

MEDIA: LIBÉRATION
DATE: 20 MARS 2024

AUDIENCE: 22 180 000

Hôtellerie

Camping sur la mer, modules de repos, chapiteau culinaire... La relève du design imagine l'hospitalité de demain

A l'invitation du salon EquipHotel, qui aura lieu en novembre, vingt étudiants de l'Ecole nationale supérieure de création industrielle ont phosphoré pendant quatre mois pour imaginer de nouvelles façons d'accueillir ou de recevoir dans l'hôtellerie-restauration. Des projets pour certains ancrés dans une réalité économique, pour d'autres purement prospectifs.



Projet de Philips Elias pour le salon Equiphotel. (Equiphotel)

Vous êtes de ces marcheurs patentés. Comme Benoît-Joseph Labre au XVIIIe siècle, la puanteur en moins, ou n'importe quel pèlerin, vous arpentez les chemins, aujourd'hui de grande randonnée, pour vous évader de ce monde – en plus, c'est écolo. En tout cas, c'est votre dada, une, deux voire trois semaines par an. Mais tout voyageur itinérant, à **pied ou à vélo**, sait que l'hébergement en gîte d'étape, auberge ou camping, s'il n'est pas bien anticipé à l'avance sur un trajet, peut devenir une vraie galère, surtout pour ceux qui ont du mal à gérer les imprévus inhérents à toute aventure. A moins d'avoir facilement à disposition un lit réservable au dernier moment et à la nuitée via une application dans des espaces vacants : les églises et autres édifices religieux.

C'est l'idée d'Otium, microarchitecture hôtelière d'une grande sobriété imaginée par César Lardon, jeune designer bientôt diplômé de l'Ecole nationale supérieure de création industrielle (Ensci)-Les Ateliers, pour loger les voyageurs itinérants seulement équipés d'un sac de couchage. *«Quand on voyage de cette façon, on n'a pas vraiment besoin de l'opulence d'un hôtel, mais seulement de recharger les batteries, les nôtres et celle du téléphone, explique l'étudiant. Or il existe un maillage très dense des lieux de culte chrétiens en France, notamment vacants, qui pourraient recevoir à la nuitée. D'où l'idée de créer une plateforme pour les réserver.»* Ce projet, qui n'a pour l'instant aucune réalité matérielle, fait partie des propositions de la relève du design français pour imaginer l'hospitalité de demain.



Le projet Otium de César Lardon. (Equiphotel)

A l'invitation du salon professionnel EquipHotel, qui se tient tous les deux ans en novembre, vingt étudiants de la prestigieuse école du design hexagonal ont phosphoré pendant quatre mois sous l'encadrement des designers Stéphane Villard (studio GGSV) et Patrick de Glo de Besses. Cela donne des travaux semi-concrets, pour certains déjà ancrés dans [la réalité économique de l'hôtellerie-restauration](#), pour d'autres, purement prospectifs, mais pas moins sensibles à l'époque (le besoin de lien social, de reconnexion avec la nature ou de déconnexion, la flexibilité des usages, l'insolite...). Julie Granjon a par exemple planché sur la réhabilitation d'un vieux bâtiment agricole d'un domaine viticole de l'Ardèche pour accueillir tour à tour saisonniers, visiteurs ou événements gastronomiques quand, dans un geste plus poétique, Maël Masson a, lui, imaginé un camping flottant sur la mer formé de [six plateformes-tentes](#) reliées par des navettes fonctionnant à la main.

On découvre aussi un projet d'hôtel éphémère dans des chantiers ou lieux fermés temporairement, un restaurant déployable et itinérant sous chapiteau ou un module de repos dans les aéroports pour les passagers en attente, accessible à toutes les bourses. *«Les propositions sont assez larges, elles n'ont pas prétention à donner des tendances»*, résume Stéphane Villard. *«On voulait voir comment eux imaginent les hospitalités de demain, soutient de son côté Béatrice Gravier, la directrice d'EquipHotel. Ils ont d'autres codes que les nôtres et une autre façon de mettre en pratique le design.»*

Rappelons ici que le fait que des designers mettent leur nez dans la conception d'un établissement hôtelier n'a rien de nouveau. Restaurants, bars, hôtels, maisons d'hôtes ou clubs ont, depuis l'émergence il y a un siècle de cette *«discipline de la conception du sens»*, selon Frédérique Pain, la directrice de l'Ensci, sollicité ces professionnels pour imaginer leurs intérieurs. Ce qui est plus nouveau, c'est que le secteur, [à l'instar du groupe Accor, fait de plus en plus appel aux designers](#) pour aller au-delà de la simple décoration instagrammable et véritablement penser les nouveaux usages et services, les façons d'accueillir et de partager. Rien d'étonnant donc à ce que l'hôtellerie-restauration cherche à comprendre ce qui se trame dans la tête des créateurs de demain. Qui sont aussi peut-être ses futurs clients.