



RENDEZ-VOUS PREMIUM PREMIUM

Hôtel, restaurant, boutiques : tour d'horizon des adresses les plus chics de la capitale.

Hotels, gourmet tips, boutiques, and more. Discover all that's new and chic in Paris.

PAR/BY CÉLINE FAUCON, JULIE GERBET ET CAROLINE KNUCKEY



Le Burgundy Luxe, calme et volupté Luxurious, calm, and sumptuous

Niché dans une petite rue entre Concorde et Madeleine, Le Burgundy étale discrètement une série d'atouts lui valant de figurer parmi les meilleurs 5-étoiles parisiens. Place aux œuvres d'art, aux teintes lumineuses (dominantes de rouge éclatant, de citron et d'anis), au style contemporain, aux vastes chambres et à l'originalité des suites, récemment rénovées. Cette élégance se conjugue à une offre de services complète, de l'accueil personnalisé de familles au bar, sans oublier le spa et la superbe piscine, un luxe rare à Paris. Raffinement, charme et discrétion garantis ! Double à partir de 380 €.

Nestled in a small street between Concorde and Madeleine, Le Burgundy discreetly displays all the assets that make it one of the best 5-star hotels in Paris, with spacious rooms and recently renovated suites sporting a chic contemporary style that features original artworks and luminous colours. Expect an excellent range of services including a personalized greeting, special care for families, a bar, spa, and a swimming pool – a rare luxury in Paris. Refinement and understated charm are guaranteed! Double room from €380. 6-8, rue Duphot, Paris 1^{er} (01 42 60 34 12, leburgundy.com).

LE BAUDELAIRE

Le restaurant étoilé du Burgundy aime débusquer les talents de la gastronomie. Ce que confirment Guillaume Goupil (chef cuisinier) et Pascal Hainigue (chef pâtissier). Dans un écrin « couture » (tables noires, fauteuils jaunes), leurs créations éclatent de subtilité et de saveurs, autour de l'escargot, de l'asperge, des ris de veau ou du saint-pierre. Une cuisine généreuse, maîtrisée, envoûtante jusqu'aux desserts. La deuxième étoile n'est pas très loin !



Le Burgundy's Michelin-starred restaurant is all about elevating the gifts of talented people. Executive chef Guillaume Goupil and pastry chef Pascal Hainigue make a passionate team in this "couture" setting (black tables, yellow armchairs), creating dishes of infinite subtlety and flavour. A generous, masterful and irresistible cuisine. A second star is surely on its way!

Menu découverte à 105 € (hors boissons).
Discovery menu €105 (excluding drinks).