



LE
MAG' *Life*
Styles

#5 SEPTEMBRE 2017

Usage Féérique de la

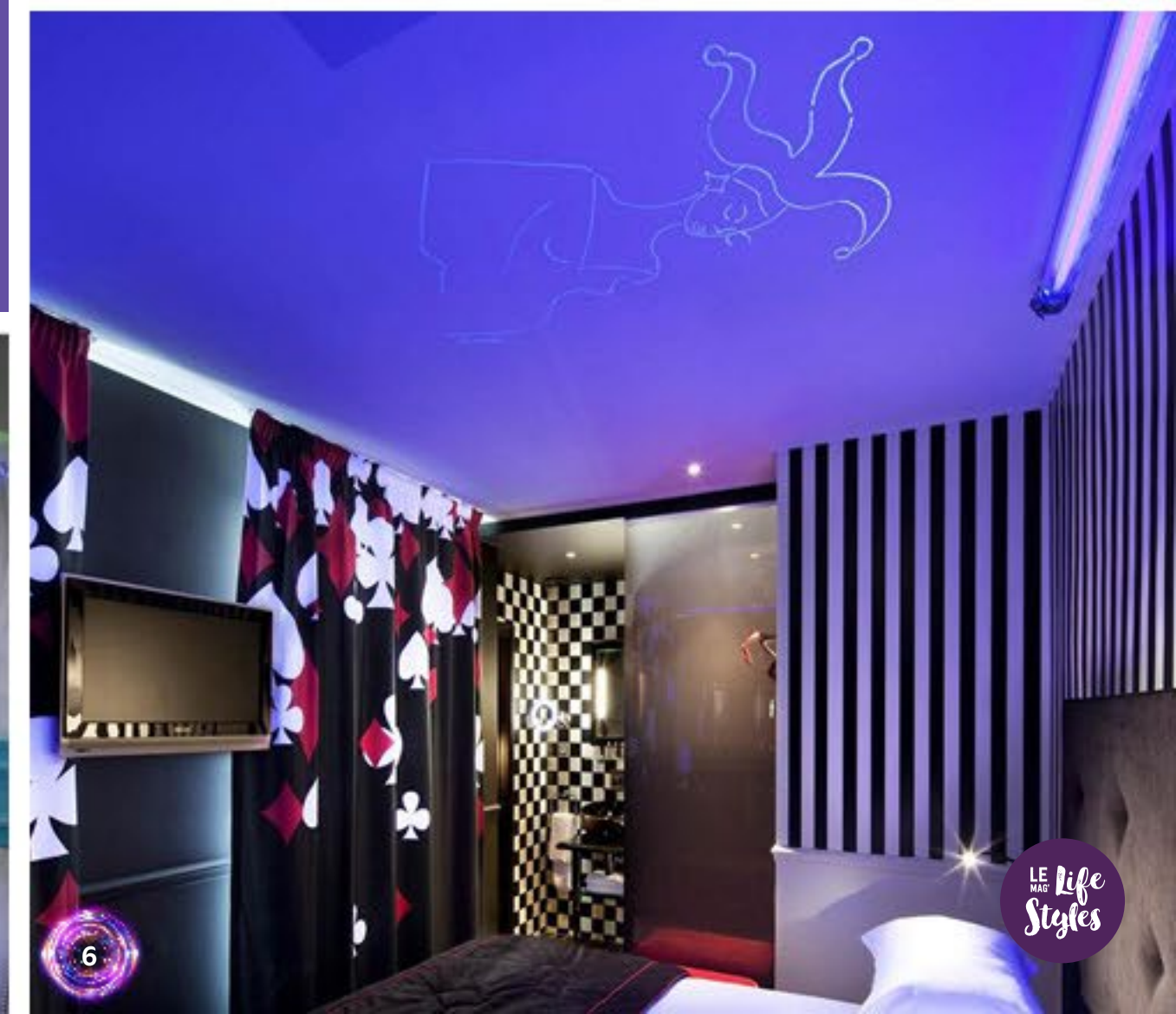
LUMIERE

Dans L'HÔTEL ORIGINAL À PARIS, imaginé par la créatrice Stella Cadente, la lumière est utilisée sous des formes variées et originales pour créer des atmosphères hors du temps.



