

SOFITEL PARIS BALTIMORE TOUR EIFFEL



SOFITEL
HOTELS & RESORTS

PARIS BALTIMORE TOUR EIFFEL

SOMMAIRE

L'hôtel

- 5 L'histoire
- 7 Le lieu
- 9 L'esthétique

Le restaurant

- 15 Le Chef : Jean-Philippe Perol
- 16 Le concept de Carte Blanche
- 18 Le Maître Sommelier : Jean-Luc Jamrozik

Le bar

- 20 Le bar

La philosophie

- 23 La proximité



BIENVENUE À L'HÔTEL BALTIMORE

Son histoire et patrimoine

De l'extérieur, le Baltimore n'a rien d'un établissement hôtelier. D'ailleurs, le bâtiment de pierres blanches de style haussmannien était à l'origine une demeure privée construite en 1892 au 88 avenue Kléber par l'architecte *Paul Lorin* avec le concours de *Gustave Eiffel*, le géant de la Tour à qui il a donné son nom : elle est bien visible de la suite 602 au sixième étage, attraction suprême pour les visiteurs étrangers.

La maison noble a été transformée en hôtel vers 1920. C'est à la fin de la guerre 14-18 que Paris est furieusement à la mode, la paix est joyeuse : le Ritz, le Claridge, le Grand Hôtel place de l'Opéra attirent la fine fleur des Anglo-Saxons, des riches Américains, des Sud-Américains qui découvrent les plaisirs de la vie dans la capitale, les années folles, le champagne, les soirées dansantes chez Maxim's, les dîners de gala, les défilés de mode, le jazz et les débuts de l'Art Nouveau à Montparnasse.

« *Paris est une fête* » écrira le correspondant de presse *Ernest Hemingway* quelques années plus tard.

Dans le sillage de *Lord Brougham*, l'inventeur des séjours ensoleillés sur la Côte d'Azur, des aristocrates britanniques de la gentry, ont adopté la Ville Lumière, troquant le fog londonien contre la « french way of life ». C'est le cas de *Lord Baltimore*, un grand voyageur, amateur d'art et fin gastronome, il est le premier hôte de marque de l'avenue Kléber, un personnage hors du commun. C'est pourquoi son nom deviendra l'enseigne de l'hôtel comme ce fut le cas pour le Prince de Galles, grand client du palace de l'avenue George V.

La douceur de vivre à Paris XVIème

Lord Baltimore choisit de s'installer au milieu de l'avenue Kléber car le grand hôtel est bien situé entre l'Arc de Triomphe, le Trocadéro et le Bois de Boulogne à vingt minutes, tout comme l'hippodrome de Longchamp. Les habitués des courses de chevaux, propriétaires, joueurs, observateurs du paddock ont fait de l'hôtel leur pied-à-terre : traverser les allées du Bois est un plaisir rare dans une capitale d'Europe.

Et puis, disons-le, dans ce bel hôtel à la localisation idéale, règnent la discrétion, l'intimité préservée, il n'y a ni paparazzi, ni écotiers en quête de ragots ou de scoops piquants, ce qu'apprécieront particulièrement *Jean Gabin* et *Marlène Dietrich*, lorsqu'ils filaient le parfait amour, après la seconde guerre mondiale.

Au Baltimore, la bonne société européenne, les riches provinciaux de la bourgeoisie française, les membres des deux cents familles descendent dans cet hôtel bien fréquenté, sans tape-à-l'œil ni bar de nuit. Après tout, ils pourraient choisir ce beau quartier, comme dirait le romancier *Louis Aragon*, pour s'offrir un appartement spacieux, ou un pied à terre lumineux. >



> Vous êtes au cœur du XVIème arrondissement, le nec plus ultra des Parisiens qui savent (bien) vivre et profiter des charmes et de la magie de l'ancienne Lutèce.

Jean Marais a vécu au Baltimore quand il jouait au théâtre des œuvres du poète *Jean Cocteau* (Orphée), des pièces et des films qui ont marqué l'Histoire de la culture française. De même, le pianiste virtuose et le chef d'orchestre international *Daniel Barenboïm* en concert à Pleyel ou au Théâtre des Champs-Élysées a-t-il ses habitudes dans les junior suites de l'hôtel.

