

Le digital s'invite au RESTAURANT

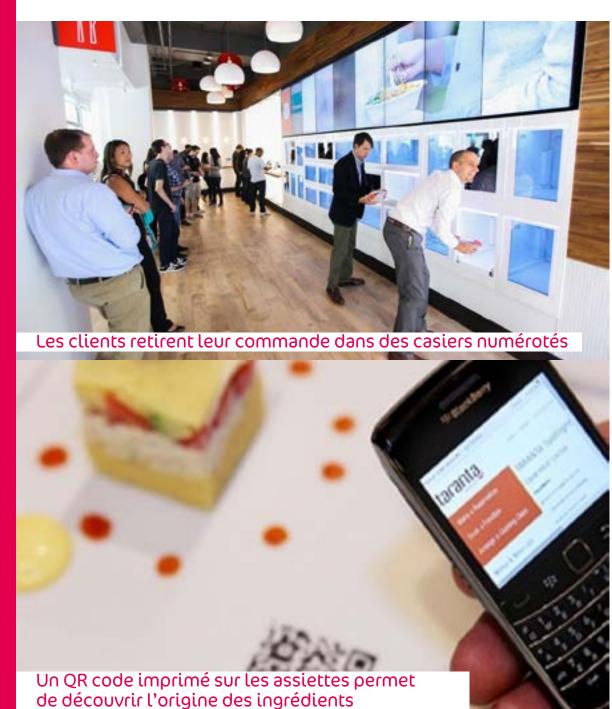


Le restaurant de demain, un espace interactif fait de tablettes, de QR codes et d'écrans géants!

A commencer par la table interactive, l'outil parfait pour découvrir le menu en images, commander, et, surtout, s'occuper en attendant son plat.

Jouer, lire des tweets, prendre un selfie, observer le chef qui s'affaire en cuisine... On ne risque pas de trouver le temps long. A la fin du repas, quelques clics suffisent pour régler l'addition, et commander un taxi.

Mais le progrès ne s'arrête pas là! Chez **Eatsa**, en Californie, les clients passent commande sur un iPad et récupèrent leurs plats dans un casier numéroté. Dans ce restaurant 100% digital, pas de serveurs, à peine quelques employés entièrement dédiés au conseil.





Autre petite révolution dans le secteur de la restauration, le QR code. Un simple scan de smartphone suffit maintenant obtenir pour la liste des ingrédients, ou la recette du plat dégusté. Le restaurant **Taranta** à Boston propose même, via des QR codes imprimés sur les assiettes, d'accéder à des documentaires sur la provenance de ses produits.

A vous d'exploiter les innovations digitales pour offrir une expérience plus surprenante, plus efficace, et plus ludique, dans vos espaces de restauration!



LES PARKINGS SE FONT UNE 13 EAUTÉ

Le parking, un lieu gris, sale, pas très rassurant? Bien au contraire! Un parking redécoré par les designers Craig et Carl

Un parking qui fait rêver...
C'est le pari fou qu'ont tenu les designers
Craig & Karl en redécorant entièrement
le parking d'une résidence de luxe
australienne. Leur secret ? Des motifs
graphiques et des couleurs acidulés,
qui parviennent à ré-enchanter ces lieux
habituellement disgracieux.