L'utilisation créative de la lumière permet de rendre ce lieu à la fois extravagant et élégant, à l'image des créations de Stella Cadente.

1. Des luminaires en fibres de verre à LED descendent du plafond et changent de couleurs.
2. Les lampes "Medusa", qui sont également disponibles à la vente.
3. Dans la salle à manger, plusieurs vitrines à l'apparence de fenêtres simulent la lumière d'un lever de soleil.
4. La lumière découpée dans de la tôle noire évoque de la végétation.
5. Des appliques en forme de têtes d'animaux, comme des ombres chinoises.
6. Un dessin de femme apparaît dans la chambre "Joker" grâce au néon de lumière noire.



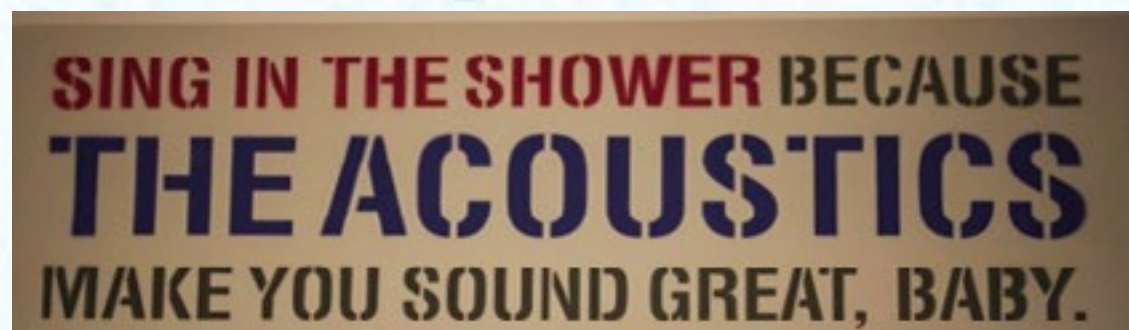
LA SALLE DE BAIN S'AMUSE

Découvrir la salle de bain de l'hôtel où l'on séjourne est souvent un enchantement : confort, décor, petites attentions... Chaque détail fait la différence.



On peut par exemple laisser des petits messages, humoristiques ou accueillants, sur ses murs :

Il est également possible de concentrer ses efforts sur les produits d'accueil : qualité, quantité, tout est bon pour se différencier.



L'affichage des "Règles de la salle de bain", et une invitation à chanter sous la douche.

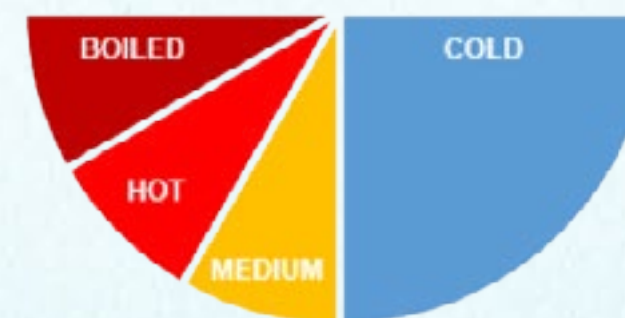


Du savon sans odeur, pour se laver les mains avant le repas ; et du savon parfumé, à utiliser après avoir mangé.



Un bain de bouche à disposition des clients.

Pensez aussi à faciliter au maximum l'utilisation des équipements de la salle de bain : eau chaude, sèche-cheveux, sèche-serviette, ...



Une infographie dans la cabine de douche pour ne plus jamais se brûler.

Ces produits peuvent aussi être propices à une petite touche d'humour !



Des messages amusants sur les produits d'hygiène mis à disposition.

