IDEATchael Malapert projette le Nemours dans le XXIe siècle

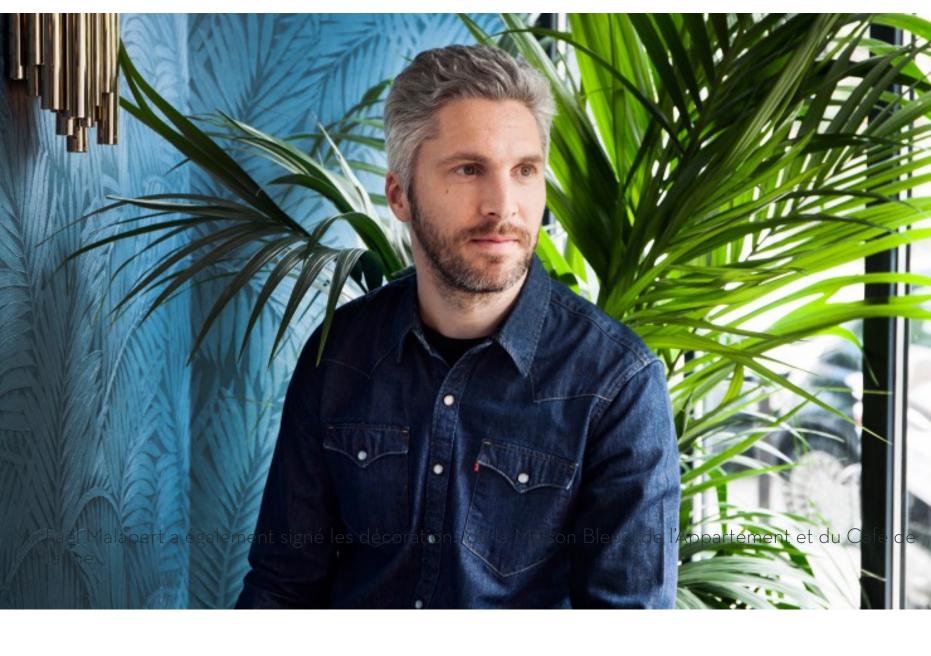
Par Rémi Bourbonneux LE 09 JANVIER 2017

THEMA CARRELAGE

Voir les autres articles

Après des mois de rénovation, Le Nemours, café parisien idéalement situé aux abords du Louvre entame une nouvelle ère grâce une carte imaginée par le Chef Daniel Hudry et une décoration brillante signée Michaël Malapert.

ntre le Louvre et les Jardins du Palais-Royal, Le Nemours vient de rouvrir ses portes après plusieurs mois de rénovation. Un nouvel univers, plus clair et lumineux, imaginé par Michaël Malapert s'intègre désormais à l'architecture unique de ce café typiquement parisien où les touristes se mélangent aux personnalités de la culture, de la mode et de la politique (le Conseil d'Etat est à deux pas...).



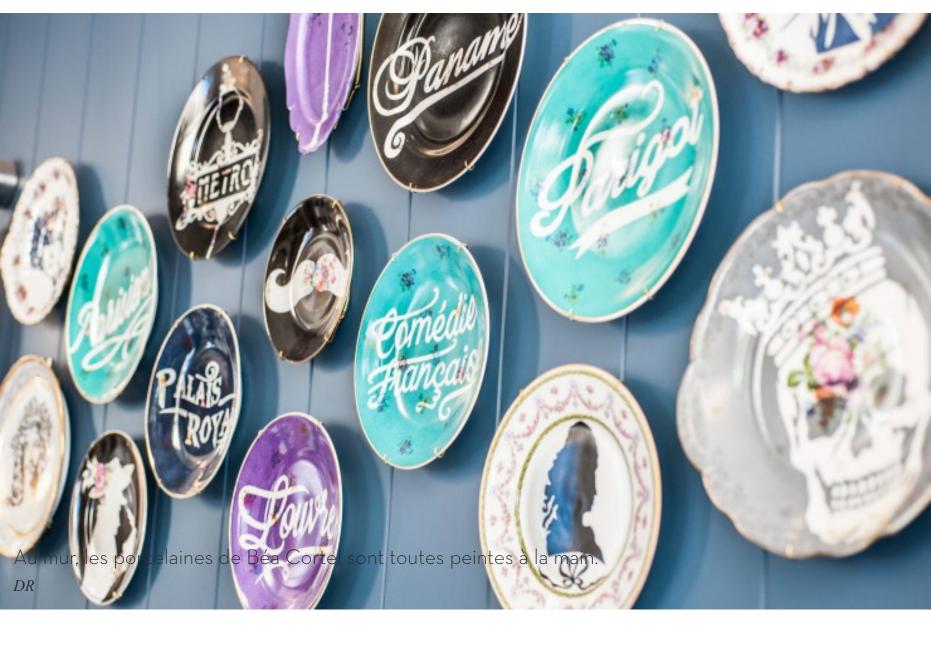
Dirigé par Olivier Coustou depuis plus de vingt ans, l'établissement renouvelle également sa carte sous les conseils du chef Daniel Hudry afin d'offrir une restauration de type « petite brasserie », faite maison et élaborée à partir de produits sélectionnés chez les meilleurs artisans.



