



Vous avez besoin d'aide ? PGE, Chômage partiel, livraison, protocole sanitaire, fonds de solidarité, couvre-feu, cotisations... **Pour obtenir des réponses, cliquez ici**






ACTUALITÉS

JOURNAL & MAGAZ

Accueil > Actualités > Hôtellerie

Quand l'accueil change d'allure à l'hôtel et au restaurant

Hôtellerie - mardi 27 avril 2021 10:01

Ajouter l'article à mes favoris | Suivre les commentaires | Poser une question / Ajouter un commentaire | Partager :   

Paris (75) Port du masque, gel hydro-alcoolique, prise de température, tests... on ne reçoit plus comme avant dans un hôtel ou un restaurant. Les professionnels s'adaptent, les clients sont rassurés et l'hospitalité prend un nouveau visage.



© A.Guédon/E.Ardi

Créée par Laurent Maugoust Editions, cette colonne lumineuse est conçue pour abriter gel hydro-alcoolique. dispositif de contrôle de la température et purificateur d'air.

"Le flacon de gel hydro-alcoolique va rester sur les tables des restaurants, même après la crise sanitaire." **Emmanuel Sauvage** en est convaincu. Cofondateur et directeur général du groupe Evok, qui compte cinq établissements à Paris dont une table étoilée, il rappelle que le secteur de l'hôtellerie-restauration est habitué "à respecter des protocoles d'hygiène stricts". Mais avec la crise sanitaire, il a fallu les renforcer : purificateur d'air, désinfection des espaces publics la nuit, tests PCR hebdomadaires pour le personnel... rien n'est laissé au hasard. À cela s'ajoute la prise de température de la clientèle à l'entrée de chaque hôtel du groupe. Un geste simple, indolore, rapide et... intrusif ? "Au contraire. Cela rassure les clients", constate Emmanuel Sauvage.

Un avis partagé par l'architecte d'intérieur **Laurent Maugoust**. Avec **Cécile Chenais**, directrice artistique de Laurent Maugoust Editions, il vient de concevoir le luminaire Yav. Ce totem, digne d'une



N° 3743 - 02 AVRIL 2021

> Lire le journal
> Voir les archives



N° 3742 - 16 AVRIL 2021

> Lire le journal
> Voir les archives

Covid-19

principales aides
aux CHR
et mesures
à respecter

sculpture, abrite gel hydro-alcoolique, dispositif de contrôle de la température et autre purificateur d'air. Laurent Maugoust parle de "design élégant, rassurant et réparateur".

Transparente lorsqu'elle est allumée ou opaque une fois éteinte, cette colonne lumineuse a déjà trouvé sa place dans le sas d'entrée de hôtel Mercure-Paris Gare de Lyon-Opéra Bastille, à Paris (XII^e). Avant de rejoindre la réception, le client stationne quelques instants devant Ygy. Un membre du personnel de l'hôtel ouvre les différentes niches du totem, pour récupérer le gel, actionner la prise de température, purifier l'air. Des gestes tel un nouveau rituel de bienvenue. L'idée étant de sécuriser le parcours et le séjour de chaque client.

Un système de voiles, inspiré du 'vu sans être vu'

L'esthétisme et le confort d'abord. Ce sont les priorités sur lesquelles misent bon nombre d'hôteliers et de restaurateurs, lorsqu'ils repensent leur façon d'accueillir. Surtout ne pas sur-médicaliser. Il s'agit plutôt d'adoucir, pour le client, le fait d'être servi par un personnel masqué ou encore d'être soumis au respect d'une jauge. C'est le cas chez French Theory, à Paris (V^e), où l'on s'apprête à recevoir en terrasse, au soleil, sur de grands canapés, pour boire un verre ou grignoter.

Quant au chef étoilé **Yannick Alléno**, il a démarré sa réflexion dès le premier confinement. En marge du livre *Tout doit changer ! Quel service pour le grand restaurant ?*, qu'il a coécrit avec le consultant **Erik Perey**, il vient de concrétiser son "autre façon de penser le restaurant trois étoiles". Désormais, au Pavillon Ledoyen, à Paris (VIII^e), la distanciation des tables ne se fait plus contrainte, mais quête d'intimité et personnalisation du service. Yannick Alléno a sollicité l'artiste **Kostia** pour réaliser un système de voiles, inspiré du 'vu sans être vu'. Ces voilages amovibles, dont les motifs brodés représentent les quatre saisons, reposent sur des cadres suspendus. Aériens, légers, ils séparent les tables sans les isoler, tout en jouant avec la lumière naturelle. Une œuvre à part entière.

"Contre le passeport vaccinal" mais "pour le certificat vert européen"

Pas encore d'accueil spécifique pour vérifier un pass sanitaire ou un passeport vaccinal. Normal : le sujet fait toujours débat, notamment à propos de l'atteinte aux libertés. Dans un entretien accordé le 12 avril dernier au quotidien *Le Parisien*, **Sébastien Bazin** s'est dit "contre le passeport vaccinal", mais "pour le certificat vert européen", moins restrictif. Ce QR code "renvoie sur votre parcours personnel lors de cette pandémie : tests effectués, résultats, vaccin ou pas...", a détaillé le patron d'Accor.

De son côté, le groupe Radisson vient de lancer un programme de tests antigéniques ou PCR pour les participants à des réunions ou événements organisés dans ses hôtels d'Europe, du Moyen-Orient et d'Afrique. L'objectif : "Rétablir la confiance et la tranquillité d'esprit des voyageurs." Reste à dédier quelques salons feutrés à ces examens, histoire d'éviter de donner un air d'hôpital à un lieu d'hospitalité.

#accueil

#covid19

#EmmanuelSauvage

#LaurentMangoust

#YannickAlleno

#SebastienBazin



Anne Eveillard

Retour

Ajouter l'article à mes favoris
Suivre les commentaires

Poser une question / Ajouter un commentaire

Partager :



Ajouter un commentaire / Poser une question (attention, si ce texte renvoie vers une fiche pratique de SOS Experts, cliquer sur le lien indiqué pour poser votre question directement sur cette fiche pratique)

Covid-19

principales ai aux CHR et mesure à respecte

L'Hôtellerie
Restauration



SERVICES

SOS EXPERTS
Des experts à votre service

FORMATION - ÉCO
Rechercher une formation, un

EMPLOI & CV
3753 offres d'emploi
5462 cv de moins de 15 j

FONDS DE COMME
10488 ventes de fonds de co

Vidéos - Podcasts