



LA DEMEURE DU PARC

— FONTAINEBLEAU, FRANCE

Au XVII^e siècle cette demeure royale jouxtant le majestueux parc du château de Fontainebleau appartenait au marquis Louis d'Oger de Cavoye, grand maréchal des logis de Louis XIV. Après deux ans de travaux, l'architecte barcelonais Mohamed Adib a réinvesti les lieux et transformé cette vaste habitation en un élégant boutique-hôtel ultra-contemporain qui a ouvert ses portes fin 2015. A notre arrivée nous découvrons une vaste cour plantée de marronniers, de glycines et de plantes aromatiques. Au centre, les flammes d'un beau brasier souhaitent la bienvenue. Une fois à l'intérieur nous nous affalons dans les moelleux fauteuils du salon d'accueil et Daniel Rodriguez, le chef barman de l'hôtel nous sert un Royal Parc Julep et un Fontainebleau Spring Punch, deux des cinquante cocktails de la riche carte composée par ses soins. Au dîner nous découvrons la salle boisée du restaurant La Table du Parc, ornée d'une merveilleuse fresque de l'artiste illustratrice Camille Rousseau. Ici la carte est élaborée par le chef Frédéric Vardon, déjà étoilé pour son restaurant parisien le 39V. Les plats qu'il a conçus font la part belle aux produits du marché et sont préparés d'une main de maître par la jeune Carmen Thelen, à la tête d'une brigade presque exclusivement composée de filles. A l'étage de l'hôtel, 27 chambres et suites sont décorées d'un style épuré aux teintes opalines. Notre préférence va aux chambres Classique Luxe disposant d'agréables terrasses donnant sur le jardin. Un bel endroit pour profiter du calme environnant et recharger ses batteries, à seulement quelques kilomètres de Paris. LL

WWW.LADEMEUREDUPARC.FR



LE BRASIER



LA TABLE DU PARC



DANIEL RODRIGUEZ EN ACTION



VUE D'EN HAUT



RAYONS DE SOLEIL SUR LA TERRASSE