

# HÔTEL DE PARIS HISTORIQUE

Cette  
GRAND-HOTEL DE PARIS  
Façade Principale



## L'HISTOIRE DE L'HÔTEL DE PARIS DÉBUTE AVEC CELLE DE LA VILLE DE SÈTE.

*“L'établissement restera une référence, un point de ralliement pour nombre de familles venues célébrer baptêmes, communions, mariages et tant d'autres événements aujourd'hui ancrés dans la mémoire de plusieurs générations de Sétois...”*

Au XVII<sup>e</sup> siècle, l'entrée principale de la ville se situait rue Lazare-Carnot ; au bout de celle-ci, un simple pont en bois, premier d'une longue série (*huit à ce jour*), permettait de traverser le Canal Royal pour amener ses visiteurs au pied de la rue des Hôtes, aujourd'hui rue Frédéric-Mistral.

Premier point de chute de tout nouvel arrivant, cette petite rue devint rapidement, comme son nom l'indiquait, un quartier d'hospitalité où af-

fenages et auberges se multiplient peu à peu.

Parmi elles, l'Hôtel de Paris s'impose par sa taille et son emplacement. Situé aux premiers numéros de la rue, en bordure de quai, il dispose de surcroît de l'une des rares sources d'eau claire de la ville, à une dizaine de mètres seulement. L'établissement devient un lieu de référence, tout d'abord en tant qu'auberge puis pension familiale.

À l'aube du xxe siècle, Mèstre Avinens, comme il aimait être nommé, devient l'instigateur de fastueuses ripailles dans son hôtel du Grand Gallion où se succèdent grands banquets et luxueuses réceptions. Au tournant d'un siècle où certains rêvent, pour Sète, d'un grand destin industriel, le Grand Gallion devient le centre de tous les échanges, le point de rencontre des instances administratives et économiques de la ville. C'est ainsi qu'en quelques

dizaines d'années, le richissime Mèstre Avinens dilapidera sa fortune en grands vins et dîners d'exception.

Au cours des années 1920, la famille Aguilon fait l'acquisition du lieu et le rebaptise "Grand Hôtel de Paris". L'établissement restera une référence, un point de ralliement pour nombre de familles venues célébrer baptêmes, communions, mariages et tant d'autres événements aujourd'hui ancrés dans la mémoire de plusieurs générations de Sétois. Sa dernière héritière, Lucie Aguilon, née à l'Hôtel de Paris, exploite vaillamment aux côtés de son père, puis seule, les 62 chambres de l'établissement durant près de 40 ans. En 2006, Lucie Aguilon passe le flambeau à la famille Ganivenq, grands amateurs d'art, pour qu'une nouvelle page se tourne et que se poursuive aujourd'hui, la remarquable histoire d'un lieu au passé légendaire, inscrit au patrimoine de la ville.

hôtel de paris

# TOUT UN PROJET...



LORSQUE GILBERT GANIVENQ ET SON FILS OLIVIER (RESPECTIVEMENT PRÉSIDENT ET DIRECTEUR GÉNÉRAL DU GROUPE PROMEO) DÉCIDENT D'ACQUÉRIR LE GRAND HÔTEL DE PARIS LEUR OBJECTIF EST SIMPLE : REDONNER VIE À CE LIEU EMBLÉMATIQUE ET CHER AU CŒUR DES SÉTOIS, DANS UN STYLE ATYPIQUE, CONVIVAL ET HAUT DE GAMME.

La décoratrice choisie pour ce projet, Chantal Peyrat a immédiatement pensé à tisser un lien entre l'établissement et l'amour pour l'art de la famille Ganivenq. Si tout projet découle d'une histoire, il s'agit ici de la célébration de l'expression artistique et pas seulement celle des artistes ou de leurs œuvres.

Après un an et demi de travaux, l'établissement fait peau neuve et ouvre ses portes le 28 mai 2010, sous les regards incrédules, ébahis et bien souvent émus de Sétouais qui partagent le souvenir d'événements familiaux célébrés en ces lieux.

Afin de conserver l'identité du bâtiment, sa configuration initiale a été globalement préservée, notamment la circulation des espaces communs : la réception de l'hôtel est restée au centre des points de ventes, la salle de restaurant et sa large baie vitrée dominant à nouveau le Canal Royal, le salon s'est transformé en « bar cosy », la « salle des

mariages » reste un espace dédié aux banquets et séminaires, et enfin, le patio, véritable poumon du lieu, demeure un havre de calme et de tranquillité au cœur de la ville.

