



Au cœur des hôtels contemporains à Paris : une restauration réinventée tendance cool chic

PAR EMMANUELLE TESSIER
6 DÉCEMBRE 2019

Si les palaces parisiens hésitent entre une grande gastronomie clinquante et une bistronomie luxueuse, de nouveaux hôteliers innovent en proposant une alternative plus contemporaine, globale et différenciante. La tendance est incontestablement au cool chic. Atabula vous présente les offres de restauration et leurs recettes marketing pour séduire les touristes de passage, la faune arty internationale et des Parisiens branchés.

Les palaces parisiens s'offrent les services de chefs étoilés, comme à la grande époque de l'Hôtel de Crillon où se sont succédés des noms qui ont marqué la gastronomie française à l'instar de Christian Constant ou de Jean-François Piège. Aujourd'hui, de nombreux chefs connus et reconnus proposent toujours une cuisine étoilée dans les ambiances tamisées ou sous les ors des adresses historiques tels Thierry Marx fidèle au poste au Sur-Mesure du Mandarin Oriental, Christian Le Squier au George V et ainsi de suite. Dans cette lignée, les plus récentes ou prochaines ouvertures d'hôtels de luxe cèdent encore à ces sirènes du chef multi-étoilé pour s'assurer une légitimité gastronomique internationale et une prestation de haute qualité. Citons par exemple le chef Marseillais Gérard Passédât qui a créé la carte de la Brasserie Lutétia et Arnaud Donckele qui se dédouble pour officier au Cheval Blanc Paris en 2020.

Il existe pourtant d'autres modèles, notamment celui du fameux Hôtel Costes, avec ses 84 chambres et ses cinq étoiles, où l'on retrouve un restaurant conçu par Jean-Louis Costes et Jacques Garcia. Il fait bon voir et être vu... depuis 1995 ! Précurseur, cette adresse parisienne se définissait déjà comme « un lieu de vie dont la scénographie est conçue pour chaque moment de la journée ». Cette notion de « lieu de vie » est d'ailleurs reprise par tous les nouveaux acteurs de l'hôtellerie. Cette volonté commune se décline différemment, selon les sensibilités et centres d'intérêt des hôteliers, selon leur plan stratégique bien sûr mais aussi, pour certains, selon les opportunités qui se présentent.

Un restaurant dans un hôtel contemporain, l'expérience d'un vrai lieu de vie

Tous les hôteliers s'accordent à dire qu'ouvrir un restaurant n'est pas chose facile. C'est certes une tendance mais pas forcément la partie la plus rentable de l'établissement. Selon Romée de Goriainoff, CEO et co-fondateur de l'Experimental Group (Grand Pigalle Hôtel, Paris 9e arr. et Hôtel des Grands Boulevards, Paris 2e arr.), s'il reconnaît que « la restauration est un vrai medium pour se faire connaître des habitants locaux, ce n'est pas le plus intéressant financièrement. C'est en effet une proposition de services plus large et indispensable pour se démarquer des autres hôtels et de l'offre Airbnb. On pourrait aller jusqu'à dire qu'Airbnb a sauvé l'hôtellerie contemporaine en la forçant à se renouveler ! Les touristes ne veulent plus être traités comme tels mais être intégrés aux lieux qu'ils visitent et, en l'occurrence, vivre comme de vrais Parisiens. Nous offrons une expérience de voyage global, du petit déjeuner à la nuit, en passant par le restaurant et le bar pour tous les moments de la journée. » Même vision pour Samy Marciano, fondateur de La Clé Group et créateur de l'hôtel Bachaumont (Paris 2e arr.) et de l'hôtel National des Arts et Métiers (4* Paris 3ème). Après une carrière de plus de 30 ans dans la mode à Hong Kong et dans le monde entier, il s'est reconverti dans l'hôtellerie. Pas dans une approche classique d'hôtelier mais bien comme « entrepreneur et créateur de lieux de vie ». Lorsqu'il a imaginé le Bachaumont en 2012, pour une mise en œuvre en 2015, il a décidé de rompre avec la tradition et de ne pas mettre l'accueil à l'entrée de son établissement mais au fond. « Plus besoin de prendre le meilleur endroit et d'être exposé dans la plus belle partie du bâtiment pour remettre une clef ni de traverser de longs couloirs impersonnels ! Maintenant les clients ont juste envie de poser leurs valises et de profiter des lieux : à droite le restaurant et à gauche le bar. Nous avons réussi une prouesse architecturale dans cet édifice Art déco, avec des arcades en verre transparent. C'est rassurant de voir du monde, de voir et se faire voir. Nous avons fait tomber les cloisons pour faciliter les belles rencontres... » Approche identique au tout nouvel hôtel Le Ballu (Paris 9e arr.). « Pas de lobby. L'entrée se fait directement par le restaurant donnant sur un jardin, véritable cœur d'un établissement conçu comme un lieu de vie. »

