



styles

COUP DE JEUNE SUR L'HÔTELLERIE

La capitale a vu fleurir, en quelques mois, une dizaine de petits hôtels. Des lieux dont l'atmosphère intime et les restaurants séduisent aussi les Parisiens

VOYAGE

Des moulures parfaites, un petit balcon en fer forgé. La façade 1850 arbore un air charmant de décor de théâtre. Normal, nous sommes dans le quartier du Petit-Saint-Martin et du Splendid, dans le 10^e arrondissement de Paris, si proche de Strasbourg-Saint-Denis et des Grands Boulevards, mais isolé du bruit. « Parfois, le soir, depuis les chambres du premier étage, on aperçoit les acteurs se faire maquiller dans leur loge. Mais, surtout, il n'y a pas de vis-à-vis résidentiel. » Les bras croisés, Pierre Moussié fait visiter avec fierté son dernier-né : l'Hôtel Providence, avec ses 18 chambres et son café-brasserie au rez-de-chaussée.

L'homme d'affaires, qui domine déjà le Paris des bistrotts – Chez Jeannette (10^e), Chez Justine (11^e), Le Mansart (9^e), Le Floréal (10^e), Le Buffet de la gare (10^e), Le Sans Souci (9^e) – a ouvert le lieu avec sa femme, Elodie, et une amie, Sophie Richard. En quelques mois, le voilà donc propriétaire de la Brasserie Barbès (18^e), en face du

métro Barbès-Rochechouart, et d'un des boutiques-hôtels parisiens les plus réussis. « Il y avait très peu d'options d'hôtels de ce genre à Paris. Mais, cette année, il y a eu beaucoup d'ouvertures. On était très en retard », remarque-t-il à raison. La capitale, jusqu'ici abonnée aux trois ou quatre étoiles sans âme, aux chaînes standardisées ou aux palaces extravagants, voit arriver depuis quelques mois une vague de petits hôtels indépendants bien pensés, pleins de charme, dotés de restaurants et/ou de bars branchés. Un créneau qui flirte avec l'hôtellerie de luxe... tout en affichant des prix entre 130 euros et 200 euros la nuitée.

Parties communes animées

En avril, ouvrait rue Victor-Massé, dans le 9^e arrondissement, le Grand Pigalle Hôtel. Un lieu signé par l'équipe de l'Experimental Group, trio de jeunes déjà propriétaire de clubs, restaurants et bars à cocktails – Experimental Cocktail Club (2^e), Fish Club (1^{er}), The Beef Club Ballroom (1^{er}), etc. Trois mois plus tard, les habitants du quartier Etienne-Marcel (2^e) découvraient l'Hôtel Bachau-

mont, installé dans l'ancienne clinique et dans la rue du même nom. L'événement hôtelier du mois de novembre s'est déroulé vers la gare de l'Est, rue de la Fidélité, avec l'ouverture du Grand Amour (10^e), second hôtel du trio Thierry Costes, Emmanuel Delavenne et André Saraiva, les fondateurs du célèbre Hôtel Amour (9^e).

« Paris était complètement largué sur ce créneau », insiste Adrien Gloaguen. Depuis 2013, ce trentenaire aux airs de premier de la classe est à la tête de l'Hôtel Paradis, établissement de 38 chambres rue des Petites-Ecuries (10^e). « C'est le début de l'âge d'or ! On vit ce qu'a connu la restauration avec l'arrivée de la bistronomie, quand des nouveaux venus ont décidé d'ouvrir des établissements sortant de l'ordinaire, analyse, enthousiaste, Olivier Weisse, patron de l'agence de luxe Weisse Voyages. Le plus important, c'est que cette nouvelle génération a intégré l'idée qu'il faut des parties communes animées dans un hôtel. »