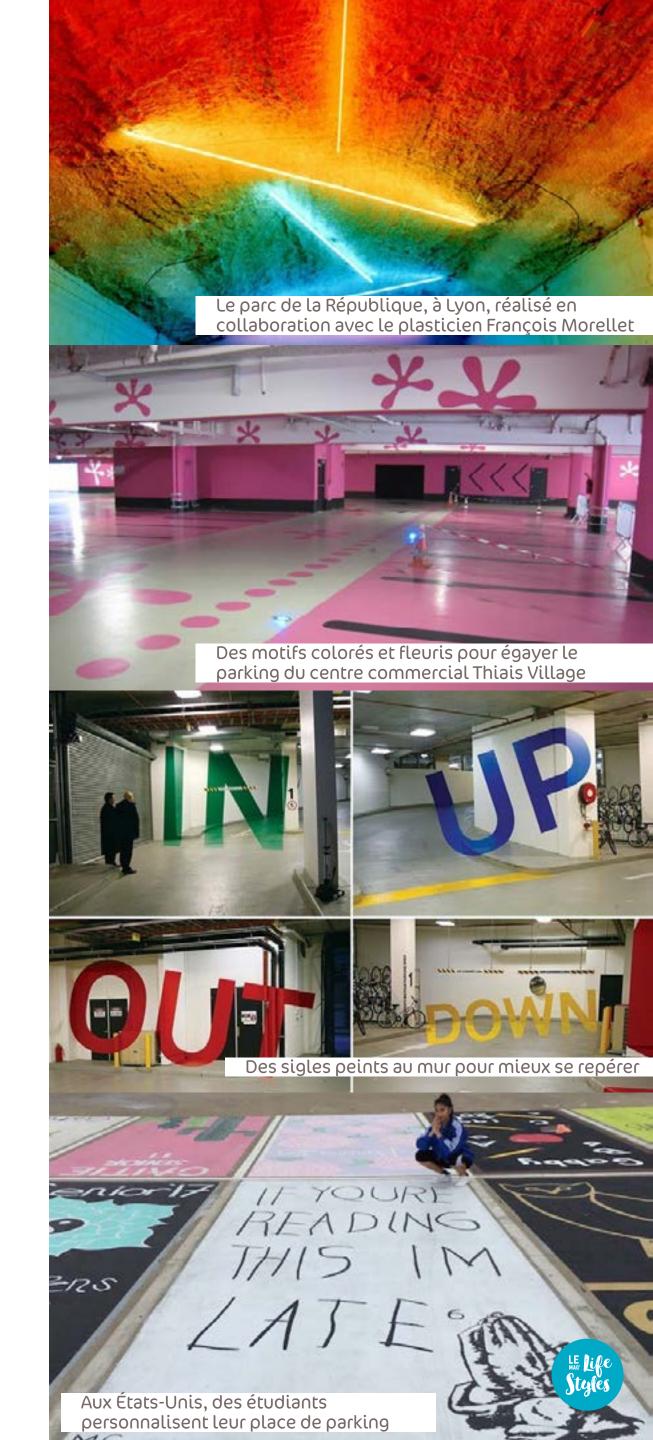
Même parti-pris à Lyon, où la ville a fait appel à des architectes, artistes et plasticiens pour réinventer 8 de ses parkings urbains.

Plus simplement, dans le centre commercial Thiais Village, quelques couleurs vives et motifs de fleurs ont suffi pour couper avec l'ambiance morose des parkings classiques.

A Melbourne, la décoration des parkings a également un aspect pratique : des "tags" sous forme d'illusions d'optiques aident les conducteurs à se repérer dans ces espaces autrement froids et tentaculaires.

Ces initiatives en inspirent plus d'un: aux États-Unis, les étudiants d'un lycée se sont approprié leurs places de parking en les ornant de dessins, de messages humoristiques, ou encore de réflexions philosophiques.

A votre tour, pourquoi ne pas imaginer une déco originale dans des lieux traditionnellement négligés, comme vos parkings ou vos ascenseurs?





spécialement conçues pour les enfants



Quelques astuces pour des sanitaires kids-friendly!

La boutique pour enfants **Mombini**, à Paris, est le paradis des bambins...
Jusque dans ses toilettes!
Non seulement elles disposent d'une table à langer, mais également d'un "kit mains libres - balançoire" pour poser bébé pendant que les parents préparent et rangent le matériel pour le changer.

De petites toilettes au siège amusant sont disposées tout près, pour les enfants qui ont déjà appris la propreté.

Le **camping Soleil Vivarais**, en Ardèche, joue quant à lui la carte du design : il propose un lieu propre, coloré, et sécurisant, réservé à la toilette des enfants. WC, lavabos, cabines de douches, tout a été pensé à leur taille, pour qu'ils puissent les utiliser tous seuls, comme des grands.

