

# Les ÉCLAIREUSES

## ON A GOÛTÉ : UNE RIBAMBELLE DE BONNES CHOSSES À L'HÔTEL BACHAUMONT

 **Juliette Gour** | 14 mars 2022, 11h01

Vous pensiez que l'adresse parfaite n'existait pas ? On va vous prouver le contraire. Pour ça, rendez-vous au cœur de Paris, dans le quartier Montorgueil, pour une journée que vous n'êtes pas près d'oublier.

Vendredi, 17h30, vous avez un date ce soir à 21h, mais vous êtes dans l'incapacité la plus totale de trouver **LA bonne adresse** pour passer une soirée inoubliable. Vous manquez cruellement d'idée... Et vous n'avez pas franchement envie que la soirée se termine (en eau de boudin) dans le fast-food du coin. Ou'à cela ne tienne, à tout problème, sa solution.

De joyeux estomacs sur pattes et autres épicuriens du quotidien ont accepté de se sacrifier **pour tester toutes les bonnes adresses de la capitale, mais aussi de France et de Navarre**. Le but ? Vous aider à ne plus jamais tomber en panne d'inspiration en vous fournissant, régulièrement, des adresses pas piquées des hannetons qui vous feront voyager, au grès des assiettes, tantôt en Asie, tantôt à travers les terres chaudes d'Italie ou encore dans les plus belles régions de France.

Aujourd'hui, c'est en plein cœur de Paris que l'on va. Dans une adresse qui a connu mille vies au fil de l'histoire : **l'Hôtel Bachaumont**. C'est paré de ses nouvelles couleurs et d'une identité plus léchée que jamais (signée Dorothée Meilichzon), que l'adresse avait fait un retour fracassant dans les nuits parisiennes en juin 2021. En véritable lieu de rencontre, l'adresse a été pensée pour offrir des lieux de vie à toute heure de la journée : au déjeuner pour déguster des plats de haut vol, **au Tea Time pour se la jouer à l'anglaise** tout en restant à Paris et le soir pour siroter des cocktails explosifs en (très) bonne compagnie.

Vous êtes séduit ? On vous comprend, nous aussi !

### UNE CARTE MAÎTRISÉE DE L'ENTRÉE AU DESSERT

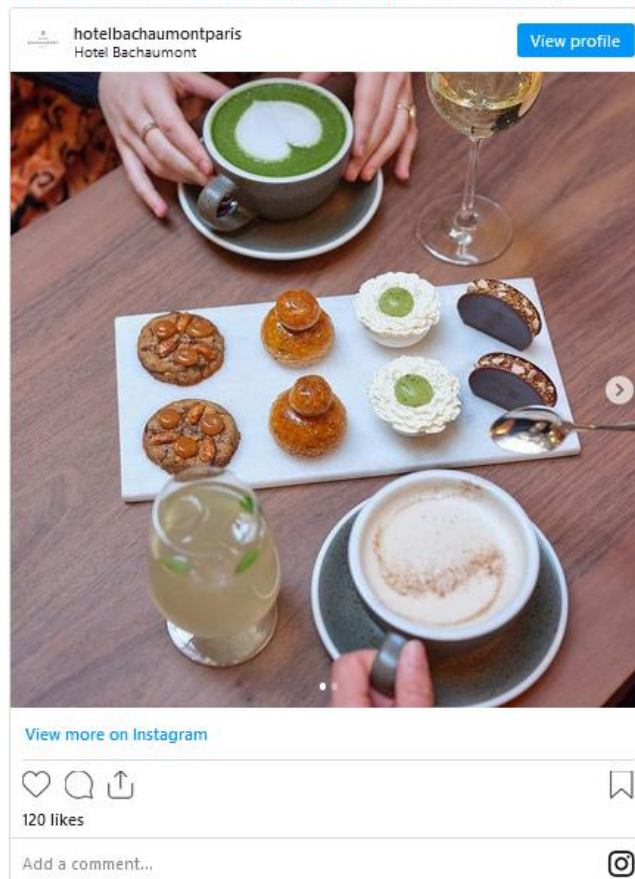


Préparez vos estomacs, car vous risquez de vous rappeler longtemps votre passage à la table du Bachaumont. La carte, signée du chef Baptiste David, se veut ingénieuse et saisonnière. Les assiettes, résolument françaises, sont aussi belles que bonnes et ont pour objectif de sublimer tout ce que le terroir national a à offrir : viandes, poissons, légumes... Tout est sourcé en circuit court, pour proposer la meilleure qualité possible.