Avant, un hôtel n'était qu'un lit

Le boutique-hôtel : un concept in-



venté à la fin des années 1980 à New York par le duo Ian Schrager et Steve Rubell, à la tête de la mythique discothèque Studio 54. Ils rachetèrent un vieil hôtel délabré et en firent un lieu branché et festif, le Morgans. Longtemps, dîner à l'hôtel a été considéré comme ringard. En dehors des palaces, les hôteliers ne faisaient d'effort ni sur la restauration ni sur le cadre. Un hôtel, c'était un lit, point final. Les choses ont changé. « *Un hôtel doit aussi vivre pour les Parisiens, ce ne sont pas que des gens qui dorment, ce sont des gens qui viennent y souper, y prendre un verre* », précise Olivier Weisse. La clientèle parisienne représenterait presque 25 % du chiffre d'affaires de cette nouvelle génération d'hôtels. Qui n'a pas lésiné sur les moyens. Le bar et le restaurant accaparent 80 % du rez-de-chaussée de l'Hôtel Bachaumont, la réception est tapie au bout d'un long couloir. « *L'idée est de faire "un lieu de vie qui a aussi un hôtel", pas "un hôtel qui a restaurant et bar"*. Beaucoup de clients viennent dîner ici sans savoir qu'on peut y dormir », explique Samy Marciano, propriétaire des lieux. A l'Hôtel Providence, la réception est installée à l'angle du bar, tentant de passer incognito. « *Quand elle entre dans un hôtel, la clientèle étrangère veut plonger dans l'ambiance parisienne, pas se retrouver entre touristes pendant le petit déjeuner* », renchérit Pierre Moussié.

Le restaurant est une manière d'attirer les locaux... mais aussi d'augmenter le prix des chambres. « *Avoir de belles parties communes permet d'avoir des prix de chambres plus élevés, ça fait partie des services* », indique Olivier Bon de l'Experimental Group. Logique.

L'arrivée en fanfare de ces petits nouveaux a tendance à faire oublier que, même à Paris, il y avait des précurseurs. Depuis son ouverture en 1995, le restaurant de l'Hôtel Costes, rue Saint-Ho-

noré (1^{er}), rassemble, à toute heure, occupants de l'hôtel, Parisiens et visiteurs ayant élu domicile ailleurs. Inauguré une dizaine d'années plus tard, l'Hôtel Amour semblait n'avoir d'hôtel que le nom, tant son restaurant chaleureux et sa terrasse sont pleins à craquer midi et soir.

Se sentir invité

En 2008, la famille Trigano, ex-actionnaire de Club Med, lançait en grande pompe ce qui deviendra le premier hôtel d'une « chaîne » nouvelle génération, le Mama Shelter. Isolé dans le 20^e arrondissement parisien, le Mama, imaginé par Philippe Starck, propose des chambres à partir de 89 euros, mais aussi restaurant, pizzeria, bar et terrasse sur le toit, pris d'assaut le week-end. Sept ans plus tard, Marseille, Lyon, Bordeaux, Los Angeles et Istanbul ont leur Mama. L'entrée d'Accor au capital, en 2014, à hauteur de 35 %, doit aboutir à vingt nouvelles ouvertures dans les cinq ans (Lille, Toulouse, mais aussi Amsterdam, Barcelone, Mexico, Séoul et New York). Avec 35 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2014, rien que pour les Mama Shelter, le créneau semble prometteur et lucratif. Aux Etats-Unis, la chaîne Marriott a même recruté Ian Schrager pour lancer une série de boutiques-hôtels sous l'étendard « Edition ».

