

# Marion

A DÉCOUVERT

## HÔTEL LE BOWMANN, UN HAVRE DE PAIX EN PLEIN CŒUR DU QUARTIER HAUSSMANN

Publié le 4 juin 2019



Bienvenue dans l'univers de Laurent Maugoust, l'architecte de l'hôtel 5 étoiles, le Bowmann, Boulevard Haussmann. Avec la complicité d'Olivier Billotte, ces deux architectes ont fait de ce lieu un havre de paix en plein cœur du 8<sup>ème</sup> arrondissement. Mélange entre éléments contemporains et matériaux anciens, cet hôtel moderne à la déco intemporelle vous invite à vous sentir bien.



Le temps nous offre la chance de profiter de la terrasse du restaurant de l'hôtel, le 99 Haussmann. N'oublions pas que nous sommes là pour la cuisine. Ici c'est le chef Gregory Cohen qui est aux commandes, et nous guide avec un menu à la découverte de ses spécialités.

# Marion

A DÉCOUVERT



Nous commençons le repas avec le foie gras, émulsion à la truffe, graines de figues : association parfaite pour sublimer le produit. Les asperges, reines de cette saison, suivent ensuite. Elles sont légèrement croquantes et accompagnées d'un sabayon aux agrumes. Les serveurs vous conseilleront sur un accord met et vin pour encore plus de plaisir.



Nous continuons l'expérience gastronomique avec les Saint Jacques sur coquille, citron bergamote et citron caviar. Elles sont simplement snackées et relevées avec les arômes qui les accompagnent, pas besoin de plus, elles fondent en bouche. Mon +1 découvre lui la canette à l'orange, sponge cake de grany smith et endives caramélisées : la cuisson est parfaite !

# Marion

A DÉCOUVERT



On garde de la place pour les douceurs du chef : Le mille-feuille Mont blanc à la crème de marron est excellent, les couches de pâte feuilletée sont fines et caramélisées : un délice ! Ainsi que la poire pochée au lait d'amande, caramel fleur de sel sur son socle de chocolat croustillant : le fruit est sublimé et nous fond en bouche. On ne laisse pas une miette !



Il faut compter un petit budget pour le dîner (en même temps, nous payons le cadre) : 22€ en moyenne pour une entrée, 40€ pour un plat et 14€ pour le dessert.

HÔTEL BOWMANN

99 Bd Haussmann 75008 Paris

01 40 08 00 10

[www.hotelbowmannparis.com](http://www.hotelbowmannparis.com)

Restaurant ouvert tous les jours

HOTEL

RESTAURANT

