



**NOLINSKI**  
VENEZIA

**DOSSIER DE PRESSE**





# Manifeste

À quelques canaux de *San Marco* et de *La Fenice* s'érige le **Nolinski Venezia**. Sa façade majestueuse ornée de chimères, filles de Poséidon, rappelle la puissance de la Sérénissime acquise par les eaux. Ici on rentre dans l'Histoire vénitienne par son ancienne Bourse du Commerce. Art Nouveau, *Stile Liberty* et Modernisme s'y mêlent dans une congruente harmonie sublimée par les décorateurs Lecoadic & Scotto.

Sur cinq étages, l'Art et la Matière règnent en maître : *stucco marbro* et *marmorino* rivalisent de noblesse et de contraste avec les boiseries et huisseries de mango, tandis que les oeuvres d'art anciennes et contemporaines chérissent le regard dans les moindres recoins de l'hôtel.



Au diapason avec la ville, les 43 chambres dont 13 suites, toutes uniques dans leur agencement et le spa d'inspiration ottomane offrent un havre de paix, un séjour hors norme, hors du temps. De *Il Caffè* et son patio, au Bar Bibliothèque doté de 4000 ouvrages et couronné d'une fresque de l'artiste Simon Buret, au Lobby intimiste et grandiloquent, à l'amphithéâtre du Palais Royal Restaurant Venezia, en passant par Le Bassin aurifère avec vue sur les cieux et les toits vénitiens, chaque espace, chaque détail portent l'intention de faire vivre une convivialité d'exception. Sans conteste, la plus belle expérience hôtelière de Venise.

Ainsi certains lieux ont une âme, quand d'autres ne sont que beaux. Et au Calle Larga XXII Marzo, c'est bien l'âme Nolinski qui vibre.





# Venise, une destination à part

“Pierre Bastid, Romain Yzerman et moi, les cofondateurs d’EVOK, sélectionnons nos destinations par le prisme de l’envie et de l’émotion. Venise est une ville à part, comme Paris, elle éveille tout un imaginaire. Ce pourquoi nous l’avons voulue tout de suite après Paris, tous trois amoureux de la ville.”

—  
EMMANUEL SAUVAGE

À peine atterris que la lagune offre déjà un nouveau voyage, celui de rejoindre la ville par ses voies maritimes. Quitter la *terraferma* à bord d’un *motoscafo* et déjà les atours de la bien-nommée Sérénissime s’emparent du voyageur pour le déposer à bon port, dépaysé, apaisé, transporté dans un autre temps. Celui évanescant qui estompe l’agitation, celui tranquille qui s’égrène au rythme lent des gondoles, celui étale qui s’étire comme les chats régnant sur les ruelles désertées...

Venise, hors du temps. Ici, depuis cinq siècles, convergent toutes les beautés du monde. Mosaïques aurifères, enluminures byzantines, fresques baroques témoignent de la puissance passée de la ville. Dès le début du XVI<sup>e</sup> siècle, Venise est l’un des centres artistiques les plus importants d’Italie grâce au commerce qui est l’un des plus diversifiés d’Europe.

Aujourd’hui, gracile et fragile, Venise fascine et attire toujours. Plus que jamais vivante, ville d’art et ville d’art contemporain, elle réussit le va-et-vient entre passé et futur. Il n’en fallait guère plus pour charmer EVOK qui s’installe en respect dans l’un des bâtiments les plus atypiques et inattendus du centre historique : la Bourse du Commerce.

Venise est la première destination d’EVOK hors de France. Son art-de-vivre raffiné teinté de fantaisie carnavalesque, sied à merveille à l’esprit Nolinski.

“Notre métier est d’offrir du plaisir, de créer des émotions et de participer à de très bons souvenirs. Venise est on ne peut plus en phase avec nos valeurs.”

—  
EMMANUEL SAUVAGE



# L'hôtel

Monumental et majestueux, l'hôtel s'impose en toute discrétion dans une des rues les plus larges et les plus fréquentées de la ville. En plein coeur du quartier des commerces de luxe, à deux canaux de la *piazza San Marco* et à un pont de *La Fenice*, sa façade ouvragée appelle à lever les yeux des vitrines pour l'admirer. Ornés de décors chimériques d'inspiration marine, fenêtres et balcons témoignent de l'activité maritime qui fit la puissance et la richesse de la ville. Symboles que voulurent les commerçants pour ce bâtiment atypique qui abritait la Bourse du Commerce de Venise.

Achevée en 1929, la structure en béton armé, une première pour la ville, domine par sa hauteur. Seuls le campanile et le duomo de la basilique San Marco le surpassent aux alentours. Composite dans ses styles, l'architecture d'Umberto Bellotto est ancrée dans une époque qui osait mêler Art nouveau, *Stile Liberty* et modernisme.

Protégé par les Monuments Historiques vénitiens, le bâtiment regorge d'ouvrages de fer forgé uniques à Venise. Il faut, au moins une fois, emprunter le grand escalier et laisser glisser main et regard sur sa rampe, pour apprécier tous les détails cachés dans les gardes-corps.

Restaurés et magnifiés, les sols en *Terrazzo* et les murs en *stucco marmorino* mettent en lumière des techniques ancestrales purement vénitiennes. L'intervention de la main artisanale reconforte l'oeil de matières nobles. Épousant à merveille les éléments classés, la décoration intérieure, résolument contemporaine, transcende l'exercice de style imposé pour se fondre en ses murs comme si elle y avait toujours été.

Ainsi le patio et son café, le bar bibliothèque, les 43 chambres dont 13 suites, le restaurant gastronomique, le spa d'inspiration ottomane et le bassin à la vue panoramique font vivre chacun, en diapason avec la ville, une expérience unique, hors du temps.

Ainsi certains lieux ont une âme, quand d'autres ne sont que beaux. Et au **Calle Larga XXII Marzo**, c'est bien l'âme Nolinski qui vibre.





# Il caffè Nolinski

Adresse confidentielle connue des seuls initiés, l'accès à l'hôtel se fait par l'une des deux anciennes portes de la Bourse du Commerce, la plus petite, celle qui arbore l'inscription *Borsa*. Des plus discrètes, l'entrée mène à une cour intérieure où la terrasse et l'enceinte d'*Il Caffè* accueillent passants et résidents de l'hôtel, en quête d'un havre de paix. Car ici s'achève la clameur de la rue et commence le calme voluptueux d'un patio verdoyant.

