

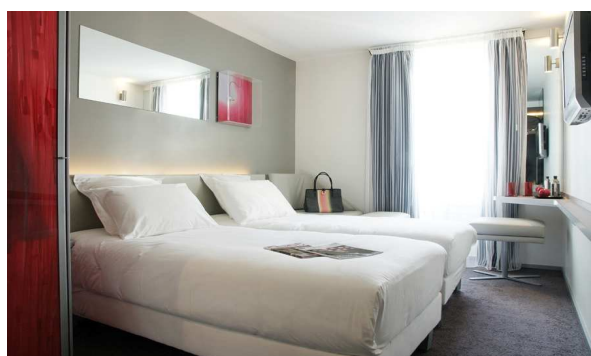
Le Cadran Hôtel inaugure un concept « design cocoon »

A situation exceptionnelle, un concept d'hôtel des plus tendances. Totalement re-décoré dans un style contemporain, Le Cadran Hôtel à deux pas de la Tour Eiffel, mise sur un confort racé, un service « aux petits oignons » et une ambiance gourmande : ce boutique Hôtel intègre un BAR à chocolat signé Christophe Roussel, le pâtissier chocolatier créatif salué par les critiques comme par ses pairs ...



Un concept d'hôtel contemporain et urbain

Impression de se « sentir chez soi » ... Ambiance zen et lumineuse en plein cœur de Paris, Le Cadran Hôtel dévoile son nouveau visage cocoon et ultra-contemporain.



Une expérience à vivre de la réception aux chambres et junior suite, en passant par la salle de petit-déjeuner, le business center ou le BAR à chocolat.

Accueil chaleureux et personnalisé de Carole Blot et de son équipe, tout est mis en oeuvre pour faciliter le séjour d'une clientèle cosmopolite constituée de jeunes couples en lune de miel, de quadras séjournant dans la Capitale pour affaires ou de seniors globe-trotters.

Une situation exceptionnelle

Outre le charme de cet hôtel très calme, l'emplacement est aussi des plus séduisants. A deux pas de la Tour Eiffel, des Invalides ou du Musée d'Orsay, Le Cadran Hôtel est au coeur du « Paris-village » du VIIème, proche du marché de la rue Cler où l'on peut déguster tous les jours de véritables produits du terroir et profiter des terrasses bordant la très commerçante rue piétonne.



Un design cocoon



Camaïeux de gris soulignés d'orange, de vert pomme ou de fuchsia, lignes épurées, matières nobles, la décoration est signée par l'architecte décorateur Olivier Gossart qui a mâtiné l'hôtel de son style design cocoon facile à vivre. Qu'il s'agisse des 26 chambres standards équipées de lits queen size (160 x 190 cm) ou des 16 chambres avec lit King size (180 x 190 cm) ou Twin (2 x 90 x 190 cm). Dans chaque chambre la lumière a été étudiée de près : têtes de lit éclairantes avec variateurs de lumière intégrant différents scénarii savamment choisis par



pour créer des ambiances changeantes et confortables sculptant le décor. Spots directionnels de lecture, puits de lumière dans certaines salles de bains,..., une recherche de chaleur et de confort, jusqu'aux serviettes de bain moelleuses et aux couettes douillettes garnissant les larges lits.



Un service « aux petits oignons »

Wifi gratuit dans tout l'hôtel, coffre-fort, climatisation, chauffage individuel, double vitrage, mini-bar, téléphone direct, TV écran plat câblée et sèche-cheveux dans toutes les chambres, l'hôtel est également équipé d'un business center en accès libre.

Quant aux petits déjeuners, ils sont servis dans une ancienne cave voûtée largement éclairée où l'on peut savourer de délicieux breakfast de 7 h à 10 h (11h les samedis et dimanches). Un copieux buffet propose café, thé, chocolat, lait, jus de fruits, 4 sortes de céréales, viennoiseries, baguette, pain aux céréales, salade de fruits frais, fromages, fromage blanc, charcuterie, miel et une multitude de confitures.



Le premier BAR à chocolat d'hôtel parisien est signé Christophe Roussel...

Avec entrée directe de la rue du Champ de Mars et accès privilégié de l'hôtel pour les clients de l'hôtel du Cadran, l'espace gourmand imaginé par le détonant et pétillant chocolatier pâtissier nouvelle génération est à l'image de ses créations : associations de goûts incroyables et harmonies de couleurs explosives. Outre le BAR à chocolat qui sert des chocolats chauds parfumés au piment, à l'orange, à la framboise, ou à la vanille, on y trouve les nouveaux macarons cocktails Rhum/Coca et Daïquiri aux zestes de citron vert ou encore la délicate carte de chocolats réalisés à partir des meilleurs crus d'Afrique, du Venezuela, de Saint-Domingue ou encore de Madagascar ou de Trinidad...



A propos de Christophe Roussel : appartenant à la jeune génération de pâtisseries chocolatiers « expérimentaux » qui monte, Christophe Roussel est

désormais aux commandes de trois boutiques (Paris, La Baule et Guérande). En perpétuelle recherche de saveurs et de formes aussi détonantes que déroutantes, ce bouillonnant créatif ne cesse de bousculer les combinaisons, les textures et les saveurs aux rayons chocolat comme macaron. Son dada ? Détourner sans vergogne nos grands classiques : le macaron se déguste sucré/salé à la chèvre et à la tomate ou au foie gras à Noël, ou encore prend des allures de « fingers »... Appartenant à l'association « Relais Desserts International », il a aussi été coopté par les membres de Générations.C, association de jeunes chefs tels que Thierry Marx, David Zuddas ou Gilles Choukroum.

Pratique

▪ Hôtel du Cadran

10, rue du Champ de mars 75007 Paris

E-mail : resa@cadranhotel.com - Tél. : 01 40 62 67 00 - Fax : 01 40 62 67 13

Services :

Tarifs : de 240 € sur la base d'une chambre simple ou double standard à 450 € pour une suite junior (taxe de séjour inclus) + Petit-déjeuner 13 €/pers – détails des tarifs <http://www.paris-hotel-cadran.com/french>

▪ Agence O-Gossard

9, rue Valadon 75007 Paris

E-mail : contact@o-gossard.com - Tél. : 01 42 60 14 80 - Fax : 01 42 60 14 85

Contact Hôtel du Cadran :

Carole Blot

Tél. : 01 40 62 67 00

resa@cadranhotel.com

Contact Presse :

VinciCom

Christelle Roignant ou Céline Le Guern

02 97 29 07 74 / 06 83 81 61 61

presse@vincicom.com