

RESTAURATION HÔTELIÈRE

LES NOUVEAUX CONCEPTS



Même les enseignes internationales s'y mettent, comme en témoigne l'exemple du Park Hyatt Paris Vendôme décoré en 2002 par l'américain Ed Tuttle. Ici, le restaurant Les Orchidées.

Depuis quelques années, la restauration hôtelière connaît une profonde mutation en France. Les grands chefs investissent les fourneaux et les designers réinventent les décors. Née dans l'hôtellerie de luxe, cette révolution commence à se propager sur tous les segments. Et l'hôtellerie de chaîne l'a bien compris, comme en témoigne le développement de ses nouvelles enseignes de restauration. La restauration hôtelière est en devenir et c'est la raison pour laquelle elle devient aussi un marché potentiel pour la franchise. Tout sur les nouveaux concepts.

"**A**vant, les gens pensaient que les restaurants d'hôtel perdaient de l'argent, alors ils essayaient de limiter la casse. Mais aujourd'hui, ils ont compris que le restaurant d'hôtel attire de la clientèle", indique l'architecte Miguel Cancio. "Désormais, c'est chic d'aller manger au Murano, chez Costes, au Plaza Athénée ou au George V, parce que ces établissements bénéficient d'une griffe, aussi bien dans l'assiette que dans la décoration." Non seulement, le restaurant d'hôtel peut devenir un centre de profit, mais il attire du monde en hébergement.

LA GRIFFE DES CHEFS

D'où le réveil du secteur et le recours aux grands chefs : Alain Ducasse au Plaza Athénée et à l'Hôtel de Paris, Philippe Legendre au George V, Jean-François Piège au Crillon, Yannick Alleno au Meurice, Eric Briffard au restaurant Les Elysées du Vernet (Hôtel Vernet), Jean-Pierre Vigato à l'Hôtel, Gilles Choukroun à l'Ang'Opéra (Hôtel Edouard VII)... Les chefs sont derrière les pianos et ils conseillent

les autres. Alain Ducasse inspire, par exemple, la carte des 3 Sofitel de Paris et Antoine Westermann celle du Sofitel Lafayette à Washington et celle du Sofitel Strasbourg. Michel Troisgros intervient à la Table du Lancaster (Hôtel Lancaster), Alain Dutournier au Café Faubourg (Sofitel Demeure Hôtel) et au Pinxo (Hôtel Plaza-Paris Vendôme)...

Nul doute : la griffe des chefs fait vendre. A l'inventivité de la carte s'ajoute l'attrait du décor. A l'étranger, le design a envahi les restaurants d'hôtel depuis une bonne dizaine d'années, notamment sous l'influence de Starck. L'hôtel Delano a, par exemple, ouvert ses portes à Miami en 1995 et le restaurant Asia de Cuba de l'Hôtel Morgan (New York) en 1997. "Aujourd'hui, les propriétaires d'hôtels souhaitent que le restaurant leur apporte un plus et ils acceptent d'investir des sommes conséquentes dans les décors", indique Miguel Cancio qui a réalisé des hôtels et des restaurants dans le monde entier. "Il y a un an, nous avons par exemple terminé un hôtel Starwood à Montréal. Nous avons fait l'ensemble de l'hôtel, y compris

les bars et les restaurants. Nous avons notamment imaginé un bar, le Wonder Bar, avec des miroirs au plafond et des panneaux publicitaires, des vrais, qui permettent de changer le décor."

En France, à bien des égards, c'est Jacques Garcia qui a ouvert la voie avec le décor très jet set de l'hôtel Costes. Plus récemment, c'est lui aussi qui a réalisé le décor néo-gothique à tendance orientale de l'hôtel Bourg Tibourg et le décor style paquebot des années 30 de l'Hilton Arc de Triomphe (en collaboration avec Alexandre Danan).



L'Hôtel de Sers, avec son bar branché (le S'Bar) et son restaurant ouvert sur un jardin a été rénové par Thomas Vidalenc.

Depuis, le mouvement s'est accéléré, avec quelques belles réussites, comme le restaurant et le bar du Plaza Athénée, relooké par le designer Patrick Jouin, le Pershing Hall d'André Putman avec son restaurant et son lounge, à l'étage, les deux hôtels design et trendy Murano décorés par Raymond Morel...

L'APPORT DES DESIGNERS

En quelques années, les architectes d'intérieur ont envahi le devant de la scène. Pierre-Yves Rochon qui s'est rendu célèbre par ses restaurants d'hôtel dans le monde entier (notamment pour l'enseigne Sofitel), a signé en France quelques beaux établissements, comme le Café Faubourg (Sofitel Demeure Hôtel), le Café Ké (Sofitel Berci), l'Orenoc (Mériidien Etoile), le George V...

