

ORAL CERTIFICAT

Création d'un Boutique Hôtel - 69 rue Réaumur 75002 Paris

ANALYSE

Contexte du projet :

Le projet consiste à créer un concept d'hôtel novateur en rénovant un bâtiment emblématique dans la prestigieuse rue Réaumur à Paris.

Ce projet vise à redéfinir l'expérience hôtelière en offrant une combinaison unique de confort et de commodité, tout en préservant l'essence de la capitale.

Le but étant d'offrir un équilibre entre l'atmosphère chaleureuse d'un hôtel traditionnel et la sophistication d'un établissement moderne.

La marque :

Fondée en 2020 par le couple Anouk et Louis Solanet, la marque Orso, qui regroupe des hôtels, restaurants, bars et rooftops, fait le pari de remettre au goût du jour les vraies valeurs de l'hôtellerie Parisien.

Chacun des huit hôtels Orso se situe à Paris et offre une expérience unique.
La marque propose une expérience solide, allant de la cabane au palace.

L'objectif est de ré-humaniser l'accueil et de préserver une atmosphère sincère, en supprimant la distance conventionnelle entre l'hôte et le client.

Ainsi, la marque promet à sa clientèle la simplicité et la générosité, mais surtout la création des meilleurs souvenirs d'hôtels.

La Cible :

Pour ce projet, notre cœur de cible sont les City-Breakers, faisant partie d'une tranche d'âge de 18 à 35 ans et qui effectue en moyenne 3 à 4 voyages de courte durée par an.

Ces voyageurs sont caractérisés par leur rationalité, leur sens de l'organisation et leur connectivité aux réseaux sociaux.

Ils recherchent un équilibre entre la planification et les moments d'imprévu afin de créer une véritable rupture avec leur quotidien.

L'immersion dans la culture locale est essentielle pour eux et souhaitent se fondre parmi les habitants pour adopter leur mode de vie, découvrir leurs astuces et se faire plaisir.

L'authenticité et la qualité sont des critères importants dans leur choix de destinations et d'expériences.

Les city breakers sont prêts à dépenser davantage pour profiter pleinement de leur voyage.

L'Inspiration :

Orso a décidé de se baser sur le concept d'hybridation pour présenter une approche novatrice des fonctions hôtelières.

L'hybridation consiste à fusionner des éléments de natures différentes, ce qui permet de mélanger les styles, les époques et les matériaux pour créer des objets ou des espaces multifonctionnels.

En adoptant cette approche, Orso cherche à repenser les limites traditionnelles des fonctions hôtelières et repousser les frontières de la créativité offrant une expérience unique à ses clients.

En incorporant des éléments hybrides, tels que des combinaisons de styles architecturaux, des mélanges de matériaux modernes et traditionnels, et des fonctionnalités polyvalentes, Orso vise à créer un environnement où les clients peuvent apprécier la diversité et la flexibilité de l'espace.

Contexte Urbain :

Notre immeuble s'implante au 69 rue Réaumur, dans le 2ème arrondissement de Paris.

- Un emplacement stratégique : car Quartier dynamique.
- Le 2ème arrondissement de Paris offre une multitude d'attractions touristiques majeures, de marché locaux, de boutiques tendances, de vie nocturne animée et des transports en commun.

La rue Réaumur est réputée pour ses immeubles à vocation industrielle et commerciale, créant une atmosphère dynamique et animée.

Construit en 1898 par l'architecte Ernest Pergot, l'immeuble est considéré comme l'un des joyaux architecturaux de la rue.

Grâce aux changements législatifs post-haussmanniens en matière d'urbanisme, les architectes ont pu concevoir des façades monumentales et riches en décos.

La rue Réaumur a été le terrain d'expérimentation de nouvelles formes urbaines et de l'utilisation de matériaux innovants tels que le fer et le béton.

Un concours de façade, initialement réservé à cette rue, a été organisé par la Mairie de Paris, et sera finalement étendu à l'ensemble de la ville.

À l'origine, le bâtiment a été conçu pour abriter un atelier de typo gravure, nécessitant une abondance de lumière.