S'ajoute à ceci plusieurs éléments qui ont conservé leur place dans les lieux. Dans la brasserie, la sirène en plâtre, sculptée à même le mur et signée Pierre Nocca, côtoie toujours le bar en zinc désormais protégé d'un verre gravé. Côté chambre, la rampe art déco et l'escalier menant aux étages ont également été conservés. Le plateau centenaire, qui siégeait au cœur du patio, a été transformé pour la réalisation des chevets et des bureaux des chambres « Bois ». Enfin, l'enseigne d'origine a été polie pour s'inscrire aujourd'hui dans toute la longueur du bar de l'hôtel.

Loin des lieux branchés et aseptisés, l'Hôtel de Paris propose un doux mélange d'influences où

cohabite un mobilier dépareillé, haut en couleur, parfois anecdotique mais toujours confortable. Règne de l'intimité et de la convivialité, ce lieu donne la sensation d'y être invité.

Enfin, souhaitant partager leur amour pour l'art avec le plus grand nombre, la famille Ganivenq expose une partie de sa collection dans l'établissement. Au cours de leurs séjours, les hôtes pourront donc rêver devant les œuvres de Ben, Menichetti, Cervera, Camen, Combas ou encore Di Rosa...



# CHAMBRES & SUITES



DE LA CHAMBRE CLASSIQUE À LA SUITE EN DUPLEX EN PASSANT PAR LES CHAMBRES SUPÉRIEURES, LES JUNIOR SUITES ET JUNIOR SUITES VIP, L'HÔTEL DE PARIS DISPOSE AU TOTAL DE TRENTE-SIX CHAMBRES ET SUITES.

*“La majorité des chambres s’ouvre sur un patio calme et ensoleillé, aux couleurs chaudes, un havre de quiétude au sein de l’établissement.”*

La décoration des chambres est déclinée selon trois thématiques liées à l’art, répondant à la question suivante : “De quoi un artiste a-t-il besoin pour créer ?” La décoratrice a donc mis en exergue ce qui participe à la création d’une œuvre d’art : les matériaux, les couleurs, les lumières.

C’est ainsi que sont nées des chambres dites “Béton”, “Bois”, “Métal”, “Pierre”, “Terre” ou encore “Verre” ; des chambres de couleur bleu, rouge, jaune, vert ; des chambres évoquant la lumière, le blanc, le noir, le gris et des chambres estampillées “atelier d’artiste”.

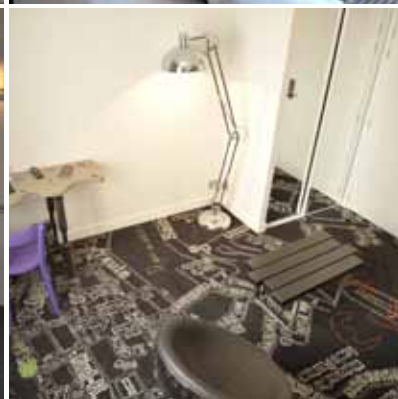
Ces pièces de grand confort (20 à 40 m<sup>2</sup>) au décor unique bénéficient toutes d’écrans plats (37 à 42 pouces), d’une connexion wifi, d’un

minibar et de l’air conditionné.

La majorité des chambres s’ouvre sur un patio calme et ensoleillé, aux couleurs chaudes, un havre de quiétude au sein de l’établissement.

Certaines junior suites surplombent le Canal Royal, bras de mer reliant l’étang de Thau et la Méditerranée, mais aussi théâtre principal des célèbres tournois de joutes nautiques, qui font la renommée de Sète depuis des siècles.

Les suites, quant à elles, conçues en duplex traversant et situées au deuxième et dernier étage de l’hôtel, offrent une vue imprenable orientée d’un côté sur le patio et de l’autre sur les toits de la vieille ville.





# LE CAFÉ DE PARIS



IDÉALEMENT SITUÉ EN BORDURE DE QUAI, LE CAFÉ DE PARIS OFFRE UNE VUE IMPRENABLE SUR LE CANAL ROYAL.

