

Industrie Hôtelière

Le magazine des hôtels
et hôtels-restaurants

DOSSIER

**CAP VERS LES CONCEPTS
INSOLITES ET HYBRIDES**

ENTRETIEN

**Jean-Claude
et Nicole Delion
Groupe Delion**

**NOUVELLES
TECHNOLOGIES**

**Faciliter le séjour
des clients avec la
domotique en chambre**

**ALIMENTATION
ET BOISSON**

**Hôtels sans restaurant:
les solutions alternatives
existantes**

CAP VERS LES CONCEPTS INSOLITES ET HYBRIDES



Établissement insolite pour surprendre le client, en immersion dans la nature, hébergement hybride, intégrant le coliving, approche lifestyle aboutie... l'hôtellerie ne cesse de se renouveler pour mieux répondre aux attentes d'aujourd'hui. Focus sur les dernières tendances et retours d'expériences d'hôteliers qui se sont engagés dans de nouvelles approches. Dossier réalisé par Nathalie Foulon ■

Exit la standardisation, les établissements singuliers qui permettent de surprendre le client et d'enrichir son expérience sont largement plébiscités. Parmi les hôtels insolites, L'EssenCiel à l'architecture atypique qui vient d'ouvrir près de Rennes, la Station Cosmos, un hôtel particulièrement immersif et son restaurant, le Scape Loop, unique en son genre [page 37]. Tendances marquantes de ces dernières années, le développement de l'hôtellerie lifestyle avec des lobbies décloisonnés propices aux échanges, offrent une ambiance conviviale [page 36]. Parmi les nouvelles approches, celles hybrides qui mixent les activités comme la Villa M, ou encore le coliving testé par Adagic [page 38]. Les hôtels « au vert » ont également le vent en poupe. Une tendance engagée il y a plusieurs années, qui a été exacerbée avec la crise sanitaire [page 39]. Enfin, plusieurs professionnels du secteur livrent une vision prospective de l'hôtellerie [page 40] et de la restauration de demain [page 41].

1 CAP VERS L'HÔTELLERIE LIFESTYLE

Parmi les tendances marquantes de ces dix dernières années en hôtellerie, l'approche lifestyle délivrant une vraie expérience client. « L'hôtellerie est passée d'une approche classique à une autre lifestyle, autour des boutiques hôtels, indique

Fabien Roque, architecte d'intérieur, agence Roques Intérieurs [dernières réalisations telles que **Maison Albar Le Vendôme, le Burdigala** à Bordeaux]. *Cela se traduit par des ambiances très chaleureuses, très contrastées avec une opulence d'objets qui ne sont pas que de la décoration, les clients pouvant les utiliser et les ramener ensuite. Les clients s'attendent à se sentir "comme à la maison" en disposant de services de plus en plus étoffés. Au niveau des lobbies, les ambiances sont toujours plus cosy, privilégiant le côté confortable avec un soin particulier apporté au mobilier, en décloisonnant les volumes... Une démarche – autour des matériaux utilisés, des tissus, des bois, du mélange des matières... – qui permet de délivrer une sensation de bien-être. Les lobbies, qui pouvaient être glacials et assez monochromes, ont laissé la place à des espaces conviviaux qui jouent sur les contrastes, les couleurs, les matériaux, les ambiances lumineuses qui évoluent également tout au long de la journée. » Autre tendance, prendre soin de ses salariés dans cette période post-Covid. « Les hôtels offrent davantage accès à des espaces dédiés aux salariés comme une salle de repos, des douches, une salle de sport... qui sont de plus en plus travaillées. De même, les équipements sont plus adaptés, avec par exemple, des lits qui se lèvent pour faciliter le travail des femmes de chambre. Aujourd'hui, l'hôtelier prend autant soin de ses clients que de ses employés », ajoute Fabien Roque. L'aménagement des lobbies a particulièrement évolué au cours de ces dernières années avec une tendance à la fusion des espaces. « La répartition traditionnelle tend à être délaissée depuis plusieurs années au profit d'un vaste espace lounge protéiforme répondant aux différentes attentes des clients finaux, détaille Nicolas Adnet, associé du studio d'architecture d'intérieur MHNA. Tous ces espaces – lobby, bar, restaurant, réception – interfèrent les uns avec les autres. Cela se traduit par une grande créativité pour savoir comment réinventer la réception, l'accueil des clients... tout en associant les nouvelles technologies pour dématérialiser l'accueil. Les réceptions se font plus discrètes, tout en gagnant en proximité avec les clients. »*

3 DES APPROCHES AXÉES SUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Ces dernières années, les approches « au vert » offrant un dépassement, via des hébergements à la fois « authentiques » et contemporains, des activités variées... ont rencontré un large succès. Sur ce créneau, plusieurs acteurs en pointe comme les **Domaines de Fontenille** (lire *Industrie Hôtelière* octobre n°746, page 20), **Grape Hospitality** avec sa nouvelle marque, les **Demeures de campagne**, lancée en 2021, ou encore l'éco-resort **Your Nature** qui vient d'ouvrir l'été dernier en Belgique. Le groupe **Millésime** fondé par **Philippe Monnin** et sa compagne **Alexandra Patek** a ouvert le **Château de Brindos** (en avril 2021), près de



© Château de Brindos

Biarritz comprenant 29 chambres ainsi que 10 lodges flottants sur le lac pour un hébergement atypique.