Inspiré de l'*androne*, hall en rez-de-canal des palais vénitiens dédié aux affaires et au stockage, *Il Caffè* en reprend tous les codes avec modernité : sol de pierre, plafonds à caissons, briques anciennes et murs blanc en *marmorino* jouent de contraste avec les couleurs chaleureuses des velours et des décors. Le mobilier, quant à lui, est inspiré du *Gondole Art*. Ainsi le temps d'un verre ou d'un déjeuner, on refait le monde sur de longues banquettes dont la brillance des bois laqués et l'épaisseur des assises rappellent l'embarcation de légende qui forme l'imaginaire vénitien.

Miroirs muraux et panneaux cuivrés rivalisent pour attirer et capter la lumière unique de la ville. De jour comme de nuit, tout est fait pour l'évoquer. À la carte d'*Il Caffè* : une cuisine maîtrisée du quotidien, d'inspiration méditerranéenne.

“À la carte, on retrouve beaucoup de crudo (poissons et viandes crus marinés), des pinsa romana, des cicchetti, des pizzettes absolument délicieuses, des pasta à la genovese avec une vraie crème de basilic. Il s'agit de retrouver l'Italie avec l'envie de l'interpréter de façon simple, délicate et lisible pour présenter une cuisine délicieuse. Les Italiens plus que les Français choisissent leurs produits pour leur goût. S'ils cuisinent une aubergine, ils ne vont pas la mélanger avec du sésame, de l'ail, de la coriandre et du citron au risque de perdre le goût du produit principal. Cette approche par la lisibilité demande réflexion et maturité pour oser ce pari de la simplicité.”

—  
PHILIP CHRONOPOULOS







## Le bar Biblioteca

Au troisième étage, le bar prolonge la perspective en colonnades du lobby. Aussi intimiste que la réception est fastueuse et emphatique, le bar appelle les confidences partagées, la lecture oubliée, la concentration travaillieuse. Le bois, les livres et le piano enveloppent de chaleur celui qui s'y installe. Tout est fait pour s'y sentir libre et bien.

Hommage à l'imprimerie qui trouve son origine à Venise, une bibliothèque de plus de quatre mille ouvrages, construite avec réflexion, nourrit l'esprit de ses savoirs et le regard d'espoirs livresques. Les touches blanches et noires d'un piano appellent les mains à venir se délier. La fresque au plafond de l'artiste Simon Buret ouvre l'imaginaire, un voyage dans le voyage...

La carte est signée Jérémy Bacquet, Directeur de la Création Bar.



“Le bar est le lieu où il se passe beaucoup de choses. Il vit du matin au soir. On peut s’y poser, s’y restaurer dès le petit-déjeuner, y attendre un rendez-vous ou y travailler dans une ambiance chaleureuse. Quand je suis à l’hôtel, j’aime que les espaces communs vivent, soient occupés, et être libre d’y circuler. J’apprécie peu l’idée de lieux cloisonnés, réservés au jour ou au soir. J’aime que tout soit interconnecté. Notre Bar exprime cette idée d’ouverture, de liberté et de service avant tout.”

—  
EMMANUEL SAUVAGE



## Qui i ricci di mare sono stelle

*Ici les oursins sont des étoiles*

Fresque de Simon Buret

Pénétrer l'enceinte du Bar Bibliothèque, lever la tête et plonger dans les abysses d'un ciel de mer imaginé par l'artiste Simon Buret, à vingt mille lieues sous les rêves d'un peintre qui aime raconter l'invisible.

L'oeil vagabonde, nourri de détails. Là, un poulpe. Au centre une sirène flottant au milieu de courants mi-célestes mi-marins accueille et bénit à bras ouverts l'espace. Tomber à la renverse puisqu'ici tout s'inverse, les oursins sont des étoiles, les poissons des oiseaux.

Immergé tout entier dans les flots bleus, le regard nage une longueur de dix mètres et parce qu'il sait voir, devine dans les drapés couleur du temps, une carte secrète.

12

“Quand on peint, on fait appel à des fantômes : j'ai eu une surprise à la fin, je me suis rendu compte que la silhouette de la sirène reproduit la carte des canaux de Venise...”

Comme je travaillais au sol, j'ai aussi voulu attraper la course de la lumière qui défilait sur la toile, saisir les faisceaux de lumière qui passaient sur le sol à la mesure du temps. Je les ai arrêtés et figurés à certains endroits sans qu'ils ne se voient maintenant, c'est plus un ressenti qui aide l'oeil à traverser l'oeuvre. J'ai tracé un chemin de lumière sans l'appuyer ni l'écraser, à certains endroits cependant, j'ai repeint comme pour arrêter ce temps de lumière, les heures du jour qui passent.”

—  
SIMON BURET





# Palais Royal Restaurant Venezia

Se présenter aux portes du restaurant et se sentir à la fois acteur et spectateur, sur le point d'entrer en scène. L'amphithéâtre de l'ancienne Salle du Conseil en impose et dicte un nouvel espace temps. Un temps à part, plus lent, qui ouvre l'accès à un art de vivre. Celui où l'on se pose pour admirer, contempler, savourer, être vu et se mirer...

Le grand cérémonial peut commencer. Les arts de la table s'érigent en maître. La musique d'un grand opéra gastronomique entonne ses premières notes. Classicisme et contemporain donnent le meilleur à cette mélodie du bonheur.

Sur les tables, l'argenterie brille et se reflète dans la verrerie. Le verre à eau, création exclusive pour Nolinski du maître verrier *Avem*, joue avec le thème marin insufflé de toute part dans l'hôtel. Côté décors, de grandes arches de style byzantin confirment que la scène se déroule à Venise. En majesté, elles se répètent sur toute la hauteur de la pièce, de son soubassement aux balcons en coursive. Et quelle hauteur, plus de 7 mètres, idéale pour ressentir les vertiges de l'amour.

Datant des années 50, un grand lustre apporte du relief tel un bouquet renversé. Quant aux appliques de même époque, elles illuminent telle une rampe l'ensemble de la salle. Classés et préservés, ces luminaires sont des ouvrages de la célèbre maison Barovier, sise à Murano depuis le 13<sup>e</sup> siècle. Installées en pourtour, les banquettes de velours dirigent le regard des convives vers le centre de ce théâtre gastronomique où le ballet des serveurs se joue dans un style grand siècle.

Le service de grande qualité prend le temps, à la mesure des émotions que le Chef de cérémonie en cuisine souhaite faire vivre. Car ici on vise les étoiles. Pour atteindre ce firmament, la cuisine gastronomique puise dans les techniques de la cuisine française et pour l'inspiration, dans l'Italie et la Grèce natale du Chef Philip Chronopoulos.

*Ouverture janvier 2024.*

“Le service est extrêmement poussé. C'est le grand restaurant dans toute sa splendeur : par le lieu avec sa double hauteur, par le service et les temps de service. À Venise, contrairement à Paris, on a le temps de laisser filer le temps. On profite du temps consacré au dîner. On s'habille, on se pare de bijoux. À Venise, on prend encore le soin de s'apprêter pour sortir.”

