

# ENTRE ART ET GASTRONOMIE

**Au cœur de l'hôtel Miss Fuller (Drawing Hotels Collection), le restaurant Le Serpentine élabore une cuisine soignée, centrée sur le produit. Le tout dans un cadre confidentiel, aux allures Art nouveau.**

Par **Lucas Jollivet**



©Nicolas Anetson

À deux pas des Champs-Élysées dans le 17<sup>e</sup> arrondissement, l'hôtel Miss Fuller s'impose comme un véritable vivier artistique. Différents artistes ont en effet investi chaque étage de l'hôtel et du restaurant Le Serpentine, pour façonner un décor unique.

## UN ÉCRIN ART NOUVEAU

« *Quand nous avons découvert l'établissement, nous avons été frappés par la magnifique rotonde, cœur du Serpentine aujourd'hui* », se souvient Carine Tissot, présidente fondatrice de la Drawing Hotels Collection (et présidente de la Drawing Society). Raphaëlle Peria, à qui l'on doit le décor du Serpentine, a fait de ce cœur battant une adresse lumineuse et spacieuse. Cette parenthèse intime déconnecte ses convives du tumulte parisien pour les plonger dans l'univers onirique de Loïe Fuller, danseuse avant-gardiste de la Belle Époque, où triomphe la nature. « *Le bâtiment, signé en 1894 par l'architecte Louis Marnez, s'inscrit pleinement dans l'Art nouveau. En donnant carte blanche aux artistes, nous leur avons proposé de s'inspirer de cet héritage, tout en y apportant les codes d'aujourd'hui.* » Pour ce faire, Raphaëlle Peria a misé sur un jeu de matières. Les plumes de faïence, les bois courbés, le cuivre ou encore les verreries colorées confèrent une atmosphère feutrée au lieu.

## UNE CUISINE CRÉATIVE ET LUNAIRE

Sous la houlette du chef Aurélien Débenne, la courte sélection de plats est gage de qualité, tout comme les produits, de saison, issus de circuits courts. Une cuisine réfléchie

### LES PLUS ?

**Le week-end, place au brunch avec une carte toujours fidèle aux produits de saison et sourcés. Fromage, charcuterie, viennoiseries... l'offre pléthorique se complète par une sélection de plats chauds. Cerise sur le gâteau ? Le plateau de fruits de mer, généreusement garni d'huîtres et de saumon gravlax. Côté vins aussi, place à l'originalité avec une sélection resserrée et des allocations rares de Bourgogne ou de la vallée du Rhône. L'objectif ? Rendre accessibles des cuvées d'exception. Ici, on peut déguster un Volnay 2019 de la maison Guyon à 14 € le verre ou un Gevrey-Chambertin de Faiveley à 18 €.**



## LE SERPENTINE

PARIS

11 Avenue Mac-Mahon  
(HOTEL MISS FULLER)  
75017 Paris

### Restauration sur place

- Déjeuner (entrée/plat/dessert) : 34 €
- Dîner (en 3 ou 5 temps) : 59 € ou 75 €, accord mets & vins en supplément : 25 €
- Brunch (le week-end) : de 39 € à 46 €
- 40 places

où chaque préparation est adaptée aux moments de la journée. À midi, la simplicité vient sublimer les produits, tandis que, le soir, le restaurant propose entre autres une expérience en 5 temps. « *Le midi, nous accueillons surtout une clientèle de quartier avec des personnes qui n'ont qu'une heure devant elles, mais qui souhaitent bien manger* », constate Florian Bitker, directeur général de Drawing Hotels Collection. « *Le soir, c'est une autre ambiance, avec des couples ou des dîners d'affaires. Nous avons d'ailleurs créé un salon privé pour cela. C'est l'occasion de proposer une cuisine plus élaborée.* » Végétal, viande ou poisson, à la charnière de l'automne, la carte comprend un chou farci aux pleurotes, un dos de cabillaud ou encore une caille rôtie. Aux côtés d'Aurélien Débenne, Perrine Jamma, cheffe pâtissière, prolonge l'expérience culinaire en apportant une approche maison et de saison à la pâtisserie. Des desserts gourmands concluent ainsi l'expérience, comme le croustillant chocolat ou l'éclair à la feuille de figuier.