



TESTÉ &amp; APPROUVÉ

## Maison Mère

— PARIS 9<sup>E</sup>

Parmi la horde de nouveaux hôtels parisiens, celui-ci fait mouche. Dans une rue tranquille du village Montholon, en plein 9<sup>e</sup> arrondissement, sa devanture est pourtant discrète. Une fois passée la porte d'entrée, une belle mosaïque nous éclabousse de couleurs. L'ancien hôtel Océan déjà propriété de la famille Temimi a été entièrement refait pour devenir Maison Mère, cette nouvelle adresse qui arbore désormais 4 étoiles. L'ambition d'Aziz Temimi, fils aîné de la famille, est de recevoir ses clients comme des hôtes qu'il recevrait dans sa maison, tout simplement. Pour l'accueil, c'est réussi. Les sourires sont au rendez-vous lorsqu'on nous indique notre chambre, perchée au sixième étage. La 605 n'est pas grande mais bourrée de charme. Cette Deluxe est mansardée, avec un petit balcon qui s'ouvre sur les toits de Paris ; un vrai décor de carte postale. La déco est faite d'une myriade d'objets distillés dans les chambres par Alexandre Danan. Le décorateur de l'hôtel a voulu « solliciter les sens de manière différente partout dans l'hôtel ». C'est ainsi qu'au rez-de-chaussée, dans le salon, des objets chinés se mêlent à des baskets trouvées dans une boutique spécialisée du coin. La plupart de ces objets sont d'ailleurs en dépôt-vente. Une aubaine si une statuette ou un bouquin nous tape dans l'œil. À l'arrière du rez-de-chaussée, nous entrons chez Hey Honey. Le restaurant de l'hôtel est d'abord un bar à cocktails signature, lorsque sonne l'heure de l'apéritif. Pendant que l'on sirote notre verre expliqué en détail et avec passion par le mixologue de la maison, le chef se met en cuisine. Santiago Guerrero est suisse-colombien, et applique ici toutes ses influences. Quand l'ambiance du Hey Honey se tamise à mesure que la nuit tombe, il est temps d'ouvrir le menu. Nous piochons sur la carte un croustillant de polenta avec mayonnaise chipotle, puis un étonnant taco fumé de nopal et comté, avant d'enchaîner sur un octopus roll à la sauce aji jaune. Tout fonctionne bien dans l'assiette, les textures se complètent, les goûts s'emboîtent à merveille. C'est là une cuisine originale, épicée sans être relevée, un vrai petit voyage sans avoir beaucoup bougé. Un argument de plus pour transformer cette Maison Mère en un repère chic et tranquille en plein Paris. LL

MAISONMERE.CO/FR