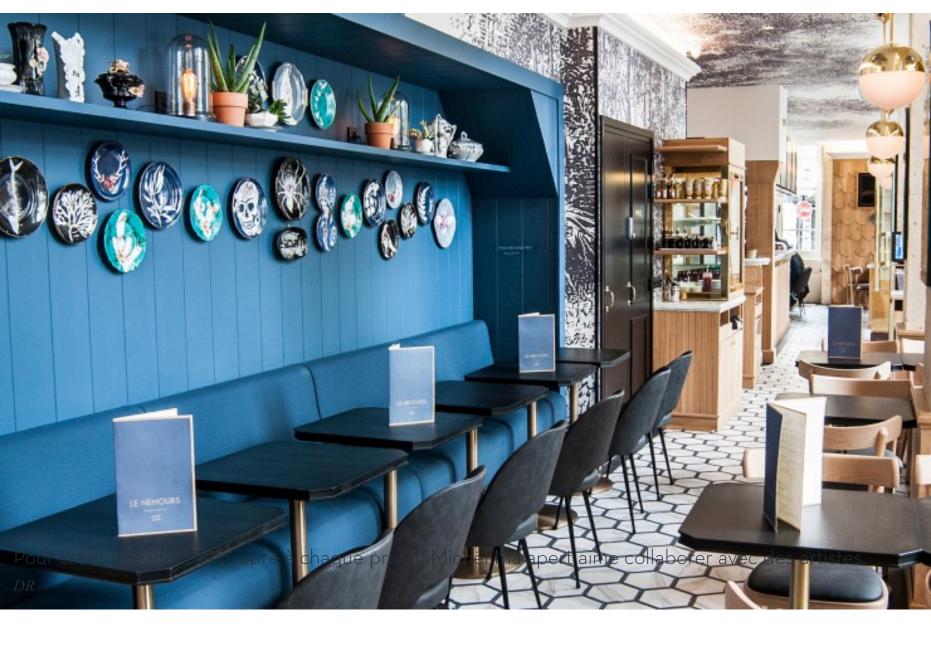
Tout au long de la journée, le service en continu permet de profiter du cadre idéal de la terrasse abritée sous les colonnes de la Place Colette, du petit-déjeuner au dîner, en passant par le tea-time et son cortège de pâtisseries généreuses.



Afin de « projeter le Nemours dans le XXIe siècle », l'architecture d'intérieure conçue par Michael Malapert revisite les codes des brasseries parisiennes de manière élégante et conviviale à travers des matériaux authentiques et un espace agencé pour s'adapter à chaque instant de la journée.



Du mobilier en bois aux luminaires en laiton, la décoration oscille entre confort et raffinement. Dans une niche au bleu roi identique à celui des banquettes, une collection d'assiettes vintage, customisées par les monochromes et les typographies de l'artiste Béa Cortel, confère à l'ensemble une ambiance de cabinet de curiosités.



Recouvert de marbre, le bar central aux influences Art déco répond au dallage graphique du sol tandis qu'une gravure végétale du XVIIIe siècle envahit les murs et le plafond. De même, des « *murs d'écailles de bois* » situés à chaque extrémité, reprennent les motifs des voûtes du Palais Royal pour réchauffer l'atmosphère minérale du Nemours.



Exerçant depuis plus de dix ans dans les domaines de la restauration et de

l'hôtellerie, l'architecte d'intérieur Michael Malapert insuffle au Nemours une nouvelle énergie grâce à un agencement au luxe contemporain, tourné vers l'extérieur et sa nouvelle terrasse pour profiter pleinement de l'environnement exceptionnel de la Place Colette.

Le Nemours. 2, place Colette, 75001 Paris.

PLUS D'ARTICLES CARRELAGE

Thématiques associées

#ARCHITECTURE D'INTÉRIEUR

#CAFÉ

#DÉCORATION

#PARIS

The Good Spots

Destination Paris

Tous

<u>Dallas, Normandie</u> <u>Paris</u> <u>France</u> Maison Fred
Paris
France

<u>Hôtel Antoine</u>

<u>Paris</u> <u>France</u> <u>Hôtel Ekta</u>

<u>Paris</u> <u>France</u>

<u>Hôtel Paris Gare de l'Est</u>

Paris France <u>Hôtel Providence</u>

Paris France En bref - Galeries high-tech

<u>Paris</u> France En bref - Le gang du vintage

<u>Paris</u> France

Mandoo, les yeux doux

<u>Paris</u> <u>France</u> <u>Voltex</u>

Paris

<u>France</u>

Elmer Paris France

The Good Concept Store

La sélection IDEAT



Affiche Mignon

The Parisianer

Lampe à poser - Milk NA1

And Tradition

<u>Découvrir</u>

<u>Découvrir</u>

Voir la liste des envies IDEAT

Sur le même sujet sur

IDEAT

Et aussi sur

The Good Life

Voir plus d'articles sur The Good Life



1 AN = 25 € 7 exemplaires

Abonnez-vous

MENTIONS LÉGALES CGV/CGU INFORMATIONS COOKIES PUBLICITÉ CONTACT ABONNEMENT

SITEMAP

Les rubriques

<u>Lifestyle</u>

<u>Design</u>

<u>Tourisme</u>

<u>Art-chitecture</u>

<u>Spots</u>

<u>Vidéos</u>

Photos

Nos services

Boutique design

Boutique livres

Boutique Art

Boutique high tech					
Les	sites	d'IDEAT	Editions		

The Good Life

The Good Concept Store

<u>IDEAT</u>

The Good Hub

Newsletter

 OK

Chaque semaine la newsletter IDEAT

© 2017 IDEAT