

La Gemma, nouveau joyau 5* de Florence

7 avril 2026 - Laurence Grémy-Flamand



Dans le cœur palpitant de Florence, là où les pierres racontent autant d'histoires que les hommes, une nouvelle adresse impose son tempo feutré. Sur la très élégante Via Calimala, à quelques enjambées du Ponte Vecchio et de l'ombre majestueuse du Duomo de Florence, l'hôtel 5* La Gemma s'inscrit comme une respiration précieuse : une halte où le tumulte de la ville cède la place à une forme rare de sérénité.

Une adresse comme un secret bien gardé



Hôtel La Gemma. Florence.

Il faut franchir ses portes pour comprendre. Derrière la façade du Palazzo Paoletti, édifié en 1895 par l'architecte Tito Bellini, La Gemma ne joue pas la carte de l'ostentation. Elle préfère le murmure au fracas, l'élégance à l'esbroufe. Porté par la vision inspirée de la famille Cecchi, ce boutique-hôtel cinq étoiles réinvente l'hospitalité italienne. On n'y séjourne pas : on y est reçu. Comme dans une maison florentine idéale, où chaque objet semble choisi avec amour, chaque texture pensée pour le regard et le toucher.

Le raffinement comme langage



Hôtel La Gemma. Florence



Hôtel La Gemma. Florence

Dès le vestibule, le regard est happé par une palette de verts subtils. Le design, orchestré par le studio

milanais Design by Gemini, reprend les lignes géométriques de l'Art déco, entre héritage et modernité. Les tonalités de vert qui traversent La Gemma ne relèvent pas d'un simple choix décoratif : elles en sont la signature émotionnelle. Du vert profond des tentures au vert tendre des détails subtilement disséminés, la palette évoque à la fois les marbres toscans, les jardins secrets et la patine du temps. Ces nuances distillent une sensation immédiate d'apaisement. À La Gemma, le vert devient langage, celui d'un luxe apaisé, en parfaite résonance avec l'âme florentine.



Hôtel La Gemma. Florence



Hôtel La Gemma. Florence

Les chambres et suites racontent elles aussi une histoire singulière. Velours délicats, soieries murales, lits sculpturaux et salles de bains habillées de marbre composent un décor où le temps semble suspendu.







Le spa Allure, véritable respiration au cœur de Florence



Lové dans les caves historiques du palais, le spa Allure cultive une atmosphère à part, presque hors du temps. Derrière ses murs de pierre, le silence s'installe, profond, enveloppant. Les lumières tamisées glissent sur les matières minérales, tandis que les espaces invitent à une déconnexion totale. Ici, le soin, le

massage exceptionnel, devient rituel, porté par l'expertise de la maison Biologique Recherche. Un refuge discret, pensé comme une véritable respiration au cœur de Florence.

L'Italie dans l'assiette, réinventée



Florence. Restaurant Luca's. Hôtel La Gemma. La salle de Luca's offre un cadre élégant et contemporain, avec des tons chauds, des matériaux nobles et une ambiance feutrée typique du luxe florentin.



Florence. Le restaurant Luca's est une table gastronomique étoilée Michelin portée par le chef italo-argentin Paulo Airaud, qui y signe une cuisine contemporaine aux influences internationales. Au quotidien, la brigade est dirigée par les chefs résidents Olivia Cappelletti et Tommaso Querini, garants de la régularité et de l'exécution.

Au premier étage, Luca's s'affirme comme l'un des nouveaux rendez-vous gastronomiques de la ville. Dirigé par le chef Paolo Airaud, récemment récompensé d'une étoile Michelin, le restaurant incarne une vision contemporaine de la cuisine italienne. Il déploie une partition gastronomique d'une grande précision, où chaque plat du menu dégustation compose un chapitre à part entière.







Le voyage débute tout en finesse avec un consommé délicat, prélude à une série d'amuse-bouches : un tartare de Fassona (boeuf piémontais) accompagné d'un cornet à la mortadelle, suivi d'une bouchée iodée de thon et caviar. Vient ensuite le pain maison, pain semi-complet et gressins encore tièdes, sublimé par une huile d'olive vierge extra Laudemio, comme un hommage aux racines italiennes. La mer s'invite toujours avec subtilité dans une assiette de truite crue et crevette violette, relevée par une eau de tomate Piennolo. Puis, le risotto au persil se pare de crevettes rouges jouant sur un équilibre délicat entre douceur, acidité et intensité marine. Le plat principal, un mérou servi avec une sauce bagna cauda, ravira tous les gourmets, une saveur presque réconfortante. Enfin, le dessert surprend et séduit : un flan au fromage de chèvre, accompagné de caramel à la fraise et de vinaigre balsamique, signature audacieuse qui mêle acidité et profondeur. Quelques mignardises viennent clore ce parcours, comme une dernière touche précieuse. À travers ce menu, Luca's exprime une cuisine d'auteur, où chaque assiette raconte une histoire de contrastes parfaitement maîtrisés.



Plus qu'un hôtel, La Gemma est une douce et délicate invitation. Celle de vivre la ville autrement, dans un écrin où le temps, enfin, semble suspendu. Premier opus de La Gemma Collection, appelée à se développer à Milan, Rome ou encore Capri, cette adresse pose les bases d'une hôtellerie italienne renouvelée : ancrée dans son héritage, mais résolument tournée vers l'avenir.

Rooftop Hôtel La Gemma.

Dans une ville où tout semble déjà avoir été écrit, La Gemma réussit un pari rare : surprendre encore. Et offrir aux voyageurs exigeants ce qu'ils recherchent désormais plus que tout : le sentiment d'avoir découvert un lieu unique.

Hôtel La Gemma Via dei Cavalieri, 2/C, 50123 Firenze FI, Italie

Texte : Laurence Grémy-Flamand Photos : DR et Laurence Grémy-Flamand Office de Tourisme italien : www.italia.it

<https://universvoyage.com/la-gemma-nouveau-joyau-5-de-florence/>