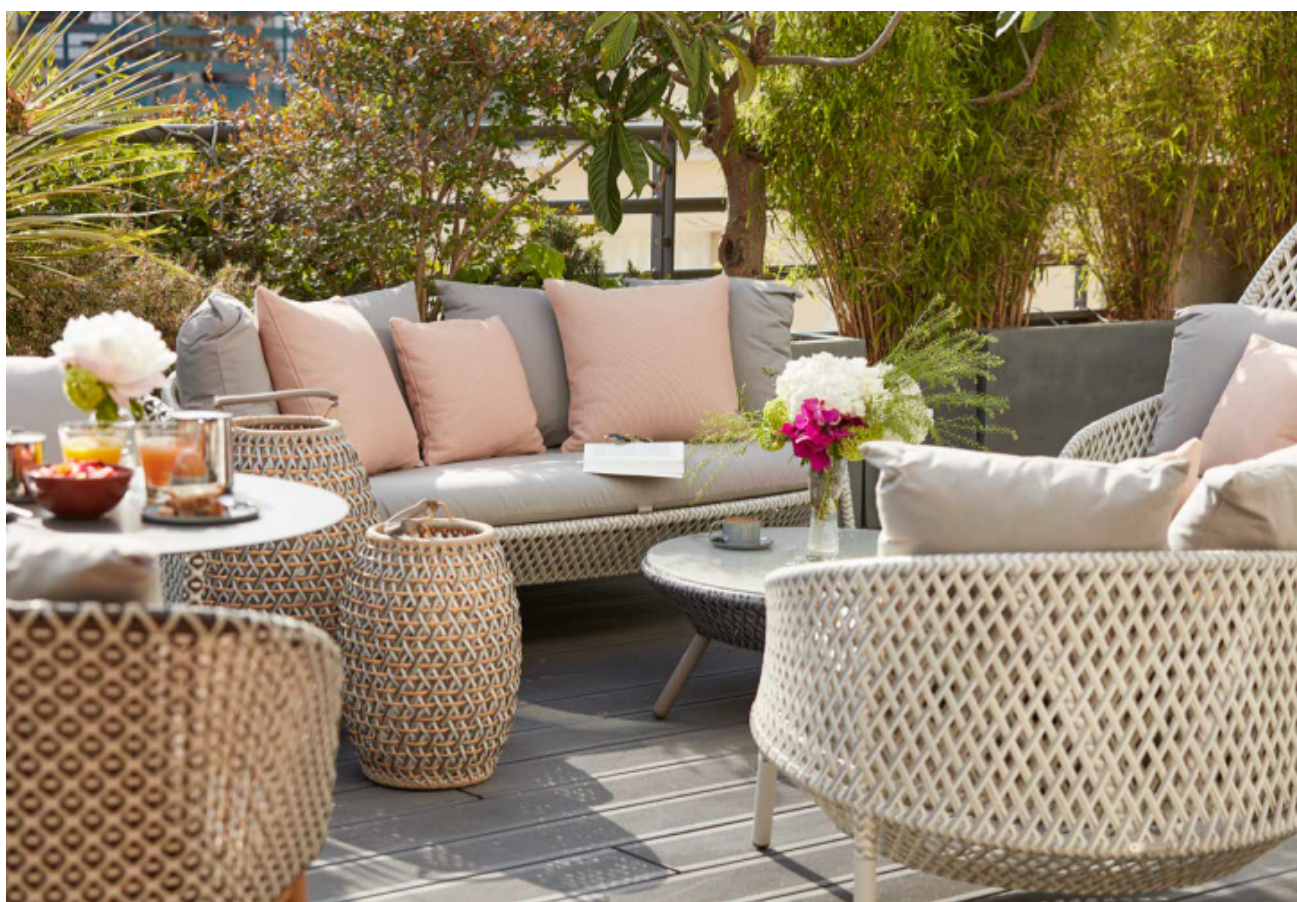




Le Cinq Codet Hôtel, Spa & cuisine d'auteur

Adresse confidentielle au pied du Dôme des Invalides, proche du Grand Palais, du Musée Rodin et des galeries d'art, l'hôtel Le Cinq Codet choisit l'ambiance années 30 d'un ancien Central des Télécoms comme logis. Un hôtel inspiré par l'art comme par la littérature d'hier et d'aujourd'hui. Un hôtel sachant marier le doux luxe contemporain à l'Histoire de Paris. Un hôtel où se cultive le goût du silence comme la romance... ingrédients inspirant la cuisine d'auteur du chef David Maroleau et de son restaurant Chiquette.



Source : Photo dr

Hôtel d'arts et d'essais La signature Cinq Codet est discrète. La marque d'une adresse confidentielle et raffinée. Derrière les baies vitrées, l'architecte et designer Jean-Philippe Nuel, en charge de l'aménagement et du décor de l'hôtel, imagine un lobby aux volumes cathédrale. Silence. Sérénité. Ames déconnectées. Le Cinq Codet s'offre une page de détente à Paris.



