

HOTEL DU NORD

RESTAURANT - BAR



Le lieu

Situé au bord du Canal St Martin, l'Hôtel du Nord offre un refuge au milieu du tumulte de la capitale. Entourée de platanes, cette rivière intérieure creusée de main d'homme en 1825, est le témoin du quotidien laborieux des ouvriers des faubourgs de l'est. Et malgré le développement des habitations qui accueillent aujourd'hui une population plutôt bourgeoise « branchée », le Canal résiste et conserve sa « mémoire en été comme en hiver » comme disait le poète Jacques Prévert. Ainsi, devant le ballet des canotiers sous les ponts suspendus en acier dentelé, autour d'un verre le temps s'immobilise.



La façade

Immortalisée par le film de Marcel Carné qui porte son nom, cette façade devenue légendaire a su garder son cachet. Attirant les regards et la curiosité, elle invite le promeneur à pousser la porte pour pénétrer dans le bar

Le bar

A l'entrée, un lourd rideau de velours s'ouvre sur un sol dallé de blanc et de noir, des tables en bois et un lourd comptoir en zinc qui créent une atmosphère chaleureuse et authentique. Véritable hommage au grand Paris des années 30, à ses Titis dragueurs et à ses noceurs en goguette. Mais loin d'être passésiste, l'Hôtel du Nord se veut comme un endroit vivant qui réunit une clientèle éclectique de gens du quartier, d'amis venus bavarder, de parisiens en vadrouille ou de touristes curieux. Le lieu, par son cachet invite juste à prendre le temps, celui de faire des rencontres ou de lire.



La bibliothèque

Il suffit de monter quelques marches pour découvrir un espace dédié aux livres dans lequel règne une atmosphère chaleureuse, curieusement intime. Toujours dans l'idée d'un aller-retour avec le passé, vous y trouverez les grands classiques de la littérature française comme des romans d'aujourd'hui et qui sait, peut-être y croiserez-vous leurs auteurs.



Le restaurant

Derrière les bibliothèques, velours rouge et lumière tamisée sont au rendez-vous. Au fond de la salle, un grand buffet pour les desserts, de grands drageoirs en verre remplis de douceurs. Et pour se sentir vraiment comme à la maison, il y a des bouquets de fleurs, des bougies des objets chinés, parfois mêmes trouvés qui ne servent à rien sauf à être regardés et qui par leur histoire, garantissent une ambiance cosy et familiale. D'ailleurs, à l'hôtel du Nord, la cuisine de Pascal Bréban est à l'image du lieu, des produits simples frais et authentiques cuisinés avec le souci de faire bon avec parfois une petite touche de fantaisie discrète



La terrasse

L'été, le café prend ses aises, on sort les tables et les chaises pour profiter du soleil et de la quiétude du Canal.

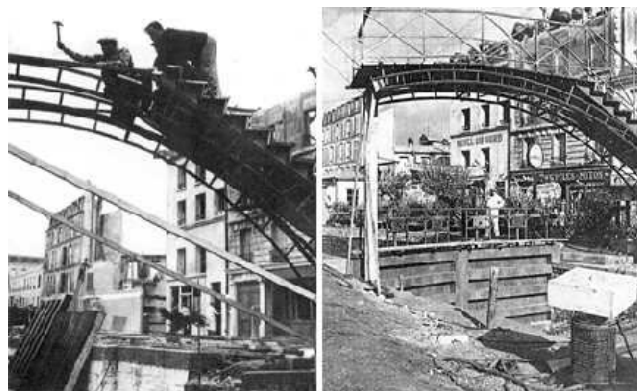


Historique

L'Hôtel du Nord et le Canal St Martin

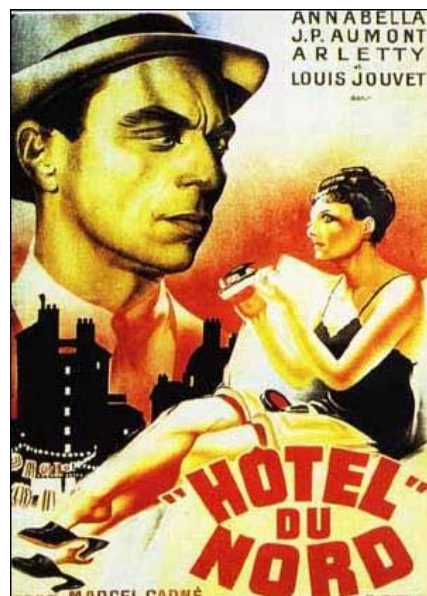
Même si officiellement l'aventure de l'hôtel du Nord débute qu'au cours de l'été 1885, son histoire ne peut être détachée de celle du Canal St Martin. Créé sur ordre de Napoléon pour alimenter la ville en eau et couper la grande boucle de la Seine difficilement navigable, cette imitation de rivière longue de 4,5 kilomètres, modeste coulée rectiligne creusée de main d'homme dans les entrailles de la capitale en 1825, était bordée de "docks" chargés de plâtre, de bistrotts de marinières et de filles sans le sou retenant leur désespoir aux fines passerelles de fer.

De tous ces destins précaires et parallèles de milliers de Parisiens, qui ont un jour trouvé, loin de sa Majesté la Seine, un horizon sur ces berges, on peut imaginer que l'Hôtel du Nord était le pied à terre, le lieu de rencontre des ouvriers et des marins d'eau douce venus chercher le temps d'une nuit ou d'un repas quelque réconfort. De biefs en écluses, le Canal et son hôtel nous racontent l'histoire d'une césure dans la ville, celle des quartiers résidentiels de l'Ouest, et du quotidien laborieux des faubourgs de l'Est. A cette époque, on surnommait l'hôtel du Nord « l'hôtel des poux volant ». En effet, chaque matin, la ténardière faisait les lits et secouait les draps par la fenêtre, on vous laisse imaginer le reste...