Des sanitaires astucieux et design, voilà une belle façon de rassurer les parents sur le bien-être de leur chère têtes blondes!



Des Gotels-Showroom De Marques

Certains hôtels permettent à leurs clients de repartir avec meubles, vaisselle et couvre-lits.

La boutique-hôtel **Moschino**, à Milan, plonge ses clients dans un univers extravagant inspiré des contes de fées. Pour prolonger l'expérience, les visiteurs peuvent faire l'acquisition des objets qui ont décoré leur chambre : le lit du grand méchant loup, l'abat-jour ciselé à la manière d'une robe de princesse, les luminaires en forme de nuages, ...

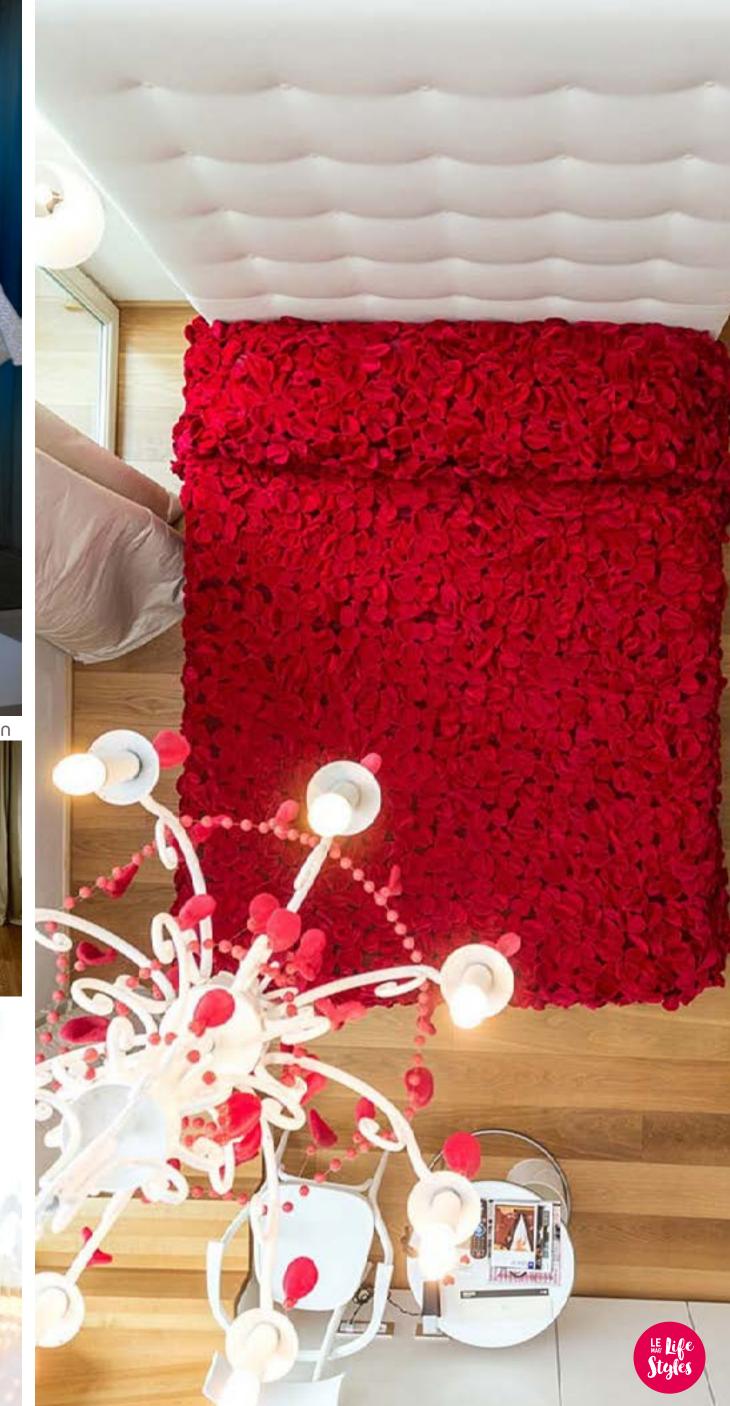


Une décoration féerique à vendre à l'hôtel Moschino de Milan













L'hôtel Nhow, un véritable showroom pour les marques de design



Quant à l'Hôtel **Nhow**, présent à Rotterdam, Berlin et Milan, c'est une véritable galerie de design, où chaque pièce est unique. Certaines ont même été conçues spécialement pour l'hôtel, par des marques souhaitant y faire leur promotion.