Du côté des plats, la carte change en fonction des saisons, il est donc possible que vos découvertes hivernales ne soient plus disponibles en plein mois de juillet. Mais c'est aussi ça, la magie de la cuisine : **offrir de belles surprises aux épicuriens pour qu'ils ne restent jamais sur leur faim.**

En ce qui concerne les plats de haut vol, on retiendra la raviole de langoustine, divine, qui se pavane fièrement sur un délicat lit de légumes. Pour le plat, le dahl de lentilles, végétarien et délicieux, offre un véritable festival de saveurs et de textures. Enfin, ne partez pas sans prendre un dessert, car la cheffe pâtissière, Sophie Coulombel, passée par les plus grands noms de l'hôtellerie parisienne, propose des créations si succulentes que l'on voudrait en manger chaque jour que Dieu fait. Ne passez pas à côté des profiteroles, elles vous laisseront un souvenir intemporel.

#### UN TEA TIME QUI SE VEUT GOURMAND (ET INOUBLIABLE)

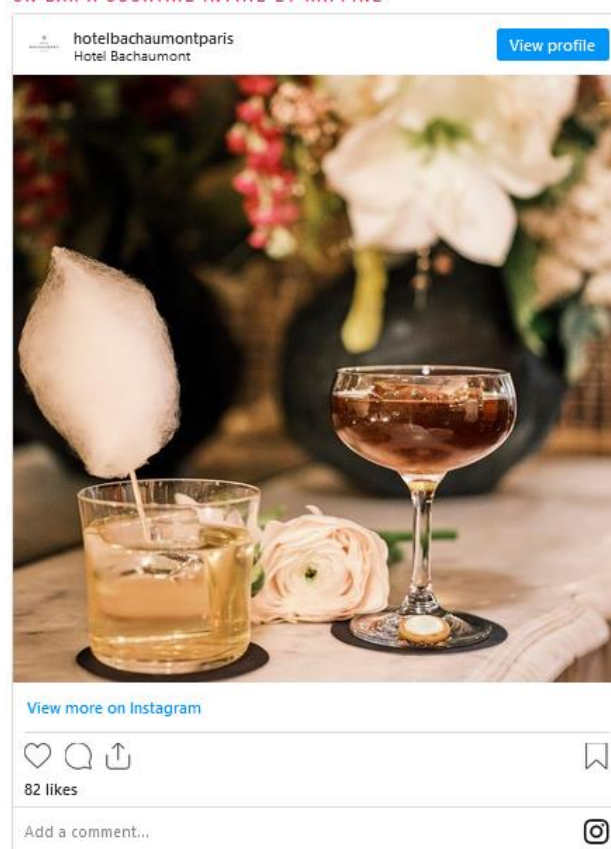


Qui a dit que les Tea Time n'étaient réservés qu'aux Anglais ? On leur pique volontiers cette tradition, surtout si c'est pour déguster des créations pâtisseries de haut vol en bonne compagnie. **Tous les vendredis et samedis de 15h à 17h**, le Comptoir du Bachaumont propose un rendez-vous incontournable pour les amoureux des bonnes choses.

Au choix, deux formules Tea Time pensées à quatre mains par le chef Baptiste David pour les créations salées et par la cheffe Sophie Coulombel pour les créations sucrées. Dans chacune des propositions, on retrouve toute l'excellence et l'amour que les chefs ont pour les bons produits. Vous serez assurément emporté par la farandole de petites expériences culinaires : la pavlova à la religieuse en passant par la tartelette à l'avocat.

Bonus, l'adresse peut se vanter d'avoir l'un des meilleurs baristas de Paris : Jacob Lopoï. **Il mettra tout son savoir-faire en œuvre pour vous proposer des boissons chaudes d'une qualité extraordinaire.** Mention spéciale pour le chai latte qui est sûrement l'un des plus réussis de la capitale.

### UN BAR À COCKTAIL INTIME ET RAFFINÉ



Une fois la nuit tombée, pourquoi ne pas se donner rendez-vous dans l'ambiance feutrée et chaleureuse du Bar Chaumont pour siroter, en bonne compagnie, des cocktails plus fous les uns que les autres ? Aux commandes, c'est le mixologue Hugo Simonet qui signe une carte de cocktails inspirés du monde entier, qui font voyager nos sens (pas toujours avec modération).

Dans les incontournables, on ne peut que chaleureusement vous conseiller de goûter l'Iromuji, un cocktail inspiré des saveurs venant du pays du soleil levant, à la fois léger et fruité, pour une ivresse légère, qui sent bon les fleurs de sakura.

Ce bar, **c'est la touche finale, la "cherry on the cake" d'un lieu pensé en triptyque**, pour nous accompagner à toute heure de la journée. L'hôtel Bachaumont fait partie de ces rares adresses qui ont réussi à concilier plusieurs univers au sein d'un même endroit. En résulte l'endroit parfait pour se retrouver entre amants ou entre amis, pour se prélasser de midi à minuit en profitant de la douceur de la vie.

Maintenant, vous savez où réserver pour votre prochaine journée entre copines.

Informations et réservations sur [le site de l'Hôtel Bachaumont](#).

