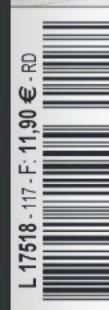


ARTRAVEL

ARCHITECTURE | DÉCORATION | FOOD | TRAVEL
LE MEILLEUR DES LIEUX CONTEMPORAINS

*L'art de
ralentir*

176 PAGES D'EXCEPTION



ET TOUJOURS LES PLUS BELLES
DEMEURES & HÔTELS AUTOUR DU MONDE

117



• Ensemble de la collection **ELTON**
Design : Ludovica + Roberto Palomba pour **Talenti**
talentispa.com



• Table de la collection **SALINAS**
Design : Ludovica + Roberto Palomba pour **Talenti**
talentispa.com



• Ensemble de la collection Outdoor **FLOW**
Design : Ludovica + Roberto Palomba pour **Talenti**
talentispa.com

L'élégance des usages

Jean-Philippe Nuel parle de l'hôtel comme d'un lieu de connexion. Un espace capable d'être à la fois refuge, scène ouverte sur la ville et territoire d'émotions. Depuis plus de vingt-cinq ans, l'architecte, architecte d'intérieur et designer parisien compose une œuvre sensible, élégante, constamment nourrie par l'identité des sites investis. Auteur de réalisations emblématiques comme le Molitor à Paris ou encore l'InterContinental à Lyon, il poursuit aujourd'hui une réflexion sur la mutation des modes de vie et les nouveaux contours de l'hospitalité contemporaine. De L'Isle-sur-la-Sorgue à Paros, en passant par Paris, Casablanca, Luxembourg-Ville ou Marseille, ce créateur inspiré, figure majeure de la scène architecturale contemporaine, imagine des adresses où se croisent voyageurs, habitants, expériences et temporalités plurielles. Entretien.

Propos recueillis par Delphine Després

Photos : © Frédéric Lucano, © Nicolas Matheus, © Francis Amiand, © Studio Jean-Philippe Nuel, © Bertrand Exertier

Votre actualité 2025-2026 est particulièrement dense...

Pouvez-vous nous parler de vos derniers projets ?

Jean-Philippe Nuel : Récemment, nous avons ouvert, entre autres, les hôtels L'Isle de Leos à L'Isle-sur-la-Sorgue, ainsi que le Talaia à Biarritz pour MGallery. À Paros, nous construisons un petit resort d'une cinquantaine de chambres, avec des bungalows et une grande piscine centrale. Là, on change résolument d'univers. Au Luxembourg, l'Hôtel des Postes reste un projet très ambitieux : environ 88 chambres et suites, avec deux restaurants, un bar en rooftop, du coworking, un centre de conférence, un espace fitness, des boutiques intégrées... Il est assez intéressant parce qu'il raconte aussi une façon nouvelle de penser les hôtels avec énormément de fonctions agréées. À Paris, nous travaillons aussi sur le California, un hôtel cinq étoiles de 200 chambres rue de Berri. Nous avons également un projet d'hôtel à Casablanca, ainsi que la rénovation progressive du Burgundy à Paris. Nous sommes par ailleurs en train de collaborer avec le chef étoilé Gérard Passaded pour repenser Le Petit Nice à Marseille. Nous réalisons aussi des bureaux très haut de gamme à Genève pour une banque privée. Aujourd'hui, même les bureaux empruntent de plus en plus à l'univers de l'hospitalité. On vient nous chercher pour casser un peu les codes traditionnels du bureau et créer des lieux plus chaleureux, plus vivants. Nous achevons le cabinet d'avocats international Ashurst, une réalisation avec Altarea et Cogedim, entre la rue de Rivoli et la rue Saint-Honoré. Et puis il y a aussi le Negresco. Après le spa, nous avons transformé les anciens appartements de Madame Augier en suites d'exception sur 350 m² avec de superbes terrasses dominant la mer. C'est un projet très particulier parce que cet hôtel possède un ADN unique.

Qu'aviez-vous envie de raconter justement au Negresco à travers ces nouvelles suites ?

Jean-Philippe Nuel : L'hôtel possède une collection d'œuvres d'art assez incroyable, des pièces très anciennes, et d'autres extrêmement contemporaines. Ce qui est fascinant là-bas, c'est cette capacité à faire cohabiter des œuvres improbables. Dans les suites au dernier étage, nous avons notamment une moquette avec un dessin de Vasarely signé qui peut être utilisé seulement dans l'hôtel. Sous la célèbre coupole rose, dans le salon principal, tout blanc et tout en rondeur, il y a une cheminée en bronze réalisée par « un disciple » de Dalí complètement surréaliste, avec, à côté, un décor de boiseries XVIII^e blanc et or. Et puis il y a ce lustre surdimensionné que j'aime beaucoup qui était initialement dans l'entrée. Et tout cela fonctionne très bien ! Nous avons aussi dessiné plusieurs pièces de mobilier, notamment des canapés, dont la base du dessin a ensuite donné naissance au modèle Anja qui vient d'être édité chez Ligne Roset.

Quelle est la place du design dans votre travail ?

Jean-Philippe Nuel : Elle est de plus en plus importante. Les hôtels deviennent souvent des vecteurs pour tester et diffuser du mobilier. Cela nous permet aussi d'utiliser dans nos projets des produits que l'on ne voit pas partout et d'éviter cette impression de standardisation. Mais le temps du design et celui du projet ne sont pas toujours les mêmes. Et un produit pensé pour un hôtel doit parfois être retravaillé avant d'être édité. Nous développons actuellement plusieurs collections, notamment avec Ligne Roset et Talenti.

Vous semblez défendre une vision beaucoup plus ouverte et hybride de l'hôtel. Pourquoi ?

Jean-Philippe Nuel : Un hôtel ne peut plus simplement miser sur ses chambres. Le différentiel se fait sur les activités annexes : la restauration, les bars, le coworking, les espaces de bien-être... L'hôtel devient une espèce de plaque tournante de l'activité à l'échelle d'un quartier ou même d'une ville. On voit bien cette disparition des frontières entre le travail, le loisir, les différents moments de la journée. Les gens peuvent venir prendre un brunch, travailler, aller au spa, etc. C'est cela qui devient intéressant. J'adore cette dimension un peu sociétale de l'hôtel. Ce qui est passionnant, c'est qu'il n'y a jamais une seule réponse. Chaque hôtel possède sa propre réalité : son architecture, son quartier, sa relation à la ville, ses espaces extérieurs... Cette hybridation va se matérialiser de façon extrêmement différente suivant les projets.

Comment se traduit-elle concrètement dans vos réalisations ?

Jean-Philippe Nuel : À L'Isle de Leos, par exemple, il y a cette volonté d'avoir une adresse très ouverte, très vivante, qui ne soit pas réservée uniquement aux clients de l'hôtel. Les gens peuvent venir déjeuner, prendre un verre, profiter des espaces communs, écouter un concert... On cherche à créer un endroit où se croisent les habitants et les voyageurs. Au Talaia, à Biarritz, toute la vie de l'hôtel se passe sur le rooftop : le restaurant, le bar, la piscine, les petits-déjeuners... Avec cette vue complètement incroyable sur les Pyrénées et la mer. Cela fonctionne autant avec la clientèle touristique qu'avec les habitants de Biarritz. Je crois vraiment que l'hôtel doit assumer cette double fonction : être à la fois très ouvert sur son environnement et, en même temps, proposer une forme de cocon protecteur.