

## Louvre Hotels Group lance « Le Comptoir », un nouveau concept d'escale chaleureuse dans ses hôtels Campanile

- Un nouveau concept d'aménagement adapté aux tendances nouvelles de consommation
- Un espace collectif qui devient le véritable lieu de vie au sein de l'hôtel
- Un grand « Bar-Comptoir » en zinc, cœur d'animation et d'échanges
- Une offre de restauration revisitée et souple qui associe qualité et convivialité
- Un accueil individualisé de la clientèle afin qu'elle bénéficie d'une expérience chaleureuse et unique

**Paris, le 15 septembre 2014** – Louvre Hotels Group, 2ème groupe hôtelier européen, annonce le lancement d'un nouveau concept d'accueil dans ses **hôtels Campanile**, « Le Comptoir Campanile ».

Fort de la conviction que les professionnels en déplacement ne recherchent pas uniquement une solution d'hébergement d'étape purement rationnelle, Louvre Hotels Group lance un nouveau concept d'accueil dans ses hôtels qui **remplace une expérience de « bien-être » et le plaisir au cœur de l'offre économique**. Louvre Hotels Group remet en question les codes de l'hôtellerie économique dont la norme tend vers l'uniformisation et la dépersonnalisation. En proposant à ses clients un **environnement chaleureux** dans un espace d'accueil agrandi et informel, Louvre Hotels Group compte faire de ses enseignes l'escale favorite de la clientèle professionnelle.

Structuré autour du « Bar-Comptoir » en zinc, l'accueil devient donc **l'Espace à Vivre de l'hôtel**, propice à la socialisation, là où se concentrent les différentes offres de services et activités. Les chambres sont cantonnées à leur fonction de base : une pièce pour dormir. Ce nouveau concept conserve l'ADN de la marque Campanile « Bienvenue chez nous » avec un accueil, une chaleur et un design « comme à la maison »... l'auberge à la française réinventée !

**« Le Comptoir Campanile »** sera décliné en deux versions s'adaptant aux hôtels Campanile classiques ainsi qu'aux hôtels de centre-ville dont la configuration est différente. **Deux pilotes** test de ces agencements sont d'ores et déjà expérimentés à **Saint-Germain-en-Laye et à Nancy**. **Sept autres hôtels devraient proposer ce concept à Paris et à Lyon dans les mois à venir**.

Les premiers retours d'expérience des clients sur ce nouveau concept étant très positifs, Louvre Hotels Group a lancé **une réflexion similaire sur sa marque Première Classe** qui a abouti à l'ouverture d'un premier établissement pilote à Thionville en avril 2014. Pour la première fois dans une marque d'entrée de gamme, on y trouve un business corner, une sélection de magazines & livres en libre consultation et une offre de restauration autour du « Mini-comptoir ».

**Commentant cette annonce, Marie-Pierre Mottin, Chief Marketing & Business Development Officer de Louvre Hotels Group, a déclaré :** « *Nous sommes très fiers de dévoiler ce nouveau concept, fruit d'une réflexion sur l'évolution des attentes de notre clientèle. Dans un contexte d'uniformisation des services et des offres, nous voulons offrir à nos clients une escale ressentie comme confortable et chaleureuse. Nous espérons que l'expérience que nos clients vivront autour du « Comptoir » les fidélisera encore davantage à Campanile, et confortera à leurs yeux notre statut d'acteur innovant de l'hôtellerie-restauration économique en Europe.* »

## Une offre de restauration adaptée

C'est tout d'abord au « **Bar-Comptoir** » en zinc, **élément iconique de ce nouveau lieu**, que l'on vient se restaurer entre amis ou entre collègues. Tout au long de la journée, et pour compléter une large offre de boissons s'ajoute une belle sélection de planches de charcuteries tranchées au comptoir sur une rutilante trancheuse XXL accompagnée de fromages AOC. Un concept idéal pour les adeptes du grignotage sucré/salé, du snacking ou tout simplement pour sustenter les petites faims.



Jouxtant le « Bar-Comptoir », la **formule facile et sans contrainte du « Grab & Go »** propose des produits gourmands en libre-service : des jus naturels et artisanaux Granny's Secret, des sardines millésimées pêchées pendant la pleine saison de La Compagnie Bretonne du Poisson, des rillettes et caviars de légumes à tartiner généreusement sur une baguette fraîche imaginées par les deux sœurs fondatrices de la conserverie Secrets de Famille et des grands classiques sucrés tels que des verrines de riz au lait, compotes cuites au chaudron et mousse au chocolat.