Se démarquer des grandes chaînes ou des petits hôtels standards passe aussi par une atmosphère personnelle, différenciée. Une attention particulière est portée aux lieux censés refléter une intimité entre clients, locaux et propriétaires. « *Je voulais que l'hôtel me ressemble*, raconte Adrien Gloaguen. *Comme si j'étais chez moi avec quarante chambres d'ami.* » Au Providence, Pierre Moussié aime montrer les objets qu'il a lui-même chinés. Dans chaque chambre, un véritable bar avec shakers, recettes de cocktails,

alcools... clin d'œil aux autres adresses du propriétaire. Au Grand Amour, un entrepôt d'environ 300 m² stocke les objets et meubles collectionnés par les propriétaires depuis trois ans, qui seront ensuite disséminés dans les chambres et les parties communes. A l'Hôtel Henriette, dans le 13^e arrondissement, certaines têtes de lit sont inspirées de celle qui trônait dans la chambre de la patronne Vanessa Scoffier, quand elle était enfant. « *Tous mettent en avant un côté personnel*, analyse Olivier Weisse. *Les gens passent de plus en plus de temps à l'hôtel, ils ont besoin d'avoir la sensation d'être invité chez quelqu'un et pas d'être dans un décor standardisé.* »

Et le phénomène est parti pour durer. Adrien Gloaguen ouvrira « *fin 2015-début 2016* » l'Hôtel Panache, dans le 9^e, avec un restaurant dirigé par David Lanher, déjà à la tête de Vivant (10^e) et Racines (2^e). Le propriétaire de l'Hôtel Paradis vient de signer l'achat d'un autre immeuble, proche du Panache, pour un troisième hôtel à l'horizon de l'été 2016. Le trio de l'Hôtel Amour et du Grand Amour est déjà tourné vers l'international avec un projet à Lisbonne. Samy Marciano, du Bachaumont, ouvrira l'an prochain le Saint-Martin, sur la place du même nom, et ne cache pas se rêver en André Balazs français, l'homme d'affaires fondateur des hôtels The Standard et aussi propriétaire de The Mercer, à New York, du Chateau Marmont, à Los Angeles, et du Chiltern Firehouse, à Londres. L'Experimental Group inaugurera en 2016 un hôtel dans le quartier Poissonnière (10^e) – le permis de construire est en attente de validation – et envisage d'ouvrir un petit hôtel à Londres, à Covent Garden. « *On tente de devenir un petit groupe hôtelier*, explique Olivier Bon. *Il y a déjà plusieurs années qu'on a commencé à visiter, mais c'était financièrement*



intouchable. Il nous a fallu du temps pour démontrer notre solidité auprès des banques.» Pierre Moussié acquiesce : «Il a pu y avoir des vagues rapides pour les bars et les bistrotts, mais les hôtels demandent plus de moyens financiers, c'est plus lourd.» Pour Olivier Weisse, ces petits nouveaux ont tous les ingrédients pour réussir.

Et là où l'on s'attendrait à une compétition féroce entre tous ces acteurs, on trouve une quasi-bande de copains qui trinquent ensemble, parfois. Résister contre l'ordre établi de l'hôtellerie, ça unit. ■

JULIEN NEUVILLE

« JE VOULAIS QUE L'HÔTEL ME RESSEMBLE, COMME SI J'ÉTAIS CHEZ MOI AVEC QUARANTE CHAMBRES D'AMI »

ADRIEN GLOAGUEN
propriétaire de l'Hôtel Paradis

A D R E S S E S

Hôtel Bachaumont
18, rue Bachaumont, Paris 2^e.
A partir de 280 € la nuit.

Grand Pigalle Hôtel
29, rue Victor-Massé, Paris 9^e.
A partir de 150 € la nuit.

Hôtel Paradis
41, rue des Petites-Ecuries,
Paris 10^e. A partir de 90 €
la nuit.

Grand Amour Hôtel
18, rue de la Fidélité, Paris 10^e.
A partir de 110 € la nuit.

Hôtel Providence
90, rue René-Boulanger,
Paris 10^e. A partir de 190 €
la nuit.

Hôtel Henriette
9, rue des Gobelins, Paris 13^e.
A partir de 90 € la nuit.

Hôtel Pigalle
9, rue Frodot, Paris 9^e.
A partir de 213 € la nuit.



Le Grand Amour Hôtel. CARLOTTA KOHL



Le Grand Pigalle Hôtel. KRISTEN PELOU



L'Hôtel Providence. BENOIT LINERO