbes, bois texturé et touches de couleurs vives, les architectes de Quintana Partners Benito Escat et Pol Castells ont réinventé ce style historique pour l'ancrer dans la modernité. Un « Nouvel Art Nouveau » comme le duo l'a baptisé, évoqué dès la façade avec ses vitraux rappelant les motifs végétaux emblématiques de ce courant stylistique.



Clin d'œil à ce Paris d'une autre époque, le nom de l'hôtel reprend celui d'un merveilleux jardin, propriété du roi des fêtes parisiennes, Victor Mabile, situé dans la même rue et où la belle société du XIX^{ème} siècle se mêlait aux noctambules de toutes origines.

Au rez-de-chaussée, un espace de vie chic et convivial

A l'entrée du Château des Fleurs, Quintana Partners a imaginé plus qu'un lobby, un lieu de vie baigné par la lumière émanant des grandes fenêtres et se reflétant sur les murs en bois texturé.

Derrière le discret comptoir en bois habillé d'un rideau, l'équipe accueille personnellement chaque client de l'hôtel qui, lors de son séjour, aime repasser et y déposer sa clé dotée d'un chic porte-clés en cuir. L'occasion d'échanger avec le réceptionniste et de solliciter un conseil auprès du concierge. Joutant la réception, l'imposant bar carré en marbre veiné et bois sombre avec étagères en laiton est entouré de pièces précieuses mêlées à des références plus rustiques, à l'image des banquettes en velours qui contrastent avec les tomettes au sol, des suspensions en verre de Murano dessinées sur-mesure qui côtoient le mobilier chiné dépareillé.





Pour plus d'intimité,

direction le salon privatisable qui reprend les formes rondes chères à l'Art Nouveau avec des fauteuil à franges, une bibliothèque bordée de boules en bois, des tapis persans et une cheminée dont le cuivre rappelle le travail du Belge Victor Horta.

Dans ce cadre chaleureux et feutré, le restaurant est aux mains de la cheffe coréenne Ji-Hye Park. Elle déménage OMA, son adresse du 9^{ème} arrondissement, mais en conserve l'esprit, celui d'une cuisine à mi-chemin entre Paris et Séoul, simple, authentique et réconfortante.

Pour la riche carte du bar, Julien Quettier, le chef barman a imaginé des cocktails sur-mesure dont le Spritz des fleurs avec sirop de jasmin, infusion de thé et fleurs de bleuet.





OMA par Ji-Hye Park

Des plats comme à la maison. Tel est le sentiment ressenti devant les assiettes de Ji-Hye Park. Arrivée en France il y a près de 25 ans, cette cheffe d'origine coréenne se passionne pour la cuisine auprès de son père. De ses souvenirs heureux naissent l'envie de transmettre le plaisir et l'amour du goût. Elle développe alors une identité culinaire pleine de générosité et d'authenticité, d'abord comme cheffe à domicile puis à la tête de son propre restaurant parisien, OMA. Piment, fermentation mais aussi crème et fromage, sa carte est un pont entre la Corée et la France. Séduit par son univers, le Château des Fleurs l'invite à prendre les commandes de son restaurant. Le cadre change, l'ADN d'OMA reste intact. La cuisine d'enfance de la cheffe, inspirée par son pays d'adoption, est à l'honneur avec l'emblématique mulhué, poissons crus servis dans un bouillon glacé, ou le riz signature OMA, à base d'algue, d'œuf mollet, de sésame et de radis mariné.





Dans les étages, des chambres cosy et bien pensées

Dans les couloirs des cinq niveaux, les portes en bois des trente sept chambres troquent la rigueur des lignes droites pour des courbes sinueuses qui évoquent le style d'Antoni Gaudí, chantre catalan de l'Art Nouveau.

A l'intérieur des chambres, l'atmosphère se veut cosy avec de douces lignes arrondies pour les têtes de lit, les tables de chevet comme les reliefs du plafond. Les armoires se ferment avec de grands panneaux opaques dont le mélange graphique de tissu et de verre habille le décor. Enfin, les lampes en verre de Murano dessinées en exclusivité par Quintana Partners apportent des touches de couleurs. Près de la fenêtre, une méridienne imaginée sur mesure permet de lire à la lumière du jour mais aussi de ranger sa valise ou d'attraper un rafraîchissement dans le mini bar caché.



Les architectes ont glissé ici et là des clin d'oeil à la capitale : la moquette au motif cannage, les tomettes dans la salle de bain, les volets parisiens et ces jardinières luxuriantes qui habillent toutes les fenêtres. Sans oublier une expérience tout aussi parisienne : dormir sous les toits mansardés dans l'une des Junior Suites en duplex installées au 5^e étage.