D'autres hôteliers indépendants se sont lancés en développant une démarche singulière comme **Loire Valley Lodges** (ouvert en 2020), un ensemble hôtelier de 18 lodges confortables perchés dans les arbres, répartis dans une forêt privée de 300 hectares en Touraine. Le **Country Lodge**, un petit village nature en Normandie qui a ouvert en 2017,

ou encore **Le Barn**, un quatre étoiles près de Rambouillet qui propose une kyrielle d'activités en pleine nature pour se ressourcer dont un centre équestre. Autre approche singulière, celle du parc de loisirs **Le PAL** et son hôtel **Savana Reserve** dans l'Allier. Un établissement de 60 suites (représentant 300 lits) en immersion au milieu des animaux du parc zoologique qui a ouvert au printemps 2021 (en complément des 31 lodges). Le succès est au rendez-vous avec 500 visiteurs supplémentaires par jour pour ces hébergements atypiques qui ont permis au parc d'attirer des visiteurs venant de plus loin (France entière et pays limitrophes). Le PAL qui a totalisé une fréquentation record de 690 000 visiteurs en 2022 sur ses 5 mois et demi d'ouverture, a enregistré au total 33 000 nuitées.

Parmi les hôtels au vert, certains ont développé une approche écologique très poussée, tournée vers l'autonomie énergétique. Parmi eux, le **Domaine de Pan**, 4 étoiles (premier établissement de la Collection *Astronomia*) qui a ouvert en juin 2022 en Loire-Atlantique. Un établissement connecté qui offre une expérience inédite en pleine forêt et qui est autonome en énergies (*Industrie Hôtelière* n° 745 août-septembre, page 30).



© Domaine de Pan

Tendre vers l'autonomie énergétique

Entre Nîmes et Montpellier, la **Villa Occitana**, 5 étoiles de 46 chambres, ouvert en juillet dernier, déploie une démarche totalement tournée vers le développement durable. Doté d'une architecture singulière, faisant la part belle aux matières naturelles, l'établissement vise l'autonomie énergétique à moyen terme. « Ce concept d'hôtellerie haut de gamme horizontale avec des petits bungalows, spa et des prestations annexes, le tout avec une architecture en bois, est peu développé en Europe », détaille **Arnaud Chappert**, propriétaire et directeur du domaine. Un peu plus de deux ans de préparation ont été nécessaires pour monter le projet et obtenir les emprunts. Le propriétaire a créé sa propre société de construction. « Nous n'avons utilisé que des matériaux locaux, du bois de la région et fait appel à des artisans situés à proximité. »

Côté restauration, l'établissement dispose de 400 places dont environ 100 pour le restaurant bistronomique aux touches asiatiques **Les Jardins Secrets**, 300 places au **Sky Bar** (avec un ticket moyen autour de 40 euros). Autres équipements, la piscine, le spa comptant 6 cabines de soins, jacuzzi et sauna. Le restaurant dispose d'une grande cave avec baie vitrée où les clients peuvent directement choisir leur bouteille de vin ou constituer leur plateau de fromages en compagnie du serveur. « Tout notre concept est poussé vers l'autonomie. Nous allons ainsi consacrer 6 000 m² au potager qui sera mis en place en 2023. À terme, nous visons une autonomie en fruits et légumes via nos vergers et potagers. Nous avons obtenu le permis pour réaliser un bâtiment qui abritera une serre tropicale et alimentera le restaurant sur ces produits », souligne le dirigeant.

L'établissement comprend 41 hébergements de différentes catégories dont 10 villas privées, 12 cabanes et 18 chambres d'hôtel, représentant au total 46 chambres. « Dans chaque catégorie, nous proposons des suites toutes différentes avec bain nordique, jacuzzi, ou piscine privée... autour de thèmes tels que le safari. » Les clients peuvent être emmenés en voiturette électrique pour faciliter leurs déplacements sur le resort qui s'étend sur 1,7 hectare. L'établissement table sur un chiffre d'affaires entre 3 et 5 millions d'euros par an (dont 1,5 à 2 millions pour la partie hôtellerie) avec un TO entre 70 et 80 % à l'année, et de 100 % en haute saison.



La Villa Occitana déploie une démarche totalement tournée vers le développement durable

© Villa Occitana



© Villa Occitana