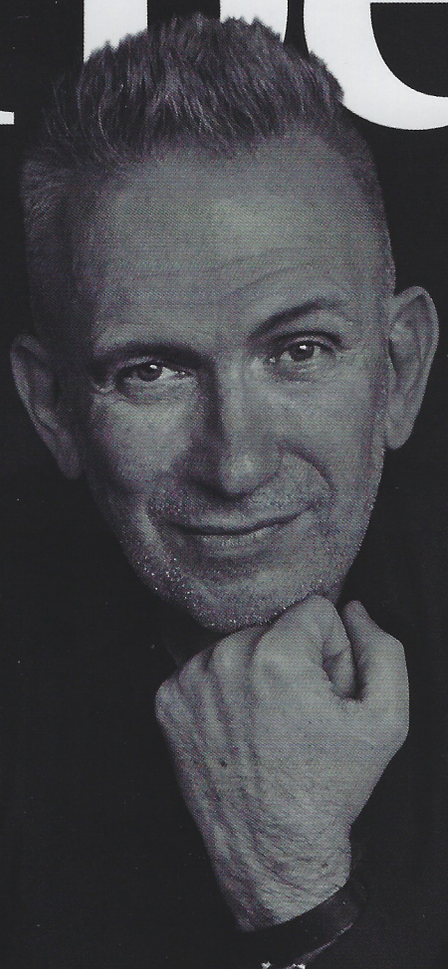
EXCLUSIF : LES 100 PERSONNALITÉS LES PLUS INFLUENTES DU FOOTBALL

Forbes

HIVER 2018/2019



EN VOGUE
SANDRO, MAJE, CLAUDIE PIERLOT
TROIS MARQUES, DEUX SŒURS, UNE SUCCESS STORY

CULTE
MAISON DIOR
DANS LES COULISSES DE LA HAUTE COUTURE

VOYAGE
HENRI GISCARD D'ESTAING
« LE CLUB MED, UNE CERTAINE IDÉE DU BONHEUR À LA FRANÇAISE »

ET AUSSI
SUPER YACHT, **LES GRANDS CHAMPAGNES,** BUGATTI CHIRON VOITURE DE LÉGENDE

SPÉCIAL LUXE

LOUIS VUITTON, CHANEL, GUCCI, TRIO GAGNANT

Belgique : 9,50 € - Luxembourg : 9,50 € - Suisse: 16,20 CHF
M 03507 - 5 - F: 9,00 € - RD

décerner ou non, et pour cinq ans, la distinction Palace.

Concurrence

« *Avant, le gâteau était moins partagé, donc le remplissage se faisait. Aujourd'hui, ce n'est plus le cas* », constate Julie Hong, directrice commerciale au Ritz. En effet, en 2010, le taux de remplissage des palaces était de près de 75% quand il n'était que de 63% en 2017. La multiplication des hôtels haut de gamme ou des solution d'hébergement de type Airbnb de luxe ne pousse pas particulièrement les clients vers les palaces.

Alors que faire pour retrouver de son attrait ? Un à un, les hôtels parisiens se sont lancés dans de grandes phases de réfection. L'Hôtel de Crillon, qui vient juste de retrouver le label, a ainsi été en chantier de 2013 à 2017. Coût estimé de la rénovation : 440 millions d'euros. Dans un communiqué, Marc Raffray, son directeur général, soulignait que « *recevoir la distinction palace un an après notre réouverture est la reconnaissance du travail quotidien de nos 380 collaborateurs* ». Même schéma pour le Plaza Athénée ou le Royal Monceau. Et le Lutetia, rouvert cet été après quatre ans de travaux, espère lui aussi décrocher le label. Au Ritz, qui n'a pas fait la démarche pour obtenir la distinction après quatre ans de chantier, on souhaite « *donner une dimension à la marque* ». « *La solution est de créer de l'émotion, de l'attachement, fidéliser le client au-delà de la dépense* », explique Julie Hong. « *Mais attention, l'expérience se crée par la connaissance du client.* » Si les premiers palaces étaient perchés sur le Palatin, les « *Palaces* » ne sont pas forcément parisiens [Voir encadré]. Ainsi se niche dans le Lubéron La Bastide de Gordes, une bâtisse datant du XVIème siècle. Au sud-ouest, Les Sources de Caudalie se cache au cœur des vignes de grands crus Bordelais, à Martillac. Plus eau que vin, Les Prés d'Eugénie dans les Landes et Le Royal Evian, ouvert depuis un siècle à Evian-les-Bains. Le cap Eden Roc se situe les pieds dans l'eau à Antibes. Comme l'hôtel du Palais à Biarritz, le Grand Hôtel du Cap-Ferrat entre Nice et Monaco, le Byblos et le château de la Messardière à Saint-Tropez et La Réserve à Ramatuelle. Ou le Cheval Blanc Saint Barth, propriété du groupe LVMH quand le Cheval Blanc Courchevel plante les skis dans la neige. Comme les Airelles, et le K2 aussi à Courchevel. ✱

L'esprit du luxe selon **le Burgundy**

C'est un hôtel historique, fondé en 1850. Niché au cœur du 1er arrondissement, le Burgundy Paris connaît une renaissance en 2010 lors de sa réouverture après plus de deux ans de travaux. Cet été, l'établissement a décidé de faire à nouveau peau neuve, avec notamment la réfection de son bar Le Charles et de deux suites. Aux manettes, l'architecte et décorateur Patrick Juliot, et Loïc Le Berre, directeur de l'établissement. Visite guidée.

