

Jane

CUISINE GASTRONOMIQUE

PROCHE DU FIRMAMENT

PAR EMMANUELLE MAGIMEL



Si L'arbre Voyageur est classé parmi les 25 meilleurs hôtels de France selon TripAdvisor, c'est bien que le concept est remarquable. Avec ses 48 chambres dont 3 suites, sa pâtisserie maison le Colibri, sa brasserie Ma Reine et sa table gastronomique Jane, la notoriété de l'établissement a largement dépassé les frontières. Il est auréolé du Label Clef Verte, premier label de tourisme durable. Focus sur Jane, celle qui attire toutes les lumières en cette fin d'année...

Jane, quand le léopard se fond avec le velours

Les murs imprimés de motif léopard donnent le ton d'une déco qui embarque et invite au voyage. En franchissant la porte vitrée, vous laisserez derrière vous les dernières images du bitume pour pénétrer dans une jungle particulièrement bien domptée. Avec l'appui de la décoratrice Anne Combemale, tous les détails ont été passés au crible pour offrir une expérience visuelle réjouissante. La banquette en velours aubergine est signée de la maison française Collinet inscrite au patrimoine vivant de l'UNESCO. La vaisselle Ceramiz, avec sa palette de couleurs naturelles amène une signature Jane unique. Les plateaux de table en pierre naturelle provoquent un toucher plein d'aspérités. Les éclairages façon bougie créent une atmosphère intime qui laisse assez de lumière pour porter le regard sur les trophées animaliers et autres détails aussi étonnants que curieux.

Jane, quand les papilles se frottent aux influences exotiques

Vient ensuite la découverte de la carte concoctée par le chef Jean Christophe GILLE, grand brouteur qui ne cesse de réinventer une cuisine du terroir, inspirée des saveurs et souvenirs de ses escapades aux 4 coins du monde. Des suggestions tellement appréciées qu'elles sont proposées depuis peu autour d'un menu dégustation à l'aveugle, à la hauteur de ses succulentes pâtes à la truffe, roulées dans une meule de parmesan et flambées à la fleur de bière. Le chef privilégie les produits frais sélectionnés auprès d'artisans locaux. La délicatesse des desserts du chef pâtissier Louis Stempin prend le relai en fin de repas. Et pour ceux que l'aventure tente, la nouvelle carte de cocktail dessert suggère notamment la forêt noire, à base de cognac, de liqueur de cerise, de chocolat et de chantilly.

JANE, QUAND LE PLAISIR RIME AVEC OFFRIR

De nombreuses formules cadeaux sont à retrouver sur le site, notamment celles qui invitent à venir vivre une expérience gastronomique. Valables pour deux personnes, elles proposent à partir de 66 euros, un menu avec entrée, plat et dessert. Comme le souligne Nicolas Clauzet, directeur de L'arbre Voyageur « le cadeau fait toujours très plaisir et offre une expérience gastronomique dans une décoration féérique. Toujours selon TripAdvisor, Jane est classé parmi les 5 meilleurs restaurants à Lille. Avec la qualité de l'accueil toujours très soulignée. »

45 boulevard Carnot, Lille
Tél. : +33 (0)3 20 20 62 62
www.hotelarbrevoyageur.com