Des idées simples pour transformer le passage par la salle de bain en expérience mémorable pour le client, et renforcer votre storytelling.

SOIGNER SA

VITRINE

La vitrine est un avant-goût de ce que l'on trouve à l'intérieur de l'hôtel : il est indispensable que celle-ci soit soignée et attirante. Petit tour des dernières tendances.

Des vitrines graphiques et colorées, au design travaillé...



La devanture très graphique de l'épicerie parisienne **LES COMMIS**.



La vitrine design du magasin **ARMANI BOX** à Paris

... Aux vitrines informatives, qui renseignent sur les produits, ou le domaine d'activité :



Une pharmacie à Munich qui présente ses employés en devanture.



La vitrine d'Office Dépôt à Paris, organisée comme un site web.

En passant par des vitrines narratives, ou métaphoriques :



La vitrine métaphorique du **BLUSH BAR**, à Bogota.



L'installation "Cherry blossom tree" de la parfumerie **JO MALONE**, à Londres.

A vous de vous approprier ces nouvelles tendances pour repenser la vitrine de votre hôtel !

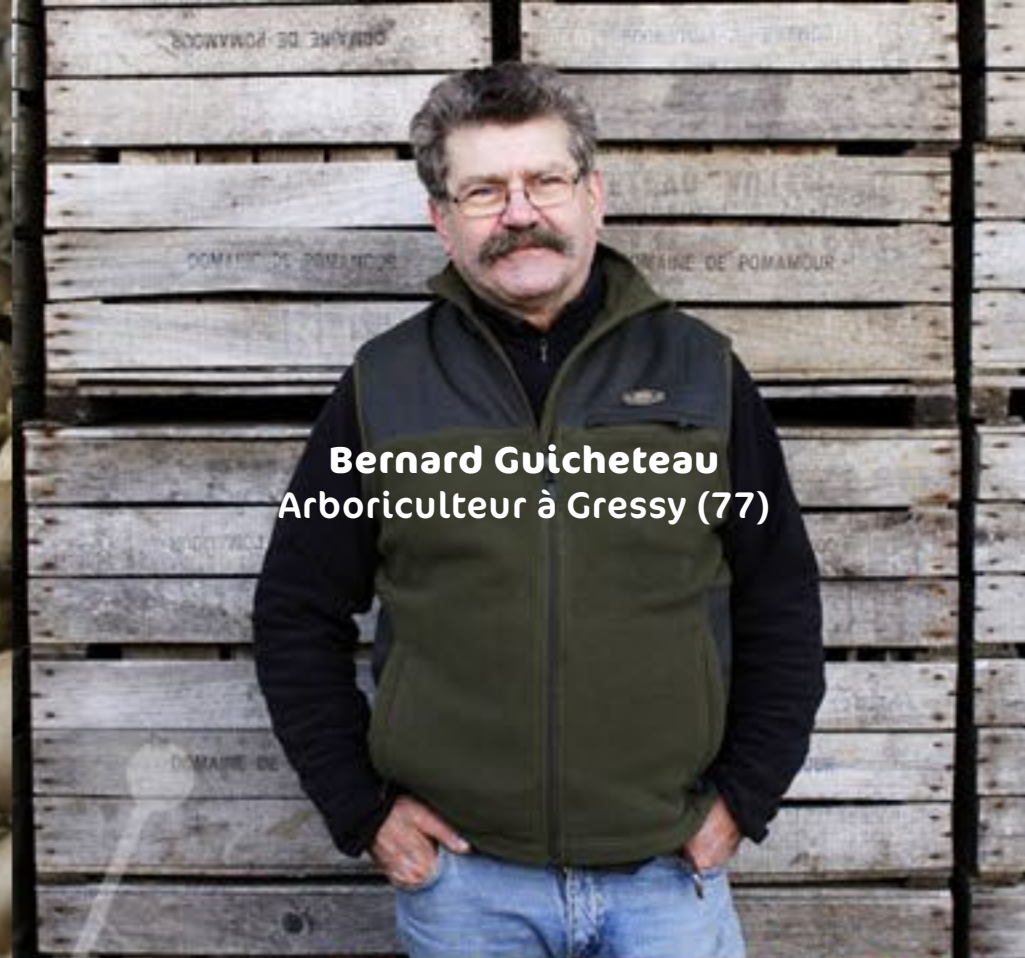


SOURCING

D'où viennent nos aliments ?



