BARONNE

HÔTEL SALOMON DE ROTHSCHILD

L’ADRESSE LA PLUS SPECTACULAIRE DE LA NOUVELLE SAISON

ON VOUS DIRA BARONNE ET ON N’AURA PAS LOIN D’AVOIR RAISON

Après une année marquée par la réouverture de lieux mythique (Laurent, Maxim’s,
L’Abbaye des Vaux-de-Cernay) sous l’impulsion de Paris Society,
Laurent de Gourcuff continue sur cette lancée avec la création d’un magnifique
restaurant au sein de l’Hôtel Salomon de Rothschild.
En association avec Viparis, ils redonnent un nouveau souffle à ce bâtiment historique.

ON VOUS DIRA...

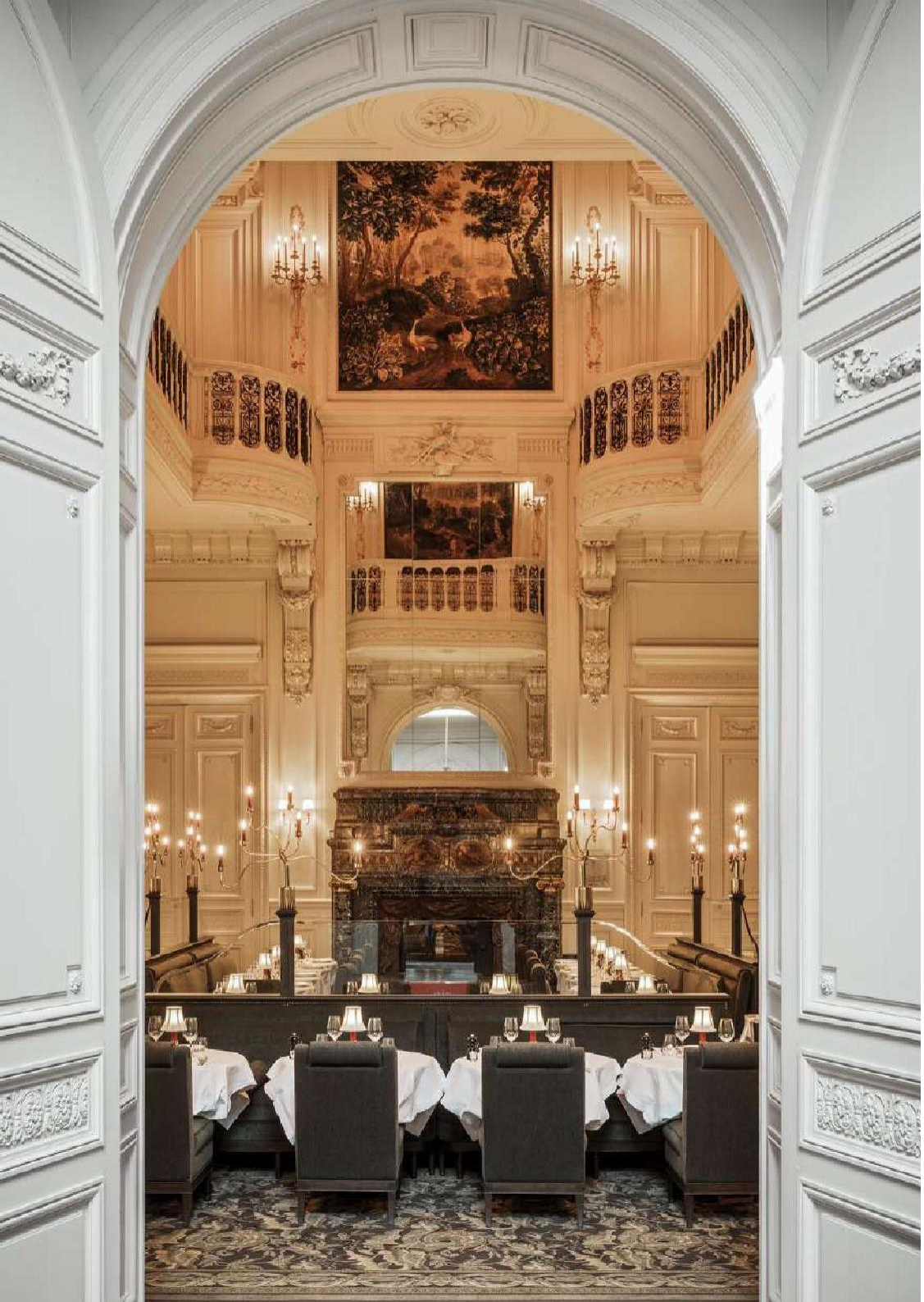
Cet automne, une chamade, une folie douce, une heureuse surprise, une adresse avec un de ces grands A qui nous parle d'allure et d'aventure, d'amour et d'appétit.
Une adresse qui rend Paris toujours plus excitante lorsque la fête relève le chic menton de sa fierté et que les cœurs battent plus vite, plus fort. Du côté de ces frissons-là, Laurent de Gourcuff et son Paris Society ne sont jamais loin. Fidèle à la magie des lieux qui ont fait sa réputation, le groupe ouvre grand les grandes portes du 11 de la rue Berryer.
Le quartier brille de s'appeler l'Étoile. Les jolies pierres de la cour piaffent d'accueillir un public inédit. La belle histoire rêve surtout de s'écrire une grande suite car, cette fois, il y a un peu plus et beaucoup mieux qu'un lieu, un décor, une table, un bar, une fête… Cette fois, il est une Baronne.