En somme, le Baltimore, avec le temps, s'est forgé une image et une forte notoriété qui ont franchi les frontières. L'édifice de six étages orné de balustrades en fer forgé ouvragé, souligné de balcons et fenêtres plantés de géraniums rouges, le style très haussmannien de la façade offre une singulière allure architecturale qui n'a rien d'un grand hôtel de chaîne. En cela, le Baltimore est unique dans cet arrondissement « high class » du Paris élégant.





Le Salon



L'Esthétique, le confort & l'innovation

Dès l'entrée, le lobby introduit bien l'esprit du grand hôtel tout de charme et de confort, mohair, taffetas, velours des fauteuils et canapés rehaussés par des œuvres d'art et du mobilier ancien recherché, commodes Louis XV, tableaux anciens, belles consoles en hêtre teinté « wengé », hautes lampes à tiges en acier et laiton, miroirs aux cadres de marbre.

Plus de liberté, se sentir « comme à la maison », dans un environnement branché et moderne avec un réel besoin de partage : les nouvelles exigences de nos voyageurs modifient les codes traditionnels de l'hôtellerie ! La technologie est au cœur de leurs attentes. C'est dans cette optique qu'a été installé un écran dynamique qui lie informations et émotions afin de faire vivre une expérience aux clients ! *Plus qu'un mur interactif, les clients du « Sofitel Paris Baltimore Tour Eiffel » vivent une expérience connectée unique au monde, reflétant l'image et les valeurs de l'hôtel, les engageant et les guidant dans leur expérience hôtelière parisienne et selon leurs besoins: Mieux planifier son séjour, partager, créer...* Le Welcome Wall sera un conseiller virtuel pour tous les clients, pour plus de convivialité, il a été surnommé « Tom ». 16 mois d'études et de développement ont été nécessaires pour mettre au point et finaliser «Tom» avec l'entreprise canadienne « Float-4 », studio de design expérientiel et de technologie interactive à Montréal.

Aux murs de chaque étage, des estampes présentent des variations calligraphiques autour des neuf lettres du mot Baltimore. Tout cela respire la classe, un sens du détail choisi et une sorte de beauté à vivre. >



> Rien d'étonnant à ce que l'hôtel de 103 chambres dont 27 junior suites, plus la splendide suite Eiffel au 6ème étage soit devenu un hôtel Sofitel, une marque de prestige du groupe Accor. Toutes les chambres sont alors équipées du concept de lit « My Bed », c'est-à-dire un sur-matelas, une couette, des oreillers. Tout est conçu pour vous faire découvrir une nouvelle expérience de la nuit: c'est un nid douillet entre duvet et plumettes plus quatre oreillers extra-larges pour accompagner un sommeil réparateur – oui, un plus indéniable. Depuis la fin 2016, le Baltimore connaît un vaste programme d'embellissement sur ses sept étages, soit la totalité des chambres et suites, salles de bains, toilettes, couloirs, lobby, restaurant, et les trois salons de réception : le Trocadéro, le Kléber et le Foch, plus le salon Eiffel au premier étage. *C'est un Baltimore remis au goût du jour, plus intégré dans une sorte de modernité feutrée et actuelle qui s'offre aux résidents de 2017, expliquent Timothé Coutellier et Lluc Giros, architectes designers du cabinet Les deux ailes, en charge du projet.*

Un grand hôtel n'est jamais une œuvre achevée, coulée dans le bronze d'autant qu'un couple d'investisseurs, *Pierre Esnée* et *Marie Laure* son épouse qui ont acquis les murs et la propriété du Baltimore sont très impliqués dans la gestion et le devenir de l'hôtel. Le couple regorge d'idées, de projets, et habite les lieux plusieurs fois par mois. Ils ont du goût et sont au fait des derniers perfectionnements des lieux – c'est *Marie Laure Esnée* qui a déniché l'œuf géant, le « mood » de Christofle, qui contient les couverts de table, jolie trouvaille et sensation garantie en début de repas.