EMMANUEL SAUVAGE







“À la carte, on retrouve ce qui fait l’identité du Palais Royal Paris, bien-sûr mon identité grecque et aussi la France que j’aime, qui fait partie de moi car elle m’a tout appris. Et puis il y a surtout des produits italiens. J’ai envie qu’il y ait de la pasta, mais aussi une cuisine italienne moins évidente. Les Italiens ont des associations de saveurs méconnues comme l’anchois et la truffe. J’ai très envie de mettre à l’honneur le terroir italien et ses spécialités que l’on trouve rarement au restaurant même en Italie.”

—  
PHILIP CHRONOPOULOS

17

“J’aime aller vers une cuisine plus authentique. Je n’ai pas envie d’impressionner, d’en mettre plein la vue avec un accord improbable, cela ne m’intéresse pas. J’ai d’abord envie que l’on passe un bon moment et que ce qui soit servi soit délicieux. Si j’arrive à ce qu’en partant, mon convive se souvienne ne serait-ce que d’un détail, pour moi, c’est gagné. C’est un pari difficile parce que faire simple est très compliqué et qu’il faut aussi convaincre du bien-fondé de la voix de la simplicité.”

—  
PHILIP CHRONOPOULOS



# Chambres & Suites hors du temps

“Au Nolinski Venezia, nous nous sommes joués des contraintes. Ce n'est pas nous qui dictons l'architecture intérieure, c'est le bâtiment qui nous la dicte.”

EMMANUEL SAUVAGE

18

43 chambres dont 13 suites, toutes uniques\*. Aucune ne ressemble à une autre dans son architecture et ses volumes. Ici un plafond majestueux de voûtes en ogive. Là, ce sont des poutres chaleureuses qui habillent le ciel de nuit. Chacune des 43 chambres offre une expérience unique et autant d'occasions renouvelées de résider à Venise. Toutes cependant s'inscrivent dans une temporalité en dehors de l'agitation contemporaine, hors des modes et des tendances.

Hors du temps. Ce sentiment, c'est bien l'art et la matière qui le confèrent à chaque chambre. Des matières nobles issues du travail de la main dont les savoir-faire ancestraux ont traversé le temps. Ainsi les têtes de lit sont faites de *stucco marbro*, un revêtement chaleureux réalisé à la main. Les portes, coulissant d'une intimité à une autre, sont revêtues de métal. Avec les boiseries et huisseries de mango, elles se dessinent en contraste avec les *marmorino* gris et les velours roses poudrés. Réalisées par un maître verrier de Venise, les lanternes de verre soufflé encagé s'inspirent de celles du Palais des Doges. Leur lumière tamisée se dépose avec délicatesse, là sur un portrait du *Quattrocento*, ici, sur une sculpture contemporaine.

De style Art Déco italien, les meubles sont inspirés des bibliothèques du designer Franco Albini, connues pour leurs attaches qui montent jusqu'au plafond et pour leurs étagères modulables. S'y exposent une sélection de beaux livres, d'objets d'artisanat d'art vénitien signés *Avem* et d'oeuvres d'art en quantité et de qualité exceptionnelles.

Enfin, clin d'œil à la façade de l'hôtel qui dévoile bien des indices sur ce qui se trame à l'intérieur : dans chaque salle de bain, un poulpe en mosaïque accueille de ses bras déployés tous ceux venus y chercher le repos et l'apaisement.

\*Chambres et suites de dimensions allant de 20 à 82 m<sup>2</sup>



“Le design industriel italien des années 50-60 nous a inspiré pour solutionner des problématiques structurelles liées au bâtiment. Transformer en hôtel un ensemble de bureaux, sans toucher à la structure, fut très contraignant. Cette école italienne nous a rendu service. Son système modulaire et suspendu nous a permis de poser des meubles sans abîmer les murs. Si un jour les Monuments Historiques souhaitent récupérer le bâtiment, ils le pourraient car la structure n'a pas été impactée.”

LECOADIC SCOTTO







# Le Spa Nolinski by La Colline

Au troisième étage, le Spa Nolinski offre une échappée sensorielle hors du temps dans un décor élégant d'inspiration ottomane. De haute technicité, chaque soin d'exception est une invitation à vivre le Swiss Bliss : un voyage des sens au cœur de la nature pure des Alpes Suisse. Prolonger l'expérience. S'alanguir en fermant les yeux sur un plafond aux dômes protecteurs, ressentir la gestuelle signature d'un rituel prestigieux La Colline, et vivre un rendez-vous intime avec le bien-être et la sérénité.

