



LE
MAG' *Life*
Styles

#4 MAI 2016

LES EMBALLAGES MALINS DE LA RESTAURATION À EMPORTER

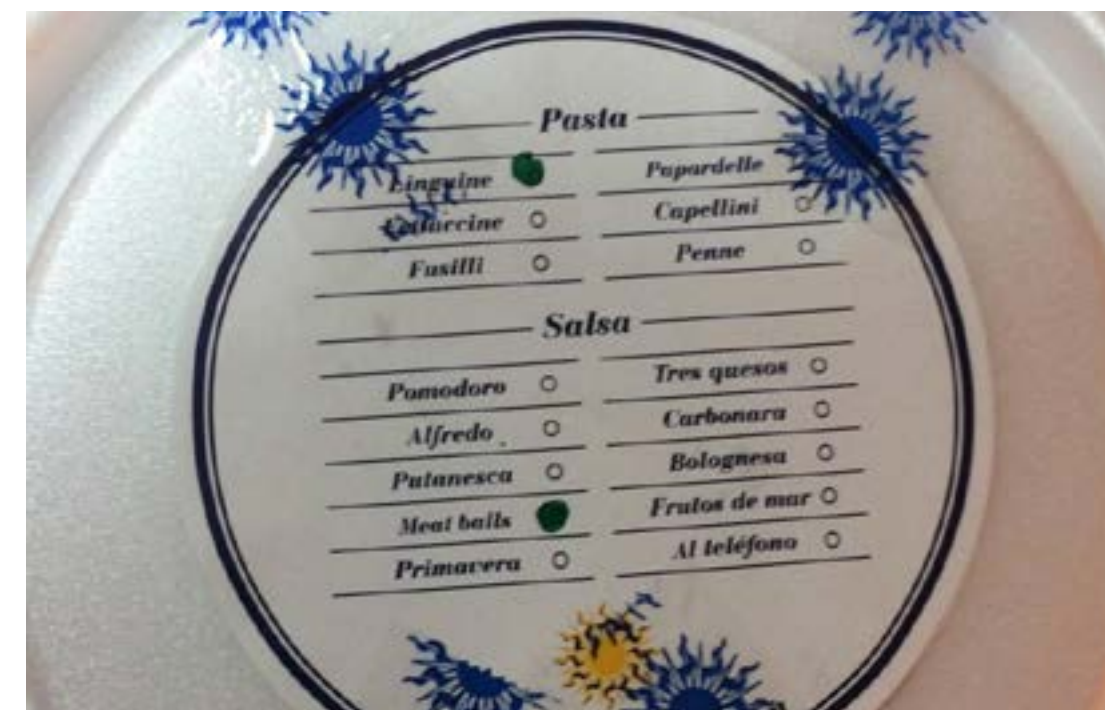
L'HEURE EST AUX EMBALLAGES QUI ALLIENT ESTHÉTIQUE ET PERFORMANCE POUR CONSERVER AU MIEUX LA SAVEUR DES CASSE-CROÛTES.



EAT&GO : des emballages rétractables pour manger son sandwich en plusieurs fois.



Des boîtes trouées qui laissent s'échapper l'odeur du bon pain chaud, par la **BOULANGERIE TRITICUM**.



Au **RESTAURANT DI LUCCA**, à Bogota, des étiquettes pré-remplies indiquent ce qui se trouve à l'intérieur des barquettes opaques.



CHEZ MARDI CRÊPES CLUB à Paris, la boîte cartonnée permet de réchauffer les crêpes au micro-onde, puis se déplier en assiette.

A VOUS DE JOUER POUR REPENSER EN BEAUTÉ VOTRE OFFRE DE SNACKING !





Pour un apéritif revisité au champagne rosé...



PLACE AU CHAMPAGNE GOURMAND!

ENTRE LE CAFÉ GOURMAND ET L'APÉRITIVO ITALIEN, CETTE FORMULE GAGNANTE PERMET D'ALLIER DÉGUSTATION DE MINI-PORTIONS ET DE BULLES FESTIVES, À TOUT MOMENT DE LA JOURNÉE.



En entrée, avec des amuse-bouche salés...



Ou en dessert, accompagné de mignardises.

POURQUOI NE PAS TENTER VOS CLIENTS
EN LANÇANT VOUS AUSSI CETTE OFFRE GOURMANDE ?

Ces restaurants qui font retomber en enfance

Bonne humeur assurée dans ces restaurants qui misent sur le retour en enfance, le temps d'un repas.