Il s'étend sur une surface d'environ 480 m², répartie sur un rez-de-chaussée et 3 niveaux supérieurs.

Une des caractéristiques distinctives de notre immeuble est la présence d'une grande verrière métallique industrielle au dernier étage, ajoutant une touche unique à son esthétique.

En résumé, notre immeuble occupe une place privilégiée dans la rue Réaumur, bénéficiant d'une véritable histoire architecturale avec son caractère remarquable et sa verrière industrielle.

Le marché :

Afin de rester dans le code d'Orso je tenais à bien définir le terme de boutique-hôtel.

Le boutique hôtel est un segment hôtelier apparu dans les années 1980 aux États-Unis, répondant à un marché de niche en pleine expansion.

Il se caractérise par son style et sa personnalité uniques, créant ainsi une expérience différente grâce à un concept ou un thème distinctif qui le démarque de la concurrence.

Programmation / journée type :

Pour répondre parfaitement aux besoins spécifiques de notre cœur de cible et ainsi se positionner en tant que leader sur ce marché de niche j'ai décidé de créer

Rdc :

- Accueil —> offrant (service conciergerie)
- Lobby Bar —> faisant aussi office de cave à vin
- Salon Lounge
- Espace Market
- Espace Vestiaire Service
- Espace entretien ménager
- Baguagerie - Stock
- WC Classiques & PMR

R+1:

- 1 Chambre Junior
- 3 Chambres Classiques
- 1 Espace Buanderie

R+2 :

- 1 Chambre PMR
- 2 Chambre Classique
- Local entretien ménager

R+3 :

- Cuisine collective —> (rélié par un monte charge au market)
- Espace Restaurant modulable
- Bureau Administratif
- Stock Cuisine
- Chambre Froide
- Zone de plonge
- WC Classiques & PMR

Afin de mieux appréhender l'espace j'ai décidé de créer une journée type pour permettre de mieux visualiser la vie générée autour de ces espaces :

- **5h** : Livraison Stock hôtel (comprenant principalement, le Market le Lobby bar et le restaurant)
- **6h30** : Ouverture du Market et du lobby bar
- **8h00** : Ouverture du restaurant
- **15h30** : Fermeture du restaurant
- **Entre 15h30 et 18h30** : Atelier de cuisine dans cuisine collective
- **18h30** : Ré Ouverture du restaurant + approvisionnement du Market
- **00h30** : fermeture du restaurant + Market
- **2h30** : fermeture du Lobby Bar

Concept hôtel :

NewMarket est bien plus qu'un hôtel offrant des chambres confortables et élégantes aux voyageurs.

Il se distingue par son service traiteur d'une qualité supérieure, accessible depuis le Market au RDC avec une entrée indépendante donnant sur la rue ainsi qu'une entrée directe depuis l'hôtel.

Le service traiteur est ouvert à tous, proposant des petits-déjeuners, des déjeuners et des dîners à commander sur les bornes automatiques, puis à emporter pour les déguster lors d'excursions en ville.

Ainsi, l'hôtel offre une flexibilité totale pour satisfaire les papilles de ses clients, où qu'ils se trouvent.

Pour un fonctionnement fluide de l'espace market j'ai décidé de créer une trémie allant du RDC jusqu'au R+3 pour pouvoir y intégrer un monte charge qui permettra au service de remettre les commandes aux clients.

De plus depuis la pandémie du Covid19 les interactions humaine dans les établissements hôtelier ont beaucoup diminuer.

Pour favoriser les rencontres et les échanges, j'ai donc décidé de positionner le Lobby bar au centre de mon RDC.

Avec sa forme oval, il permet une circulation fluide jusqu'au Salon Lounge qui est lui aussi conçu pour rapprocher les clients et les inciter à la discussion.

Le Salon Lounge est un espace minimaliste qui laisse penser aux clients qu'ils sont « comme à la maison ».

Le fait que notre bâtiment soit un petit hôtel, j'ai donc décidé d'adapter l'espace avec 3 grandes banquettes alcôves pour permettre de créer une zone confortable et dynamique visuellement.

