

NAMUR

Un boutique-hôtel en mode gastéropode

Ouvert depuis tout juste un mois, « The Royal Snail », premier établissement namurois du genre, joue la carte du design personnalisé.

• Catherine DETHINE

Arrivée de La Plante, 23, peu après le casino. Face à la Meuse : une façade végétale annonce la couleur. Une fois le porche franchi, le décor aura définitivement rayé de son vocabulaire le mot « standardisé ». Lever de rideau sur le premier « boutique-hôtel » de la capitale wallonne. Un nouveau type d'offre hôtelière qui ne cache pas son attachement à sa ville. À commencer par son nom.

À l'origine du « Royal Snail » : Vincent Dardenne, Philippe Clinet et Jérôme Giraud. Des noms intimement liés à une « success story » de taille : celle des « Night & Day ». Un trio complété par Frédéric Guilmin, actuel directeur.

Au départ, c'est-à-dire il y a environ 3 ans, il n'était pas vraiment question d'un hôtel mais plutôt de chambres d'hôtes. Néanmoins, au fil des possibilités d'achat de bâtiments annexes, le projet a tout de suite adopté la vitesse supérieure. L'établissement sera un hôtel de luxe, à l'image du concept né dans les années 80 du côté de New York.

Une des particularités de ce chantier a résidé dans la capacité de ses concepteurs à jongler avec les espaces. Quatre bâtiments (dont un café, une vidéothèque



Le concept du « Boutique-hôtel », laisse une large part au côté unique des lieux qu'il propose. À commencer par cette façade végétale verticale : la première à Namur.

EdA - Florent Marot



EdA - Florent Marot

et une maison particulière) ont dû être redéfinis en fonction des attentes des propriétaires mais aussi en fonction des achats immobiliers successifs. Un travail confié à l'association d'architectes Buro 5, spécialisée dans ce type de challenge.

Néanmoins, au-delà de l'enveloppe, reste l'offre en terme d'accueil. Trente chambres (dont trois suites) ont eu droit à un habillage personnalisé articulé autour d'une dizaine de thématiques. Un travail confié à l'architecte designer Olivier Simon (La Cambre) et à l'architecte Julie Vallette (Saint-Luc). Une mise en scène et en lumière qui a fait l'objet de nombreuses concertations. Car la ligne directrice était claire dès le départ : le côté décalé que peut adopter Namur au travers de son folklore et ses personnalités se devait de transparaître.

Avec l'ombre de Rops en cuisine

Dans ses murs, l'hôtel se voit complété par « L'Agathopède », un restaurant qui accueille tant la clientèle du « Royal Snail » que les personnes extérieures simplement désireuses de passer à table. Aux fourneaux : le jeune chef Carl Gillain qui, nous précise-t-on, développe une cuisine surprenante, un rien décalée. À l'image de l'hôtel qui l'abrite.

L'Agathopède : un nom qui ne manque pas de titiller ceux qui le fréquentent. Et là aussi, la réponse puise son origine dans l'histoire de la ville. Il s'agit en fait du nom que portait une confrérie

namuroise du XIX^e siècle « antique et secrète ». Elle était spécialisée dans les innovations culinaires pratiquées autrefois.

Parmi ses membres : de nombreuses personnalités parmi lesquelles un certain Félicien Rops. Rops dont l'esprit flotte indéniablement autour des préparations mais que l'on retrouve aussi aux cimes du restaurant par le biais de quelques-unes de ses œuvres.

L'esprit frondeur de l'artiste n'aurait sans doute pas été insensible aux prouesses culinaires du maître des lieux.

Une proximité inhérente

Ouvert depuis maintenant un peu plus d'un mois, le nouvel hôtel namurois compte une vingtaine de membres du personnel.

Tous services confondus. Un personnel essentiellement « du coin » qui, dans les critiques émises par les clients, reçoit un excellent retour.

Le directeur Frédéric Guilmin ne s'en cache pas. Son outil ne compte pas 400 chambres. Il est donc en mesure de personnaliser au maximum l'accueil fait au client. Et cela fait aussi partie de la philosophie d'un « boutique-hôtel ». Mais, pour lui, l'obtention d'un tel résultat nécessite un suivi rigoureux.

Contrairement à la mauvaise réputation des gastéropodes, « The Royal Snail » démarre plutôt rapidement et compte bien s'inscrire durablement dans sa ville, entre Meuse et citadelle. ■

Infos sur www.theroyalsnail.com

INTERVIEW

• Frédéric GUILMIN, directeur



La plus belle réussite, c'est d'avoir ouvert un hôtel de standing en si peu de temps.

EdA - Florent Marot

« J'ai trouvé dans ce projet une réelle dynamique »

quenter les hôtels en tant que client. J'ai toujours été attiré par le milieu de l'hôtellerie. Je n'ai pas changé d'orientation professionnelle simplement pour le plaisir de changer. Si on m'avait proposé d'ouvrir un Novotel, c'était clairement non. Ici, j'ai trouvé une réelle dynamique, un challenge.

Avez-vous des concurrents sur Namur ?

En tant que quatre étoiles, sur Namur-même, nous sommes trois avec le Château de Namur et l'Hôtel des Tanneurs. Mais, dans le style que nous proposons, c'est un concept unique. Entre hôteliers, on se

parle. Ils ont vu l'hôtel et ont dit l'apprécier. D'ailleurs, je ne conçois pas mes autres collègues comme des concurrents mais plutôt comme des partenaires potentiels.

Quelle est votre plus grande source de satisfaction dans cette réalisation ?

Pour moi, la plus belle réussite c'est d'avoir ouvert un hôtel de standing en si peu de temps. Mais c'est aussi d'avoir désormais la possibilité d'offrir, à Namur, un produit de luxe à un prix qui reste toujours abordable même si nous sommes un peu plus chers que la moyenne. ■

VITE DIT

Un bon élève...

Quoique jeune, notre escargot n'est pas à la traîne lorsqu'il s'agit de récolter des lauriers. Un petit détour par un site tel que Tripadvisor suffit à constater qu'il a la cote auprès des clients qui ont eu la chance d'y séjourner. Sur la première marche du podium : le cadre et le soin donné à chaque chambre mais aussi l'accueil très soigné que réserve le personnel à la clientèle. Seule ombre au démarrage : le bruit de la dim' et les petits-déjeuners un rien basique. C'est désormais corrigé.

Côté Meuse, côté jardin

De par sa localisation, l'hôtel offre deux options : la vue sur le fleuve ou bien le côté piscine et jardin. Ce n'est pas le seul choix qu'il faudra opérer pour pouvoir

Y dormir. De fait, les chambres se déclinent en cinq versions qui, pour certaines, vous offrent l'option entre les deux vues. Entre les chambres Standard, Deluxe, Superior ou la suite, il faudra trancher. Outre le prix, à chacune d'elle sa personnalité mais aussi le « petit plus » qui pourrait faire pencher la balance.

Plan langue

« The Royal Snail » : un escargot à l'accent british qui porte parfois à confusion. Le véhicule de son directeur qui porte sur ses flancs, le nom de l'établissement, en a fait l'expérience. Certains ont bien cru à l'ouverture d'un salon de manucure. Et oui ! « Nail », c'est l'ongle ; « snail » : c'est l'escargot. Quant à « snake », c'est tout autre animal, nettement moins pacifique.

Qu'est-ce qui vous a poussé à vous lancer dans l'aventure ? Auparavant, je travaillais comme financier dans l'international. J'avais l'occasion de voyager beaucoup et de fré-