



Votre fait du jour

PARIS | XIII^e Installé au sommet d'une des tours de Jean Nouvel, l'établissement ouvrira le 20 octobre. Avec son luxueux restaurant et son rooftop, il est appelé à devenir une destination phare. Visite guidée.

Tours duo

Le Too Hôtel mise sur la démesure

DOSSIER RÉALISÉ PAR
CHRISTINE HENRY

LE COMPTE À REBOURS est lancé. Un ovni est sur le point de débarquer au sommet des tours Duo, imaginées par l'architecte Jean Nouvel, aux confins du XIII^e arrondissement de Paris. Suspendu dans le ciel parisien, à plus de 90 m de hauteur, le Too Hôtel ouvrira ses portes le 20 octobre, au sommet de la plus petite des fausses jumelles érigées au nord-est de la ZAC Paris rive gauche, en lisière des voies ferrées, du boulevard périphérique et d'Ivry-sur-Seine (Val-de-Marne).

Quand on remonte l'avenue de France depuis le métro Olympiades, on distingue au loin la silhouette désaxée des tours Duo, cernées par les flèches des grues plantées au beau milieu des friches de ce quartier en cours d'aménagement. Culminant à 180 m et 122 m, c'est l'ensemble le plus haut de Paris après la tour Eiffel et la tour Montparnasse. Le groupe BPCE (Banque populaire et Caisse d'épargne) et sa filiale Natixis ont commencé à en prendre possession.

Face-à-face avec la tour Eiffel depuis la baignoire

Laurent Taïeb, concepteur du Too Hôtel, déployé sur les dix derniers étages de Duo 2, nous attend à l'entrée, rue Bruneseau, pour nous faire visiter sa nouvelle adresse parisienne. Signe d'une ouverture imminente, le luxueux comptoir d'accueil a déjà pris place à gauche du hall d'entrée monumental, aux murs en béton brut. « Tout sera prêt pour l'ouverture », assure le maître des lieux.

Nous voilà embarqués dans l'ascenseur en direction du 17^e étage, à 80 m de hauteur, pour commencer la visite de l'hôtel quatre étoiles déployé sur neuf niveaux. Les 139 chambres (à partir de 220 €) et suites, dont certaines sont dotées d'une petite terrasse, donnent toutes sur le ciel.

Les murs sont clairs, la moquette forme des méandres ocre et marron, le mobilier est élégant et atemporel, et les larges baies vitrées offrent des vues à couper le souffle sur Paris. Le face-à-face avec la tour Eiffel depuis la baignoire trônant au beau milieu de la salle de bains des suites junior est encore plus saisissant.

Autre surprise, un jacuzzi à ciel ouvert, installé au 17^e étage, sur une terrasse arborée à l'ombre de la tour Duo 1, d'où l'on pourra admirer le lever du soleil, vient compléter le spa composé de trois cabines de soins et la salle de fitness, entièrement vitrée, avec vue sur Paris.

Pour découvrir le restaurant panoramique, il faut grimper au 25^e étage. La perspective s'ouvre sur la tour Eiffel. Des lingots d'or incrustés dans un spectaculaire plafond de verre scintillent à 6 m de haut. Passé le bar monumental, on arrive dans l'immense salle bordée de baies vitrées, dévoilant des vues à couper le souffle, de la Seine à la tour Eiffel, en passant par le Sacré-Cœur.