Dans les 2 niveaux supérieurs de l'hôtel, j'ai décidé d'intégrer les parties de nuits ainsi que des espaces de calmes et de détente en reprenant le même principe de banquette alcôves qu'au RDC mais cette fois ci espacé entre chaque chambre ce qui permet de créer des arches faisant l'effet d'un petit sas d'entrée devant les chambres.

Au dernier niveau, sous la verrière métallique, nous pouvons retrouver une cuisine collective, orchestrée par un chef talentueux qui crée une diversité de plats de la cuisine française traditionnelle.

J'ai donc opté pour une cuisine ouverte équipée bénéficiant de la lumière naturel de la verrière permettant de réaliser des ateliers culinaires inoubliables aux voyageurs en quête de saveurs locales.

De plus, en collaboration avec des partenaires locaux, New Market Hôtel propose des excursions en ville dans les marchés de proximités afin de pouvoir y récupérer les produits nécessaires à l'atelier.

Enfin l'espace restaurant est un espace pensé pour être modulable grâce à sa grande table faite sur mesure qui peut être divisé en 6 tables et 2 demi-lunes formant une 7ème table ronde. Permettant des repas en groupe ou des dînés en tête à tête.

Ainsi, nous créons un environnement propice à la convivialité et à la découverte.

Matériaux Mobilier & Luminaire :

NewMarket Hôtel est un hôtel au lignes élégante et épurés avec une réel volonté de créer une ambiance familiale :

L'aspect visuel et l'atmosphère de l'hôtel sont essentiels pour attirer les City-Breakers. J'ai donc opté pour un design moderne, élégant et tendance, combiné à une ambiance chaleureuse et conviviale qui contribue à créer une expérience mémorable et unique.

En terme de matériaux j'ai principalement utilisé pour le RDC :

- du bois de chêne pour les menuiseries principales
- du laiton pour l'aspect luxueux faisant référence aux mvm Art Déco
- du parquet chevron pour faire un rappel au côté haussmannien du bâtiment
- de la peinture à la chaux pour contraster avec les murs blanc et rester dans une palette de couleur Nude.
- Pour le Lobby Bar j'ai principalement utilisé la céramique viola rosé de l'albâtre, une grille en laiton et du travertin au sol pour pouvoir délimiter visuellement l'espace lobby bar.

Au niveau du mobilier :

- Fauteuil Alpha Pierre Paulin —> forme arrondis et leurs couleurs crème
- Chaise haute 430 Bar Stop Verner Panton couleur black atlas

Equipement :

- Robinet bar Gessi Monaco 17157 finition chrome

Au R+1 & R+2 nous retrouvons la même base de

- Bois de chêne
- Parquet chevron
- Laiton
- Dans espaces chambre du plâtre texturé
- Miroir vieillis —> inspiration Art déco + impression d'espace
- Tissu Lazio 6090 —> banquettes
- Tissu Abaca torsadé CMO —> porte de dressing
- Marbre de calacatta dans les sdb

Au niveau des luminaires :

- Spot plafonnier SOLID 1.0 (espace lumière)
- Applique murale à globe en verre crème (Litfad)
- Suspension SKULL (NV Gallery)

Equipements sanitaires :

- Mitigeur gessi 316
- Wc goberait Acanto

Au R+3

- Marbre Black Marquina (cuisine collective avec caisson melaminé)
- Marbre black Marquina pour tables modulables avec finition laiton
- Béton ciré et carrelage Oristan ceramica gris pour les espaces de services (facilité d'entretien)

Au niveau des luminaires :

- Spot Ceno 3.0 (Astéri Paris)
- Applique Boule Cantona Laiton (boutica design)

NewMarket Hôtel

Mobilier : - Chaise Victoria Ghost Kartell (Philippe Starck)

Pour conclure, NewMarket Hôtel est un hôtel hybride dans sa fonction grâce au market qui permet de créer concept autour de la gastronomie Française et donc de dynamiser la vie intérieur de l'hôtel. De plus avec une inspiration Art déco, l'hôtel se veut moderne, élégant, minimaliste et chaleureux.

Merci pour votre écoute !