

# nda

REVUE D'ARCHITECTURE ET DE DESIGN

**N°51**

**SPÉCIAL  
HÔTELLERIE**



Starck

ON A DONNÉ CARTE BLANCHE À PHILIPPE STARCK POUR ILLUSTRER LA COUVERTURE DE NOTRE SPÉCIAL HÔTELLERIE... ON N'EST PAS DÉÇUS !



Le bar VIP, ambiance signée Thierry Virvaire. © DR

s'adressent aussi au personnel, ajoute Béatrice Gravier. Il faut qu'une buanderie, les cuisines, soient mieux éclairées. C'est nécessaire à la qualité du travail. Et on ne s'adresse pas qu'aux touristes, on pense aux travailleurs mobiles, il y a une demande de coworking. En ville, les hôtels pourraient s'ouvrir plus sur leurs quartiers. Les restaurants doivent être eux aussi plus flexibles, offrir d'autres espaces et temps que le repas. Il y a également un désir de ruralité dans les gîtes. On doit poser toutes les bonnes questions. »

L'art de l'architecture et du design complète cette démarche, il est illustré dans différentes ambiances immersives par des architectes d'intérieur, des designers et des paysagistes. Nous découvrirons « Notre chambre » pensée par Oscar Lucien Ono et Laurent Maugoust. On passera voir La Terrasse de Pierre-Alexandre Risser, la Capsule des Ateliers Philippe Coudray, le Lounge des chefs, le bar VIP de Thierry Virvaire, la Table astronomique de Nicolas Thermed... Il y aura à boire & à manger, tous les métiers comme ceux de salle seront évoqués... Et on s'interrogera sur la restauration en 2030.

Car côté restauration, poursuit Béatrice Gravier, « c'est le snacking qui s'en sort bien ». En effet plus de 5 000

points de vente ont été créés depuis 2019. Mais les clients sont éclectiques, ils expérimentent. Dans une même semaine, ils peuvent déjeuner d'un hamburger veggie en « click & collect », réserver une chambre économique le temps d'un déplacement professionnel, se faire plaisir à une table gastronomique et passer le week-end dans un hôtel chic, avec vue sur la mer...

Hôtels et restaurants sont de plus en plus scénarisés.

Dans un design rétro ou nature avec bois dominant. À côté des Bouillon bien french qui resurgissent à Paris, de Pigalle à République (avec leur vrai œuf dur mayo), on se nourrit de plus en plus en anglais, en arabe, en italien ou langue asiatique: boxes, cocoon food, rooster shouk, pokes...

Mais au fait, le salon EquipHotel existe depuis les années cinquante! On

aimerait connaître son histoire, la saga évolutive de ces lieux de vie si singuliers qui en ont dû en voir de toutes les couleurs et matières. Car il est loin le petit bouclard populaire où l'on pouvait « apporter son manger ».

**Salon EquipHotel**  
« L'Hospitalité engagée ».

Du 6 au 10 novembre  
Parc des Expositions de la Porte  
de Versailles  
75015 Paris

**Béatrice Gravier**

Directrice du salon EquipHotel  
2022.  
Directrice de la division Hospitality & Food, chez RX France.