À la nuit tombée, les convives seront aux premières loges pour assister au spectacle du soleil couchant qui embrase le ciel. « Quand l'obscurité s'installe sur la ville, les baies disparaissent, les contours des bâtiments s'effacent et laissent place à

des milliers de points lumineux. C'est magique, s'enthousiasme Laurent Taïeb. Cette table sera ouverte sept jours sur sept, de 7 heures à 17 heures et de 19 heures à 23 heures. »

Une vue sur tous les monuments emblématiques et le Paris industriel

Les clients de l'hôtel, les touristes, les salariés et les habitants du quartier, sans oublier les amoureux de Paris, pourront prendre un petit-déjeuner (14 € le continental), un déjeuner ou un dîner (80 € entrée-plat ou plat-dessert) en profitant de la vue sur Paris. Le chef, Benjamin Masson, a élaboré, en collaboration avec le chef du groupe hôtelier Laurent Taïeb, une carte aux multiples influences (hot pot, crevettes à l'indonésienne, tajine de poulet, tempura de homard ou bien chakchouka revisitée...). Il sera possible de faire une halte autour d'un goûter.

Le skybar, ouvert sur une vaste terrasse en surplomb de la Seine, le Too TacTac (*lire ci-contre*), dévoile un panorama grandiose, un rooftop perché à 120 m de hauteur, et inédit. On distingue tous les monuments emblématiques de la capitale jusqu'au rocher du zoo de Vincennes, sans oublier l'impressionnant réseau ferroviaire de la gare d'Austerlitz, toute proche, les toits de Station F, ce gigantesque incubateur, ou bien encore le panache de fumée blanche au-dessus de l'usine d'incinération d'Ivry-sur-Seine, témoins du Paris industriel.

D'ici un peu moins d'un mois, donc, Too Hôtel va prendre son envol et devenir, sans nul doute, une

des nouvelles adresses prisées de la capitale. ■

ZOOM | Un skybar spectaculaire

C'EST ASSURÉMENT l'un des plus hauts de Paris. Culminant à plus de 120 m de haut, au sommet de la plus petite des tours Duo, au 21^e étage, le skybar du Too Hôtel est très attendu. Murs en béton ciré, tables et banquettes en fer forgé noir, fauteuils recouverts de tissus colorés et petit mobilier en étain, ce nouveau rooftop a été conçu comme un lieu branché mais aussi décontracté.

À partir de 17 heures, si le baromètre ne vire pas au mauvais temps, on pourra s'installer dans le bar ou sur la grande terrasse surplombant la Seine, et siroter un cocktail en partageant de la « finger-food » (« amuse-gueules ») après une journée de travail, tout en contemplant la ville à ses pieds. On s'attendra pour admirer le ciel rougeoyant lorsque le soleil finira sa course derrière la tour Eiffel.

À la nuit tombée, quand les lumières de la ville s'allument et forment une voûte étoilée, il sera temps de faire la fête, la tête dans les nuages, dans l'ambiance survoltée de lives et DJsets. Des animations visuelles en mouvement perpétuel seront projetées sur les murs.

« On a le sentiment que Paris nous appartient »

Les skybars et autres rooftops sont en vogue. La capitale en abrite désormais plus d'une cinquantaine, dont celui de la tour Montparnasse ou celui de l'hôtel Pullman, qui comptent parmi les plus hauts.

Après l'ouverture début septembre de Bonnie, dernier né du groupe Society, dans l'ancienne cité administrative Morland, et de Roof, au sommet de l'hôtel de luxe Madame rêve, dans l'ancienne poste du Louvre, Too TacTac est la nouvelle destination au programme des aficionados.

« Les skybars sont de puissants vecteurs d'émotions. De tout en haut, on voit la ville autrement, on respire mieux, on échappe au bruit et l'altitude inspire une sensation de liberté. On a le sentiment que Paris nous appartient », s'enflamme Laurent Taïeb. ■

Le Too TacTac (21^e étage) sera ouvert tous les jours de 17 heures à 2 heures. Cocktails à partir de 14 € et finger food à partir de 8 €.



Quand l'obscurité s'installe sur la ville, les baies disparaissent, les contours des bâtiments s'effacent et laissent place à des milliers de points lumineux. C'est magique.

LAURENT TAÏEB, HOMME D'AFFAIRES, À L'ORIGINE DE CE NOUVEL HÔTEL



Paris (XIII^e). L'hôtel est installé au sommet de la moins haute des deux tours Duo. Ses 139 chambres et suites bénéficient toutes d'une vue à couper le souffle. Au 17^e étage, le spa propose un jacuzzi à ciel ouvert, sur une terrasse arborée à l'ombre de la tour Duo 1.



