

# La luminosa **eleganza** dell'Albar Le Pont Neuf

Giulia Marcucci

Un cinque stelle lusso con sessanta affascinanti camere e Odette L'Auberge Urbaine, ristorante dalla cucina gustosa, ma delicata, affidato a Caroline e Sophie Rostang, interpretata dai piatti contemporanei dello chef Rémi Hénaux



**L**a Maison Albar Le Pont Neuf prende il nome dal ponte più antico di Parigi e vanta una posizione straordinaria nel 1° arrondissement: accanto al Canopée des Halles, a 700 metri dal Louvre. Prima della sua metamorfosi, questo edificio, costruito nel 1866, ospitava la sede del brand Céline. La sfida è stata rispettare l'anima del luogo e l'eleganza della sua facciata haussmanniana, prestando grande attenzione alla luce, giocando attraverso le molte trasparenze e favorendo le aperture verso l'esterno. Oltre a creare movimento all'interno, grazie alle diverse ondulazioni presenti nell'interior design, sulle moderne boiserie, sul soffitto, sui punti luce, ma anche nei dettagli dei tessuti e dei materiali. Morbidezza, linee curve e intimità sono state privilegiate ovunque per creare un'atmosfera calda e ultra chic, dove ogni dettaglio è pensato per avere un senso. Questa ispirazione si trova nelle tonalità tenui dei tessuti e nei materiali naturali, principalmente legno e pietra, nei velluti del salotto, nelle tovaglie organiche del ristorante. E in molto altro.

Tra le sessanta camere e suite, le parole chiave del layout sono spazio e luce. La semplicità delle linee è completata da mobili eccellenti: spirito Art déco da Henryot & Cie e illuminazione di Tom Dixon. Il tutto arricchito da un panorama speciale, anche

solo quello dei tetti parigini che hanno un fascino magnetico. *Coupe du theatre* nella suite Rooftop in cima all'edificio con vista a 180° su Parigi.

Non poco importante l'aspetto gastronomico, grazie a *Odette L'Auberge Urbaine*, così chiamata in omaggio alla nonna di Céline Falco, parte della proprietà di questo brand di hotellerie francese. *Maison Albar Hotels* fa appello ai noti ristoratori Caroline & Sophie Rostang, che condividono gli stessi valori di ricerca della perfezione e la volontà di tramandare il bello e il buono. I Rostang hanno studiato la locanda puntando a una cucina gustosa, ma allo stesso tempo delicata, rispettosa delle stagioni, basata sui migliori prodotti freschi, principalmente dell'Île-de-France. Autentico, semplice e moderno, lo chef Rémi Hénaux propone un menu contemporaneo ed equilibrato, con un rito ritrovato, quello dei piatti da condividere come a casa, grazie alla garanzia dei prodotti del territorio. Tra questi spiccano il Branzino in crosta di pasta sfoglia con erbe fresche e fagioli e il Maiale con patate e carote confit. Lo chef dà libero sfogo al proprio talento, estendendo lo spirito gourmet ma anche quello friendly. Il menu propone piatti sia di terra, sia di mare: Capesante crude marinate con bergamotto al limone o l'uovo che affonda nel guscio con finferli e noci, Capesante alla griglia



Nei pressi del ponte più famoso di Parigi la Maison Albar Le Pont Neuf offre sessanta fra camere e suite con la più prestigiosa, la Rooftop, in cima all'edificio con vista a 180° su Parigi. La luce è uno degli elementi che caratterizza la struttura dalla facciata haussmanniana