

MOBHOUSE

REF CP OUVERTURE
70 RUE DES ROSIERS
SAINT OUEN

DATE

18 Janvier 2022

MOB HOUSE : DE L'ESPACE ET DU TEMPS !

C'est ce 18 janvier, au cœur même des Puces de Saint-Ouen, que MOB, Artisans Hôteliers, ouvre les portes de son nouvel établissement de cent chambres : MOB HOUSE. C'est là, à une centaine de mètres à peine du MOB HOTEL inauguré en 2017, que Cyril Auizerate, Michel Reybier et Philippe Starck se sont associés pour écrire ensemble ce second chapitre d'un seul et même roman. MOB HOUSE propose un modèle inédit d'hôtel avec sa chambre 3 en 1 pensée pour les plus longs séjours : tout à la fois, lit, bureau et salle de réunion. 100 chambres, une brasserie bio de 200 couverts, un jardin planté de plus de 2000 m², une piscine extérieure de 20 mètres, une salle de sport, une salle de conversation, une grande table d'hôte accueillant les entrepreneurs en devenir... Et puis MOB HOUSE, c'est encore mille autres surprises, références cachées et petits clins d'œil qu'il appartiendra à chacun de découvrir à mesure qu'elles se dévoileront à lui...

LA FRANCE

MOB HOUSE, c'est d'abord retrouver la France comme destination et raison d'être du voyage. Une France qui, dans sa vision universelle, parle au Monde. Parce qu'elle est la nation la plus visitée. Parce que les Français tendent à redécouvrir et à se réapproprier leur propre pays. Parce qu'en un hexagone parfait, la France offre la plus incroyable diversité de paysages et de climats, de patrimoines naturels ou culturels qui se puisse imaginer. Au MOB HOUSE, la France sera partout présente. A commencer par la carte de son restaurant « Feuille de Chou », brasserie locale et bio de 200 couverts qui puise dans les savoirs faire historiques pour donner naissance à une cuisine légère, faisant la part belle aux produits.

L'ÉCOLOGIE SOCIALE

MOB HOUSE, c'est l'écologie sociale comme principe directeur. Depuis la construction du bâtiment privilégiant la terre cuite, le bois ou l'argile, jusqu'au mobilier accordant la priorité aux matériaux naturels. Depuis l'offre de restauration consacrant les produits frais, les petits producteurs bio et les filières courtes. Jusqu'à ses 2 000 m² de jardin de pleine terre plantée d'arbres. Avec, en exclusivité et comme

toujours au MOB, des produits d'hygiène naturels, évidemment certifiés bio et produits de façon artisanale à Bordeaux.

LE TRAVAIL

MOB HOUSE, c'est surtout le travail consacré au cœur même de l'errance et de l'hospitalité. Depuis la construction du bâtiment, privilégiant le savoir-faire d'artisans venus de France et d'Italie. Jusqu'à la cuisine ouverte, offrant à la vue des convives la confection des plats qu'ils vont déguster. Avec ses espaces dévolus au travailleur nomade, qui vient là pour une heure ou un rendez-vous, pour la journée ou le temps d'un déjeuner professionnel. Avec sa boutique proposant à la convoitise du visiteur et à l'achat du travailleur des objets de papeterie, de dessin ou d'écriture. Avec ses salles de conversations, accueillant des équipes venues là trouver le refuge, tout à la fois dépayçant, accueillant et stimulant, susceptible de les aider à réfléchir, élaborer, produire ensemble leurs projets. Et puis, et peut être plus que tout, c'est dans « la chambre 3 en 1 » que la centralité du travail et de la production s'incarne au MOB HOUSE. C'est là que se croisent sans jamais se confondre, le travail et le repos, le professionnel et l'intime. C'est là que, pour le prix d'une nuit d'hôtel, l'entrepreneur voyageur dispose désormais, en un seul et même espace modulaire, d'une grande chambre, d'une authentique salle de réunion et d'un vrai bureau.

LE TEMPS, L'ESPACE : LE NOUVEAU LUXE

MOB HOUSE, c'est revisiter la notion de valeur et le concept de luxe. Avec son restaurant bio, sa salle de sport, ses terrasses, sa piscine extérieure ou son wifi très haut débit dans tous les espaces. Pourtant, ce qui fonde la conviction profonde de ses créateurs : Cyril Aouizerate, Philippe Starck et Michel Reybier, est tout autre. Car pour eux, c'est ailleurs que réside la véritable richesse offerte en partage par MOB HOUSE à tous ses hôtes. Une richesse qui pourrait-être ainsi résumée : du temps et de l'espace. La valeur d'un temps suspendu, pour une heure, un jour ou toute une semaine. Le temps d'un déjeuner, d'une nuit ou d'un séjour... Le luxe d'un espace ouvert à chacun, quelque part entre travail et loisir. Lieu, non pas de dilution, mais tout au contraire de conciliation entre le professionnel et l'intime... Comme aime à le rappeler Cyril Aouizerate, « le vrai luxe dans notre époque où tout le monde veut tout en un clic, c'est prendre son temps ».