1930, Marcel Carné crée le mythe

C'est dans les années 1930 grâce au film de Marcel Carné que l'Hôtel du Nord va créer sa légende. Tiré du roman d'Eugène Dabit. l'histoire se passe dans l'hôtel, où l'on célèbre une communion. Les propriétaires et clients de l'établissement fêtent l'événement autour d'un repas chaleureux lorsqu'un couple de jeunes amoureux (Pierre et Renée) arrive pour prendre une chambre. Au cours de la nuit, un coup de feu retentit ! Pierre (Jean-Pierre Aumont) et sa jeune compagne (Annabella) ont tenté de se suicider. Renée est blessée tandis que le jeune homme, incrédule, décide de prendre la fuite... Après avoir été soignée, Renée est hébergée par les hôteliers qui lui proposent un emploi de serveuse. Dès lors, son destin se mêlera à celui des clients de l'hôtel et notamment à ce couple étrange et haut en couleurs formé par Monsieur Edmond (Louis Jouvet) et Raymonde (Arletty)...Le film connut un succès international et aujourd'hui encore, les gens viennent sur les traces de ce passé. Dans les années 70, pour échapper à un projet de transformation en autoroute, le Canal s'est ouvert à la navigation de plaisance. Des riverains éberlués virent alors, pour la première fois une curieuse embarcation au bastingage garni de géraniums transporter des passagers séduits par une autre perspective de Paris. L'hôtel du Nord s'est alors transformé en un petit hôtel de charme qui fit la joie des touristes jusqu'en 1986, année de sa fermeture.



La résurrection

C'est suite à la sollicitation répétée des parisiens que l'Hôtel du Nord rénové mais affichant toujours fièrement sa façade (désormais classée) rouvre ses portes en 1993.

En 2005 nous avons pris possession des murs. Pour offrir aux riverains et aux étrangers venus respirer l'air de Paris une atmosphère chaleureuse et branchée, mais toujours fière de son passé, nous l'avons rénové, aménagé et décoré avec soin. Désormais, il ne tient qu'à vous de venir écrire avec nous l'histoire de ce lieu de légende.



Les services de l'Hôtel du Nord

*Pour vous mettre dans l'ambiance, chez nous,
il y a toujours de la musique
Pour travailler, nous mettons à votre
disposition une connexion internet wi-fi
Pour buller tranquille, deux bibliothèques
pleines à craquer cherchent des lecteurs
Pour jouer, vous avez le choix, le baggamon,
dames, échecs, dés, cartes...*



La Carte du Restaurant

*L'hôtel du Nord, c'est plus un esprit de famille que d'étoilé Michelin.
On y mange bien, simplement, avec parfois une petite touche de fantaisie discrète. Pas de
Sophistication alambiquée, le message est clair : de très bons produits, très frais, bien préparés,
bien accompagnés, servis avec le sourire et facturés avec modération.
Une carte pour tous, capable de satisfaire les bons vivants à l'appétit féroce comme les créatures aux
appétits d'oiseau.*

Les suggestions du jour

*Sur les tableaux noirs, une soupe, des pâtes, viandes et poissons sélectionnés attentivement
par le Chef, légumes du marché choisis pour leur fraîcheur selon les saisons.*



Le Chef

*Après plus de 10 ans chez les étoiles de la
gastronomie française (Michel Guérard, Didier
Oudill...), Pascal Brébant, 32 ans, a fait le bonheur
des habitués du "Petit Marché" dans le Marais
pendant près de deux ans. Aujourd'hui, il prend
les commandes des cuisines de l'hôtel du Nord,
prêt à tout pour redonner à cet endroit le statut
d'institution parisienne.*

La Carte des vins

Du plus simple au plus grand, toujours un vrai plaisir. Ceux qui n'y entendent rien trouvent simplement ça bon et les autres, ceux qui savent l'apprécier, y feront quelques découvertes rares. Elaborée par François des Ligneris et Emilien Mahaux, propriétaires de "l'envers du décor" à Saint Emilion, récompensés par le grand prix de la presse du vin en 2005 (Meilleure carte des vins 2005, catégorie "Bars à vins"), la carte est un petit tour de France qui fait étape chez les meilleurs producteurs. La carte des vins ne recense que des vins authentiques issus de l'agriculture raisonnée.



La carte des Thés

Le thé, ce n'est pas seulement réservé aux grannies anglaises. Ce n'est pas non plus le sinistre sachet de Lipton Yellow des mauvais jours. De plus en plus de gens se mettent à l'apprécier, ont envie de savoir le goûter, et découvrent que le thé est plus vertueux que le café et que l'on peut en abuser sans danger. Une carte des thés d'une vingtaine de références de chez Betjeman&Barton, une maison "savante" sur l'art du thé. En face de chaque thé proposé, quelques indications pour aider à choisir : la force du thé, les notes les plus évidentes, l'humeur etc.





Infos pratiques

Les horaires

Le Café est ouvert tous les jours de 9h à 1h30

Le Restaurant est ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 20h à minuit



Adresse

*L'Hôtel du Nord
Canal St Martin
102, quai de Jemmapes 75010 Paris
Tél : 01.40.40.78.78
www.hoteldunord.org*



**Métro République / Jacques
Bonsergent / goncourt**

Déjeuner

Menus à 13,50 Euros formule entrée+plat ou plat+dessert

Soir

Repas à la carte - Prix moyen plat 15 Euros

Prix moyen entrée 8 Euros - Vins de 15 à 50 Euros

(possibilité d'élaborer des menus pour les groupes 25 pers)