A l'instar d'un musée ou d'une galerie d'art, le mobilier change régulièrement, pour le plus grand plaisir des habitués.

L'idée est poussée plus loin encore par The Playing Circle, une agence de design qui a

conçu un loft entièrement décoré comme si une famille y habitait (couverture jetée sur la canapé, corbeille à fruits pleine dans la cuisine, photos et souvenirs de voyages sur les étagères...). Pourtant, chaque élément, du plus petit verre à la plus grande table, y est monnayable.

Faire de votre hôtel un lieu d'exposition, voire un showroom de marque, ça vous tente?









Le case' un support de com'?

La tasse de café semble bel et bien l'outil idéal pour capter l'attention du consommateur pressé.



es gros titres de Gulf News imprimés sur les gobelets du café Tim Hurton



A Dubaï, le café **Tim Hurton** s'est associé au journal Gulf News : tous les matins, les gros titres du journal sont imprimés sur les protège-gobelets du café. L'idée peut sembler saugrenue, mais elle fonctionne! Le support est utile, visible puisque les clients le tiennent à pleine main, et ludique car c'est grâce à un QR code que le reste de l'info est accessible.

Ceci, les publicitaires l'ont bien compris. Que ce soit pour une voiture, une assurance ou encore pour médecin sansfrontières, le "coffee cup advertising", comme le disent les Américains, est un moyen efficace de faire passer un message rapidement et à moindre coût.

Voilà peut-être un moyen simple, original et discret de transmettre des informations à vos clients?



