

Barcelone
La Rochelle
Los Angeles
Majorque
Maldives
Paris
Rép. Dominicaine
Rhodes
Rotterdam
San Francisco

ARTRAVEL

ARCHITECTURE | DECORATION | FOOD | TRAVEL

LE MEILLEUR DES LIEUX CONTEMPORAINS

Spécial rentrée

DOSSIER :
LA FRENCH TOUCH
DE L'ÉDITION
DESIGN

Art
Yassine Mekhnache

Rencontres
Rodolphe Parente
Vincent Van Duysen

70

ET TOUJOURS LES PLUS BELLES DEMEURES
& HÔTELS AUTOUR DU MONDE

BE / ES / GR / IT / LU / PO / Cont : €9,00 - A / DE : €9,90 - GB £8,20 - Suisse 5,00 CHF



TALENTS À SUIVRE

Du décor, pensé par l'architecte d'intérieur Caroline Tissier, à l'assiette, imaginée par le jeune chef Hubert Duchenne, le Restaurant H réjouit les convives. Exploration d'une nouvelle adresse gourmande parisienne majeure.

Texte : Delphine Després | Photos : © Pierre Antoine



Christophe Hay, Akrame Benallal, Thibault Sombardier, Raphaël Régo et David Toutain : ces chefs de cuisine ont tous fait confiance à l'architecte d'intérieur Caroline Tissier pour concevoir leurs restaurants. Bien connue dans le petit milieu de la gastronomie, Caroline Tissier, auteure de projets entièrement sur mesure, s'impose en effet comme l'architecte des chefs étoilés ! Et lorsque le jeune chef Hubert Duchenne s'est lancé dans l'aventure entrepreneuriale, c'est également à cette designer d'espace qu'il a confié son bébé !

Et le résultat demeure plutôt séduisant ! Entre la place des Vosges et Bastille, le Restaurant H arbore des allures de salon cosy et chic où des matières chaleureuses comme le velours des chaises ou le bois du parquet se mêlent harmonieusement à la déclinaison de bleus et de verts, ainsi qu'à l'art de la table choisi par Caroline Tissier. Des touches de cuivre, au niveau des luminaires Tom Dixon ou encore des pieds des tables, voisinent avec une céramique aspect marbre qui recouvre le mur de la cuisine semi ouverte ou encore avec un papier peint aux motifs géométriques cuivrés. L'architecte d'intérieur confronte ici avec talent matières et couleurs et réussit une atmosphère unique mâtinée d'influences scandinaves et british traitées avec modernité !

Côté gastronomie, Hubert Duchenne – formé à l'École Ferrandi, ancien collaborateur de Jean-François Piège et ancien second d'Akrame Benallal – concocte des menus de 3, 5 ou 7 plats qui combinent délicates et originales saveurs. « *Nous pratiquons une cuisine gastronomique moderne, laissant place à l'instant, avec une grande part pour le végétal et la nature* », détaille le chef. Asperges vertes sabayon fumé, Cabillaud petit pois bouillon céleri, Dessert amandes et chocolat, Assiette de croustillants de céréales, etc., on se laisse transporter par la créativité du chef qui interprète de manière très personnelle les produits de saison.

Une adresse dans l'air du temps qui multiplie plaisirs et délices ; « *L'histoire d'une bulle gastronomique* » à découvrir !