De son côté, l'Hôtel A a été imaginé par Frédéric Mechiche. Philippe Maidenberg a signé la décoration chic éclectique du 123 Hôtel et le décor contemporain du Lorette Opéra. Le Hi Hotel à Nice a été réalisé par Matali Crasset. L'Hôtel de Sers, avec son bar branché (le S'Bar) et son restaurant ouvert sur un jardin a été rénové par Thomas Vidalenc. Autre exemple : l'hôtel Bel Ami réagencé par Nathalie Battesti et Véronique Terreaux, Le Marquis imaginé par Paul Sartres, le Senso de l'Hôtel de la Trémolle griffé par les studios Conran... Preuve que les hôtels sont entrés dans le monde du design : les créateurs s'en emparent. Christian Lacroix ne s'est-il pas amusé à habiller l'Hôtel du Petit Moulin. Et même les enseignes internationales s'y mettent. Le Park Hyatt Paris Vendôme décoré en 2002 par l'américain Ed Tuttle est, par exemple le premier palace contemporain du groupe ouvert en Europe. Et ses restaurants, le Pur'Grill et Les Orchidées (avec ses jardins d'orchidées à demi-suspendus) ne sont pas parmi ses moindres atouts.

Au Relais du Parc, le restaurant du Sofitel Le Parc, Gilles Le Gall vient d'imaginer un décor en interaction avec le jardin de l'hôtel. A l'automne et en hiver, les couleurs se veulent

chaudes, avec 7 grands tableaux du peintre Frédéric Brunet qui déclinent le thème des marrons. Au printemps et en été, les couleurs dominantes tourneront autour du vert et du beige, avec 7 autres tableaux de Frédéric Brunet sur le thème cette fois-ci des fruits rouges. "D'une saison à l'autre, nous changeons tout : les serviettes, les chaises, les rideaux, une partie de la vaisselle...", indique Gautier de Beaucorps Responsable des relations clients et publiques de l'hôtel. "Le jardin et le restaurant se mettent en valeur l'un l'autre." L'établissement



Philippe Maidenberg a signé la décoration chic éclectique du 123 Hôtel.

dispose de 70 places (+ 120 en terrasse) et l'été, il travaille à 80 % avec la clientèle extérieure. "L'hiver, la clientèle extérieure représente 50 % de notre CA le soir et 60 à 70 % le midi. Le ticket moyen tourne autour de 45 euros le midi et de 75 euros, le soir, à la carte."

L'EXEMPLE DE L'AIGLE DES NEIGES

Autre exemple : l'hôtel 4 étoiles l'Aigle des neiges (110 chambres) qui a ouvert ses portes, en décembre dernier à Val-d'Isère. "L'établissement appartient à Gérard Brémont et nous sommes concessionnaires de l'ensemble de la restauration", indique Luc Reversade qui dirige par ailleurs, avec sa femme Corinne, plusieurs établissements à la mode à Val-d'Isère (La Fruitière, la Folie Douce et le Café Face).

A l'Aigle des Neiges, tout est original, et les contenants sont, par exemple, systématiquement détournés. "Nous présentons, par exemple, un Bouquet

de crudités dans un pot de fleur, emballé dans un paquet cadeau. Nous servons aussi un Capuccino de homard dans une cafetière et une Purée de potiron au sésame dans un snow bowler. Il s'agit d'un appareil américain qui sert normalement à faire des boules de neiges." Autre exemple : ces cuillères en inox, cinq fois plus grandes que la normale, dans lesquelles sont servies des Purées de topinambour allégées. "Je les ai trouvées aux Etats-Unis. J'ai aussi récupéré des énormes clous de pavés. Leur dessus est creu et je les utilise pour servir des garnitures."

Luc Reversade a également fait réaliser des assiettes de bois de 30 cm de diamètre, avec un emplacement pour une bougie au milieu. "Nous n'avons pas une seule assiette qui soit blanche et elles ont toutes été soufflées avec des formes bizarres. Nous n'en avons pas une seule qui soit ronde. Nous avons des assiettes triangulaires, de couleur orange rouille, avec des bras étranges, nous avons une assiette noire, avec un pavé vert au milieu..." Pour contraster, les verres sont droits, mais avec des pieds en argent. "Aujourd'hui, tous ces produits ne se trouvent pas en France et il faut souvent aller dans des salons étrangers pour les dénicher. J'ai notamment trouvé beaucoup de vaisselles en Espagne et de couverts au Portugal. La Suède est aussi bien placée et, en général, tous ces produits ne coûtent pas beaucoup plus cher que les références traditionnelles françaises."

LES PERSPECTIVES D'UNE HÔTELLERIE BRANCHÉE DE MOYENNE GAMME

Une illustration du développement de la restauration tendance dans le monde hôtelier. Certes, le mouvement concerne d'abord et surtout des hôtels de luxe, mais pas seulement. L'Hôtel Lorette Opéra à Paris est, par exemple, un 3 hôtel étoiles. Tout comme L'Hôtel Bourg Tibourg (Paris) ou Le Général, un établissement parisien décoré avec beaucoup de luminosité par Jean Philippe Nuel.



La révolution de la restauration hôtelière n'est pas limitée à l'hôtellerie de luxe, comme en témoigne l'exemple du General, un établissement 3 étoiles parisien décoré avec beaucoup de luminosité par Jean Philippe Nuel.