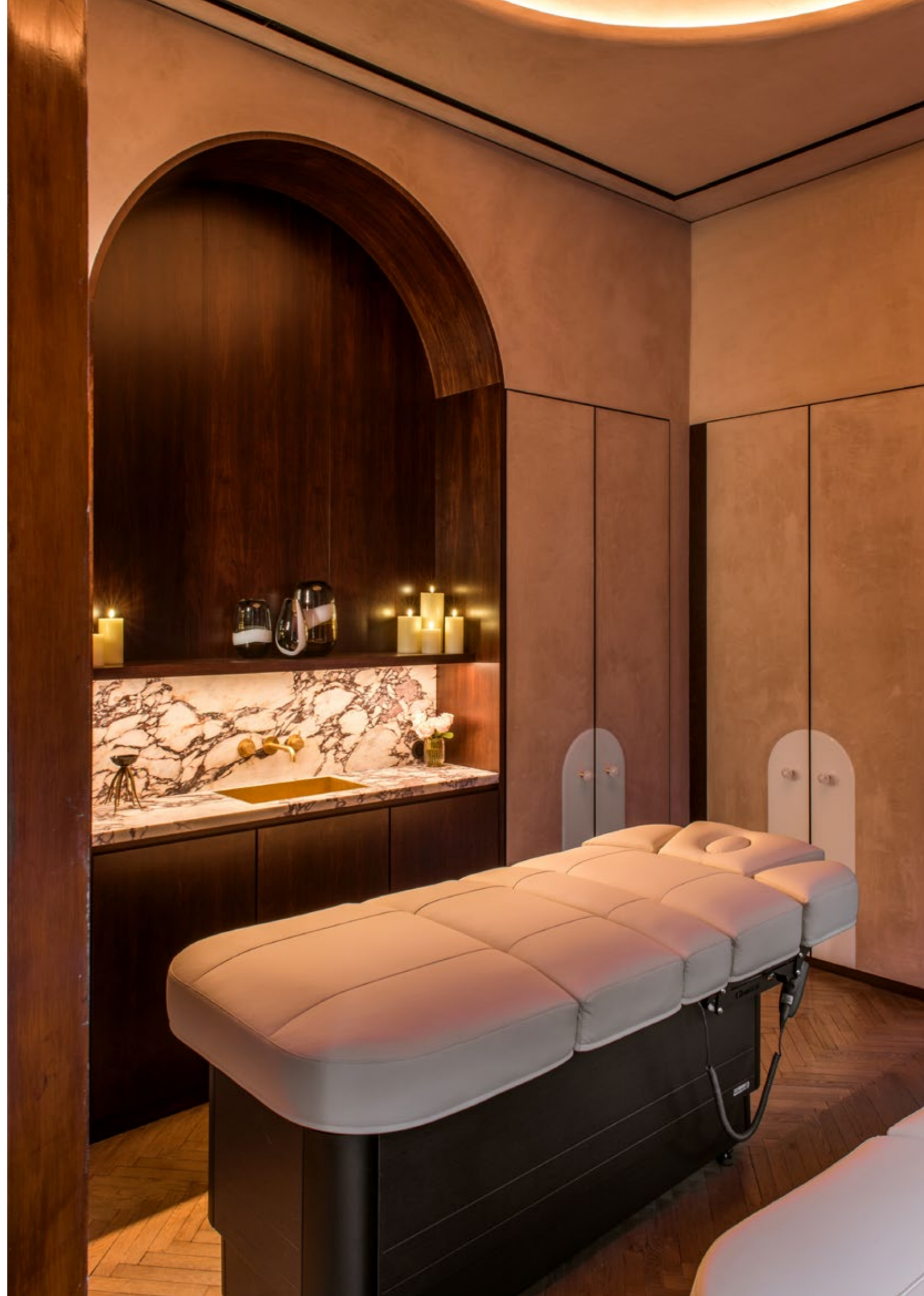
## LA COLLINE

C'est au pied des Alpes suisses, au cœur de collines et de lacs d'une grande pureté, que La Colline développe ses soins d'exception, alliant sécurité, efficacité et sensorialité. Son complexe emblématique, le CMAge®, signe ses collections dont la subtilité des textures et des fragrances offre une expérience sensorielle unique. En cabine ou à la maison, chaque rituel La Colline, avec sa gestuelle singulière, est une invitation à vivre le Swiss Bliss : une parenthèse enchantée inspirée par la nature et l'art de vivre suisse.

Parce que la peau est un organe essentiel, à la fois protectrice de notre intégrité physique et vecteur de notre identité, Colline est engagée dans la recherche pour améliorer la qualité et la rapidité des greffes de peau. Ces recherches ont lieu dans son centre dédié : le Laboratoire d'Ingénierie Cutanée La Colline.

Fiers de notre identité et forts d'une démarche de progrès constant, nous nous attachons à être les meilleurs possibles pour le monde.

La Colline, engagés pour la peau.





# Le bassin

Élément star dédié à la détente, posé au dernier étage, le Bassin couronne l'hôtel qui domine la ville par sa hauteur.

Unique et exceptionnel à Venise, le Bassin offre une vue à 360° sur les toits et les cieux vénitiens. Les travées historiques des combles proposent en effet une expérience inédite : se relaxer autour et dans l'eau d'un bassin aurifère tout en contemplant en vision panoramique les cimes de la Sérénissime.

L'espace conjugue avec magie la matité du béton à la brillance de l'or. L'épure originelle de la charpente en béton, des sols et des murs de pierre met en valeur la luxuriance du bassin et l'extravagance de la vue.

Ecrin éclatant, le bassin est habillé d'une mosaïque dorée. Chacune de ses tesselles ornées de feuilles d'or soumet l'espace à des jeux de lumière de la même vibration que celle des dorures de la basilique San Marco.

Reflets aquatiques et luminescents rivalisent avec les ocres de la ville pour un moment de contemplation et de calme que seul l'esprit vénitien peut offrir.







# Portraits

**Alberto Torsello**

L'ARCHITECTE

**Yann Le Coadic & Alessandro Scotto**

LES ARCHITECTES D'INTÉRIEUR

**Philip Chronopoulos**

LE CHEF

**Amélie du Chalard**

LA CURATRICE D'OBJETS D'ART

**Anatole Desachy**

LE CURATEUR LIVRES

**Simon Buret**

RACONTER L'INVISIBLE

**Fred Viktor & Jerry Bouthier**

LES COUTURIERS DU SON



# Alberto Torsello

## GRAND ARCHITECTE DE L'ABER CURA

Architecte star italien, Alberto Torsello préfère se voir comme un chef d'orchestre. Né avec un compas en argent dans la main, son grand-père et son père étant architectes, c'est un compas d'or qu'il reçoit en 2018 du prestigieux prix international Compasso d'Oro, l'équivalent du Nobel pour le design. Il est récompensé pour un travail de recherche de plus de dix ans, l'oeuvre d'une vie, la Ferrofinestra : une fenêtre faite de différents métaux qui surpasse les menuiseries traditionnelles, en combinant une isolation thermique et acoustique totale avec des dimensions réduites en une extrême finesse. Cette prouesse, qui peut notamment être admirée dans une des piscines de Rome, répond à une quête esthétique profonde :

**“Quand on dessine un escalier, une fenêtre ou une porte, comment créer le sens de la porte, le sens de la fenêtre ? J'aime l'architecture des maisons japonaises car les Japonais trouvent le parfait équilibre en tout, et en chacun de leur détail, il y a un sens, une signification”.**

Originaire des Pouilles mais installé à Venise depuis 2006, renommé depuis 1994 dans le domaine de la protection du patrimoine architectural et culturel, Alberto Torsello était la figure incontournable pour mener à bien et en respect le projet d'envergure de transformer l'ancienne Chambre de Commerce de Venise en un hôtel de luxe.

**Ce projet, Alberto l'a mené avec trois ambitions intimes. Faire du Nolinski non pas un hôtel international mais bien un hôtel vénitien : “Venise a une texture bien particulière avec ses ruelles étroites qui débouchent soudainement sur une grande place majestueuse. Le Nolinski Venezia a cette même texture, il combine à merveille l'ancien et le contemporain”.**

Le second mot d'ordre était de mener le chantier de ce site protégé en portant l'intention de l'aber cura en les moindres détails et dans la sélection de tous les matériaux.