Sophie & Christophe Olivier
Maraîchers à Villebon-sur-Yvette (91)



Bernard Guicheteau
Arboriculteur à Gressy (77)



Le concept de ce restaurant parisien innovant : être en mesure de dire d'où provient chaque aliment qui se trouve dans ses cuisines (nom du producteur, atelier de fabrication, élevage, verger, ...). L'idée est de montrer qu'on peut manger sainement avec des aliments de saison produits localement.

Dans l'assiette, les champignons de Bruno Calegari, ou les pommes de Bernard Guicheteau, producteurs parisiens.

Une initiative rassurante pour satisfaire des consommateurs toujours plus inquiets de la traçabilité de leur nourriture.



Yves Le Guel
Charcutier à Paris (75)



Laurence do Rego
Maraîchère à Dampmart (77)



SOURCES

local and fresh

Est une enseigne de restauration rapide qui propose des plats composés uniquement de produits locaux et frais. Le restaurant est capable de nommer et géo localiser chacun de ses fournisseurs.



Bruno Calegari
Champignonnier à Villiers-Cotterêts (02)



Hippolyte Courty
Torréfacteur à Paris (75)



LA **Joy** food BADOIT.

SELON



**THIERRY
MARX**



Le Bread Maki

Le chef **Thierry Marx**
invente la “Joy Food”,
ou la nourriture qui rend heureux :
place à la simplicité et au plaisir !
La Joy Food, c’est
“s’éclater avec trois fois rien”.

Et si la nourriture pouvait rendre heureux ?
Le chef étoilé **THIERRY MARX** propose une
cuisine simple et conviviale, pour désacraliser
la grande cuisine et créer du lien social.

Une omelette, un œuf au plat, des pâtes...
Des plats simplissimes appréciés par tous,
que Thierry Marx propose de revisiter en
fonction des envies, saisons, ou inspirations,
toujours en se faisant plaisir.

La recette Joy Food par excellence ? “Un bon
plat, qui peut se partager et qui rend heureux”.
Quant à la présentation, place à des assiettes
colorées, fleuries, et créatives !



Et vous, quels
sont les plats
“Joy Food”
à la carte de
votre restaurant ?



Smoothie aux fruits rouges



Tartine à l'avocat



Esquimaux à la myrtille



Tartelette façon bouquet de légumes



Croissant-sandwich au blanc de poulet, tomate et poivrons

Comment se Mettre en valeur sur Instagram?



Inspirez-vous par exemple du **CROWN FLORA STUDIO** ! Ce fleuriste canadien peint l'un des murs de sa boutique d'une couleur rose flashy, devant laquelle les clients viennent poser afin de poster sur Instagram.



Un mur repeint dans un rose très photogénique, qui devient le repère des instagrammeurs !



Univers bohème et romantique pour l'hôtel Henriette à Paris.

D'autres choisissent de faire appel à leurs clients, leur demandant de partager leurs plus belles photos de l'hôtel ou de ses environs, sous un "hashtag" dédié.



La région de Québec incite les internautes à partager leurs photos de voyage.



Partagez les images de votre hôtel, votre personnel, votre restaurant, votre clientèle, vos services, et plus encore, et devenez "Instagrammable" !



Des installations florales sur-mesure pour chaque événement.

① DÉCOUVREZ LE DESIGN ②

FLOREAL

UNE DISCIPLINE EN PLEIN ESSOR, DONT RONI FLEURS S'EST FAIT LE MAÎTRE !

