









## LÉGENDE RESSUSCITÉE

Elle s'éveille vivante, portée par une énergie collaborative. La Tour Rose d'aujourd'hui illustre les tendances culinaires et hôtelières de demain. D'un côté, un food court, projet mené par les chefs Tabata et Ludovic Mey des Apothicaires. À l'avant-garde des tendances gastronomiques, ils ramènent de l'étranger l'idée d'une cuisine en mouvement. Fédérant dans leur sillage les talents de la scène lyonnaise, ce lieu de vie, réparti sur trois niveaux et sept salles, aligne ses comptoirs derrière lesquels 12 chefs cuisinent en liberté. Côté hôtellerie, les fondatrices des suites autonomes et connectées MiHotel, Nathalie Grynbaum et Stéphanie Marquez, laissent à la décoratrice Nathalie Rives les clés de 14 suites, patchwork d'époques et de styles.

## LA TOUR ROSE

Food Traboule, du lundi au samedi, de 11 h 45 à minuit, dimanche jusqu'à 23 h. Salon événementiel, coffee-shop, 2 bars, 14 suites.



À GAUCHE L'hôtellerie selon MiHotel, des suites à la conciergerie dématérialisée, des services personnalisés et un design narratif confié à l'architecte d'intérieur Nathalie Rives. Peintures, Farrow&Ball, papiers peints et textiles, Dedar et Pierre Frey, revêtements des murs, Arte. CI-DESSUS 1. Chambre Palma, entre exotisme et vintage.

2. Chambre Amarante, camaïeux de roses et armoire 70's retapissée (tissu, Dedar). 3. L'architecte d'intérieur Nathalie Rives. 4. Suite Ocre depuis sa salle de bains.