



## Les Jardins du faubourg

### Le charme discret

Pour une nuit, un dîner ou un soin, ce nouveau 5-étoiles confidentiel cultive le raffinement sans excès. Visite dépaysante en plein cœur du VIII<sup>e</sup>.



PAR SOPHIE DE SANTIS  
sdesantis@lefigaro.fr

**D**ici on aperçoit la façade muette de l'ambassade de Grande-Bretagne et son Union Jack flottant au vent. Autour, des enseignes de luxe comme s'il en pleuvait et, au milieu, une petite rue tranquille, comme une échappée vers la quiétude. La porte de l'hôtel particulier s'ouvre automatiquement. On vous sert sur un plateau un patio de verdure, un spa et un chef renommé pour seulement 24 chambres et 3 suites. Le pari est réussi. Les architectes Arnaud Behzadi et Vincent Bastie ont fait de cet immeuble haussmannien un nid parisien discret, chic et sobre. Pour passer un moment sur mesure. ■

**L'HÔTEL LES JARDINS DU FAUBOURG**  
9, rue d'Aguesseau (VIII<sup>e</sup>).  
Tél.: 01 86 54 15 15.  
www.jardinsdufaubourg.com  
Chambre double supérieure à 570 € avec petit déjeuner.



À l'abri des regards, le patio arboré et le spa doté d'un bassin de 16 m sont ouverts à la clientèle.

### LE JEU DES 5 CRITÈRES

**LE BAR.** À gauche en entrant. Bien qu'élégant avec ses banquettes de velours couleur cognac (un peu raides), l'espace ouvert sur le lobby n'est pas le cocon intimiste que l'on attendrait d'un bar d'hôtel. Il manque un ou deux fauteuils moelleux qui adouciraient son confort. La carte des cocktails (22 €) est courte et cependant efficace.

**LE RESTAURANT.** C'est le clou de cette nouvelle adresse. Grâce à son patio verdoyant, on est transporté ailleurs... pourquoi pas en Provence? Il ne manque que les cigales, remplacées par une bande-son lounge plutôt plaisante. On dîne donc dans le calme et la fraîcheur des bambous, dans ce jardin de ville où Bruno Doucet (La Régalade) sert une cuisine de bistro soignée. Le menu à 45 € est généreux: saumon mariné au jus de betterave et radis, maigre à la plancha aux aubergines et courgettes confites ou poitrine de cochon «crousti-moelleuse».

**LE SPA.** L'autre critère de ce 5-étoiles. L'espace dédié au bien-être de 400 m<sup>2</sup> avec un bassin long de 16 m, un hammam, un sauna et une salle de fitness, est ouvert à la clientèle parisienne. Ce spa signé Olivier Lecocq, un grand brun qui a multiplié les métiers avant de se dédier au massage chinois. Après avoir officié dans les palaces parisiens, il ouvre ici son premier concept complet proposant une carte de soins (*massage à partir de 180 € pour 1 h*) et des produits avec des huiles essentielles naturelles à base, notamment, d'argan et bois de santal (*à partir de 65 €*).

**LE POINT FORT.** Indéniablement le patio qui permet de s'extraire de l'effervescence du quartier. Le spa ajoute aussi un service bien-être personnalisé. Le confort des chambres au décor sobre et soigné.

**LE BÉMOL.** Le bar, sans grande personnalité. On attend un petit quelque chose pour qu'il devienne le rendez-vous de l'apéro chic. ■