RONI FLEURS, fleuriste familial depuis 1887, a installé sa boutique au sein du palace l'Apogée, à Courchevel. Aussi bien fleuriste que sculpteur, l'artisan n'hésite pas à jouer avec les matières, les volumes, les couleurs et les formes pour élaborer des installations impressionnantes. Il utilise par exemple des branches, voire des troncs, des accessoires de décoration et autres figurines pour transfigurer ses bouquets.

Admirez plutôt...

Roni Fleurs propose aussi ses services de "floral designer" pour les événements privés de ses clients, comme les réceptions, les mariages, ou encore des événements professionnels.

PLUS QUE DES BOUQUETS, SES CRÉATIONS SONT DE VÉRITABLES PIÈCES D'ARCHITECTURE. UN DÉCOR ORIGINAL ET FLEURI QUI NE MANQUERA PAS D'APPORTER UNE TOUCHE TRÈS PERSONNELLE À VOTRE HÔTEL.

Des créations impressionnantes dans les boutiques Roni Fleurs.



Une séance de cinéma dans les jardins de l'hôtel

Le Victoria Palace a instauré un véritable rituel :
il accueille tous les soirs, à 19 heures,
une séance de cinéma en plein air.

Un écran géant, un rétroprojecteur et une quinzaine de chaises sont installés dans les jardins de ce luxueux hôtel de Luang Prabang.

Le film est tous les soirs le même : "Chang", un documentaire muet, en noir et blanc, signé par les réalisateurs du premier "King Kong".

La projection dure une heure ; elle est gratuite et ouverte aux non-clients de l'hôtel, qui doivent simplement commander une consommation pour pouvoir assister à la séance.

L'hôtel Victoria projette tous les soirs un film en plein air.



La séance est ouverte aux clients et non-clients de l'hôtel.

@ Victoria Xiengthong Palace
Tous les soirs à 7h00 dans les jardins
Entrée gratuite



LE FORMAT BENTO



Le bento, cette “boîte à déjeuner” saine, ludique et colorée est au cœur des tendances du moment !

Le principe de ce format d'inspiration japonaise :

1. Un plat unique pour un déjeuner rapide
2. Un récipient compartimenté
3. Un plat équilibré :
 - environ **40 %** de riz
 - **30 %** de protéines
 - **20 %** de légumes frais
 - **10 %** de légumes macérés ou de fruits
4. Des aliments coupés très fin pour être dégustés à la main ou à la baguette.



A DÉCLINER SELON VOS ENVIES ET INSPIRATIONS !



Au restaurant Néo Bento, à Paris.



Isolation sonore : des solutions Design

Le confort acoustique est un enjeu encore trop souvent négligé dans les lieux accueillant du public. Pourtant, des solutions simples et bon marché existent pour limiter la réverbération des ondes sonores.



Des panneaux de laine de roche (Silencio design).

Au plafond...



Pour isoler les postes de travail dans un open space.

Ou sous la forme de cloisons mobiles...



Des panneaux de polyester (Stone designs).

Au mur...

Autant d'idées pour aménager des zones de calme et d'intimité dans vos espaces communs.



Le prêt ou la location de vélos dans les hôtels

Le vélotourisme est en plein essor, et de plus en plus d'hôtels proposent un service de location ou de prêt de bicyclette.

C'est le cas par exemple de l'Hôtel du Nord à Paris. Cette petite pension familiale prête gratuitement des vélos à ses clients : elle leur demande seulement d'être majeurs, de respecter le code de la route, et de bien cadenasser leur vélo pendant leurs pauses.

L'hôtel fournit également les anti-vols, des conseils pratiques pour découvrir la ville, et des idées d'itinéraires adaptés au niveau et aux envies des clients.

Ainsi, les clients peuvent découvrir le quartier de manière pratique, écologique et agréable ; et dans le même temps, devenir les ambassadeurs ambulants de l'hôtel, dont le nom et l'adresse sont affichés sur le vélo.

Proposer des vélos – ou bien même des trottinettes ! - permet d'impacter positivement votre image, pour un investissement très modeste.