Un bar à céréales à Londres, pour un en-cas régressif à toute heure

Parlons tout d'abord du **Cereal Killer Cafe**, à Londres, et de sa promesse : des céréales, toutes les céréales et rien que des céréales !

L'établissement en propose 130 marques venues du monde entier, 30 garnitures et 20 variétés de lait. Ces bols régressifs sont à déguster à toute heure de la journée, dans un décor inspiré des années 80.

A Bordeaux, rendez-vous "**À la cantine**" pour raviver de vieux souvenirs : tableaux noirs et équerres jaunes aux murs, menu écrit dans des cahiers d'école, verres Duralex au fond desquels on peut lire son âge... Ça vous rappelle quelque chose ?



Chez **TAPAKAP** à Paris, un menu à base de Babybel et de Nutella.

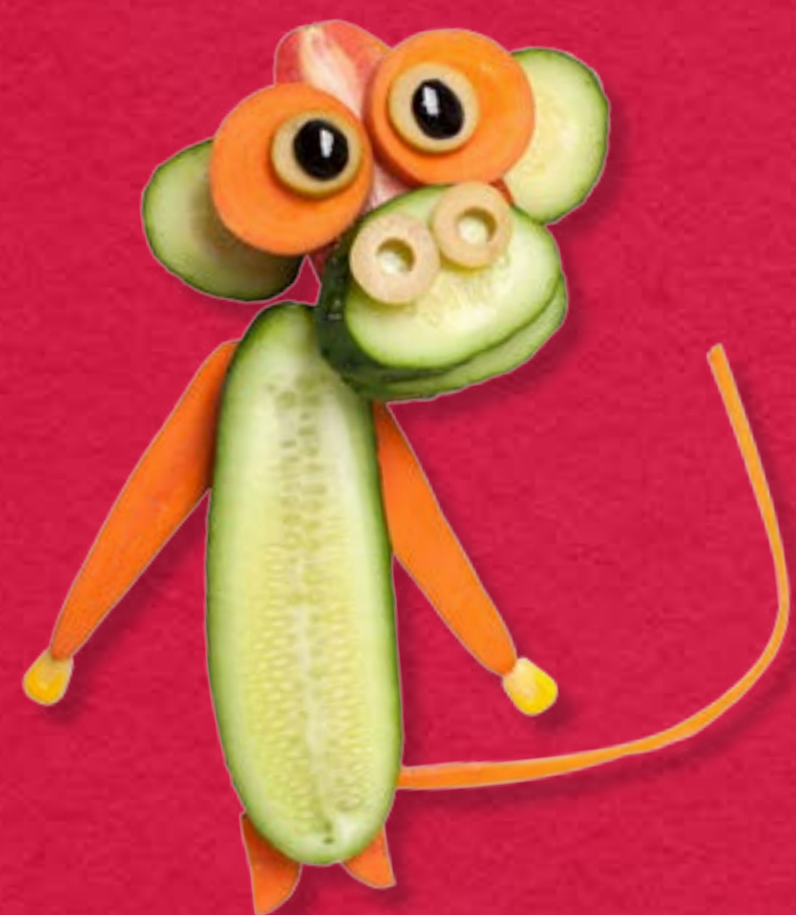


A Bordeaux, le restaurant "**A LA CANTINE**" porte bien son nom !

Ajoutez de l'originalité à vos menus en proposant un voyage dans le temps !



Osez MÉTAMORPHOSER vos aliments !



Toutes les idées sont bonnes pour déguiser les fruits et légumes et les rendre attrayants pour les enfants.

Certaines cantines aux États-Unis transfigurent les fruits et légumes en les décorant, ou en les détournant dans des mises en scène amusantes :



L'ananas n'a jamais paru aussi dangereux...



Une dose sportive de vitamine C



La pizza fruitière



Des fruits qui disent "Mangez-moi" !



Des tortues à croquer !

Jouer sur la forme des aliments pour les rendre plus enviables ? Une idée qui ravira sûrement les enfants autant que leurs parents.

Et La couleur de l'année 2017



est ...

