

COTE

M A G A Z I N E

HORLOGERIE / *Timewear*
Le cru 2016
The 2016 vintage

MODE / *Fashion*
Hissez les couleurs !
Raise the colours!



COTE FOR PARIS VISITORS

MODE FASHION JOAILLERIE JEWELLERY GASTRONOMIE GASTRONOMY CULTURE SHOPPING

Offert - Free

www.cotemagazine.com

**LE SAINT****Un hôtel, un esprit de famille**

Bertrand Plasmans n'est pas un directeur d'hôtel comme les autres. À Saint-Germain-des-Prés, son lieu de vie et de travail depuis presque vingt ans, il préside à la destinée du Saint, un 5-étoiles (ouvert en février dernier) qu'il a pris soin de décorer dans les moindres recoins, selon ses propres goûts. Dans les parties communes, le restaurant et les 54 chambres romantiques (dont une suite avec terrasse), le propriétaire des lieux a composé une partition stylistique néo-XIX^e, mêlant influences asiatiques, photos contemporaines et surtout un esprit cosy très *British*. Résultat ? L'impression d'être dans une superbe maison de famille, où la discrétion et l'accueil ultra-personnalisé sont de rigueur. Son plus ? Le restaurant Kult, esprit néobistrot, ouvert en continu (de 7 h à 1 h du matin, sauf dimanche et lundi), dispose d'une entrée « indépendante » qui en fait une adresse plébiscitée aussi bien par les gens du quartier que par les fins gastronomes.

Hotel with a family feel. Bertrand Plasmans, who has lived and worked in Saint-Germain-des-Prés for nearly 20 years, opened his own 5-star hotel Le Saint in February. But he's no run-of-the-mill hotelier; he designed the hotel's decor down to the smallest detail. In the communal areas, restaurant and romantic guestrooms (53 rooms plus a suite with terrace) he has created a neo-19th-century style with Asian influences, contemporary photos and a very British cosiness. You feel you are in a superb family home where you can count on discretion and an ultra-personalised welcome. The restaurant, Kult, in neo-bistro spirit, is open from 7am to 1am except Sundays and Mondays. It has an entrance from the street and is popular with Saint-Germain locals and foodies from near and far.