CARTE BLANCHE

88 bis avenue de Kleber - 75116 PARIS
01.44.34.54.54

*Du Lundi au Vendredi
Pour le déjeuner de 12h à 14h
Pour le dîner de 19h à 22h*



CARTE BLANCHE
RESTAURANT



Salle de restaurant

LA TABLE DU BALTIMORE : CARTE BLANCHE

Le Chef Jean-Philippe Perol

C'est un toqué breton à la vaste expérience des fourneaux, un quart de siècle de créativité culinaire depuis l'école hôtelière. En 1989, il entre au Meurice dont le chef étoilé est *Marc Marchand*, un pro de la haute gastronomie. Après cinq ans à ses côtés, il part au Pré Catelan, devient sous-chef de *Roland Durand*, un as des épices, et reste dans la brigade quand arrive *Frédéric Anton*, disciple fidèle (sept ans) de *Joël Robuchon* et futur trois étoiles.



C'est alors qu'il est nommé professeur de cuisine à la prestigieuse école Lenôtre pendant 18 mois, une singulière promotion.

Et c'est en 2001 qu'il prend la direction des cuisines du Baltimore, titulaire d'une étoile de 2003 à 2012.



Accueil du restaurant

Salle de restaurant

Le concept : Carte blanche à Jean-Philippe Perol

Au Baltimore, dans son restaurant tout juste rénové et renommé « Carte Blanche », le Chef Perol, heureux dans son métier, présente aux convives une cuisine contemporaine fondée exclusivement sur les produits de saison « à l'apogée de leur saveur » : légumes et fruits, poissons de pêche raisonnée et sauvage, viandes d'AOC – et cuissons justes, le point fort du Chef.

L'idée ? Composer son assiette avec le Chef au gré des saisons ou bien lui laisser carte blanche...

Il propose une nouvelle carte tous les mois pour suivre au plus près la saisonnalité, mais aussi moins de sel, moins de sucre, moins de gras : le cuisinier moderne se soucie de la bonne santé, de la bonne forme de ses clients – Le tout d'un très bon rapport qualité/prix et selon 3 déclinaisons :

-LE « MARCHÉ DU CHEF » :

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT, eau et café pour 36€
ENTRÉE, PLAT, DESSERT, eau et café pour 46€

-LA CARTE :

Un choix de 3 entrées, 3 poissons, 3 viandes et 3 desserts

Certains plats avec leur descriptif, de manière habituelle, puis d'autres intitulés uniquement par le produit, par exemple : «La Sole». >

> Ces produits mystérieux, lorsque choisis par le convive, font l'affaire d'un échange en particulier avec le Chef, afin de définir ensemble la cuisson, l'accommodement, l'accompagnement souhaité.

Ainsi le Chef laisse carte blanche à son convive afin de pouvoir préparer le produit choisi, au plus près de ses goûts et envies.

-LA « CARTE BLANCHE » :

Un menu dégustation laissé totalement en carte blanche au Chef, Café, eau et mignardises - Au prix de 85€

Et avec un accord mets/vins en échange avec le Maître Sommelier - Au prix de 130€

Le tout dans un cadre magnifiquement rénové, en respect avec l'âme de cette maison mais dans une version plus épurée : une atmosphère douce, amenée par les sphères des lustres, les courbes à l'infini d'une moquette profonde, les rondes tables en bois brut, l'œuf mood étincelant au centre, jusqu'aux porte-couteaux d'ardoise, reflets exact d'une carte fidèle à la nature.



Les vins choisis par le Maître Sommelier Jean-Luc Jamrozik

Vous pourrez également décider de composer votre repas à partir du vin que vous aurez sélectionné avec le Maître Sommelier, dans la très belle cave située à l'entrée du restaurant et qui vous propose tous les mois, en accord avec chaque nouvelle carte du restaurant, une sélection de 5 vins blancs, 10 vins rouges et une maison de champagne.

