

AD

ITALIA



7. Un pit-stop alla Mob House, il luogo preferito dai nomadi digitali



Il ristorante Feuille de Chou all'interno della Mob House propone piatti di cucina biologica firmati da Jérôme Bancel, chef 2 stelle Michelin. Gregoire Gardette

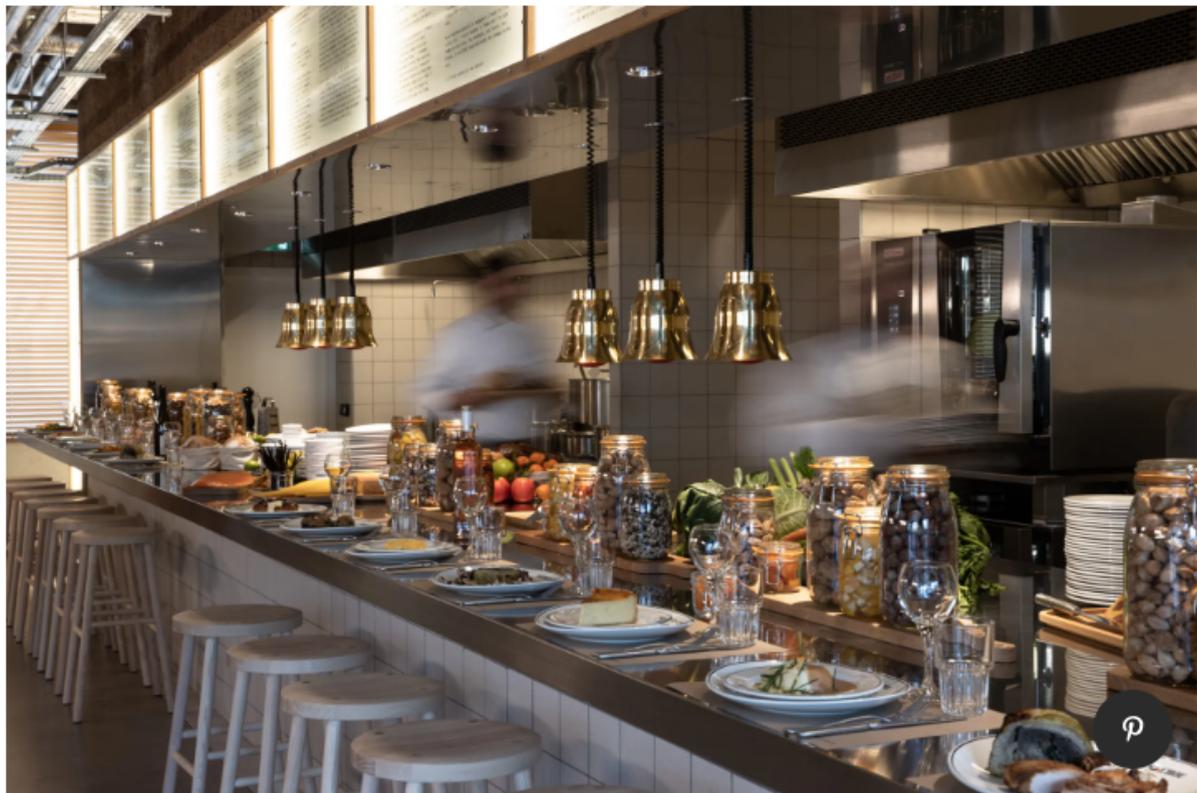
Tra un acquisto al mercato delle pulci e l'altro, segnate subito in agenda questo indirizzo al **70 rue Des Rosiers**, sempre a St-Ouen, a due passi dal vostro shopping. Ad appena cento metri dal Mob Hotel inaugurato nel 2017, **Cyril Aouizerate, Michel Reybier e Philippe Starck** si sono uniti per scrivere il secondo capitolo dello stesso romanzo. Mob House è un modello di hotel unico con le sue camere "3 in 1" progettate per soggiorni più lunghi con un letto, una scrivania e una sala riunioni combinati in uno. 100 camere, **una brasserie biologica con 200 posti a sedere**, un giardino di oltre 2000 m2, una piscina esterna di 20 metri, una palestra, una sala meeting, un grande tavolo "incubatore" che accoglie aspiranti imprenditori e startupper. Un affascinante meeting point per nuovi nomadi digitali basato su concetti chiave come la sostenibilità, il valore del tempo e dello spazio. Da tenere d'occhio anche la lista degli artisti che qui si esibiscono live in numerose serate. Siamo sicuri che sentiremo parlare anche di loro.



Mob House utilizza l'ecologia sociale come principio guida. Dalla costruzione dell'edificio, con un accento sulla terracotta, il legno o l'argilla, all'arredamento che utilizza innanzitutto materiali naturali. **Dalla ristorazione dedicata ai prodotti freschi, ai piccoli produttori biologici e alle filiere corte, fino ai suoi 2.000 m2 di giardino alberato a cielo aperto.** Con, esclusivamente e come sempre al MOB, prodotti per l'igiene e la pulizia che sono certificati come biologici e che sono fatti a mano a Bordeaux. Gregoire Gardette



Questo progetto creato da Cyril Aouizerate, Philippe Starck e Michel Reybier, vuole reinventare la nozione di valore e il concetto di lusso. Con il suo ristorante biologico, la sua palestra, le sue terrazze, la sua piscina all'aperto o il suo Wi-Fi ad alta velocità in tutte le aree, qui i beni più preziosi sono tempo e lo spazio. Il tempo per un pranzo, una notte fuori o un soggiorno. Il lusso di uno spazio aperto a tutti, a metà strada tra il lavoro e il tempo libero. Un luogo dove è possibile riconciliare la nostra vita professionale con quella privata. Perché il vero lusso, in un'epoca in cui tutti vogliono consegne a domicilio in un clic, è prendersi il proprio tempo. Gregoire Gardette



Gregoire Gardette

30/33



Mob House

Il ristorante **Feuille de Chou** della Mob House propone piatti della tradizione gastronomica francese. Sono preparati nella cucina a vista utilizzando solo prodotti biologici e a filiera controllata. Il menu è firmato da **Jérôme Banctel**, chef 2 stelle Michelin. La capacità del ristorante è di 200 coperti.



Gregoire Gardette

31/33



Mob House

Il concetto chiave adottato da Starck nella progettazione della Mob House, è quello della “stanza 3 in 1” che incarna il tema centrale della struttura, perfetta per lo smart working. **È qui che lavoro e riposo, professionale e privato si intersecano senza mai confondersi.** È qui che, al prezzo di una notte d’hotel, l’imprenditore viaggiatore dispone di una grande camera da letto, un’autentica sala riunioni e un vero ufficio in uno stesso spazio modulare.



Gregoire Gardette

32/33

Mob House

Materiali sostenibili e colori naturali sono un elemento chiave del progetto Mob House.





Gregoire Gardette

33/33



Mob House

Una delle numerose terrazze che caratterizzano le stanze del Mob House.

17 AVRIL 2022