

PLACE GUSTAVE

« LA PLACE GUSTAVE » :

UNE DEUXIÈME ADRESSE SIGNÉE STELLA CADENTE À PARIS

Communiqué de presse - Paris, le 29 septembre 2017 – Après l'ouverture début juillet du « Génie sous les étoiles » à Bastille, le duo Stella Cadente et Florian Claudel investit cette fois le quartier de Paris Tour Eiffel avec « La place Gustave ». Un lieu généreux où l'on vient manger, boire, discuter, se détendre et même travailler.

Initié dans la même volonté de créer un lieu de vie ouvert sur l'extérieur, on retrouve dans la « Place Gustave » ce qui fait le succès du « Génie » : une décoration raffinée, une offre de restauration autour de produits frais et cuisinés sur place, une sélection de services associés et les arts de la table, le tout dans une atmosphère easy-living, humaine et chaleureuse, à l'image des créateurs du Studio Stella Cadente et de l'équipe de l'hôtel avec laquelle le projet a été co-construit.

La « Place Gustave » se rapproche également de son frère « Le Génie sous les étoiles » par son mode de réalisation. En effet, pour redécorer le lieu, le studio a utilisé certains meubles et matériaux existants en leur offrant une deuxième vie et en les mixant avec du neuf et des éléments chinés. Stella et Florian ont utilisé les principes de *l'hotel staging* qui permet de redonner vie à un lieu sans pour autant se lancer dans les grands travaux.

Cette réalisation qui marque la volonté des hôtels de s'ouvrir sur leurs quartiers en devenant des lieux de vie pour leurs voisins est également une belle illustration de l'agilité dont les équipes AccorHotels France sont capables de faire preuve.



PLACE GUSTAVE

UN LIEU PARISIEN, RÉTRO ET CHAMPÊTRE

Si la grande dame de fer est la source d'inspiration centrale, elle se laisse envahir par une nature bienveillante. Les couleurs sont foncées mais lumineuses, les matériaux raffinés, l'ambiance feutrée. Et puis, tout à coup c'est la douceur et la luminosité d'une clairière qui nous entraîne : structures en bois clair, chênes majestueux en liège, plantes, ...

Dans ces vastes espaces de vie qui s'articulent à la façon d'une « place de village », Stella Cadente a souhaité insuffler un esprit « made in France » façon brasseries des années 30 et 50, faisant la part belle au terroir et aux produits frais dans la carte créée avec le chef Jean Mora.

Le Jardin d'hiver est un salon de thé à l'ambiance végétalisée et détendue avec une sélection de pâtisseries maison, de plaisirs sucrés, de thés et jus de fruits. (Pâtisseries à partir de 4.9€).

La Brasserie Centrale est une néo-brasserie proposant des plats classiques de la brasserie parisienne des années 30 remis au goût du jour, ainsi que de délicieux poulet fermiers de l'Argoat rôtis à emporter. Spécialité sucrée de la maison, le gâteau au yaourt Gustave est proposé à volonté ! (menus de 11€ à 28€).

Le Gustave fait la part belle à une carte de champagnes de la maison Pommery (de 9 à 14€ la coupe) et de cocktails pétillants à des tarifs accessibles (prix moyen : 12€ le verre).

La clairière, est un bar « Street Food » à l'ambiance décontractée. On y trouve une restauration légère (salades, smoothies, plaisirs sucrés et petit-déjeuner « sur le pouce » à partir 5.9€).

L'oenomaniac est un bar à vin à prédominance bio dans l'esprit terroir et fermier qui propose une sélection de planches variées avec notamment de la charcuterie basque du Domaine Abotia, des poissons fumés à l'ancienne de l'entreprise familiale de salaison JC David et des fromages AOP (à partir de 12€).



PLACE GUSTAVE

La Place, dans l'esprit concept store, proposera des accessoires de décoration, souvenirs, des produits gastronomiques (Pommery, Belle-Iloise, Chocolats Chapon) ... et donnera également aux touristes et riverains la possibilité d'acheter des billets pour une promenade dans Paris avec un guide, etc.

« La Place Gustave » : Ibis Paris Tour Eiffel Cambronne 2 Rue Cambronne, 75015 Paris.

Contacts Presse :

AccorHotels : Julie do Passo - julie.dopasso@accor.com - 01.45.38.17.23

LePublicSystèmePR : Johanna Moreau - jmoreau@lepublicsysteme.fr - 01.70.94.65.79

POPandPARTNERS : 01.44.54.03.47

David Jacquelot - david@popandpartners.com

Romain Rigault (digital) - romain@popandpartners.com