UNE COLLECTION DE 400 OEUVRES D'ART

Refusant l'ambiance muséale, l'hôtel profite de ses larges volumes pour afficher 400 œuvres d'art moderne – peintures, sculptures, photographies-, semées au hasard des espaces. Dès l'entrée, le photographe Jean-Pierre Foucher décompose l'oeuvre d'Auguste Rodin en images floutées. Un univers pictural où se croisent réel et abstraction. Par quelques détours et couloirs, habillant chambres et salons, les oeuvres du photographe Gilles Triard, les sculptures de la plasticienne Béatrice Grand Jean, les fresques poétiques et murales signées Alice Heit, les tableaux de Caroline Touzet et Julio Rondo, les illustrations de Cyril Lestrade-Leveille... s'associent aux plus belles pièces de mobilier scandinave, italien et français. Parmi eux, Elizabeth Garouste, Fritz Hansen, Vitra, Arper, Conran..., références d'élégance, de caractère et de confort.



[Visualiser l'article](#)



Source : Photo Dr



Chiquette, cuisine d'auteur Référence à l'oeuvre majeure de Louis Codet « La Petite Chiquette » (1925) éditée par Gaston Gallimard, le nouveau restaurant du Cinq Codet s'offre une situation idéale, à deux pas de la Tour Eiffel et du Dôme des Invalides. Une table à l'esprit Rive-Gauche orchestrée par le chef français David Maroleau.

INTÉRIEUR, EXTÉRIEUR

L'ambiance du restaurant Chiquette joue les rythmes apaisants dans une géométrie Art Déco raffinée laissant une large place à la lumière. Un esprit galerie d'art dedans, où l'oeuvre d'Arthur Simony raconte de nouvelles histoires et un style contemporain où le feu de cheminée 2.0 amène chaleur et confort. Habillé du mobilier design italien et contemporain Minotti, le nouveau patio végétalisé du Cinq Codet respire. Sous les érables japonais et la fougère fraîche, une ambiance invitant au silence. Tables pour deux, canapés à l'esprit lounge et tables rondes font l'esprit cosy. Un jardin-patio où s'invite le bar à cocktails aux heures d'apéritif et où s'organisent rendez-vous d'amour, d'amis et d'a_aaires.

rivieramagazine.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Source : Photo dr

LA CARTE D'AUTOMNE

En mouvance permanente, la cuisine de David Maroleau décline pour l'automne une série de plats inédits. A découvrir, un capuccino de cèpes accompagné d'un praliné au miso et d'une mousse aérée à la noisette ;

[Visualiser l'article](#)

un Saint-Pierre cuisiné en filet meunière persillé au gingembre, accordé à une tempura de Bok choy (chou chinois) mariné et d'une mousseline de brocolis à la salsa verte mexicaine et spiruline. Encore ? Des raviolis au canard façon « cappelletti » en référence à l'Italie, à déguster dans leur bouillon thaï au gingembre et à la coriandre. Grande nouveauté de la saison, la carte s'offre une recette de Burger aux inspirations d'Asie autour d'un pain Bao cuit vapeur et fait- maison. Pour savourer : la meilleure viande argentine, un avocat grillé, une tranche de Morbier et la bonne vraie sauce tomates. Pour la note sucrée, le chef ose un dessert au potimarron sous forme de ceviche glacé dans le miel et les épices, à goûter dans une nage au gingembre, gratinée à la mandarine et l'huile de coriandre. Autre inspiration autour de la noisette, travaillée en crème glacée autour d'un praliné feuilleté et coulant, d'une nougatine aux noisettes et d'une mousse gianduja.

Le Spa Cinq Codet

rivieramagazine.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



[Visualiser l'article](#)

Source : Photo dr

Havre de paix Niché autour d'une terrasse à ciel ouvert au troisième étage de l'hôtel, le Spa du Cinq Codet est un cocon au style design et à l'atmosphère relaxante. JACUZZI & HAMMAM Unique à Paris, le jacuzzi du Cinq Codet s'invite en extérieur. Une bulle d'oxygène, une parenthèse végétale, des zones de relaxation, et même une balançoire pour se mettre à rêver, l'ensemble à partager et à privatiser à deux ou en groupe. Pour prolonger l'instant bien-être, la maison tient un hammam, une tisanderie et un espace fitness équipé de machines de musculation signées Technogym. En 2020, le Spa Cinq Codet s'associe à l'une des maisons de beauté les plus reconnues, Esthederm, et inaugurerà une carte de soins inédite. A suivre...

Pour plus d'informations : <https://lecinqcodet.com/fr/>

5 rue Louis Codet –

75007 Paris – France

+33 1 53 85 15 60