**“Aber cura est une notion plus profonde que celle du Taking Care. C'est un peu comme une mère qui suit son enfant avec beaucoup d'attention tout en le laissant libre. Elle l'observe mais n'intervient pas, ne touche pas. J'ai travaillé dans beaucoup de pays, mais le seul où j'ai trouvé ce vrai sens de l'aber cura, c'est au Japon. Ce sens-là y est sacré et témoigne d'un respect très poussé. Si un chauffeur de train arrive à destination avec un retard de deux minutes, il démissionne, c'est pour lui une charge d'irrespect envers les voyageurs. La culture européenne est très loin de cette conscience et de ce souci du respect.”**

Ainsi pour Alberto Torsello, les contraintes du site protégé n'en sont pas. Au contraire, il y a selon lui, à l'intérieur de ces murs anciens, de ces sols, des portes, des toits... une grande énergie venue du passé. Une énergie qui tient des engagements humains colossaux en main d'oeuvre et en savoir-faire et qui lui semble indispensable de comprendre et d'analyser. Une énergie ancestrale qui traverse les siècles et qu'il cherche à sauvegarder pour y puiser de nouvelles sources d'inspiration.

Enfin, Alberto s'est donné pour troisième ambition : la Beauté, la recherche du Beau. Tout le projet Nolinski est conditionné par cette quête avec une exigence très élevée dans la sélection des matériaux, le soin porté aux détails et le sens du confort. Pour exemple, le choix des marmorino les plus luxueux parmi plus d'une cinquantaine, des plus accessibles au plus chic en passant par le kitch.

**“C'est peut-être un peu fort, mais je me sens comme un ambassadeur qui invite des gens du monde entier dans notre ville. Je pense que le Nolinski Venezia est le meilleur hôtel de Venise. Comme un nid d'oiseau, il sera très très confortable et très différent dans les expériences qu'il propose de vivre. Comme admirer à son 5<sup>e</sup> étage, le paysage vénitien en vision panoramique à 360°.”**

# Yann Le Coadic & Alessandro Scotto

## LES ARCHITECTES D'INTÉRIEUR



Français et Italien, les deux architectes d'intérieur forment le duo idéal pour mener à bien ce projet hôtelier de plus de quatre ans, le second pour EVOK. Après l'écrin parisien Cour des Vosges, le binôme s'est joué des contraintes imposées par le site classé vénitien. Une gageure vécue comme une chance. En effet, peu de décorateurs ont l'occasion, à cette échelle, d'apporter leur écriture à la ville de Venise.

**“Parce qu'un projet réussi est cohérent, sans être bavard, les matières en présence donnèrent le ton ; la volonté de se tourner vers les métiers d'art locaux fit le reste.”** explique Alessandro Scotto.

Entre les terrazzo, stucco marbro, boiseries de mango et ferronneries d'art d'origine, la palette des matériaux s'est déclinée très simplement : **“c'est comme si nous poursuivions la discussion du passé, sans rupture, en continuité et en respect des savoir-faire vénitiens”** ajoute Yann Le Coadic.

Gris, blanc, rose... Les gammes colorielles très douces viennent contraster avec les fers forgés et huisseries ébènes. **“Ces contrastes d'inspiration gothique sont d'ailleurs très courants à Venise”** précise le décorateur.

Quatre ans de travaux, c'est le temps qu'impose la Sérénissime, son artisanat et sa topographie, car ici tous les matériaux sont acheminés par charriot, à la main. Un ballet et des savoir-faire inchangés depuis des siècles.

Fil d'or entre passé et présent, la main artisanale vénitienne brille de toute son excellence dans une multitude de détails : ici des poignées de portes magnifiques en forme d'hippocampe ont été reproduites par un maître ferronnier vénitien ; là des têtes de lit semblant de marbre mais au toucher chaud du stucco marbro, une technique ancestrale extrêmement ingénieuse et écologique, puisque son matériau composite est un mélange de gravas et de poussière de pierres. Quant aux dégradés de couleurs, sans élément chimique, ils sont obtenus par ajout de pigments naturels.



# Philip Chronopoulos

## LES ÉTOILES POUR CHEMIN INITIATIQUE



30

Originaire d'Athènes, Philip Chronopoulos arrive à 18 ans en France. À Lyon plus précisément pour intégrer l'École Bocuse sans avoir jamais cuit un oeuf mais avec l'envie de devenir pâtissier. Vierge de tout savoir culinaire certes, mais avec une personnalité discrète, acharnée, repérée par un professeur déterminant pour sa carrière. C'est lui qui, par quatre fois, propose à Philip des stages décisifs.

Le premier dans un établissement lyonnais avec une étoile Michelin comme une douce mise en jambe avant de grimper les sommets. Puis ce sera Londres avec l'ouverture de l'Atelier de Joël Robuchon où il est engagé à l'issue du stage. Il y fait ses premières armes en découvrant les extrêmes d'un management militaire et d'une cuisine minutieuse. Son professeur le rappelle pour l'Arpège. Y faire ses gammes fut à la fois

merveilleux et déroutant, tant le génie du chef Alain Passard offre confiance et liberté. Ici pas de dressage imposé, le chef autorise à faire comme on le sent. Une nouvelle opportunité se présente : intégrer la garde rapprochée et la cuisine d'essais de Joël Robuchon :

*“C’était incroyable, il y avait Monsieur Robuchon, son bras droit MOF et deux petits cuisiniers dont moi. C’était comme un Masterclass permanent et en plus je voyageais partout dans le monde, j’avais tout juste 22 ans. Après trois ans et demi incroyables, j’ai dû rentrer en Grèce pour le service militaire.”*

Après un an loin des fourneaux, c'est Joël Robuchon en personne qui recontacte Philip Chronopoulos pour le poste de sous-chef de l'Atelier Étoile, avenue des Champs-Élysées. Ici il progresse encore, tant en technique qu'en organisation, moins en management. C'est là aussi qu'il apprend rigueur et régularité pour servir une qualité constante, midi et soir, quoiqu'il arrive. Il achèvera cette expérience en tant que chef des cuisines.

Quand à 29 ans, Philip Chronopoulos se retrouve à la tête d'un restaurant qui n'existait pas, Le Palais Royal, avec pour chef, lui-même, et le sentiment de n'être personne, un second chemin initiatique s'ouvre à lui. Un chemin fait de doutes et de remises en question.

# Philip Chronopoulos

## LES ÉTOILES POUR CHEMIN INITIATIQUE

*“Quand je suis sorti de l'Atelier Étoile pour EVOK, j'ai dû gérer une équipe en étant personne. Avant j'officialisais pour servir le nom d'une star. Au Palais Royal, je me suis retrouvé face à moi-même, ce fut un choc. Au début, j'ai connu un grand turnover des équipes parce que j'avais un management très dur, je voulais avoir une étoile très vite.”*

La première étoile arrive un an et demi après l'ouverture, en janvier 2017. Sans apporter un trop plein de fierté ni empêcher les sempiternelles remises en question. Philip évoque alors l'ambition des deux étoiles avec Emmanuel Sauvage.