Le coffee cup advertising, une vraie tendance aux États-Unis

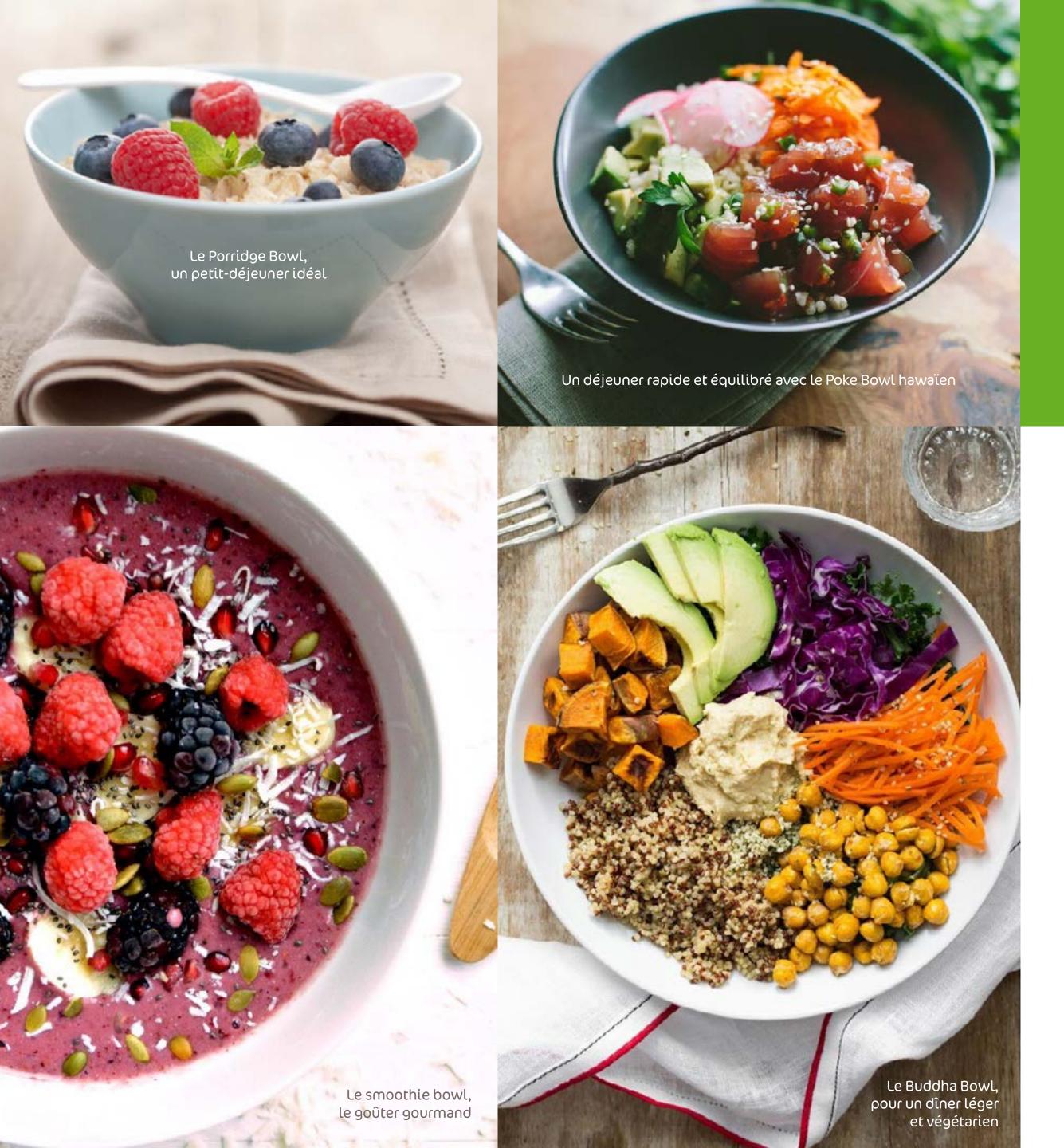












Le Bol Tout-en-Un

La nouvelle tendance snacking

Une tendance qui nous vient de la côte californienne, pour des repas complets, graphiques et colorés.

Des bols, il y en a pour tous les goûts, et pour toutes les heures de la journée!

Pour bien commencer la journée, rien de mieux que le **Porridge bowl**: une bouillie de céréale agrémentée de fruits en morceaux, riche en vitamines et pauvre en sucres.

Au déjeuner, on peut compter sur le **Poke bowl**, une spécialité hawaïenne composée de riz, de légumes et de poisson cru mariné.

Un petit creux dans l'après-midi? Place au Smoothie ou **Açai bowl**: des fruits, fruits secs et graines mixées à manger à la cuillère... Tout simplement! Pour finir, comment ne pas craquer pour la star du moment, le **Buddha bowl**: un repas végétarien, à base de légumes, céréales et légumineuses. Il tient son nom du bol dans lequel il est servi, qui rappelle le ventre tout rond de Bouddha.

Si ces bols rencontrent tant de succès, c'est qu'ils se préparent en deux temps trois mouvements, sont esthétiquement très réussis, et fournissent les nutriments journaliers recommandés pour peu qu'on varie les recettes. Que demander de plus ?

Il y a là de quoi tenter les clients de vos restaurants avec cette idée innovante et saine.



SOURCE REINVENTE

Quoi de plus monotone que de deux tranches de pain entourant une garniture ?

Pourtant, les chefs s'emparent du sandwich pour en faire un met gastronomique.



C'est tout d'abord le pain qui est repensé de manière originale pour faire envie. Le Top Chef **Jean Imbert** le transforme en **"bol" gourmand**, en déposant salades et recettes mijotées dans le creux d'un pain mi-viennois, mi-brioché.

Le chef **Thierry Marx**, doublement étoilé au guide Michelin, invente le **"bread maki"**, le sandwich roulé sur lui-même et découpé en petites portions.

