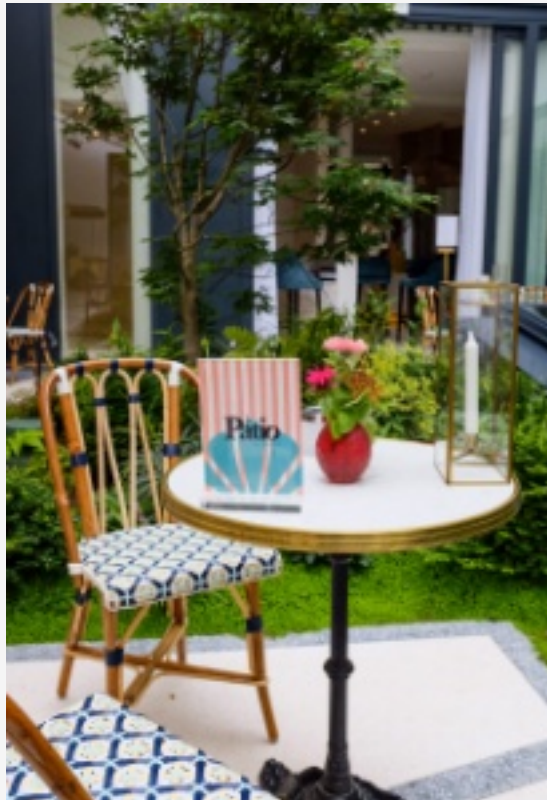




## Ces hôteliers qui profitent de la crise sanitaire pour faire des travaux

Retour

Contraints de fermer leurs hôtels, certains professionnels y voient l'opportunité de casser des murs, rajeunir une déco, boucler un chantier en cours ou en projet... Des travaux plus faciles à mener sans la présence de clients. Mais comment les financent-ils en pleine crise sanitaire ?



Vu le succès estival du patio éphémère de Maison Albar Hotels - Le Vendome, à Paris (IXe), un restaurant pérenne est en train de voir le jour au sein de l'établissement.

L'hôtel aurait déjà dû ouvrir. Mais la crise sanitaire est passée par là, avec son lot de confinements et autres couvre-feux. *“On a décalé les travaux. On a pris plus de temps pour revoir le projet”*, explique **Cyril Auizerate**, fondateur du concept MOB Hotel. Le projet en question, c'est le chantier de l'hôtel MOB House, à Saint-Ouen (Seine-Saint-Denis) : un établissement de 100 chambres avec terrasses, piscine, jardin, bureaux... le tout imaginé avec la complicité du designer **Philippe Starck**. Quant à la réflexion menée depuis le printemps 2020, elle vise à réduire les coûts en gommant tout superflu, *“sans pour autant renier nos valeurs”*, souligne Cyril Auizerate, fervent défenseur d'une *“écologie sociale”*.

Comment s'y prend-il ? *“J'ai réuni toutes les équipes, tous les artisans, et ensemble nous avons passé en revue le projet, en pointant ce que nous pouvions appréhender autrement.”* Le budget a fondu de 30 % en allant au plus juste. C'est-à-dire en simplifiant les dessins de certaines pièces de mobilier ou encore en épurant l'agencement de parties communes. Une sorte de design de crise, où l'on fait un maximum en misant sur le fonctionnel, l'utile, l'essentiel.

### Tester avant de pérenniser

Cette année d'incertitude a également donné envie à certains de tester des concepts et d'évaluer

leur rentabilité, avant d'entreprendre un chantier pour les pérenniser. C'est le cas du patio du Vendôme, la table de Maison Albar Hotels - Le Vendôme, à Paris (IXe). Cet espace végétalisé et réalisé par l'architecte d'intérieur **Fabien Roque**, a ouvert durant l'été 2020. *“Ce lieu éphémère a très bien fonctionné entre les deux confinements, confie **Jean-Louis Descoins**, le directeur de l'hôtel. Nous avons donc voulu poursuivre l'expérience avec un restaurant pérenne, pour en faire une réelle destination.”*

Résultat : des travaux de réaménagement, avec nouveau bar et 'show kitchen', ont été actés en septembre, avec un financement validé dès la phase de test et amorcés durant le deuxième confinement. Ils seront terminés en janvier 2021. Principal avantage de ces rénovations en période de fermeture : *“On va plus vite. Les ouvriers peuvent travailler et circuler plus facilement”*, commente Jean-Louis Descoins. C'est aussi ce qui a motivé **Philippe Monnin** à aller au-delà des seuls travaux de rafraîchissement, habituellement planifiés durant la période de fermeture annuelle de ses établissements.

*“Comme nous avons les ressources financières suffisantes, nous en avons profité pour programmer d'autres rénovations”*, explique le fondateur du groupe **Millésime**, à savoir la création d'un salon supplémentaire au Grand Hôtel du **Soleil d'or**, à Megève (Haute-Savoie), ou encore une verrière au **Château de Sacy** (Marne).

#### **Le 'voyager local' fait mouche auprès des financiers**

Enfin, les travaux menés durant la crise sanitaire, en vue de mettre en avant terroirs et territoires, séduisent banquiers et investisseurs. L'argument du 'voyager local' et des circuits courts fait mouche auprès des financiers, depuis le succès des vacances made in France de l'été dernier. Tout aussi convaincant : le rôle sociétal d'un établissement : plus il développe son ouverture sur une vie économique, artisanale et associative de proximité, plus il va séduire une clientèle en quête d'authenticité et de destination saine et zen.

Un contexte qui a permis aux Domaines de Fontenille, concept hôtelier dédié à l'art de vivre, de boucler le chantier de Primard et ne pas reporter l'ouverture de ce 5 étoiles avec spa, ferme, potager, guinguette sur les bords de l'Eure, le tout dans un domaine de 40 hectares. Un profil d'établissement rattaché avec *“le renouveau de l'offre hôtelière de campagne”* et *“le renforcement de la pratique du slow tourisme”* : deux tendances fortes, extraites de la 43<sup>e</sup> édition de l'étude annuelle de KPMG France sur *L'industrie hôtelière française*, publiée le 6 octobre dernier.

#MobHotel#CyrilAouizerate#PhilippeMonnin#Millésime#MaisonsAlbar#Vendôme  
#DomainesdeFontenille#SanRegis

#### **Newsletter L'Hôtellerie Restauration**

Inscrivez-vous pour recevoir notre newsletter quotidienne !