*“Aller vers les deux étoiles mais je n'étais personne. Qui es-tu ? Cela m'a pris quelques années pour accepter que j'étais Grec. Vas-y ! Mets tes racines. Heureusement, il y a eu le confinement, jusqu'alors je n'osais mettre la touche grecque mais lors du confinement, mon pays me manquait de plus en plus, alors je me suis lâché.”*

Le dressage des tables est revu, plus chaleureux, le service est ajusté dans le souci du détail. Le chef crée une nouvelle première partie faite de mezzés. Très important, il exprime enfin dans ce préambule, sa terre natale et une émotion d'enfance : la pomme de terre soufflée garnie d'un jaune d'oeuf et d'une compotée de tomates n'est autre que l'interprétation gastronomique d'un plat de son grand-père.

*“Je crois vraiment que l'accueil, que ce soit dans un restaurant ou dans un théâtre, définit totalement si l'on va passer un bon moment ou pas. Si l'accueil est froid, sans générosité, cela ne m'intéresse plus. Au Palais Royal, je suis content car je crois que j'y reçois généreusement comme en Grèce.”*

En février 2022, le firmament des deux étoiles est atteint.

Aujourd'hui, Philip Chronopoulos fait voyager les ambrosies jusqu'aux rives italiennes du Nolinski Venezia, portant en son coeur, Il Caffè et le nouveau Palais Royal Restaurant Venezia.

31



# Amélie du Chalard

## LA COLLECTION D'OBJETS D'ART



32

La galeriste Amélie Du Chalard partage avec EVOK un même désir : transcender un lieu ou une oeuvre en une expérience intime pourvoyeuse d'émotions. Pour le Nolinski Venezia, Amélie du Chalard a constitué une collection d'objets d'art incomparable d'originalité et d'éclectisme. En osmose totale avec le bâtiment, l'héritage local et la direction artistique des décorateurs LecoadicScotto, sa sélection a cette touche singulière et unique que seuls les coups de coeur du collectionneur inspirent.

***“L'idée a été de créer une collection d'art comme celle d'un voyageur esthète qui rapporterait des objets du monde entier et de toutes les époques.”*** Amélie du Chalard

Reflète de la sensibilité du groupe, la collection raconte une histoire au gré de la lumière et au fil de l'eau. Œuvres et objets antiques, anciens et contemporains se confrontent et se rencontrent, poursuivant à travers les âges, un dialogue émouvant autour du Beau. Dès l'entrée, posant en majesté, deux lions du XVI<sup>e</sup> siècle accueillent

les visiteurs. À leur suite, une toile de Bruno Dufourmontel, au paysage fantasmagorique, rappelle Venise estompée par les brumes hivernales.

Tout en contraste, une oeuvre en verre soufflé recouvert de feuilles d'or de Jeremy Maxwell Wintreber illumine le lobby tel un immense soleil échu sur la Terre. Un bas-relief en céramique réalisé in situ et sur-mesure par l'artiste brésilienne Valeria Nascimento figure les strates d'eau sous-marine. Non loin, le ciel du Bar s'ouvre en poésie sur une fresque de Simon Buret.

Tel un décor de théâtre antique, statues sur socle, chapiteau du XIII<sup>e</sup> siècle et têtes de fontaine anciennes participent à la dramaturgie toute monumentale du restaurant gastronomique. Ainsi, les sculptures figées donnent la réplique silencieuse aux serveurs évoluant au milieu d'œuvres picturales contemporaines des artistes Mickael Kaul, Genève Cotté et Delphine de Lupé.

Dans les suites, objets étonnants soutiennent le regard de portraits Renaissance. Pièces anciennes et contemporaines y forment le cabinet de curiosités d'un plaisantin voyageur.

Enfin, les couloirs et les espaces de circulation pourvus avec une rare générosité promettent une promenade de surprise en surprise : dans une diversité de médiums et de temporalité, oeuvres sur papier, huiles de la Renaissance, statues italiennes, céramique murale se répondent en digressant sur les thèmes de l'eau et de la lumière.

# Anatole Desachy

## LA COLLECTION DE LIVRES



33

de catalogues de l'ancienne Galerie parisienne Berggruen cache de petites pépites comme un catalogue de 1963 dont la couverture est un bois gravé original de Picasso !

***“J'ai aimé jouer la carte de l'inattendu pour créer un ensemble qui ne ressemble à aucun autre. La façon dont je source auprès de provenances atypiques forme une bibliothèque totalement unique, comme quelqu'un aurait pu la constituer en voyageant, en achetant à droite à gauche, dans des musées, chez des bouquinistes...et ce durant toute une vie.”*** Anatole Demachy

L'autre moitié de la bibliothèque consacre la littérature en italien, en anglais et en français autour notamment des thèmes Histoire et voyage.

Richement dotée d'une quarantaine de livres d'art, chacune des onze suites compte quelques ouvrages en exemplaire unique. Si les chambres comptent entre 20 et 30 livres, une même sélection très large rassemble photographes, Mimmo Jodice, Gianni Berengo Gardin, designers, Osvaldo Borsani, Ettore Sottsass, peintres Vénitien, le Titien, Véronèse et artistes contemporains internationaux ayant exposés à Venise : Christian Boltanski, Annette Messager...

Ainsi cinq cents ans d'histoire italienne sont retracés dans chaque chambre avec l'envie d'offrir une expérience de vie qui va au-delà d'un simple séjour à l'hôtel.

Exceptionnelle et unique, la bibliothèque installée dans le Bar mériterait à elle-seule le voyage et toute une vie consacrée tant elle recèle d'ouvrages rares, insolites et inédits.

Rangés sur 64 mètres linéaires, plus de 4 000 livres attendent une main accueillante, un regard caressant. Sérénissime oblige, près de la moitié porte sur l'Art, en italien, en anglais ou en français. De l'histoire de Venise à la Renaissance, de la Biennale à la collection Peggy Guggenheim, de l'art du verre de Murano à la photographie italienne, du design à la mode... albums, livres d'art, catalogues d'exposition, monographies d'artiste, catalogues raisonnés, ouvrages collectifs prolongent l'immersion dans cette ville d'exception qu'est Venise.

Les plus belles maisons d'édition d'art italiennes, Skira, Electa, Rizzoli... rivalisent avec livres anciens et d'occasions ou encore avec la collection privée de catalogues de vente aux enchères d'un riche marchand de tableaux. Provenant de Christie's et Sotheby's, cette collection retrace 40 ans d'histoire du marché de l'art à travers le monde. Également, un ensemble unique et inédit



## Simon Buret

### RACONTER L'INVISIBLE



34

Parisien de naissance, Simon Buret étudie les Beaux-Arts à Bruxelles et la direction d'acteurs auprès du metteur en scène, cinéaste, dramaturge Belge, Robert Cordier. La rencontre en 2004 avec Olivier Coursier, musicien compositeur, donne naissance au groupe de rock alternatif, AaRON. Simon Buret en est la voix porteuse de textes oniriques posés sur des mélodies planantes mixées de sons électro. Également comédien, Simon Buret multiplie les rôles et interprète notamment Jean Cocteau dans la série Genius de Ron Howard.