Un moyen de transport de plus en plus appréciés pour découvrir les villes.

Un vélo aux couleurs de l'hôtel.

La Cuisine Familiale

On se souvient avec émotion et gourmandise des déjeuners dominicaux chez grand-mère, ou des bonnes confitures faites maison ! Voici trois enseignes qui font vibrer la corde sensible en ravivant nos souvenirs d'enfance.

Le restaurant **MÉMÉ** à Marseille propose des recettes traditionnelles françaises dans un décor très rétro : napperons au crochet, buffets cirés, vieux portraits de famille encadrés, et éclairage à la bougie, ...

NOS GRANDS-MÈRES ONT DU TALENT est une enseigne de restauration qui favorise l'emploi des seniors. Elle propose des plats inspirés de véritables recettes de grands-mères, préparés et servis par des personnes de plus de 50 ans.

LES PAPAS CONFITURIERS proposent des confitures 100% artisanales, fabriquées sur place et à l'ancienne dans des chaudrons en cuivre. Toute la communication de la marque insiste sur le savoir-faire artisanal et traditionnel des deux "papas" créateurs de l'entreprise.

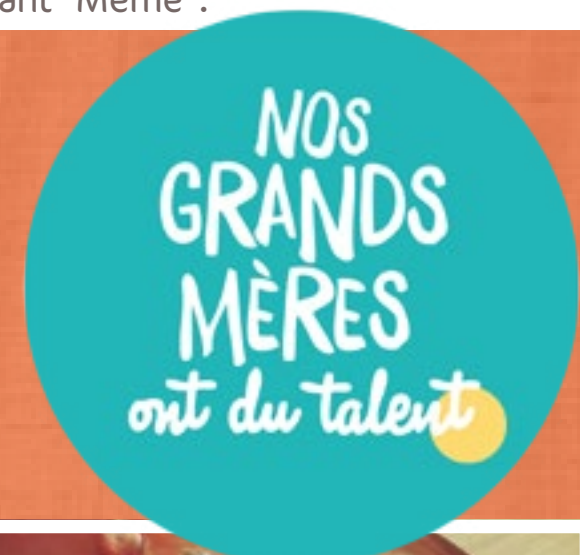
Offrez à vos clients un moment de nostalgie en les replongeant quelques années en arrière le temps d'un repas !



Une ambiance rétro et vintage pour le restaurant "Mémé".



Le fast-food revisité par les seniors.



Un savoir-faire perpétué par les "Papas Confituriers".





Découvrez



★ *la* ★

HAVANE

en plein Paris !

Cuba. Lunettes de soleil au nez, mojito à la main,
air de rumba aux oreilles... Cet été, c'est le quotidien des
Parisiens grâce au bar éphémère créé par Havana Club.





Un aménagement par des décorateurs de cinéma.



Le bar-QG de Hemingway à la Havane, reproduit à l'identique



L'alliance du design, de puits de lumière et de végétation pour une ambiance cubaine aboutie.

Pour la troisième année consécutive, Havana Club recrée le meilleur de l'ambiance cubaine grâce au Havana Plaza, installé tout l'été sur la terrasse du Café A.

Les organisateurs n'ont pas fait les choses à moitié : ils ont fait appel à des street artistes cubains, des décorateurs de cinéma professionnels, et des barmen emblématiques de la "capitale des cocktails" pour transformer la terrasse du café en quartier typique de La Havane.



La mixologie au cœur du concept avec, 2 bartenders havanais en résidence.



Entre les cabanons colorés, les graffitis aux murs, les chaises longues et les parasols, on s'y croirait !

Tous les soirs, le Havana Plaza s'anime grâce à des ateliers de mojitos, des dégustations de sandwiches cubains, des concerts, et même des tournois de dominos.

Une animation originale et particulièrement bien exécutée !



Un aperçu des éditions précédentes.





LE MAG' *Life*
Styles

#5 SEPTEMBRE 2017