Des crus classiques, en passant par les découvertes et les vins étrangers, au verre avec un prix de départ de 8-9€ ou en bouteille à partir d'une trentaine d'euros, toujours dans cette optique d'offrir le meilleur, en tout cas le plus adapté au goût de chacun, en accord avec une carte de saison et au meilleur prix.



Pour vous guider dans ce choix, le Maître Sommelier, Jean-Luc Jamrozik, un pilier du Baltimore, l'homme des vins, est en poste depuis une vingtaine d'années. Ardent promoteur du rapport qualité-prix, même pour des bouteilles de collection, les flacons rares et les Bourgogne de propriétaires, les tarifs ne doivent pas être dissuasifs : il faut que les clients soient incités à commander et savourer les vins dont ils ont envie.

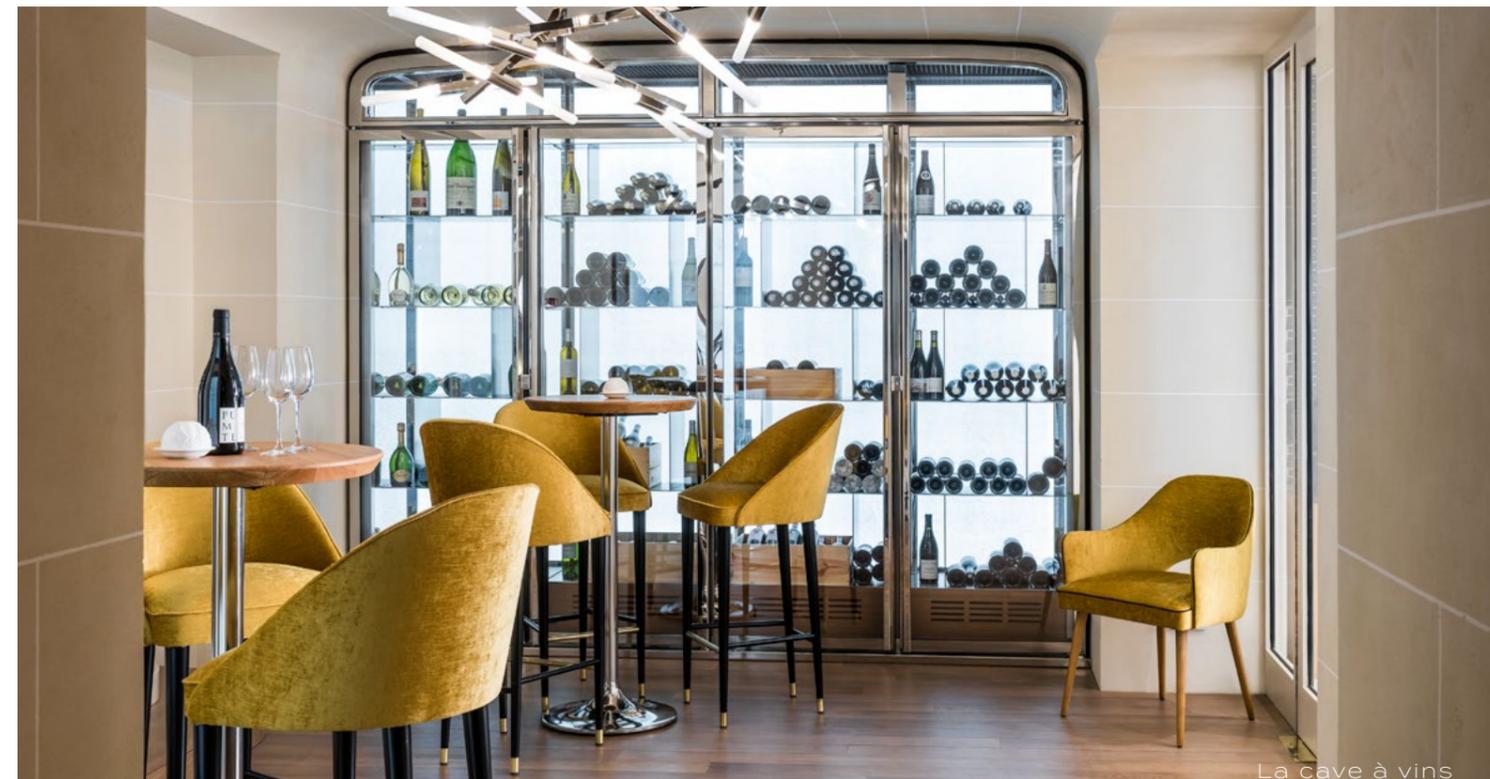
Ce professionnel de la dive bouteille a fait ses humanités œnologiques après l'école hôtelière dans la chaîne des Relais & Châteaux, puis c'est la Grande-Bretagne au Métropole de l'Hôtel Hilton à Birmingham puis au Royal Garden de Londres où il obtient le poste de sommelier. En 1983, il gère la cave du restaurant l'Estournel et l'art de la table façon anglaise – si bien