Et enfin, pour s'attabler midi et soir, une **offre de restauration chaude** complète l'offre snacking avec la même logique de ce tout nouvel espace : apporter liberté, flexibilité et simplicité. On se sert soi-même dans de belles cocottes en fonte pour le plat du jour : blanquette de veau, joue de bœuf ou haddock....des recettes traditionnelles françaises mises au point en collaboration avec Philippe Renard, chef étoilé du Lutétia.

Le Comptoir propose en complément un **coin Epicerie** avec des produits de qualité sélectionnés pour que chacun puisse emporter avec soi un souvenir gourmand de son passage au Comptoir ; du thé Christine Dattner, des confitures artisanales cuites au chaudron ; les très réputés sirops Monin ; des chips de légumes Tyrrells, des biscuits artisanaux...



### **Un espace repensé autour du « Bar-Comptoir »**

Totalement intégré à ce lieu de vie, un **espace lounge** a été pensé pour partager des moments de convivialité ; un écran TV géant de 84 pouces Full HD pour retransmettre en très haute définition les matchs de sports, une PlayStation 3 avec les dernières nouveautés de jeux vidéo mais aussi une belle bibliothèque avec une large sélection de romans, livres d'Art, BDs, revues, et une vaste sélection de jeux de société allant du Monopoly au Poker.



Pour rester connecté de façon efficace, l'ensemble de l'espace offre un accès wifi très haut débit via la fibre optique et un Business Corner, avec un ordinateur i-Mac 21,5 pouces et une imprimante laser, s'ajoute à cette large palette de services.

**La sélection des matériaux et des éléments de décoration contribue à créer un environnement chaleureux** : le bois, le béton et le métal inspirés du style industriel se conjuguent à une sélection pointue de mobiliers de grandes marques de Design : tabouret métallique Tolix, l'emblématique chaise Navy d'Emeco, la chaise en bois Hay ou les fauteuils Gervasoni, conjugués à la volonté de dépareiller les assises et les tables en terme de styles, de tailles et de couleurs apportent la touche moderne de l'ensemble.

Pour créer un environnement chaleureux «comme à la maison», des éléments de décoration «cocoon» et «cosy» ont été intégrés ; bougies, coussins, plantes, miroirs, pots à crayons en bois. L'éclairage a été repensé pour créer des ambiances lumineuses plus tamisées et chaleureuses. Le système son de grande qualité signé Bose a été également amélioré avec la possibilité de moduler le son selon les différentes ambiances de l'espace.

**Véritable pivot de l'hôtel, le « Bar-Comptoir » en devient le poumon et fait ainsi office de réception. C'est dorénavant dans ce lieu de vie animé et chaleureux que les clients de l'hôtel sont invités à effectuer leur check-in/check-out, dans une configuration inédite.**

#### **Une équipe « aux petits soins »**

Enfin, afin de coller au plus près avec l'esprit chaleureux de ce nouvel espace à vivre, **l'accueil évolue également vers un service personnalisé** pour que le client s'approprie l'espace et s'y sente bien. A cet effet, la DRH du Groupe a développé un **programme de formation innovant** qui permettra aux équipes de faire vivre le « Comptoir Campanile » et de l'animer comme un café-restaurant ou une maison où l'on accueillerait des amis.

#### ***A propos de Louvre Hotels Group***

Louvre Hotels Group, créé en 1976 et détenu depuis 2005 par Starwood Capital Group, est une filiale de Groupe du Louvre et est dirigé par Pierre-Frédéric Roulot. Acteur majeur du secteur de l'hôtellerie mondiale, Louvre Hotels Group compte aujourd'hui plus de 1.100 hôtels de 1 à 5 étoiles, représentant une capacité totale de plus de 91.000 chambres dans 47 pays.

#### **Contacts presse :**

Louvre Hotels Group : Olivia Meyer - 01 42 91 49 71 - [omeyer@louvre-hotels.com](mailto:omeyer@louvre-hotels.com)

Brunswick : Morgane Le Gall - 01 53 96 83 83 - [LOUVRE@brunswickgroup.com](mailto:LOUVRE@brunswickgroup.com)

#### **Pour en savoir plus**

[www.lecomptoircampanile.mypubli.fr](http://www.lecomptoircampanile.mypubli.fr)