*“En cuisine, Christophe Chiavola et ses équipes confectionnent derrière leur piano des menus raffinés, traditionnels et généreux, à l'image des brasseries d'antan.”*

L'espace baigné de lumière, aux tonalités claires, fait la part belle aux œuvres d'art de Combas, de Di Rosa ainsi qu'aux photos de générations de familles sétoises, témoignage silencieux d'un passé riche et haut en couleurs. Le bar en zinc des années 30, habillé d'une plaque de verre, invite à s'installer sur ses tabourets hauts pour des déjeuners en toute simplicité. Le soir, la salle s'illumine. La sirène signée Pierre Nocca et le haut plafond orné d'une rosace, veillent sur les hôtes, confortablement installés sur les banquettes en cuir de cette brasserie à la fois chic et authentique.

En cuisine, Christophe Chiavola et ses équipes confectionnent derrière leur piano des menus raffinés, traditionnels et généreux, à l'image des brasseries d'antan. En recherche permanente d'alliances de goûts, entre nouveaux mets et saveurs oubliées, il s'efface derrière le produit. Dans un souci de "d'authenticité", la carte du Café de Paris évolue au fil des saisons, au gré des marchés.

Les jours d'été, laissez-vous tenter par un Pressé de légumes du soleil et croustillant de petits pèlardons, une Poêlée de gambas et son croquant d'asperges et épinards frais ou encore un Parmentier d'agneau aux olives vertes. Lorsque les jours se font plus frais, le chef vous suggère alors son Suprême de pigeon, risotto d'épeautre à l'huile de noix ou encore un Pavé de cabillaud rôti, ventrèche

plate, pleurotes et châtaignes.

Pour les amateurs de douceurs, la carte des desserts allie à merveille grands classiques et belles surprises à l'instar du Bouchon au rhum, crème fouettée à la vanille de Madagascar, du Pot maison de panna cotta et mousse de marrons aux éclats de noix, du Sabayon de mangue aux poivres de Sichuan ou encore de la Soupe de chocolat et sa quenelle de ganache aux spéculos.

Enfin, chaque soir, Christophe Chiavola ajoute un brin d'audace à sa carte en proposant un menu "à l'aveugle". Notre chef confectionne un menu en quatre temps, empreint de saveurs nouvelles et de surprises. Fermez les yeux et laissez-vous guider par une cuisine inventive et généreuse servie dans un lieu de caractère.



# HDP BAR



SITUÉ AU REZ-DE-CHAUSSÉE DE L'HÔTEL DE PARIS, L'HDP BAR VOUS ACCUEILLE DANS UN LIEU À LA FOIS CHIC ET DÉCONTRACTÉ OÙ LES ŒUVRES D'ART CONTEMPORAINES SE MÉLENT AUX COULEURS ET AUX MATÉRIAUX EN TOUS GENRES.

*"...Un lieu intime où l'on se trouve avant tout comme chez soi".*

Avec des fauteils en velours bleu et jaune, un traditionnel mobilier chester anglais, une douce lumière d'ambiance... confort et glamour sont au rendez-vous.

Jouant de son shaker comme un peintre de son pinceau, notre barmaid vous propose des cocktails alternant originalité et tradition. Accoudés à un bar qui ne dépasse pas un mètre de hauteur, nos hôtes sont les invités d'honneur d'un lieu intime où l'on se sent avant tout "comme chez soi".

Tout au long de l'année des soirées musicales sont organisées, l'atmosphère cocooning laisse alors place aux Concerts live. Duo ou trio de jazz, DJ en solo, toute la programmation est finement étudiée pour faire de ce bar d'hôtel, un lieu de vie et de rencontre où il fait bon se délasser.

