MODE CULTURE BEAUTÉ SOCIÉTÉ LÉES. ET GRATUIT



POURQUOI CETTE VIEILLE POUPÉE CÉLIBATAIRE EST UN HIT



LAFIN DE LA BROULLE



Avant que les petits déj d'hôtels disparaissent, quelques endroits où vous serez toujours reçue comme Louis XIV au saut du lit.

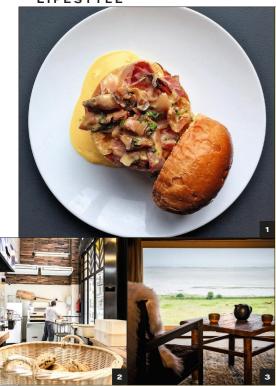
PAR RAPHAËLLE ELKRIEF



lors qu'il y a quelques années, on se serait contentée d'un bon bol de Kellogg's, l'obsession du petit déj est devenue telle

(#pimpmybreakfast) qu'elle semble avoir supplanté la question du room service ou de la couleur du couvre-lit dans la tête des hôteliers. Sur Internet, les guides des bonnes pratiques à destination des hôtels indépendants pullulent. « On s'est rendu compte que la meilleure façon de juger un hôtel, c'était de goûter son petit déjeuner, avance Rémy Lelièvre, directeur des Prix Villégiatures, qui intègre depuis 2011 un «breakfast award». Vous pouvez avoir les meilleurs services au monde, si votre petit déjeuner ne tient pas la route, tout s'écrase. » Histoire de ne pas se faire voler la vedette sur Instagram par les nouveaux coffee-shops rois du petit déj comme Claus ou Wild and The Moon, les hôtels mettent le paquet. Comme les Novotel qui, le 8 mars dernier, présentaient leur nouvelle offre «le petit déjeuner en grand»: nouvelle ambiance, produits incontournables (la baguette Fréderic Lalos, MOF) et création d'un corner régional. Car la concurrence est féroce: «Aujourd'hui, Yannick Alléno s'occupe de la carte du matin du Cheval Blanc et Alain Ducasse de ce qu'on vous sert avec votre café au Plaza Athénée», renchérit Rémy Lelièvre. Mais ces petits déjeuners de château risquent bien de devoir se mettre à la diète. En effet, l'offre star des hôtels (et des gens qui ont les yeux plus gros que le ventre) commence à être remise en question, à mesure que le monde de l'hôtellerie prend conscience de son bilan carbone. Premier en ligne de mire: le buffet

à volonté. Cette grande orgie du matin que, selon une étude réalisée par Hospitality ON, 83% des hôtels proposent à leurs clients, et qui, ne nous le cachons pas, transforme chaque nuit d'hôtel en veillée de Noël, passe de plus en plus mal en pleine chasse au gaspillage. Le 13 octobre dernier, le principal syndicat d'hôtellerie-restauration (Umih) publiait un guide pour aider les hôtels à ne pas jeter des kilos de toasts à moitié mâchouillés. L'une des recos? Supprimer le buffet et le remplacer par un service à table. Une idée qui a déjà fait des petits, à voir le développement des offres de « petits déjeuners express ». Comme au MOB Hôtel de Cyril Aouizerate (ancien du Mama Shelter), tout juste installé à Saint-Ouen, qui a opté pour la simplicité: pain (cuit sur place dans un immense four), beurre confiture et basta. Tout ça pour 9€, servi aussi aux gens du quartier. « On en a marre des offres toujours plus compliquées, explique-t-il. Un petit déjeuner avec une boisson chaude, une boisson froide et des tartines, si c'est bien fait, c'est excellent!» «Je rencontre beaucoup de directeurs d'hôtels qui sont mal à l'aise de jeter des montagnes de croissants frais à la poubelle, poursuit Rémy Lelièvre. Le Plaza Athénée a supprimé son buffet gargantuesque et propose un service à la carte. L'impact est écologique mais aussi financier: en calculant le nombre de clients, on sait combien on doit produire pour le lendemain, c'est tout de même plus rentable.» Alors, avant que les buffets d'hôtels ne deviennent comme « la vie sans Internet», ce truc que les gens qui naissent maintenant n'auront jamais la chance de connaître, on a fait le tour des hôtels où on peut kiffer à partir de 7h du matin.