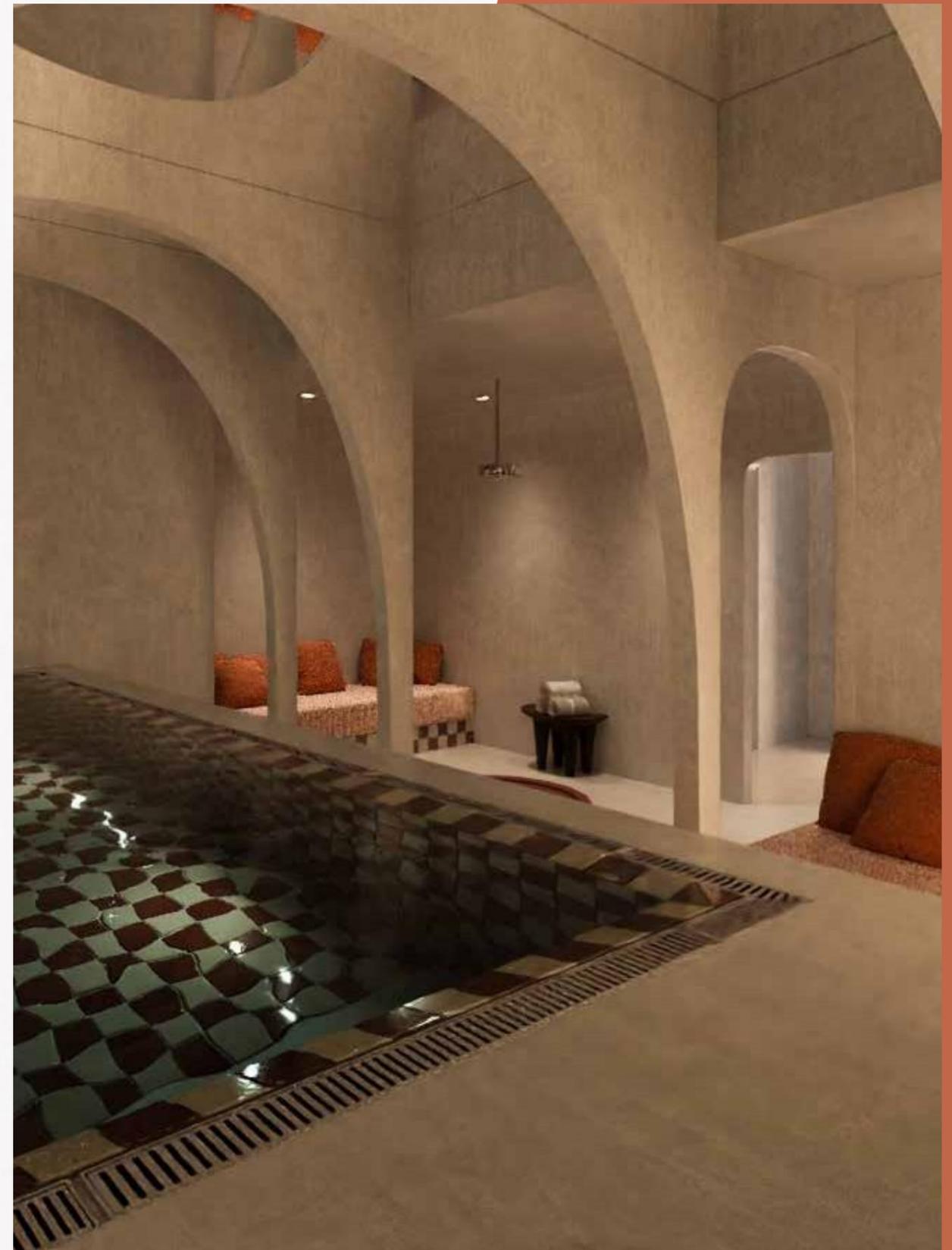
Au sous sol, le bien être avec style

Pour aménager la salle de sport, Quintana Partners a abandonné l'habituelle couleur blanche et l'acier pour un sol en liège, de petits carreaux graphiques noirs et rouges ainsi que du mobilier en bois. L'éclairage se fait également à contre-courant avec des lampes style Art Nouveau chinées par le studio d'architecture. Une lumière douce pour accompagner le dynamique ballet devant les machines Technogym et le sac de boxe au cuir patiné.



de chacun. Des soins du visage personnalisés au massage signature Châteaux des Fleurs sur-mesure, l'expérience se veut unique.

Au même étage et dans un cadre épuré, le spa du château des Fleurs s'associe à Omnisens et invite à prendre un moment pour soi. Grâce à ses équipes d'experts beauté et en soin du corps, la marque française de cosmétique, réputée pour son approche holistique du bien-être, répond aux aspirations et besoins





A tous les étages, un service à la française

Déjà réputée au Relais Christine et au Saint James Paris, l'expertise du service haut de gamme se décline désormais au Château des Fleurs. Formées avec exigence, elles s'attachent à répondre sur-mesure aux besoins de chaque client, à leur apporter une écoute attentive et à leur délivrer des conseils personnalisés pour rendre leur séjour parisien inoubliable.





CHÂTEAU
des Fleurs

INFORMATIONS PRATIQUES

Château des Fleurs

19 rue Vernet

75008 Paris

+33 (0) 1 47 20 41 73

**Prix à partir de 495€ pour une chambre
double, cocktails à partir de 15€**