D'autres remplacent le pain par des gaufres, galettes, et autres bagels, ... pour redonner au sandwich ses lettres de noblesse.



La Waffle Factory utilise des gaufres comme pain à sandwich

Bien sûr, c'est aussi la garniture qui change. Exit le traditionnel jambonbeurre, on trouve maintenant des sandwichs à base de tofu, sardine, rôti de bœuf ou encore avocat et épinards. Tout est fait pour rechercher de nouvelles combinaisons de saveurs.

Chez Aline, à Paris un sandwich au pot au feu et légumes confits



Alors oui, le sandwich n'est plus ce qu'il était.
De nouveau capable de faire saliver d'envie, il est en passe de redevenir un incontournable des cartes de restaurant.



Le croq'homard de Jeanne B met le homard en sandwich





DE NOUVEAUX BERCEAUX QUI 🐎 KONT RÉVER









Du berceau suspendu au berceau co-dodo, le lit bébé se perfectionne pour le plus grand bonheur des parents.

La marque de puériculture **Bednest** innove pour le sommeil des tout-petits. Son berceau de co-dodo permet à la mère d'allaiter plus facilement en créant des ouvertures de chaque côté du couffin, et en aménageant un pont de sécurité jusqu'au lit parental.

Par ailleurs, le berceau est entièrement modulable: sa hauteur peut être ajustée, il peut être incliné si les régurgitations gênent le sommeil du nourrisson, et le couffin peut même être retiré de son support pour un usage facilité en voyage!

Moins technique mais tout aussi efficace, le berceau suspendu de Rock that Label tient du conte de fée. Conçu en macramé 100% coton et bambou, adapté de la naissance à 7 mois, il fait office de couffin pour les tout-petits. L'intérêt? L'installation en suspension autorise à la nacelle un doux balancement qui apaise et facilite l'endormissement de bébé.

Voilà qui pourrait peutêtre donner des idées d'installations dans vos hôtels pour que bébé (et ses parents) puisse enfin dormir sur ses deux oreilles...



Un couffin inclinable pour faciliter le sommeil du nourrisson



Le balancement naturel du berceau suspendu aide l'enfant à s'endormir



Des demi-portions pour combler les demi-faims



Petit budget, petite faim, ...
La solution?
La demi-portion!

Qui mieux que **Les Petits Plats** pour servir de véritables petits plats?
Dans ce restaurant parisien, tous les mets principaux, assez copieux, sont proposés en demi-portions: saint-jacques poêlées au lomo, crépinettes de jarret aux salsifis, ... Ils sont plus abordables, faciles à réaliser pour le restaurateur et plus aisés à terminer pour le client, évitant ainsi le gâchis.



Au salon de thé **A Priori Thé**, on propose des demi-gâteaux, plus petits, et moins cher que les portions entières. Une façon de prendre un goûter gourmand sans se couper l'appétit pour le dîner.

Envie de tout goûter? Rendezvous au restaurant "Moit-Moit", où la demi-portion est un véritable concept. L'enseigne a même conçu un emballage spécial pour conserver ses demi-plats préparés.



L'idée des demi-portions saura-t-elle vous séduire tout entier?

Deux saveurs dans un même plat, pour les curieux et les gourmands



Un éclairage intelligent, capable de s'adapter selon la luminosité

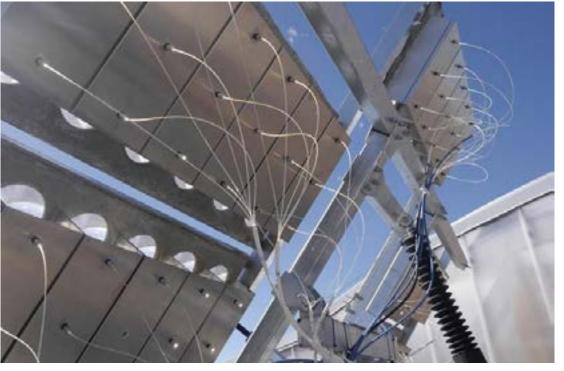
L'hiver approchant, les jours se font plus courts et les factures d'électricité grimpent... Heureusement, des solutions existent pour mieux gérer sa consommation d'énergie.