# RÉCEPTIONS & SEMINAIRES



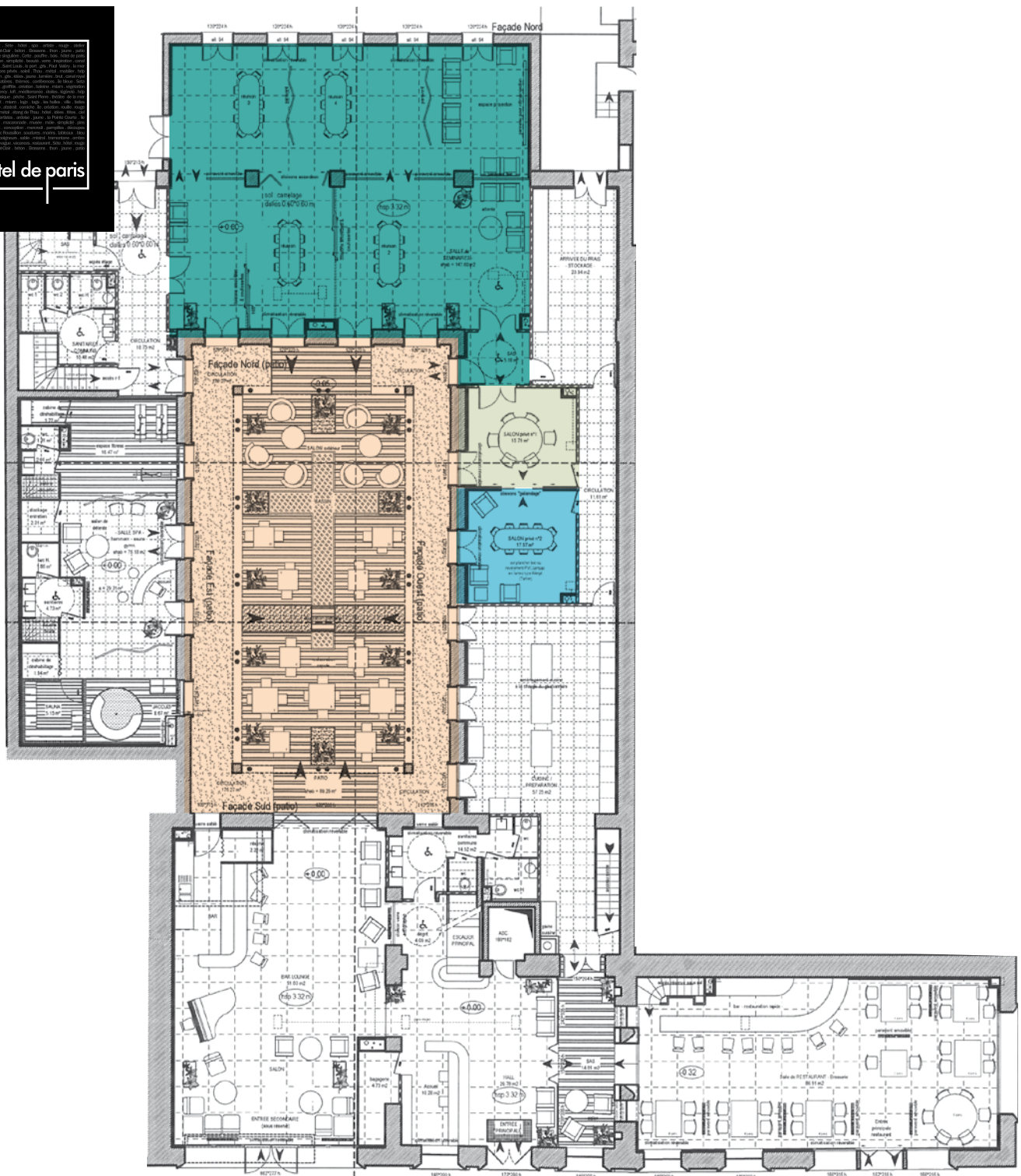
L'HÔTEL DE PARIS EST DOTÉ DE TROIS SALLES DE SÉMINAIRE POUVANT ACCUEILLIR DE 10 À 120 CONVIVES.

*“Le professionnalisme des équipes associé au charme atypique de l'Hôtel de Paris assure le succès des événements organisés en ces lieux.”*

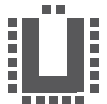
Il offre ainsi une gamme complète de choix de réceptions et s'adapte à un large type de projets. Pour une réunion de travail, un repas d'affaires, un séminaire, un vernissage, une conférence de presse ou pour un événement privé, le professionnalisme des équipes associé au charme atypique de l'Hôtel de Paris assure le succès des événements organisés en ces lieux.

Les espaces de conférences s'ouvrent directement sur le patio extérieur de l'hôtel et bénéficient de la lumière du jour. Les salons sont climatisés et disposent des prestations nécessaires au bon déroulement des manifestations (*accès internet wifi, paperboard, vidéoprojecteur...*).

Enfin, Christophe Chiavola, chef de cuisine de l'Hôtel de Paris, guide et conseille toute demande, dans le choix et la conception de menus, buffets ou cocktails.



MISE EN PLACE ET CAPACITÉ CORRESPONDANTE EN NOMBRE DE PLACE :



Salon / Espace	Superficie	Théâtre	Ecole	Banquet	Cocktail	En U
Mistral	155 m <sup>2</sup>	80	40	72	125	30
Tramontane	20 m <sup>2</sup>	15	—	12	—	8
Marin	15 m <sup>2</sup>	8	—	8	—	8
Patio	72 m <sup>2</sup>	60	36	88	150	30