

# Et que la lumière soit !

Par Françoise Puvris de Chavannes

## Mais où ?

Au **Lumen** bien sûr, dont le seul nom irradie l'hiver le plus sombre. Son enseigne discrète brille nuit et jour rue des Pyramides, à quelques pas du Louvre...



Avec à la tête un professionnel, Herman Bal, manager chevronné, propriétaire d'un établissement bien rodé, le Lumen fait une entrée discrète, sans faute, sans fausse note dans le monde de l'hôtellerie. Cet hôte très présent, fait ses classes à Paris et New York, chez Maxime et au Plaza Athénée avant de se lancer. Fort de son expérience, ce gourmet, amateur de peinture, polyglotte accompli, décide d'ouvrir un deuxième hôtel différent... charmant et performant. Secret, le Passage Saint-Roch avec sa minuscule place pavée et son église, son emplacement carrément royal à deux pas des jardins éponymes et de cette rue de Rivoli, axe des plus touristiques, le convertit.

Trois ans de réflexion, programmation et autres plans aboutissent en septembre 2007 à l'ouverture du Lumen. Ici tout brille, étincelle sans sombrer dans le clinquant. Une affaire de miroirs mais aussi de facettes, qui réfléchissent tout reflet. D'où une luminosité et une impression d'espace des plus réfléchies. Dès l'entrée, étoilée et illuminée par un majestueux lustre à pampilles, on tombe dans le panneau ou plus confortablement dans ce canapé orange. Demi-lune omniprésente sur la moquette, les cartes... le linge, cet astre d'une rassurante constance guide vos pas vers les chambres (30 dont deux suites).

## Small is beautiful

Vous êtes chez vous, au calme, vous avez tout à portée et sous la main. Une performance inscrite dans quelques mètres carrés. Un parfait cocon en marbre, moquette qui satisfait tous vos désirs. Après une nuit excellente, petit déjeuner au restaurant histoire de s'imprégner de l'air du temps, demain le buffet permettra à chacun de se servir à sa guise.

Midi et soir, Philippe Gasmand concocte menus et plats du jour avec doigté. Blanquette de bonne franquette, soupe potiron gingembre ou carpaccio de betterave de saison, n'excluent pas un excellent foie gras et de très tendance sardines de Gallice servies avec un beurre aux algues. Demain, mélodie en sous-sol, cocktails et réceptions au bar, petit chef-d'œuvre sur mesure, faire valoir des savoirs d'un menuisier breton, serrurier normand, décorateur italien, architecte et designer arméniens et tapissier français, autant de talents que nous retrouvons à chaque étage.

Sandra Lampée Baumgarter assure une direction des plus vigilantes, parle français, allemand, espagnol, anglais. Passée par le tourisme, elle connaît les coulisses des hôtels côté cuisine, salle, réception. Rien ne lui échappe, une affaire de lumière sans ombre.



Hôtel Lumen  
15, rue des Pyramides  
Paris 1er