ON VOUS DIRA L'HÔTEL TRÈS PARTICULIER SALOMON DE ROTHSCHILD.

De lui, on pourrait écrire tout un roman, une histoire de cœur, la saga d'une femme puissante avant l'heure. Baronne Adelheid von Rotschild dite Baronne Adèle, veuve précoce de Baron Salomon James, qui, aux dernières heures du XIXème siècle, fera de ces quelques hectares de terrain parisien une superbe d'architecture et de jardin extraordinaire. Adèle invente alors la parenthèse enchantée. L'élégance et l'esprit de son époque viennent y briller dans un écrin qui le leur rend bien.

Après elle, les beaux-arts continueront de s'y exprimer et l'hôtel sera classé Monument historique. Des années passées au charme discret des secrets bien gardés.

Des décennies écoulées au fantasme des belles endormies. Jusqu'à cet automne où, petit miracle des contes de fées, la Baronne tient sa revanche. De retour dans l'énergie de son nouveau siècle.



ON VOUS DIRA AUJOURD'HUI UN VERTIGE DE DÉCOR.

Après la cour, après quelques marches vite grimpées, les regards chavirent, les têtes tournent, Paris traverse un miroir. Baronne dévoile les plus beaux volumes de la capitale, des hauteurs de plafond à affoler les émotions. Suivez-la dans ses tours et détours. Dans le sourire de son grand escalier, elle invite à passer à ses tables. Droit devant, une, deux, trois salles comme au travelling d'un rêve éveillée. L'une à la suite de l'autre, l'Atrium, le Petit Salon, le Salon d'Honneur et leurs allergories végétales au plafond, des cheminées heureuses en leur marbre, des grands tapis sur leurs longs parquets, des lustres comme des parures, des rideaux comme des robes de soirée, des tentures gaufrées et des boiseries ravies de se voir si belles en leur miroir.

ON VOUS DIRA ENCORE DES SECRETS DE JARDIN.

Et les terrasses dédiées qui les accompagnent derrière chaque portes fenêtres. Baronne déjeune alors à ciel ouvert, dîne au vert, *drinke* à la belle étoile.
Drôle de verdure pour une rencontre entre la bucolique et le citadin, le talent d'un petit parc parisien et l'élan d'un chic bar-restaurant. Un air de privilège avec des frondaisons, des floraisons, des arbres et des colonnades, l'ombre d'une fière bâtisse et ces banquettes qui s'alanguissent comme en garden party. Quel temps fait-il ? Bonheur !

ON VOUS DIRA
UN BIJOU DE BAR.

Cette fois, sur votre gauche après le fameux escalier, au bout d'un couloir où les banquettes rougissent de plaisir. Luxe, marbre, lambris et haute volupté s'empressent de flirter à ce comptoir comme à un aimant.
Des courbes en fer à cheval, une caresse de marbre à vos coudes, le cuir de Cordou qui vous fait du pied, des cocktails classiques et signatures à vos lèvres, voilà le plus craquant des bars parisiens. Tout autour, les verres se lèvent, les couverts se croisent. Plus loin, l'espace se prolonge dans l'alcôve d'un jardin d'hiver. Soudain, la vie, la nuit installent leurs heures glamour.

ON VOUS DIRA CORINNE SACHOT...