En cuisine, un chef tête d'affiche ou un restaurateur entrepreneur ?

Lorsqu'Adrien Gloaguen a lancé l'Hôtel Panache (Paris 9e arr.), il a initialement créé des chambres. Mais le local du rez-de-chaussée s'est libéré et il y a vu l'occasion de proposer de la restauration, aussi bien à ses clients qu'aux Parisiens des faubourgs et autres adeptes des théâtres alentours.

En cuisine ? « Des têtes d'affiche pour commencer : le serial restaurateur David Lanher (Le Café Stern, Le Bon Saint-Pourçain, Racines, Noglu, Anima...) puis les sœurs Tatiana et Katia Levha (Le Servan et Double Dragon, Paris 11e arr.). Et aujourd'hui un recentrage sur l'équipe interne formée par les sœurs Levha. » Comme le souligne sa femme Julie « la mode a été aux chefs consultants. Attirant une clientèle qui les suit, ces profils sont intéressants d'un point de vue créatif mais l'approche est souvent bien différente de celle d'un hôtelier avec ses réalités entrepreneuriales plus terre à terre. Deux visions et trop de parties prenantes peuvent alors s'affronter... » Pour leur projet suivant, l'Hôtel Bienvenue (Paris 9e arr.), pas de volonté de créer un restaurant mais plutôt de « faire profiter les Parisiens de leur oasis cachée, comme un patio, un cocon rare de verdure au centre de Paris ». Pas vraiment de cuisine professionnelle non plus mais un office propice à une cuisine simple pour accompagner un verre. Ils s'attachent les services de Florent Ciccoli, un chef avec une approche entrepreneuriale à la tête de plusieurs restaurants. Il leur présente Maori Murota, cuisinière autodidacte originaire du Japon (ex-Verre Volé et auteure de Tokyo, les recettes cultes aux éditions Marabout). Ensemble ils ont construit une offre franco-japonaise.

Pour Philippe Vaurs, président d'Elegancia à la tête de quelque 20 hôtels trois et quatre étoiles à Paris... dont un seul avec une offre restauration, « un restaurateur peut devenir hôtelier. » Citons d'ailleurs l'incontournable et bistronomie Saint Germain, avec le restaurant Le Comptoir et trois bars à tapas (Les Avant-Comptoirs). À l'inverse, toujours selon Philippe Vaurs, « lorsque l'on est hôtelier comme moi, il est très difficile de réussir à devenir restaurateur. Le plus simple est donc de s'attacher les services d'une personne professionnelle du secteur. Il devient un partenaire internalisé et complémentaire dont nous pouvons apprendre beaucoup. C'est ce que nous avons fait, pour la première fois à l'hôtel OFF Seine (Paris 13e arr.), avec les entrepreneurs de 'La Mer à boire' qui gèrent notre terrasse estivale donc éphémère en bord de Seine. Dans un esprit guinguette, avec de bons produits bruts venant directement des producteurs (huîtres, saumon...), nous optimisons notre espace en leur louant. Nous apportons aussi un service complémentaire à notre clientèle, sans nous soucier de la gestion de l'approvisionnement, du personnel, etc. »