INTERVIEW | « Notre cœur de cible, ce sont les jeunes de 25 à 35 ans qui vivent ou travaillent dans ce quartier »

LAURENT TAÏEB OUVRE LE TOO HÔTEL LE 20 OCTOBRE.

IL N'EN FINIT PLUS d'étendre son empire parisien. Un an après l'ouverture de Madame Rêve, le 21 octobre 2021, Laurent Taïeb s'apprête à ouvrir, le 20 octobre prochain, Too, en haut de la plus petite des deux tours Duo dessinées par Jean Nouvel (Paris XIII^e).

Âgé de 57 ans, l'homme est un autodidacte. Né en Tunisie, il arrive en France en 1974 et grandit à la porte d'Aubervilliers. Producteur de cinéma, il se lance dans la restauration au début des années 1990. Il ouvre le Trésor, dans le Marais ; possède le restaurant Bon, axé sur le bio, avec le designer Philippe Starck, rue de la Pompe, dans le XVI^e ; et Lø Sushi, un restaurant japonais créé avec la décoratrice Andrée Putman, rue de Berri (VIII^e). En 2003, il ouvre le restaurant Kong sous la grande verrière de la Samaritaine. Après un détour dans la construction, Laurent Taïeb devient hôtelier et crée son groupe en 2010.

Comment est né ce projet ?

LAURENT TAÏEB. En 2015, alors que je venais de remporter l'appel d'offres pour l'hôtel du Louvre, j'ai participé, avec mon associé, Pascal Donat, et mon ami et mentor Philippe Starck, pour la décoration, au concours pour les tours Duo, dessinées par Jean Nouvel. J'ai gagné en 2017. J'ai grandi dans une tour de 16 étages dans la cité Curial, à la porte d'Aubervilliers, dans le XIX^e. Cet hôtel démarre au 17^e étage. C'était un signe prometteur.

Pourquoi avoir baptisé ce nouveau lieu Too ?

Parce que ce lieu est « too much », « too fun », « too crazy », « too sexy »... trop ! Ce lieu, c'est la mesure accessible aux jeunes.

Quelle clientèle cherchez-vous à capter ?

Le cœur de cible du skybar, ce sont les jeunes de 25 à 35 ans qui vivent ou travaillent dans ce quartier. Ce secteur, légèrement excentré et en devenir, est très effervescent. Il concentre de nombreux logements, des entreprises et des sièges sociaux, notamment Accenture, Station F ou bien encore la BPCE (Banque populaire et Caisse d'épargne) et Natixis, installés dans les tours Duo. 60 000 personnes travaillent sur

place. C'est le deuxième centre d'affaires après La Défense. C'est sur cette clientèle locale que repose le succès d'un lieu comme celui-ci. Concernant l'hôtel, nous visons une clientèle d'affaires et touristique dans la même tranche d'âge.

Comment se positionne votre établissement ?

L'offre est accessible. On propose des chambres de 24 m² minimum, à 90 m de hauteur, avec des vues sur la Seine, sur Paris et sur le soleil couchant, à partir de 220 €. Tous les matériaux ont été choisis avec soin par Philippe Starck. Les tables sont en étain français. Les cuirs des fauteuils sont de première qualité. Tout comme les boiseries. Toutes les chambres sont ultra-connectées et équipées en domotique. On ne trouve pas de produits de cette qualité, à ce tarif, dans les enseignes concurrentes. Le petit-déjeuner continental est à 14 €. Au skybar, les cocktails démarrent également à 14 €.

Comment évolue l'hôtellerie aujourd'hui à Paris ?