Nouvelle étoile parmi la jeune garde de la décoration d'intérieur. Découverte au restaurant CoCo de l'Opéra Garnier, elle signe, ici, une savante mise en scène, mélange entre la mémoire et le moderne, le style fin de siècle et la fine touche contemporaine, entre l'aristocratie et le high-tech. Le mobilier, les étoffes, les imprimés, les lumières qu'elle a imaginés, dessinés, orchestrés et confiés au meilleur des savoir-faire artisanaux installent l'écho de nos nouvelles années 20 à l'éternelle élégance du Salomon de Rotschild.

ON VOUS DIRA
UNE TABLE, UN BAR.

L'une et l'autre à vivre ensemble ou séparément.
L'une comme l'autre de midi jusqu'au-delà de minuit. Au déjeuner, Baronne est belle de jour à détendre l'appétit, soutenir les conversations et assouplir le business lorsque dehors, les beaux quartiers s'activent.
Au dîner, au souper, plus loin *after*, Baronne se fait délicieusement vamp quand Paris retrouve l'audace de sortir. Cette furieuse envie d'assumer son sex-appeal, d'entrer dans le décor, d'oser le dessus chic des nappes à ses tables, de lâcher l'argenterie, de servir crescendo la musique soul, funk, easy au feeling de ses salles, de renouer aux insouciances de la nocturne, de retrouver un théâtre où le public tient la vedette, de percer surtout toutes les bulles du champagne comme de la fête.

ON VOUS DIRA
LE GRAND RETOUR
DES GRILLS DE LUXE.

Rien qu'à la prononcer, cette petite syllabe met le cœur en joie et l'appétit en émoi. Grill ! C'est la cuisine du chic, de la ville avec les recettes disponibles et les recettes complices, une gastronomie heureuse où, au fil de la lame comme aux pics de la fourchette, l'extra croise à l'ordinaire, le canaille fricote avec le bourgeois, le rétro renoue à l'air du temps, le classique emballe, la mode régale.

Le grill, c'est la salle qui retrouve les bonheurs de guéridon, les beaux gestes, les découpes au billot, le train des chariots, la valse des plateaux, un service qui s'en remette à vos désirs. Le grill, c'est ce personnel qui ne manque pas de look, précède vos attentes, répond du tac au tact.

Le grill, c'est enfin ce luxe de présenter large et libre choix, d'arbitrer juste prix et petites folies. Un repas comme il vous plaira au bon goût du client redevenu roi.

ON VOUS DIRA L'IRRÉSISTIBLE...

D'un maïs soufflé mayonnaise épicée à partager, six gros escargots de Bourgogne heureux de régaler, le carpaccio de sériole twisté de vinaigrette fumée, le jardin d'un homard frisée mâche et truffe noire, la friandise des côtelettes d'agneau jus corsé carottes nouvelles, la mer en ville de petites langoustes, beurre persillé, pousses d'épinards et fenouil, le grand jeu d'un turbotin entier comme d'un faux filet wagyu, la belle nature d'un potimarron rôti crème de parmesan et le tendre slow d'un soufflé vraiment chocolat.

HÔTEL SALOMON DE ROTHSCHILD

11 RUE BERRYER
PARIS 8E ARR.

CONTACT & INFORMATIONS

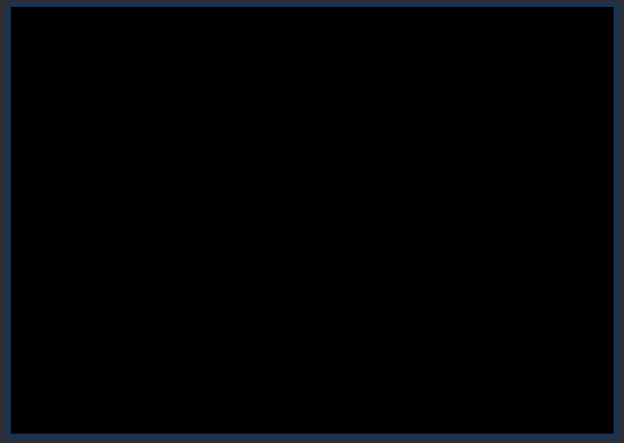
01 42 25 73 35
CONTACT@BARONNE-RESTAURANT.COM

RESTAURANT

LUNDI – DIMANCHE
12H – 14H30
19H – 23H

BAR

LUNDI – DIMANCHE
19H – 2H



UNE TABLE PARIS SOCIETY

RETROUVEZ L'ENSEMBLE DE NOS RESTAURANTS SUR

PARIS SOCIETY