Le produit, toujours le produit pour une offre dans l'air du temps

Du côté de l'Experimental Group, d'abord connu pour son bar à cocktails dans un esprit speakeasy, le point de départ de ses adresses est toujours le produit. Comme le rappelle Romée de Goriainoff, « c'est l'amour du produit qui guide nos ouvertures. Pour notre restaurant le Beef Club autour de la viande d'abord, puis le Fish Club pour le poisson. Nous avons toujours voulu nous fournir directement auprès des producteurs. Et lorsque nous nous sommes lancés dans l'hôtellerie, il a été fondamental pour nous de collaborer avec des chefs qui respectent aussi le produit. Loin des critères du Michelin, nous nous sommes tournés vers Giovanni Passerini (chef du restaurant éponyme dans le 12e arr. et primé meilleur Chef Fooding 2017) pour les restaurants des Hôtels Grand Pigalle et Grands Boulevards. » Cette offre, toujours tournée vers les produits de qualité, est aussi ultra-locale avec la terrasse de plus de 200m2 de l'Hôtel des Grands Boulevards nouvellement aménagée en jardin potager conçu par la permacultrice Emma Nicolas. Samy Marciano se concentre également sur le produit : « Je pitche le chef comme un styliste pour stimuler sa création autour des produits de saison. Nous proposons une carte bistro-gastro française au Bachaumont et italo-méditerranéenne au National. Tout est préparé sur place, minute et au maximum du afin de répondre aux demandes de nos clients majoritairement issus de la mode, du design, de la télé, de la création au sens large. »

Si de nombreux hôteliers français conçoivent déjà leurs hôtels-restaurants comme de véritables lieux de vie à Paris, de nouveaux acteurs internationaux partent aussi à l'assaut de la capitale. Après le fameux anglais The Hoxton (Paris 2e arr.) en 2017, le groupe hôtelier allemand 25Hours Hotels est arrivé l'année suivante avec l'ouverture de l'Hôtel Terminus Nord (Paris 10ème) et de sa table cosmopolite NENI. Prochainement, le groupe Soho House s'installera également dans la capitale avec un bel hôtel dans lequel on retrouvera une ambiance cosy comme à Chicago, Berlin ou Londres. Nulle grande gastronomie ici, mais une offre bistronomique simple qui s'inscrit dans l'expérience globale du lieu. À l'hôtel, la tendance n'est plus du tout à la grande gastronomie étoilée, mais à une cuisine qui colle à l'ambiance de l'hôtel : le cool-chic.

Pratique – [Lien vers l'Hôtel Bachaumont](#) / [Lien vers l'Hôtel National des Arts et Métiers](#) / [Lien vers l'Experimental Group](#) / [Lien vers l'Hôtel Ballu](#) / [Lien vers l'Hôtel Panache](#) / [Lien vers le site d'Elegancia Hotels](#) / [Lien vers l'Hôtel Paris Relais Saint-Germain](#) / [Lien vers l'Hôtel Off Paris Seine](#) / [Lien vers l'Hôtel 25Hours Paris](#) / [Lien vers l'Hôtel Hoxton Paris](#) / [Lien vers Soho House](#)

À lire sur Atabula – [Dans les grands hôtels parisiens, le room service fait sa mue](#)

Photographie – [Bachaumont](#)

[Lien vers Atabula édition générale](#)

[Lien vers Atabula édition Paris](#)

Vous êtes abonné(e) ? Identifiez-vous

Vous voulez lire cet article (et tous les autres) ? Abonnez-vous

ATABULA OFFRES D'EMPLOI

CHEF, CHEF DE PARTIE, COMMIS, SERVEUR, MAÎTRE D'HÔTEL...





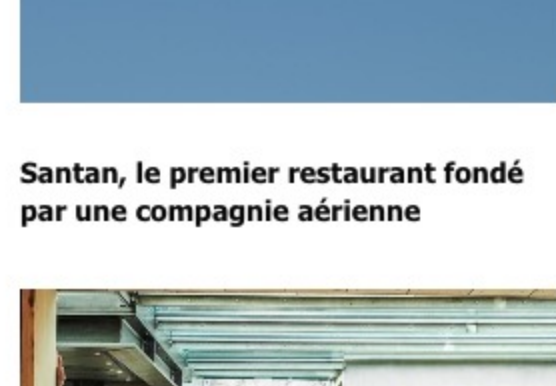







S'INSCRIRE À LA NEWSLETTER ATABULA
Être au courant des offres exclusives!