Il existe même des hôtels 2 étoiles design, comme le Standard à Paris, décoré par les jeunes designers Caroline Picard. Là, tout est noir et blanc, avec une couleur supplémentaire par étage : rose, anis et orange. A noter la salle de petit déjeuner, sous les toits, qui ressemble à une énorme boîte de bonbons à la réglisse. "Ce n'est pas un mouvement qui est réservé aux hôtels de luxe", confirme Miguel Cancio. "Ce qui a été fait à Paris, à l'Hôtel du Nord est, par exemple, très bien."

"Avant, les patrons d'hôtel ne voulaient pas prendre de risques et ils demandaient un décor plutôt traditionnel", ajoute l'architecte d'intérieur Bernard Wilhelm. "Mais aujourd'hui, une nouvelle génération arrive aux affaires et elle n'a plus le même esprit. Le restaurant d'hôtel devient un vecteur d'image et les décors évoluent vers des tendances plus contemporaines et minimalistes. A l'hôtel-restaurant de La Marne à la Source des Sens, j'ai par exemple imaginé un décor avec un esprit lounge, des couleurs vives, une ambiance sourde, un éclairage de couleurs... Autre exemple, à l'hôtel-restaurant La Bellevue à Saclay, j'ai réalisé un décor avec un mélange d'éléments anciens (plancher de chêne, poutres apparentes...) et contemporains (mobilier, revêtements...)"

Une façon de dire que les décors branchés ne sont pas l'apanage de l'hôtellerie de luxe et que la petite hôtellerie indépendante y a également accès. Le Zanzibar Victoria Hôtel à Dunkerque a, par exemple, misé sur un décor colonial. A l'autre bout de la France, à Carcassonne, Christine Pujol a choisi le thème médiéval pour son restaurant. Il faut dire que son établissement, l'Hôtel du Donjon, rappelle l'esprit de la vieille ville. "J'ai fait beaucoup de travaux et nous avons une décoration, avec des pierres apparentes, un style Louis XIII... Par contre, mon restaurant avait jusqu'à maintenant un décor de brasserie traditionnelle, avec beaucoup de cuivre... Or les touristes s'attendent plutôt à de l'ancien." D'où le choix du thème. "Nous avons choisi des matières brutes, comme le bois, le fer rouillé..., mais nous aurons aussi des lignes assez pures, pour rester dans l'esprit contemporain. Nous allons renoncer au nappage, pour faire apparaître le bois brut. Le bar sera habillé de fer et, au sol, nous aurons un carrelage très foncé qui rappellera l'aspect de la pierre." Pour aller jusqu'au bout du thème, Christine Pujol propose, pour les groupes, des menus cathares, qui sont inspirés par la cuisine d'antan. "Les groupes représentent 30 % de notre clientèle." Au total, l'établissement sert 200 repas par jour et 80 % de la clientèle est extérieure.

"Un décor de restaurant branché ne coûte pas nécessairement très cher", confirme Didier Knoll qui a notamment signé le Radisson de Nice. "Le 2 étoile a, par exemple, en France, une image de province ennuyeuse, mais vous pouvez imaginer des décors très intéressants dans ce type d'hôtel. Par contre, il faut que les problèmes d'entretien soient intégrés dès le début, ce qui suppose une bonne entente et une bonne coopération entre le maître d'oeuvre et l'architecte d'intérieur. Certains décors branchés, par leur complexité et le choix de leurs matériaux, posent des problèmes d'entretien. Il faut faire un bon compromis entre la beauté du lieu et sa facilité d'entretien, et il faut surtout que le maître d'ouvrage communique sur la

façon de l'entretenir. Vous pouvez avoir un décor réussi, mais qui s'abîme rapidement, parce que le personnel ne sait pas l'entretenir. Les moquettes vieillissent, par exemple, très rapidement, en cas de mauvais brossage. Il faut bien huiler les parquets. Même le marbre doit être recristallisé tous les 2 ou 3 ans..."

Nul doute, depuis 4 ou 5 ans, la restauration hôtelière se réveille en France. Et cette évolution est loin d'être arrivée à son terme. "Nous sommes encore en retard en France, par rapport à ce qui se passe aux Etats-Unis et en Asie, notamment en Thaïlande", estime Miguel Cancio. "A l'étranger, les budgets sont plus conséquents qu'en France et les concepts sont également plus contemporains", confirme Didier Knoll. "En France, vous avez le restaurant branché et l'hôtellerie tendance. En général, l'hôtellerie tendance est plus classique que la restauration branchée. Ce classicisme se traduit dans le choix du mobilier, la manière de traiter les rideaux, les matériaux au sol... Il existe certes des hôtels image, mais qui font un peu figure d'exception. Dans ce cas, le design est plus contemporain et plus dans la mouvance de ce qui se passe à l'étranger." Une façon de dire que les marges de progression sont encore importantes. Une révolution est en marche, elle ne fait que commencer.

Philippe Guiffre



Preuve que les hôtels sont entrés dans le monde du design : les créateurs s'emparent. Christian Lacroix ne s'est-il pas amusé à habiller l'Hôtel du Petit Moulin.