Les touristes recherchent une expérience forte autour d'un restaurant gastronomique, d'un spa avec piscine ou d'un rooftop. Les étrangers qui séjournent dans la capitale recherchent aussi des points hauts pour avoir des vues imprenables sur les toits et les monuments de la ville. Depuis plusieurs années, dans les grandes villes du monde, on privilégie les hôtels en hauteur, à l'image de The Standard ou Public Hotel à New York. À Paris, cette offre est plus rare. Too répond à cette demande.

Les rooftops poussent également comme des champignons à Paris, à l'image de Bonnie, qui vient d'ouvrir à Morland. Comment vous démarquez-vous ?

Ici, j'ai voulu créer un parcours émotionnel puissant pour offrir à la clientèle une expérience unique et accessible. Imaginons un couple de jeunes gens qui veut vivre une aventure extraordinaire en plein ciel. Il peut prendre un petit-déjeuner continental, déjeuner ou dîner la tête dans les nuages ou bien encore siroter un cocktail sur le skybar, dans une ambiance futuriste, à

120 m de hauteur, et faire la fête jusqu'à 2 heures du matin.

Le secteur de la restauration et de l'hôtellerie est confronté à un manque de main-d'œuvre. Avez-vous des difficultés à recruter ?

Ce problème ne date pas de la pandémie. Il existait déjà avant le Covid. À ce stade, nous avons réalisé 55 % du recrutement et nous espérons atteindre 75 % à l'ouverture. L'objectif est de recruter 180 salariés. Ce n'est pas génial. Nous proposons des salaires supérieurs à ceux pratiqués avant le Covid, nous offrons des avantages et nous prenons en compte les impératifs de la vie familiale. Cette personnalisation de l'emploi est très contraignante, mais moi, je ne vois pas d'autre clé.

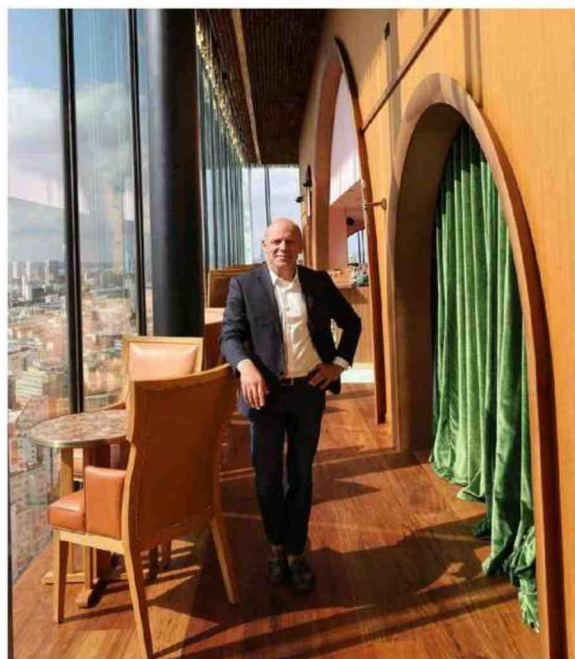
Vous ouvrez à un an d'intervalle Madame Rêve, un hôtel cinq étoiles à la porte du Louvre, et Too, au sommet des tours Duo, dans le XIII^e. Comment avez-vous financé cette dernière opération ?

Mon associé, Pascal Denain, et moi-même avons financé 50 % du montant sur nos fonds propres et nous avons emprunté les 50 % restants auprès de la BPI (Banque publique d'investissement), de la Banque populaire Rives de Paris et de la Société Générale. Si je devais lancer ce projet aujourd'hui, ce serait vraisemblablement mission impossible. ■



UP DELPHINE GOLLUSZTEIN

Paris (XIII^e), le 15 septembre. Culminant à plus de 120 m de hauteur, le skybar du Too Hôtel, qui surplombe toute la ville, est très attendu.



Paris (XIII^e), le 15 septembre. « J'ai voulu créer un parcours émotionnel puissant pour offrir à la clientèle une expérience unique et accessible », confie Laurent Taïeb.

