



“ VOTRE HÔTEL QUE NOUS FRÉQUENTONS RÉGULIÈREMENT FAIT DES EFFORTS POUR APPORTER DES INNOVATIONS TELLES QUE L'APPORT D'HUILES ESSENTIELLES DANS LA DOUCHE. C'EST UN PLAISIR DE DÉCOUVRIR DES NOUVEAUTÉS! ”
Novotel Lens Noyelles



Toutes les actualités

< [Actualité précédente](#)

[Actualité suivante](#) >

Économie du secteur

Projets

Ouvertures

Changement d'enseigne

Rachats

Rénovations, ajouts

Chiffres / Études

Tendances



Fauchon, la maison de gastronomie de luxe, lance une collection de 20 hôtels de luxe, avec une première adresse à Paris (France)

*Catégorie : [Europe](#) - [France](#) - [Projets hôteliers](#)
Communiqué de presse publié le 12-06-2018*



Carrières

Ouverture prévue le 1er Septembre

Interviews

Évènements

Voyages d'Exception

Gastronomie

Produits et Fournisseurs

Archives



Le nom, Fauchon, a été longtemps associé à l'épicerie fine, pâtisserie et autres spécialités culinaires françaises. Dans quelques mois, la marque va faire son entrée dans le secteur hôtelier avec la première ouverture de son boutique hôtel le 1er septembre 2018: **L'Hôtel FAUCHON Paris**. Situé au cœur de Paris, sur la mythique **Place de la Madeleine**, à quelques pas du berceau historique de la maison Fauchon créée en 1886, cet hôtel de 5 étoiles comprend 54 chambres et suites, et est déjà membre de la prestigieuse collection Leading Hotels of the World.

L'Hôtel FAUCHON Paris n'est qu'une première étape dans

Recherche dans l'actualité



le développement de FAUCHON pour devenir un véritable groupe hôtelier. Une nouvelle structure, Fauchon Hospitality, a été créée récemment et est dirigée par

Jacques-Olivier Chauvin, le président-directeur général. M. Chauvin, auparavant le directeur général de Relais & Châteaux, et **SVP de Van Cleef & Arpels**, est un véritable fer de lance pour tirer le meilleur parti de 130 ans de d'expérience de la marque Fauchon reconnue comme innovateur de l'épicerie fine française afin de créer le vrai univers de l'hôtellerie de luxe 5 étoiles avec son service d'excellence, sa gastronomie française et ses expériences locales inédites.

Selon M. Chauvin, *"La stratégie de la marque est d'établir un portefeuille d'hôtels FAUCHON avec l'objectif d'ouvrir 20 hôtels dans les dix ans à venir. Avec l'expérience dans l'épicerie fine et la restauration gastronomique de la Maison Fauchon, une prochaine étape était d'ouvrir nos propres hôtels. Pour nous, il était important, de définir un vrai concept qui nous distingue des autres: nous ne sommes pas juste une autre marque hôtelière."*

M. Chauvin souligne que la vraie différence entre le Fauchon Hôtel et les autres marques est son approche gastronomique unique à tous les étapes de l'expérience client. Par exemple, la vraie innovation de la marque est son "Bar Gourmet" qui a complètement révolutionné le concept du "minibar" dans la chambre en offrant à tous les clients une sélection de produits Fauchon adaptés à leurs besoins. D'autres aspects clés : des propositions culinaires inédits et uniques; un décor moderne et innovant qui allie confort ultime et audace, une sélection plats proposés en room service; et un service attentionné et sur-mesure pour vivre pleinement l'expérience locale.

« L'USP » de la marque FAUCHON Hospitality dans chacun de ses hôtels est définie comme **"GLAM": GOURMET** (la plus créative épicerie parisienne avec un vrai savoir-faire français) ; **LOCALISATION** (au cœur de la ville) ; **ATTENTION** (l'attention et l'expérience sur-mesure au-delà des services proposés dans les autres hôtels de luxe) et **MESDAMES** (un hôtel créé pour les femmes sophistiqués en offrant les produits s'adaptant parfaitement à leur besoins tels que Dyson sèche-cheveux, peignoirs de bonne taille, produits Carita, etc.).

Le directeur général Samy Vischel ajoute, *"Nous sommes actuellement en discussions avancées pour un hôtel à Doha au Qatar, un hôtel à Kyoto, au Japon, ainsi qu'avec un acteur européen majeur. Nous sommes aussi en contact avec une grande société d'exploitation américaine pour un développement aux USA."* Diplômé de l'Ecole Hôtelière de Lausanne, M. Vischel a été responsable du développement international de Fauchon pendant neuf ans.

Le développement hôtelier mondial est prévu dans les pays où FAUCHON est déjà bien implémenté (Europe, Japon, Moyen-Orient, Asie de l'Est) mais aussi dans les pays ou villes où se trouve la cible prioritaire de FAUCHON Hospitality: les Etats-Unis (Los Angeles, Miami, New York), le Royaume-Uni, le Brésil et la Chine.

L'objectif pour les futurs développements de FAUCHON Hotels est de créer des partenariats avec des sociétés de gestion locales reconnues, avec un accent mis sur le F&B.

Conçu par l'architecte **Richard Martinet (Ile de Paris)**, le premier hôtel qui ouvrira ses portes le 1er septembre sera l'inspiration pour tous les futurs développements hôteliers ainsi que pour son académie qui permettra de former les équipes du monde entier. Pour gérer le Fauchon Hotel, FAUCHON Hospitality a créé une jointventure avec **Esprit de France**, un pure player parisien de l'hospitalité.

A propos de FAUCHON

Avec 130 ans d'expérience et appartenant à la même famille depuis 2006, FAUCHON exerce ses métiers de créateur et dénicheur de la gastronomie contemporaine de luxe dans les restaurants, cafés, et boutiques de vente.

La Maison Fauchon propose des produits d'épicerie fine, macarons, chocolat, thé, et cadeaux gourmands vendus dans 100 magasins de franchise et 400 points de vente dans plus de 50 pays dont la France, Emirats Arabes Unis, Japon, Maroc, Hong Kong, Israël, et le Qatar. FAUCHON est connu pour ses solutions innovantes de formation des chefs de grands noms dans le monde entier, tels que Pierre Hermé, Christophe Michalak.

À propos de FAUCHON Hospitality

FAUCHON Hospitality est la nouvelle division de l'hôtel FAUCHON spécialement créée pour assurer un développement mondial de la marque FAUCHON L'HÔTEL. La société a été créée en 2018 et est gérée par : Jacques-Olivier Chauvin, Président directeur général; Samy Vischel, Vice-président exécutif ; Emmanuelle Mordacq, Senior Vice-présidente marketing, et Bernard Lambert, Senior Advisor.

Ce communiqué de presse a été publié par...

Fauchon Hospitality

Paris

France

[Site internet](#)