À compter du 18 janvier prochain c'est donc là, au 70 de la rue des Rosiers, à Saint Ouen, que nous donnons rendez-vous à tous ceux qui souhaitent partager avec nous cette nouvelle expérience !

A PROPOS DU MOB

Cyril Aouizerate crée le mouvement MOB, en 2011 à Brooklyn avec le premier resto vegan au nom éponyme. Depuis, le mouvement évolue à Paris et à Lyon avec l'ouverture des deux premiers MOB HOTEL, hôtels bio, qui œuvrent en faveur de l'écologie sociale. De nouveaux MOB s'installeront progressivement afin de répondre aux attentes locales. A venir, Bordeaux, Florence, Tel Aviv, Washington, Los Angeles... L'idée n'étant pas selon nous de dupliquer un modèle à l'infini mais bel et bien de toujours nous remettre en question afin de proposer à nos hôtes, la réponse la plus adaptée tant en termes de géographie de l'offre que de tendances conjoncturelles faisant rapidement évoluer nos projets.

A PROPOS DE CYRIL AOUIZERATE

« Philosophe de rue », entrepreneur, il s'intéresse au renouvellement de projets urbains et réalise notamment Bercy Village à Paris ou participe entre autres, à la renaissance de la Cité de la Mode et du Design.

En 2001, il se lance dans la création du premier Mama Shelter avec ses amis Serge Trigano, Philippe Starck et ouvre en 2008, l'adresse parisienne au 109 rue de Bagnole. Il développe ensuite le concept à Marseille, Lyon, Bordeaux et Los Angeles. Parallèlement Cyril Aouizerate ouvre en décembre 2009 à Brooklyn, NYC, son lieu hybride : MOB (restaurant vegan, espace culturel, coopérative de légumes Bio de l'état de New York...) avec son complice et chef trois étoiles Michelin, Alain Senderens. MOB Brooklyn devient très vite une adresse prisée de la scène culturelle et militante de Brooklyn. En 2014, alors qu'il a quitté l'aventure Mama Shelter, Cyril Aouizerate fonde et commence le développement de MOB HOTEL avec son ami et partenaire de longue date, Michel Reybier. C'est en mars 2017 que MOB HOTEL ouvre ses portes dans le quartier des Puces à Saint Ouen puis en septembre de la même année à Lyon dans le quartier de Confluence. Artisan Hôtelier, Cyril Aouizerate a développé MOB pour créer une matrice nouvelle entre le monde de l'entrepreneuriat, l'écologie sociale, une forme d'engagement politique et une vision universelle du projet humain.

Il est actionnaire à titre personnel du Club Parisien SILENCIO avec David Lynch, de MIDNIGHT TRAIN, « l'hôtel sur rail » avec Adrien Aumont et de la société Kokoroé, avec Xavier Niel, spécialisée dans le partage des savoirs.

A PROPOS DE MICHEL REYBIER

Michel Reybier est le fondateur du groupe Michel Reybier Hospitality. Né en 1945, cet entrepreneur a démarré jeune dans le monde de l'industrie. Il a créé une société de production de chocolats et de biscuits (Cemoi) ainsi qu'une société de production de produits à base de viande, entre autres, sous les noms commerciaux Aoste, Justin Bridou et Cochonou. Après avoir vendu ses entreprises à Sara Lee en 1996, il a décidé d'investir dans des entreprises axées sur le style de vie et a créé la marque La Reserve:

des hôtels et appartements de luxe et Cos d'Estournel. Il a regroupé ses vignobles et son commerce de champagne sous la même marque.

La marque hôtelière s'est développée dans toute l'Europe avec des propriétés à Ramatuelle, Genève et Paris. Il a également investi dans une entreprise de cliniques de beauté et de santé (14 en Suisse et 1 à Paris) sous le nom de Aegis Holding.

A PROPOS DE PHILIPPE STARCK

Philippe Starck, créateur à la notoriété internationale et à l'inventivité protéiforme, s'est toujours concentré sur l'essentiel, sa vision : que la création, quelle que soit la forme qu'elle prenne, rende la vie meilleure au plus grand nombre. Il est à ce titre l'un des pionniers et l'une des figures centrales du concept de « design démocratique ». En déployant son œuvre prolifique dans tous les domaines, produits de notre quotidien (presse-agrumes, mobilier, vélo électrique ou éolienne individuelle), architecture (hôtels, restaurants aspirant à être des lieux stimulants), ingénierie navale et spatiale (méga yachts, capsule d'habitation pour tourisme spatial privé), il n'a cessé de repousser les limites et les critères du design, devenant l'un des créateurs les plus visionnaires et reconnus de la scène internationale contemporaine.
www.starck.com / Facebook @StarckOfficial / Instagram @Starck