De la musique à la peinture, le lien est évident pour Simon Buret qui veut "croire que sa peinture chante" autant que ses "chansons sont des paysages". Selon lui, chacune participe d'une même exploration de l'imaginaire. Sa première exposition de peinture à la Galerie OFR à Paris en 2020 présente au public ce qui a toujours été sa vocation première.

Miró, Picasso, Calder, Basquiat, Baudelaire... l'habitent et traversent ses oeuvres sans influence autre que celles de n'être ni poli, ni tendre : "Ce sont des gens qui ont ouvert des portes, explique-t-il, et moi je m'y engouffre. Ce qui frappe également dans ses toiles, c'est la présence, aux côtés de l'humain, de l'animal dont il explore les dimensions symboliques et métaphoriques. Enfin, est-ce la puissance de la lumière écrasante des cieux helléniques où niche son atelier face à la mer Egée qui donne cette vibration si particulière aux couleurs de ses peintures ?

Mêlant encre et acrylique, Simon Buret cherche l'accident, le point de rupture "où tout pourrait basculer et ouvrir sur l'invisible".

L'invisible qui raconte chaque artiste. L'invisible que rapporte d'un monde caché l'artiste porté par la surprise du geste

## Fred Viktor & Jerry Bouthier

### LES COUTURIERS DU SON SUR-MESURE



Leur propos se situe au-delà de traduire en musique un lieu, ou d'en concevoir un simple habillage sonore.

*"Notre travail est d'associer des univers et de mettre la musique au même plan d'importance que le travail d'un chef, d'un designer, d'un décorateur pour en faire la composante à part entière d'un lieu."* Jerry Bouthier

Comme un architecte pourrait l'exprimer, il s'agit de faire naître la matérialité musicale, tout en respectant artistiquement et esthétiquement, en termes de texture, de sonorité et de tempo, l'ambiance du lieu, son décor, son design et son rythme de vie. Ainsi un espace, une heure du jour ou de la nuit, ont-ils leur propre *densité sonore* que leur sensibilité artistique parvient à rendre en courbes musicales totalement intemporelles.

35

Sound designers, éditeurs, compositeurs, producteurs d'artistes et de performances live aux atmosphères singulières, Fred Viktor et Jerry Bouthier aiment à se présenter comme des couturiers du son. Un son qui porte au-delà de la mesure rebattue, jusqu'à l'image, pour donner à voir le son autrement.

Adeptes du brassage artistique et de la diversité culturelle, leur approche de la programmation musicale s'épanouit dans l'éclectisme. Mieux, elle s'en nourrit avec l'oreille reliée au coeur, conscient que ce qui vibre intimement, retentit dans les mémoires collectivement. Aussi le groupe EVOK et sa collection d'hôtels aux ambiances bigarrées est un terrain de jeu musical très stimulant pour les deux artistes.

*"Le vrai luxe, c'est le temps, et le temps, c'est l'écoute. On ne s'écoute plus, on entend. On ne regarde plus, on voit. Pour moi, les hôtels EVOK sont les derniers bastions où l'écoute est encore possible et quoi de mieux qu'un voyage pour offrir une écoute."* Fred Viktor

*Hors du temps*, l'expression sied bien à Venise et au **Nolinski Venezia** pour esquisser et définir leur territoire sonore. Couturiers du son mais aussi hommes de lettres tant les mots participent à leur démarche artistique : vitalité et dynamisme pourraient être ceux d'**Il Caffè** dont la programmation musicale est la plus vivace de l'hôtel ; Cinématographique et onirique pour la playlist du **Bar Bibliothèque**. Légèreté pour le **Palais Royal Restaurant Venezia**, afin de contrebalancer le caractère cérémonial du lieu et de jouer avec humour et raffinement de sa théâtralité. Quant au **Bassin**, où l'on ne touche plus terre, l'expression élévation méditative hisse la playlist haut, vers des horizons musicaux très vastes. Enfin, laissées vierges de son, **chambres et suites** proposent sans imposer un univers musical secret, accessible par QR code dissimulé, à découvrir au détour d'une oeuvre.



# Les mesures RSE

La valorisation de l'artisanat  
et de savoir-faire locaux  
et ancestraux.

*“Dans les chambres comme dans l'ensemble de l'hôtel, la vibration d'origine des matériaux a été conservée et magnifiée. L'ancien et le moderne se répondent dans un dialogue sans heurt, très émouvant.” Yann Le Coadic*

## Dans l'hôtel

- respect et préservation de l'architecture d'un site classé et protégé. Le bâtiment historique a guidé la ligne directrice de l'ensemble de l'agencement et de la décoration intérieure.
- respect et rénovation des *marmorino*, une technique artisanale d'enduit intérieur qui remonte à plus de mille ans. Extrêmement développé à Venise, le *marmorino*, par ses couches résistantes mêlant chaux et poudre de marbre enduites et lissées, protège les murs et les fondations des attaques de l'humidité causées par la montée des eaux. Par ailleurs, ses reliefs et ses effets nuageux et moirés, dûs au travail de la main, en font un matériau d'une grande élégance.
- conservation et rénovation des sols historiques vénitiens. Fabriqué à la main sur son lieu de destination, le *seminato* vénitien ou le *terrazzo* se construit d'un seul morceau sans jointure. Composé de granules de marbre liés ensemble par un composé à base de chaux de caillou et de *cocciopesto* (débris de terre cuite écrasés), chacun des *terrazzo* du *Nolinski Venezia* est une oeuvre unique par ses teintes et l'agencement des mosaïques. Ses caractéristiques techniques le rendent particulièrement adapté non seulement à la restauration de monuments historiques, mais aussi à la bio construction.
- conservation et reproduction de toutes les ferronneries d'ornementation. L'ensemble des ferronneries de portes et de fenêtres a été restauré par un atelier d'artisanat d'art spécialisé dans les métaux. Leur savoir-faire d'excellence a permis notamment la reproduction fidèle d'une série de poignées aux formes uniques et poétiques d'hippocampe.
- conservation et rénovation de toutes les menuiseries en bois et huisseries de fenêtres. Les portes en bois d'origine ont été rénovées par un atelier d'artisanat spécialisé dans le bois. Solide et malléable, l'essence de mango a été sélectionnée pour la réfection des huisseries et la confection sur-mesure du mobilier des chambres.