Color of
the Year
2017

PANTONE®

Greenery
15-0343

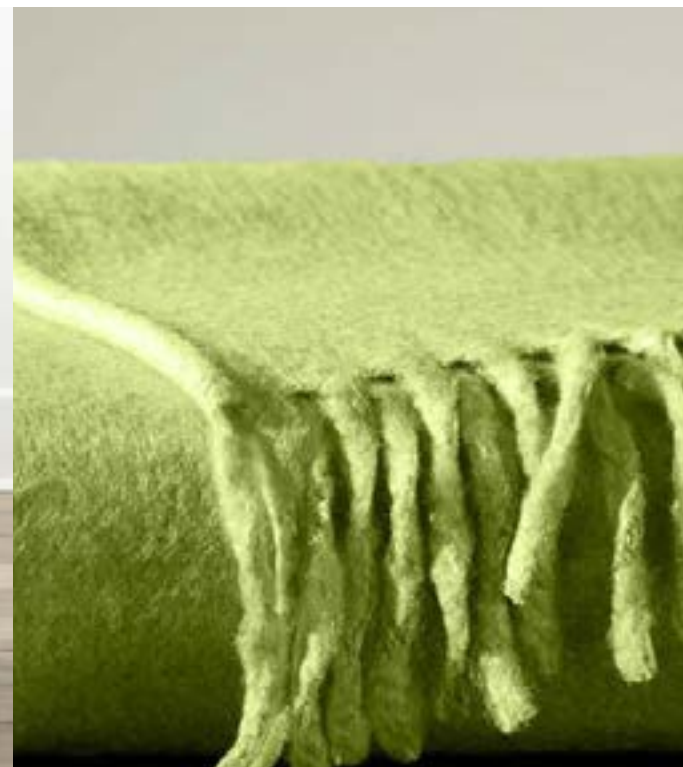
“Greenery”, qui signifie “verdure”,
a été choisie comme couleur de l'année
par Pantone en 2017.



Ce vert tirant sur le jaune, évoquant la nature aux premiers jours du printemps, apporte une touche de fraîcheur et de vitalité aux espaces de décoration.

Comme le définit la marque Pantone, ce "Greenery" est une couleur vigoureuse, qui réconcilie avec l'esprit de la nature et se marie avec toute une palette de nuances.

Cette teinte répond à un besoin de renouveau, de vivacité face à un quotidien stressant et urbain.



Une couleur à décliner dans vos hôtels pour être dans l'air du temps !



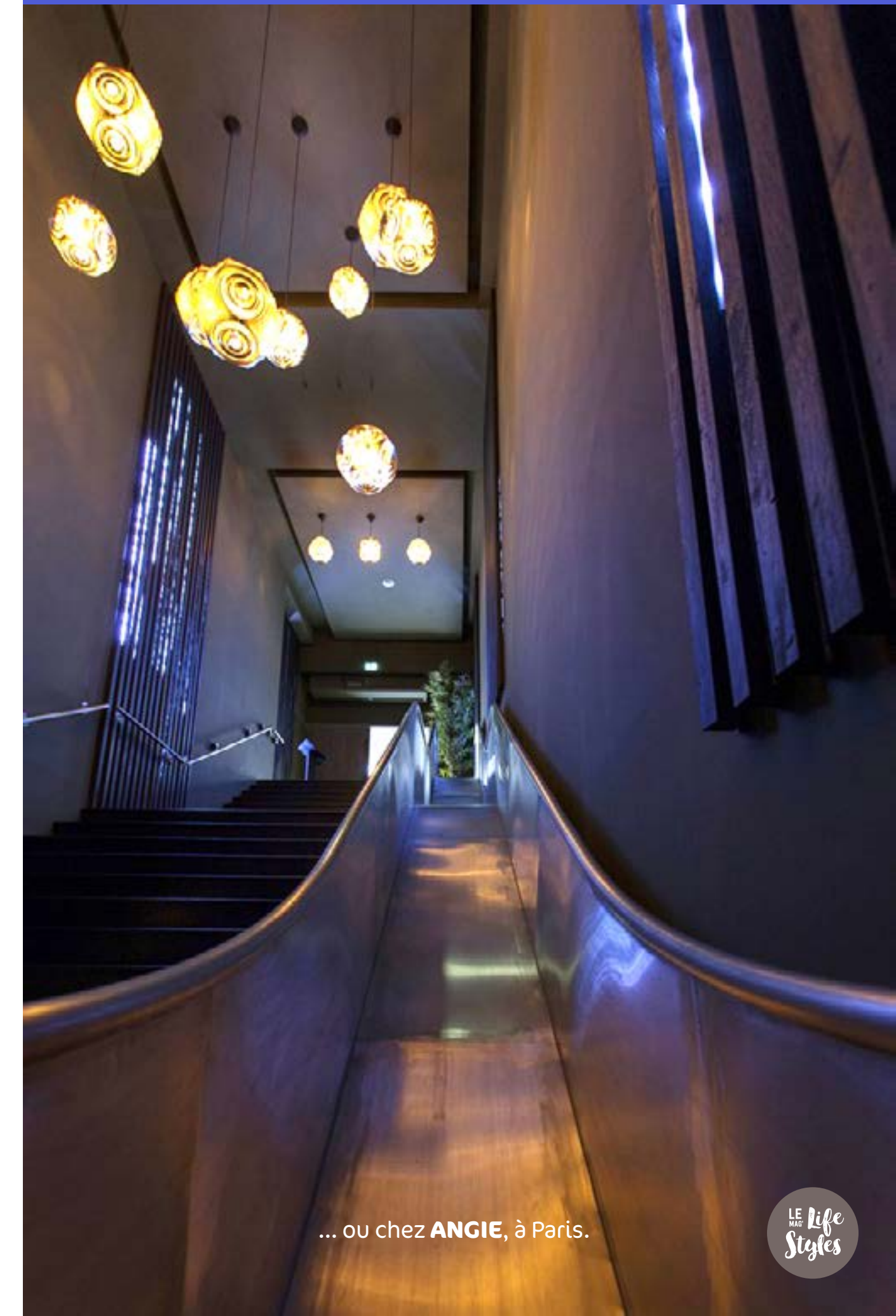
Les escaliers : un lieu de passage à revisiter via des aménagements très simples !



