

Vous avez une question ?

Peut-on mettre du poisson cru sous vide ?

Nous y répondrons !

SOS EXPERTS

ACTUALITÉS

Accueil > Actualités > Hôtellerie

Atelier déco : La Renaissance de la Tour rose de Lyon

Hôtellerie - lundi 3 février 2020 16:35

Ajouter l'article à mes favoris
Suivre les commentaires

Poser une question / Ajouter un commentaire

Partager :

LYON (69) Après plus de trois ans de travaux, cette institution emblématique du Vieux-Lyon renaît grâce au pari des fondatrices de Nathalie Grynbaum et Stéphanie Marquez, du groupe Mihotel, qui ont créé 14 suites chics et connectées dont les différentes ambiances invitent au voyage.



© Sabine Serrad

Avec sa façade ocre et sa tour emblématique, la Tour rose est l'un des plus beaux monuments historiques du quartier médiéval de Saint-Jean. La nuit, les ambiances lumineuses révèlent toute la magie du lieu.

Ancien hôtel particulier créé au XVI^e siècle, la Tour rose est un lieu chargé d'histoire, qui a notamment abrité un hôtel de luxe et un restaurant gastronomique dans les années 1990. Ce site d'exception - qui était fermé depuis six ans - s'éveille à nouveau grâce à l'impulsion de Nathalie Grynbaum et Stéphanie Marquez, les fondatrices de MiHotel.

Ces deux lyonnaises ont renouvelé l'hôtellerie grâce à leur concept novateur en proposant des suites chics et connectées, dotées d'un accueil et d'une conciergerie dématérialisés dans différents immeubles de la ville. Avec la Tour rose, les deux femmes réalisent sans doute leur projet le plus ambitieux. "Nous avons eu tout de suite un coup de foudre pour ce lieu magique et avons imaginé un projet hors norme dans l'optique de faire vivre une expérience unique à nos clients", explique Nathalie Grynbaum.

Un patchwork d'époques et de styles

Pour créer leurs quatorze suites contemporaines, les gérantes ont fait appel à la styliste d'intérieur Nathalie Rives, dont la mission a été de proposer une décoration inédite pour chacune tout en conservant l'esprit du lieu. Il leur a également fallu respecter le cahier des charges de Mihotel, où la domotique occupe une place importante.

Une mission réussie puisque chaque suite raconte une histoire singulière. "Nos suites proposent des ambiances différentes, tantôt années 1970, Art déco ou encore ethnique-chic. Toutes affichent une forte personnalité grâce à des partis-pris graphiques assumés, mais aussi dans le choix des couleurs ou encore de chaque objet. C'est une véritable invitation au voyage onirique que nous proposons à nos clients", assure Nathalie Grynbaum. Le voyage est aussi culinaire puisque les gérantes se sont associées au couple de restaurateurs lyonnais Tabata et Ludovic Mey, qui ont ouvert au sein de la Tour rose, le Food Traboule, un food court de 660 m2 où 12 chefs mettent en avant la gastronomie lyonnaise.

#TourRose

#NathalieGrynbaum

#StephanieMarquez

#MiHotel



Stéphanie Ploud

JOURNAL & MAGAZINE



N° 3692 -
30 JANVIER 2020

> Lire le journal
> Voir les archives

> Abonnez-vous



N° 3693 -
06 FÉVRIER 2020

> Lire le magazine
> Voir les archives

> Abonnez-vous

SERVICES

SOS EXPERTS
Des experts à votre service !

FORMATION - ÉCOLES
Rechercher une formation, une école

EMPLOI & CV
7198 offres d'emploi
10993 cv de moins de 30 jours

FONDS DE COMMERCE
23311 ventes de fonds de commerce

Vidéos

Hôtel à thème : bonne ou mauvaise idée ?
> Voir toutes nos vidéos

Articles les plus lus



Alexandre Gauthier : 'Faisons en sorte que nos maisons soient plus accueillantes et plus justes'



Les habitudes des Français au restaurant



L'info de la semaine en bref

L'esprit des lieux

Nathalie Grynbaum et Stéphanie Marquez, les fondatrices de MiHotel

"Le challenge était d'insuffler l'ADN moderne de Mihotel dans les suites créées de toutes pièces, tout en respectant et sublimant par la même occasion le caractère historique du lieu."

Les acteurs du décor

Stylisme d'intérieur : Nathalie Rives • Revêtements muraux (peintures, papiers peints, tissus...) : Farrow & Ball, Dedar, Pierre Frey, Arte • Rideaux : Charles Jouffre • Mobiliers : Lignes Roset ; mais aussi pièces de Roger Capron, Norman Cherner, Gio Ponti... • Luminaires : Honoré, Ambiances lumineuses • Domotique : UBG, Hikko et Connect Lighting • Jardins : Jean-Baptiste Lainé.

En bref

14 suites chics et connectées (junior, senior et exécutif) d'une surface de 20 à 60 m2 ; ainsi qu'un salon événementiel de 35 m2 ouvert sur les jardins paysagers.

www.mihotel.fr

[Retour](#)

 Ajouter l'article à mes favoris
Suivre les commentaires

 Poser une question / Ajouter un commentaire

Partager :   



Ajouter un commentaire / Poser une question ...

Publier

Newsletter L'Hôtellerie Restauration

Inscrivez-vous pour recevoir notre newsletter quotidienne !

 Saisissez votre e-mail

OK



4 mains en cuisine et 6 mains en salle : repas en co-animation avec les BTS MHR du lycée François Rabelais de Dardilly



Découpe de viande en portions pour congélation : est-ce interdit ?



Derniers commentaires



Les visites médicales : rappel des règles



Mode d'emploi de la période d'essai



Avantage en nature ou indemnité compensatrice nourriture ?



Comment rompre la période d'essai pour une faute ?

Déclaration aux services sanitaires



Dernières questions sur SOS Experts

Évaluer son affaire : qu'est-ce que le Goodwill ?

Commandes : quelle est la quantité de matériel de base nécessaire pour en déduire le nombre inventorié ?

Toilettes bar-restaurant : faut-il obligatoirement y avoir un sas ?

Méthode Hôtelière

Jour férié : quelle est la différence entre un salarié présent et un salarié en repos ce jour-là ?