CHOISIR SON SUPER-ALIMENT

Tout miser sur un produit et vous le sublimer, comme on dirait dans *Top Chef.*

1/ L'ŒUF DE L'HÔTEL MOLITOR

Le chef Jean-Baptiste Dutac et sa brigade ont mis dans leur carte l'accent sur les œufs, en créant notamment un œuf Bénédicte revisité. Aka un énorme english muffin en forme de bol, rempli de plein de choses super.

13, rue Nungesser-et-Coli, Paris-16°, mgallery.com, nuit + petit déj à partir de 260 € ou petit déj seul à 26 € par personne.

2/ LE PAIN DU PRAKTIK BAKERY

Dans cet « hôtel-boulangerie », on se réveille avec l'odeur du pain chaud que l'on vient manger au rez-de-chaussée où l'hôtel a installé, en guise de lobby, une boulangerie Baluard, véritable institution barcelonaise.

Ambiance Bed and Bread quoi.

Carrer de Provença, 279, 08037 Barcelone hotelpraktikbakery.com, nuit + petit déj à partir de 66€ ou baguette à 1,20€.

3/ LES VIENNOISERIES DE LA FERME DU VENT

À la Ferme du Vent (comme dans tous les lieux de la Maison de Bricourt, havre de paix breton de la famille Roellinger), les viennoiseries sont faites maison dans le four à pain du Château Richeux à 500 m de là. Tous les matins, on vous les apporte dans votre kled et on s'occupe de vous préparer un petit déjeuner breton, service face à la baie de Cancale. Besoin d'en dire plus?

1, rue Duguesclin, Cancale, maisons-de-bricourt.com, kled pour 2 personnes + petit déj à partir de 274€.



SE LAISSER LE CHOIX

Comme Kanye West qui ne peut souffrir autre chose que ses céréales Kashi GoLean le matin, vous préférez garder la main sur votre menu.

Dans ces hôtels on vous laissera le choix de:

4/ L'INDICE CALORIQUE AUX PRÉS D'EUGÉNIE

Dans ce petit palais qui abrite un resto gastronomique 3 étoiles, on choisit entre «version gourmande» (viennoiseries, toast, entremets et pots de crème) et «version minceur» (laits végétaux, muesli ou confitures allégées, pour moins de 380 kcal). Et on peut même choisir son journal (Figaro, Sud Ouest ou Herald Tribune #pluralisme).

Les Près d'Eugénie, 40320 Eugénie-les-Bains, *michelguerard.com*, la nuit à partir de 270 €, petit déj à partir de 30 € par personne.

5/ LA SAVEUR AU ROYAL MONCEAU

Le nouveau petit déjeuner healthy du Royal Monceau se décline en version «sucrée » (crêpe au beurre fouetté miellé, fromage blanc aux graines et smoothie) ou «salée » (blinis de sarrasin, salade pomme fenouil cannelle, saumon fumé et eaux infusées). On ajoute que chaque premier dimanche du mois, pour le brunch, la maison Foucade vient y présenter son atelier Granola et qu'on peut tout tester (lait de riz, faisselle de chèvre ou granola choco).

37, avenue Hoche, Paris-8e, leroyalmonceau. com, petit déj healthy à 48€ par personne.

6/ LA TRADITION AU MÜNCHEN PALACE

Parce que vous êtes une citoyenne du monde avant tout, choisissez entre un petit déj américain, anglais, bavarois ou chinois dans cet hôtel 5 étoiles de Munich. À prendre sur la terrasse ou dans le jardin en cas de beau temps.

Trogerstraße 21, D-81675 München, hotel-muenchen-palace.de, à partir de 180€ la nuit, hors petit déj.

7/ LE TIMING AU JOE&JO

Dans ce nouvel hôtel branché d'Hossegor, le petit déj est servi toute la journée. La formule de base prévoit boisson chaude, tartine et fruits de saisons. Pour le reste c'est à vous de voir.

Ouverture fin mai 2017, réservations sur joeandjo.com, 458, avenue de Gaujacq, Soorts-Hossegor, nuit à partir de 25€, petit déj à partir de 4€ par personne.