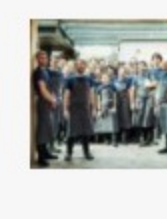
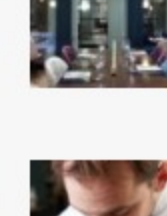
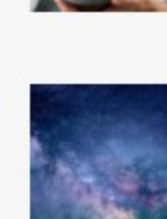
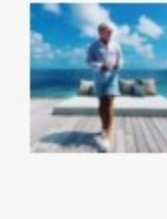
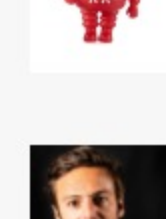


VOTRE E-MAIL

Je désire recevoir les offres spéciales Atabula et dernières fonctionnalités.

Partager sur Facebook, Twitter, LinkedIn, Email

SUR LE MÊME SUJET

 Santan, le premier restaurant fondé par une compagnie aérienne	 Maintien de l'opacité sur l'origine des oeufs contenus dans les produits transformés	 Dragon, le bar à cocktails de Cyril Lignac	 Le vin au restaurant, un élément à ne pas négliger
 René Redzepi (Noma) veut retrouver sa place de numéro 1 au World's 50 Best et s'en donne les moyens	 Nouveaux projets pour YAM Magazine : entretien avec Florence Cane	 Une version contemporaine du Festin de Babette en préparation	 La France, candidate à l'organisation du concours du meilleur sommelier du monde
 Les Brasseurs Indépendants veulent lancer leur Code des Usages	 Ducasse aux commandes du Grand Hôtel au Château de Versailles	 Kristine et Emmanuel Renaut reprennent l'Auberge du Bois Prin à Chamonix	 Stéphane Trapier, nouveau directeur de la restauration à la Tour d'Argent

AU MENU	EN VRAIC	À LIRE	ATABULA
<p>À la une</p> <p>OPINION</p> <p>L'ACTU DES CHEFS</p> <p>DÉCRYPTAGE</p> <p>TENDANCES</p> <p>BUSINESS</p> <p>À BOIRE</p> <p>TABLES</p> <p>VILLES</p> <p>OFFRES D'EMPLOI</p> <p>Mon compte</p>	<p>50 BEST 2018 2019</p> <p>ALAN DUCASSE ALIMENTATION</p> <p>ATABULA BELGIQUE BIO</p> <p>BIÈRE BOUCHE D'OR BOURGEOIS</p> <p>BUSINESS CAFÉ CHEFS</p> <p>CHOCOLAT CLASSEMENT CLUSRE</p> <p>DUCCASSE ENTRETEN FRANCE</p> <p>GASTRONOMIE GAULTRIMELLAU</p> <p>GUIDE GUIDE MICHELIN JAPON</p> <p>JOËL ROBUCHON LIVRE LONDRES</p> <p>LYON MCOO MICHELIN</p> <p>MICHELIN 2017 MOP NEW YORK</p> <p>OUVERTURE PARIS</p> <p>PIERRE GADAGNARE PÂTISSERIE</p> <p>RESTAURANT TOP CHEF TOP LINE</p> <p>VANDE VIN YANNICK ALLENO</p> <p>ÉTUDE</p>	<p> René Redzepi (Noma) veut retrouver sa place de numéro 1 au World's 50 Best et s'en donne les moyens</p> <p> Au cœur des hôtels contemporains à Paris : une restauration réinventée tendance cool chic</p> <p> Qu'est ce qu'un restaurant gastronomique école ? La réponse de Thibaut Spiwack, chef d'Anona (Paris 17e)</p> <p> André Daguin, un cuisinier entre terre et ciel</p> <p> Lancement du 50 Best Hôtels : le grand n'importe qui signé Jean-Luc Naret</p> <p> Tripadvisor et Michelin : mariage d'amour ou de raison ? Décryptage d'une union pas très sentimentale</p> <p> Michelin (Trip Advisor) pointe une menace pour l'indépendance des restaurateurs</p>	<p>ÉQUIPE</p> <p>ANNONCES</p> <p>CONTACT</p> <p>MENTIONS LÉGALES</p> <p>À PROPOS D'ATABULA</p>