Pour les âmes d'enfants, quoi de mieux qu'un escalier couplé d'un toboggan en bois ciré pour descendre d'un étage à l'autre, comme dans le grand magasin de vêtements **Lodenfrey** à Munich, ou dans l'espace de réception chez **Angie**, à Paris ?

*Enjoliver
ses escaliers*

Un toboggan en bois fixé dans l'escalier du magasin **LODENFREY**, à Munich.



... ou chez **ANGIE**, à Paris.



Des contremarches peintes de couleurs vives pour donner du pep's.



Sans aller jusque-là, de nombreux escaliers gagnent en fantaisie tout simplement par la décoration de leurs contremarches.

Elles peuvent être peintes de couleurs vives, recouvertes d'expressions ou de messages en tout genre, de papiers peints avec des motifs végétaux, etc.

Sans aller jusque-là, de nombreux escaliers gagnent en fantaisie tout simplement par la décoration de leurs contremarches.

Elles peuvent être peintes de couleurs vives, recouvertes d'expressions ou de messages en tout genre, de papiers peints avec des motifs végétaux, etc.

Autre alternative : l'éclairage qui peut transformer un escalier banal avec élégance.

Toutes sortes d'expressions ou de proverbes à lire en montant les marches.



Façon mosaïque colorée à San Francisco ...
Ou clavier de piano à Valparaíso.



Escalier droit égayé par un éclairage le long du mur

Cerise sur le gâteau : l'escalier du **Dylan's Candy Bar**, magasin de confiseries à New-York dont les marches sont revêtues d'un ornement fait de bonbons multicolores et éclairées du dessous pour une immersion totale ...

Et vous, comment mettez-vous en valeur cet espace trop souvent négligé ?

Des motifs édulcorés au **DYLAN'S CANDY BAR**, à New York.



Jouer sur la signalétique des toilettes

La signalétique des toilettes devient un enjeu de décoration, et plus encore : elle est révélatrice de l'état d'esprit du lieu... et de son sens de l'humour !

Voici quelques exemples de signalétiques design, provocatrices, ou décalées, pour distinguer les toilettes hommes / femmes :

A votre tour d'imaginer les visuels les plus évocateurs des deux genres, une façon amusante de prolonger le storytelling !



Les figuratives



Les stéréotypées



Les métaphoriques



Les unisexes



Les humoristiques



MARTINI INVENTE LE GLAÇON CONNECTÉ



LE "SMART CUBE" AVERTIT AUTOMATIQUEMENT LE SERVEUR
LORSQUE LE VERRE D'UN CLIENT EST VIDE.

ELABORÉ PAR LA MARQUE MARTINI, CE GLAÇON UTILISE LA TECHNOLOGIE
BLUETOOTH, POUR ENVOYER DES ALERTES EN TEMPS RÉEL SUR LA TABLETTE
DU SERVEUR, LORSQU'UN CLIENT A FINI SA BOISSON.



