

NOMAD HOTELS, LA FLEXIBILITÉ JUSQU'À DANS L'ASSIETTE

Ce n'est pas un hôtel comme les autres. Du type de lit jusqu'au mode de restauration et au prix, seule la liberté de choix du client prime.



On croyait la famille Branellec rentrée au « port » (de Brest). Après la vente de son vaisseau amiral, B & B Hotels à Duke Street Capital en 2003, l'entreprise bretonne aurait pu larguer les amarres de l'hôtellerie-restauration. Pas du tout. Le groupe brestois Oceania Hotels lance un concept d'hôtel inédit : Nomad.

Espace à vivre hyper connecté et écoresponsable, le client y décide tout, ou presque ! Choix du lit (extra large, lit simple, lit double,

etc.); de la disposition dans la chambre (tête au Nord...); des éclairages (emplacement, couleur via une tablette)...

Le client peut même choisir son prix et faire baisser son addition jusqu'à -50 % selon les options qu'il sélectionne (air conditionné, ménage, consommation d'eau...) et se

ménager ainsi plusieurs pauses gourmandes au fil de la journée. « Nomad Hotels fait le pari de la liberté en chambre, comme en restauration », explique Nicole Vidaller Maikisch, directrice du 1^{er} Nomad, à Roissy Charles-de-Gaulle. Un vaste espace nomade (500 m²) remplace ainsi le hall classique d'un 3^e. Dans un cadre à la fois épuré et design, différentes zones se côtoient autour d'un îlot central qui n'est autre que le bar, ouvert

24h/24h. Doté de 49 places (canapés au coin du feu, tables d'hôte, assises classiques), l'espace dédié à la restauration est accessible jour et nuit afin de s'adapter à tous les modes de vie.

UNE OFFRE SNACKING POUR TOUTES LES ENVIES

Une solution restauration ponctue chaque moment de la journée : un buffet petit-déjeuner le matin (6H-11H); un buffet froid le soir (19H-22 H30) et un self-service d'en-cas sucrés et salés au fil de la journée. « Le client peut manger ce qu'il veut, quand il veut et où il veut : chambre, lobby, à emporter », précise la responsable. Manger oui, mais quoi ? Installée dans un meuble réfrigéré, accompagné d'un petit présentoir à épicerie sèche, l'offre snacking se compose de : salades (4,50 €), sandwiches (6 €), wraps (6 €), quiche (4,50 €), plats principaux (12 €) sous forme de bocaux de la marque « Vrai & Bon », soupes fraîches Covent Garden (4 €) et autres desserts (4,50 €). Cassoulet aux manchons de canard confits, salade de lentille au magret de canard, choucroute, baba au rhum, crème vanille... il y en a pour tous les goûts (bio notamment) ! Et toutes les envies, aussi. Chips Tyrell (1,50 €), amandes et pistaches Wonderful (1,50 €), Posh Corn (1,80 €), cochonnailles voire même assiette



CARTE D'IDENTITÉ

Où : Roissy Charles de Gaulle
Cat : 3*
Groupe : Nomad
Prix nuitée : de 41 à 195 €
Restaurant : 49 places
Nbre de chambres : 205
Nbre d'établissements sous enseigne : 1



de fromages (4,50 €)... sont en effet à portée de main à tout moment. Idem pour les boissons avec vin (rouge, rosé, blanc), soft drinks et jus de fruits bio (3,50 €). « Les clients ont en outre la possibilité de prendre un repas traditionnel le soir », ajoute Nicole Vidaller Maikisch. Grâce à un partenariat avec un traiteur local, Nomad a imaginé un buffet froid (14,50 €) composé d'antipasti, salades et charcuteries auxquels s'ajoute un plat principal accompagné de légumes et féculents. Cerise sur le gâteau : des desserts faits sur place (pana cotta, mousse au chocolat...) sont proposés. Sans aucune communication, le taux de captage sur ce service avoisine déjà les 16 %. « À l'écoute de nos clients, nous faisons évoluer notre offre. Nous sommes sur la bonne voie », estime la directrice. ■