## Dans les chambres

- respect et préservation de l'architecture d'ensemble d'un site classé et protégé. Unique, chaque chambre respecte l'écriture architecturale historique pour s'inscrire dans une temporalité hors du temps.
- les têtes de lit qui semblent faites de marbre sont en matériaux reconstitués selon la technique ancienne du *stucco marbro*. Ces stucs réalisés à la main à partir de poudres de pierre recyclées reproduisent les aspects nobles du marbre (nervures et couleurs) sans le désagrément écologique d'avoir à extraire des montagnes la précieuse roche. Chaud en surface, le *stucco marbro* est aussi très agréable au toucher et présente l'avantage d'être très léger contrairement au marbre. Atout précieux à Venise où tout est transporté à la main sur chariot ou sur bateau.

*“Bois, fer forgé, terrazzo, les matériaux sont nobles. L'insularité a rendu les vénitiens très ingénieux : les chutes de marbres ont toujours été recyclées et réutilisées. Si la façade de San Marco dévoile tant de marbres différents, ce n'est pas par goût stylistique mais par souci économique et par bon sens de la récupération. Pour la décoration du *Nolinski Venezia*, nous nous sommes tout simplement inspirés de cette démarche.”*  
Alessandro Scotto

## La gestion des consommables

### Dans les chambres

- aucune machine à café individuelle dans les chambres
- retrait des bouteilles en plastique et canettes
- suppression du plastique non essentiel
- grands contenants pour les produits de salle de bains
- mise à disposition de bouteilles rechargeables d'eau filtrée
- sourcing de mobiliers, objets et livres vintage
- utilisation d'une solution écologique de nettoyage avec Vapodil afin de réduire et supprimer au maximum l'utilisation de produits chimiques.

### En cuisine

- limitation du plastique par le sourcing de sacs sous vide réutilisables
- sourcing de produits bio et/ou locaux ; pour les produits phare comme le café, le bio est privilégié
- retrait des machines à café à capsules remplacées par des machines à grains



EVOK COORDINATION PRESSE

**EMMA KALADJIAN DE AZEVEDO**  
ekaladjian@evokcollection.com

BUREAUX DE PRESSE

France

**BÉATRICE KORB KAPLAN**  
beatrice.korb@agenceproches.com

Royaume-Uni

**CLARE JACKSON**  
evok@bacchus.agency

USA

**CARA CHAPMAN**  
cara@bacchus.agency

Moyen-Orient

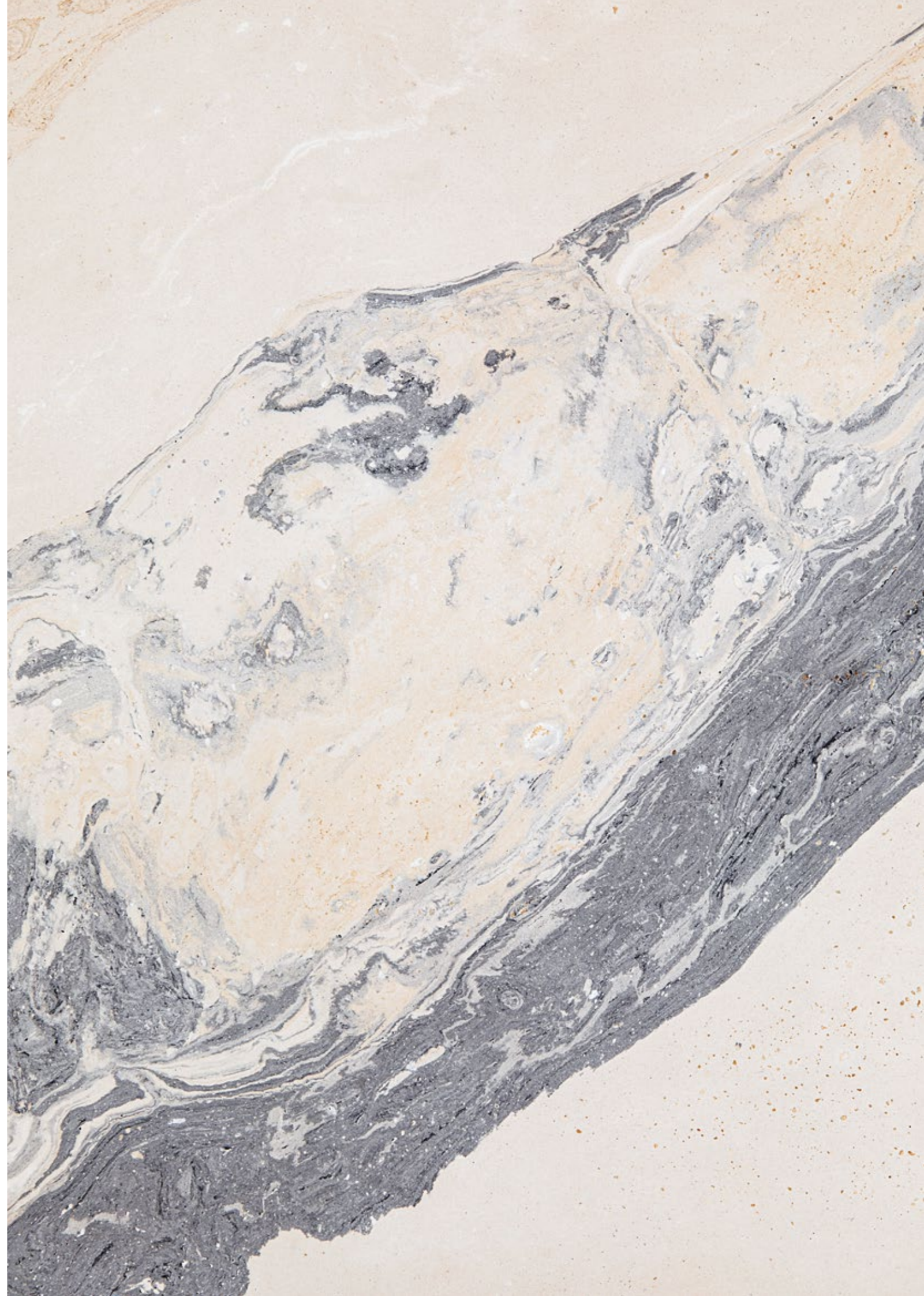
**DANIA SAWEDG**  
dania@hfaconsultancy.com

Italie

**JASMINE LE VAN KIM**  
jasmine@levankim.it

Espagne

**CARLOTA LARIO AGUADO**  
carlota@brandscomm.com







**NOLINSKI**  
VENEZIA