Le "smart cube" détecte lorsqu'un verre est vide



Et prévient le serveur via Bluetooth



SMART CUBES

MARTINI

UNE IDÉE ORIGINALE
QUI AMÉLIORE
L'EXPÉRIENCE
CLIENT GRÂCE À LA
TECHNOLOGIE !

UN MINI-LIVRE EN GUISE D'ÉTIQUETTE SUR DES BOUTEILLES DE VIN



LE VIGNOLE ITALIEN MATTEO CORREGGIA CRÉE DES PACKAGINGS INNOVANTS POUR SES BOUTEILLES DE VIN, EN REMPLAÇANT L'ÉTIQUETTE PAR DE VÉRITABLES MINI-LIVRES.



Tirer sur la petite corde pour découvrir le mini-livre....



Les textes, imprimés sur du papier texturé et fixés à la bouteille avec un morceau de ficelle, décrivent l'histoire du vin et son expérience en bouche.

Il existe pour l'instant trois bouteilles, donc trois histoires différentes. Chaque mini-livre a été écrit par un auteur distinct.



... Et le dévorer tout en dégustant le vin !

CES "LIVRES-BOUTEILLES"
DEVRAIENT COMBLER LES
AMATEURS DE VIN COMME LES
PASSIONNÉS DE LITTÉRATURE.

Découvrir son “signe œnologique”

Située aux portes du Médoc, La Winery offre aux visiteurs la possibilité de découvrir leur “signe œnologique”, à savoir le type de vin qu’ils apprécient le plus.



En fonction des résultats, un livre de cave personnalisé, adapté aux goûts et au budget du participant lui est remis afin de l’aider à faire les bons choix lors de ces prochains achats.



LE SIGNE ŒNOLOGIQUE®
DÉCOUVREZ LES VINS QUE VOUS AIMEZ



Des coffrets personnalisés sont offerts aux participants.

Une activité originale à proposer à vos clients, pour découvrir ou redécouvrir le vin !



Six vins aux caractéristiques très différentes sont proposés à la dégustation.

Le Bar roulant

L’innovation du Pavillon Vendôme

Le Pavillon Vendôme, à Paris, s’est équipé d’un bar roulant qui, en circulant parmi les invités d’une réception, garantit un service plus rapide et efficace.

Dans les cocktails, les invités sont parfois découragés par la file d’attente au bar ou au buffet. Au Pavillon Vendôme, au contraire, mets et boissons sont présentés sur des bars roulants !

Des consoles à 360°, mobiles, permettent au serveur de circuler dans la salle de réception, d’aller à la rencontre des invités et de les servir plus vite, à tout moment.

Une innovation pratique et conviviale, qu’il serait facile de vous réapproprier pour toutes les occasions !

Il permet au serveur de se déplacer plus facilement dans la salle.



Un bar roulant, garni de dizaines de verre et d’unseau à champagne.



EXPOSITIONS :

FAISONS ENTRER L'ART DANS LES HÔTELS !

A l'hôtel **NHOW** de Milan, les œuvres transfigurent le couloir d'entrée...

**Les hôtels prennent des airs de galeries
d'Art pour mieux décorer, personnaliser,
ou animer leurs espaces.**



...Et prolifèrent dans le lobby.

La référence en la matière est sans nul doute l'hôtel **Nhow**, à Milan : un lieu d'exposition permanente et sans cesse renouvelée, autour des thématiques de l'art, de la mode, et du design.



Hôtel **BLOOM** (Bruxelles) : des fresques peintes à la main par de jeunes artistes.
Pour un design unique et sur-mesure dans chaque chambre.



Autre parti-pris pour l'hôtel **Bloom**, à Bruxelles : celui-ci a demandé à différents artistes de décorer chaque chambre de l'établissement, selon leur interprétation du mot «bloom». L'hôtel organise aussi des expositions temporaires et une résidence artistique.





L'hôtel **Elysées Mermoz**, à Paris, va plus loin en adoptant une vraie logique de galerie d'art : tous les deux mois, il inaugure une nouvelle exposition thématique, avec un vernissage en bonne et due forme.



A **L'ELYSÉES MERMOZ**, des expositions temporaires tous les deux mois.
Avec des œuvres disséminées dans tous les recoins de l'hôtel

Et si l'Art était, pour vous aussi, le moyen de souligner la singularité de votre hôtel, et d'offrir à vos clients une expérience enrichie ?





LE
MAG' *Life*
Styles

#4 MAI 2016