

BABEL, NOUVEL HÔTEL ET TABLE DU MONDE À BELLEVILLE



Du côté de Belleville, l'Hôtel Babel ouvre ses portes et invite au voyage à travers ses 31 chambres, sa terrasse ensoleillée et sa table du monde aux saveurs d'ailleurs.

Dans le **quartier de Belleville**, où se côtoient touristes et Parisiens, ateliers d'artistes et bars de nuit, boucheries halal et synagogues, l'hôtel Babel vient d'ouvrir ses portes dans une rue calme et piétonne sous l'impulsion de l'hôtelier chevronné **Joris Bruneel** et la cheffe **Clarie Feral-Akram**, formée à l'École Ferrandi et passée par les cuisines de Robuchon.

Dans les étages, **31 chambres aux tons verts, terracotta et ocres**, décorées par **Daphné Desjeux** à grand renfort d'objets **chinois** ici et là et porteurs de souvenirs. Aux murs, des frises en bois sculpté. Au sol, de gros poufs lourds en bois noirs évoquent l'art primaire africain.

L'Hôtel Babel invite au voyage à travers ses matériaux naturels, ses objets d'origines diverses, mais aussi la **Babel Radio** sur les ondes de laquelle **musique et podcasts** s'associent à la cuisine et au décor de l'hôtel pour raconter le lieu et ses histoires. Côté cuisine, justement, l'hôtel dispose d'une **table du monde** où se rencontrent, à toute heure de la journée, ginger beer maison, chocolat chaud au zaatar et **cocktails**, à siroter sur la **terrasse**.

À table, sous la houlette de **Clarie Féral-Akram**, les **chefs Sofiane Sadi Haddad et Haitham Karajay** mettent l'accent sur les **plats de partage** et le végétal. On s'y partage des **mezze, halloumi rôti** de la Laiterie de Paris, aubergine entière confite, **babka au pesto**, ceviche aux épices levantines, kesh khe syrien (du blé fermenté au yaourt de brebis & menthe séchée), gyoza d'agneau confit à la levantine ou encore côte de veau, le tout arrosé de bonnes bouteilles de **vins nature**.

Le samedi, originalité, ce sont les **mamans du quartier qui régaler et s'emparent des cuisines**. Carte blanche leur est donnée pour des couscous d'anthologie, pastilla traditionnelle, tajine, chakchouka berbère, kabuli pulao afghan ou muhammara de Damas ; tandis que les voyageurs seront ravis d'y savourer un **brunch le dimanche**.

L'hôtel collabore également avec des **associations locales** qui valorisent la qualité de vie du quartier, la lutte contre l'isolement et la participation des habitants à la vie locale, en offrant une lumière particulière aux **producteurs du quartier** : le café provient de la Brûlerie de Jourdain, les bières sont brassées chez **Fauve**, les thés et infusions viennent de chez Kodama, les spiritueux de la Distillerie de Paris, le pain et les viennoiseries de chez **Sain** et les fruits sont choisis à l'épicerie Zingam.

Les habitants du quartier ont également été ciblés prioritairement pour le recrutement, tandis que des artistes du quartier ont été invités à réaliser des œuvres au sein de l'établissement. Bref, une **nouvelle adresse** baignée de soleil.