qu'il devient un ambassadeur zélé des whiskies et des portos.

Ses connaissances pointues en œnologie et le service du vin le conduisent au fameux concours du meilleur sommelier du monde à Rio de Janeiro au Brésil. >

> Fort de cette expérience, il se met au service d'Olivier Poussier, chef sommelier chez *Lenôtre* qui décroche le titre si envié à Montréal en 2000. Deux candidats, deux champions couronnés. Jean-Luc Jamrozik affirme ainsi son sens de l'amitié et de l'entraide. Pilier de l'Association des Sommeliers de Paris Île-de-France, il en devient le président très respecté parmi l'élite des professionnels de la cave.

À la carte des vins, il propose une sélection du mois où toutes les régions sont représentées : Champagne, Bourgogne, Bordeaux, Alsace, Corse (Calvi), Vallée du Rhône, Provence, Sud-Ouest, Jura. À la bouteille ou au verre à des tarifs aimables : le champagne Louis Roederer 2009, brut premier très réussi à 19 euros, le Meursault Clos de la barre 2013 à 23 euros, le Pommard premier cru 2013 du Marquis d'Angerville à 23 euros et le Bandol 2012 de Tempier à 14 euros. De quoi apaiser la soif élégante des résidents.



La cave à vins



Le club Sandwich



Cocktail

LE BAR

Sa convivialité

Et puis le Baltimore, dans sa rénovation présente, a accentué la convivialité comme on peut le voir au bar du lobby et au salon attenant où l'on peut se restaurer de saumon fumé, de burgers, de salade Caesar et de belles tartes et gâteaux du jour, toujours dans un cadre mêlant harmonieusement style classique et contemporain : claustras en laiton créateurs d'alcôves, table d'hôtes, fauteuils profonds, et coin cheminée...

SOFITEL PARIS BALTIMORE TOUR EIFFEL - LE BAR

88 bis avenue de Kleber - 75116 PARIS
01.44.34.54.54

*Ouvert tous les jours de 8h à minuit
Open every day 08:00 pm to midnight*



DE L'HÔTELLERIE SUR-MESURE, UN VRAI SAVOIR-VIVRE

La proximité

Le Baltimore séduit par une spécificité évidente : ce n'est pas un palace luxuriant aux tarifs somptueux, ce n'est pas non plus un grand hôtel de chaîne impersonnel et sans âme. *Le Baltimore a un style français, respectueux d'un art de voyager très contemporain, tout en restant ancré dans son histoire, son identité.*

Vous êtes là dans le Paris vivant du XVI^{ème} arrondissement, et les clients apprécient cette proximité avec le quartier. Il faut redire que le Baltimore est géré par Mr et Mme Esnée, un couple amoureux de l'hôtel : les propriétaires connaissent par leur nom tous les employés et cadres. *Ici, c'est un peu comme une famille qui vous reçoit, heureuse de vous rendre heureux.*

SOFITEL PARIS BALTIMORE TOUR EIFFEL

88 bis avenue de Kleber - 75116 PARIS

Tel : +33 (0)1 44 34 54 54

www.sofitel.com



CONTACT PRESSE

Vanessa Boismard

Tel : +33 (0)1 44 34 53 53

Mail : vanessa.boismard@sofitel.com