PAR AUDREY CHABAL, FORBES

Loïc Le Berre est arrivé au Burgundy il y a quatre ans. « *Quatre ans auparavant, l'établissement avait entièrement été rénové avec des matériaux et une organisation qui reflétaient plus l'esprit d'un petit palace que celle d'un hôtel cinq étoiles.* » Confortablement installé au bar Le Charles, dans un fauteuil spécialement pensé et conçu pour les différents usages du lieux au fil de la journée, le directeur général de l'établissement dévoile sa conception d'un hôtel de luxe qui l'a poussé à lancer, dès son arrivée, une nouvelle phase de rénovations. « *Au milieu des années 2010, une vague d'ouvertures de nouveaux établissements a incité les existants à se repenser. Cinq ans après une rénovation totale, c'est court pour lancer un nouveau chantier, mais je voulais quelque chose de plus chaleureux pour le Burgundy.* »

Pour intégrer et demeurer dans telle ou telle catégorie d'établissement, un cahier des charges très précis doit être respecté. Souvent au prix de l'uniformisation, déplore Loïc Le Berre. « *Je ne voulais surtout pas recréer une suite d'hôtel de luxe comme on en trouve partout dans le monde.* » Sa vision pour le Burgundy, niché au cœur du 1er arrondissement parisien, quartier du luxe par excellence, est de reproduire « *un appartement parisien* ». Et notamment pour les trois suites mansardées, configuration typique des vieux immeubles du cœur de ville. Autre exigence de la part du directeur général : répondre aux demandes de la clientèle, notamment en terme d'adaptabilité. « *Une suite doit pouvoir accueillir*

Loïc Le Berre a fait appel à l'architecte et décorateur Patrick Juliot pour rénover Le Burgundy

Le restaurant et le bar, Le Charles et Le Baudelaire, sont accessibles aux clients de l'hôtel ou non

un couple en voyage de noces, une famille, mais aussi un showroom. »

Penser à l'opérationnel

Sous les mansardes, avec vue sur les toits parisiens, les suites sur plusieurs niveaux utilisent tous les recoins de ces appartements biscornus. L'entrée de l'une d'elle a été transformée en petit salon, avec une méridienne qui peut devenir la chambre de l'adolescent, séparée du reste de la suite par un escalier et une porte. Même configuration dans une autre suite où le bureau/salon peut devenir chambre particulière. Pour réaliser cette transformation, Loïc Le Berre s'est appuyé sur l'architecte et décorateur Patrick Juliot : *« en partant de la base des matelas présentés en méridienne ou canapé, nous permettons d'héberger jusqu'à cinq personnes dans une suite sans avoir à ajouter de lit, ce qui fait très camping. »* Pour rendre l'environnement chaleureux, un savant mélange de tissus et de matières.

Mais attention, un hôtel de ce standing se doit d'être irréprochable sur la propreté. Les deux chefs d'orchestre de l'évolution du Burgundy ont été attentifs aux matières et à ce qu'ils appellent les *« contraintes opérationnelles »*. Ainsi, pour conserver la pérennité des objets, les opérationnels ont exposé leurs besoins. Les tables ont ainsi été réalisées en fonction des contraintes des matériaux : sur du marbre, le vin rouge laisserait une tâche, souligne Patrick Juliot.

Nouveaux usages

Le Charles et Le Baudelaire, respectivement le bar et le restaurant, ne sont plus aujourd'hui uniquement fréquentés par la clientèle de l'hôtel. *« Il s'agit d'entités séparées qui ont un lien, une histoire commune »*, précise Loïc Le Berre. Le fil conducteur entre le restaurant, le bar et l'hôtel doit donc être perceptible. L'art, le mobilier et l'esprit des lieux sont donc similaires, mais chaque espace peut être vécu à différents moments de la journée et par différentes personnes. Sur son fauteuil, le directeur général montre l'exemple. *« Nous sommes en rendez-vous de travail ou en plein repas, nous devons pouvoir être bien installés à la pointe, mais une fois ce moment passé, nous devons également être confortablement installés au fond du fauteuil. »*

Loïc Le Berre a voulu offrir à la clientèle du Burgundy ce qu'elle vient chercher au Burgundy. *« Nos clients ne séjournent pas chez nous pour l'ostentation, au contraire, ils viennent pour l'élégance, la localisation, les services. »* Un simple signe de la tête à son employée suffit et le café froid de la journaliste occupée à sa prise de notes est remplacé par un café chaud. C'est peut-être cela ce qu'il appelle *« le luxe discret, celui qui s'inscrit dans les détails »*. ✱

Le Lutetia ambitionne la distinction Palace

Façade blanche pour lobby mélangeant art nouveau, art déco et modernité. Ce 12 juillet, le Lutetia, l'hôtel emblématique de la rive gauche à l'angle du boulevard Raspail et de la rue du Four, rouvrait ses portes après quatre ans de travaux du sol au plafond. Construit en 1910, juste en face du Bon Marché, par Marguerite Boucicaut, propriétaire du grand magasin, le Lutetia avait pour vocation l'accueil des fournisseurs et des clients. Après un rachat en 2010 par le groupe Israélien Alrov, le Lutetia version 2018 est repensé par l'architecte Jean-Michel Wilmotte.

Cinq étoiles, des nuitées autour de 800 euros – et pouvant atteindre 20 000 euros la suite – un spa, des chambres agrandies (après rénovation, l'hôtel passe ainsi de 230 à 184 chambres)... l'objectif est affiché : obtenir rapidement le label Palace. Le directeur général de l'hôtel, Jean-Luc Cousty, mise sur la localisation rive gauche et l'histoire du lieu, l'esprit rive gauche face à la concurrence des Palaces parisiens, tous concentrés rive droite. Rouvert en juillet, l'établissement doit attendre six mois après son ouverture avant de pouvoir déposer son dossier et obtenir la distinction Palace.