



Journal
Archives
S'abonner

Emploi
Fonds de commerce
Petites annonces

Le journal des Restaurants Hôtels Cafés : actualité, emploi, fonds de commerce
Les Blogs des Experts
Newsletter quotidienne

Juridique et social
Gestion et marketing
Formation - écoles

Equipements
Produits et boissons
Recettes

Hygiène
Annuaire
Salons - Agenda

Rechercher



Le salon pour réinventer la restauration
3-7 mars 2012
PARIS-NORD VILLEPINTE

HÔTELLERIE
Le salon Maison et Objet renforce ses liens avec l'hôtellerie
jeudi 26 janvier 2012 14:31

En septembre dernier, le salon avait organisé une table ronde sur le thème des palaces. Il récidive avec une table ronde sur le thème 'faut-il penser local, global ou glocal ?' Une réflexion à laquelle participaient plusieurs hôteliers.



Eva Ziegler, Matali Crasset et Patrick Elouarghi, lors d'une table ronde passionnante.

L'arrivée de nouvelles marques dans le monde de l'hôtellerie a fait bouger les lignes dans le domaine du design et de la décoration. L'apparition de marques communiquant d'abord sur leur identité montre l'importance du marketing, le global, sur la vie d'une marque. Parmi les interlocuteurs présents - les concepteurs du Hi Hotel, **Matali Crasset** et **Patrick Elouarghi**, **Eva Ziegler** pour W Hotels, **Stephan André**, président d'Immoarts et gros franchiseur de Louvre Hotels, et **Tarik Oualalou**, du cabinet Kilospace, architecte spécialisé dans l'hôtellerie -, la marque W est celle qui offre la résonance la plus forte. "W est une marque née en 1998 à New York, précise **Eva Ziegler**, qui a permis de rompre avec les codes de l'hôtellerie en imposant les hôtels lifestyle. Les W du monde entier développent des animations autour de trois thèmes : musique, mode et design." Starwood, pensant local, décline l'identité de la marque selon les pays dans lesquels sont situés ses établissements.

Pour d'autres hôteliers, même si la marque est forte, elle s'efface derrière les valeurs déclinées dans le concept. C'est le cas des Hi (Hi Hotel, Hi Matic, Hi Beach et Dar Hi) créés par deux jeunes hôteliers français et la décoratrice **Matali Crasset**. La 'Hi Collection' ont en commun d'avoir créé une communauté de gens qui "partagent les mêmes valeurs, déclare **Patrick Elouarghi**: la générosité, l'autonomie, la simplicité, l'échange, le bien être et l'innovation." Ils échangent leurs bons plans sur les restaurants, les boutiques, les sites à visiter. Dans cette optique, les Hi Hotels deviennent des ambassadeurs de leur environnement. "Ce sont des organismes vivants", avance **Matali Crasset**. La notion de local est omniprésente dans ces établissements.

Du côté des chaînes intégrées, il est en revanche plus difficile de relever le défi du 'glocal'. **Stephan André** connaît bien cette difficulté. Seules les chaînes non standardisées peuvent s'adapter et personnaliser un décor mettant davantage de local dans le global. "Nous venons d'ouvrir le **Kyriad de Thionville**. C'est un hôtel tout à fait atypique que nous avons réalisé en partenariat avec la ligne **Roset**. Chez **Louvre Hotels**, **Kyriad**, marque non standardisée, est celle qui permet de créer une ambiance et un style nettement plus personnalisé", ajoute-t-il.

C'est le lieu qui fait l'hôtel

L'architecte **Tarik Oualalou**, de l'agence **Kilospace**, qui a créé des établissements dans plusieurs pays, assure qu'il est "certes nécessaire de penser local mais il est urgent de ne pas trop en faire". Pour lui, le local est primordial : "C'est le lieu qui fait l'hôtel. Dans tout projet, on cherche à faire ressortir la matière, la notion d'échelles et surtout de conserver au territoire cette identité", à condition de ne pas aussi le vampiriser.

BLOGS DES EXPERTS

Répertoire culinaire (25 000 références)
Gilbert Wenzler

« Chef de cuisine : où trouver un stage de formation ? » GARCIA

Tous les blogs des experts (45)

TVA de 7 % au 1er janvier 2012



Quelques exemples concrets :
- Petit déjeuner dans les hôtels
- Plat vendu au restaurant
- Sandwich vendu en boulangerie

Téléchargez l'instruction fiscale dans son intégralité

Smic
à jour au 1er janvier 2012
Modèles
Bulletin de paie à 39 heures
Bulletin de paie à 35 heures
+ Tableau des cotisations

KIFAIKOI.COM

Ambiance Restaurant
Mobiliers & Arts de la Table
ambiance-restaurant.com
Rechercher un fournisseur

VIDÉO
Régis Marcon, initiateur des Premières assises des métiers de la salle

Autres vidéos

ÉCOLES-FORMATIONS HÔTELLIÈRES

- Trouver une école ou une formation
- Orientation scolaire :
 - infos diplômes
 - descriptif des programmes
 - débouchés métiers

MdB Multimédia
Logiciels spécialisés CHR

GLION
INSTITUT DE HAUTES ÉTUDES

SOUHAITEZ-VOUS RECRUTER NOS ÉTUDIANTS
STAGIAIRES OU DIPLÔMÉS?
www.glion.edu