Les interrupteurs, c'est fini! La startup **Stack** a mis au point une ampoule intelligente capable d'adapter sa luminosité en fonction de son environnement. Alba (aube en italien) réagit à la lumière du jour, aux changements de température, aux mouvements, et s'éteint même automatiquement si un film est lancé dans la chambre.

Quelques instants passés sur son téléphone pour la configurer via Bluetooth suffiront à la rendre fonctionnelle et à faire économiser jusqu'à 80% d'énergie consommée par rapport à une LED classique. Idéal pour une lumière plus saine à moindre coût!



Alba détecte la luminosité extérieure, et se règle en fonction de l'ambiance attendue



La lumière du soleil est captée et transmise par fibre optique



Une lumière naturelle, bénéfique pour l'organisme

Autre innovation brillante, la lumière naturelle. Développée par la PME française **ECHY**, l'installation concentre la lumière du soleil et la transfère par fibre optique dans vos pièces mal éclairées ou aux fenêtres trop étroites.

En plus d'être bonne pour le cycle biologique et d'avoir des propriétés thérapeutiques, l'utilisation de la lumière naturelle permet de diviser par deux sa consommation d'énergie.

Une lumière plus saine ou plus intelligente dans vos hôtels, c'est une belle manière de rayonner, non?







Le modèle du coach sportif affilié à une salle de sport est dépassé. Les professionnels du sport travaillent aujourd'hui en indépendant, ont leur propre clientèle et sont à la recherche de lieux innovant pour y programmer leurs entraînements : un jardin, un rooftop, et pourquoi pas... Un hôtel ?

L'application **MINDBODY** leur permet de louer des salles, d'y programmer leurs cours et de gérer les réservations des participants.

Ces derniers n'ont qu'à se géolocaliser sur leur smartphone pour découvrir sur une carte les cours de sport les plus proches d'eux. Ils ont la possibilité de les réserver et les régler directement depuis l'appli.



Pourquoi ne pas mettre un de vos espaces à disposition d'un professionnel du sport référencé sur MINDBODY, pour vous faire connaître à l'échelle locale, et créer un trafic de clients au sein de l'hôtel aux heures creuses de la journée ?

Favorites

~

546

Deals



Des guides de voyages ultra-ciblés

On leur a souvent reproché leurs itinéraires trop standards...

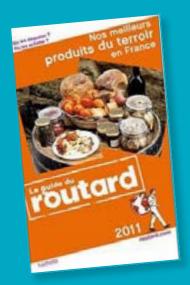
Les guides de voyage s'adaptent désormais à chaque envie de voyage Le "Week-end à Rome", un grand classique qui fait le miel des éditeurs de guides de voyages! Mais l'étudiant fauché passionné d'Histoire, le groupe de copines fashionistas, et le couple en escapade romantique, n'ont certainement pas les mêmes envies, ni les mêmes contraintes...

C'est pourquoi les guides se diversifient et s'adressent désormais à des cibles ultra-spécifiques.

Les visites peuvent se faire par le prisme de la passion des voyageurs (l'histoire, la gastronomie, la BD, le surf, l'observation des oiseaux). Ou encore, selon les moyens de transports (à pied, à vélo, voire même en bateau ou à skis!)...

Mais également en fonction du type de voyageur (seul, en couple, avec des enfants, seul, petit budget, ...).

A vous d'imaginer des offres modulables et ciblées, à destination de tous ces différents types de voyageurs!



















1, 2 et 3. Des éditions thématiques pour le Routard

- 4. Venise guidée par le personnage de BD Corto Maltese avec Lonely Planet
- Berlin à pied en deux jours avec National Geographic et TripAdvisor
- 6. La Loire à vélo par le Routard
- 7. Le Routard des Amoureux à Paris
- 3. Le Paris des Enfants par Michelin
- 9. Paris à petits prix avec Lonely Planet



