

ARTISAN DE L'AVENIR

Cyril Aouizerate, philosophe par études et urbaniste par affinités, révolutionne depuis quelques années le monde de l'hôtellerie à travers sa vision unique de l'hospitalité.

Par JOSÉPHINE RONEY – Photo, JÉRÔME BONNET

Digne héritier de Moïse Maïmonide, philosophe et métaphysicien juif du XII^e siècle qui prônait une hygiène de vie saine (et qui vécut 66 ans !), Cyril Aouizerate a une vie bien remplie lui aussi. Avant de réinventer l'hôtellerie avec le concept MOB, ce dernier a, entre autres, publié des biographies et essais philosophiques et créé sa propre société d'urbanisme.

Justement acronyme de Maïmonide Of Brooklyn, le premier né de MOB était un restaurant végétalien imaginé à New York en 2011 avec le regretté Alain Senderens, autre célèbre visionnaire et accessoirement chef trois étoiles au *Guide Michelin*. Depuis, la famille s'est agrandie et se montre plus patriote. C'est en plein cœur des Puces de Saint-Ouen, à quelques mètres du MOB HOTEL que s'est installé en début d'année MOB HOUSE, un établissement hors des normes à l'instar de son fondateur. Première caractéristique particulière : ce n'est pas un hôtel pensé (uniquement) pour les touristes mais une incitation à déconnecter, même pour ceux qui vivent à une vingtaine de minutes en métro. Si l'on suit la devise de cet "artisan hôtelier", l'ultime luxe consiste à prendre son temps et, compte tenu de celui nécessaire à la conception de cet établissement, il est tout à fait permis de qualifier le MOB HOUSE d'hôtel de luxe. En effet, Cyril Aouizerate et ses associés, l'entrepreneur Michel Reybier et le designer Philippe Starck, ont passé plus de trois ans à trouver le parfait équilibre entre l'invitation au voyage et la productivité optimale, comme en témoignent le lobby version salon *cocooning* aux fauteuils moelleux mais aussi *open space*, partageant la vedette avec le bar bling-bling et le restaurant aux allures new-yorkaises. Le tout étant parsemé de centaines de livres engagés et accolé à la piscine, la salle de sport et la salle de séminaire. Imaginées pour l'entrepreneur indépendant et le voyageur nomade, les chambres, inspirées de la "vraie" vie où se mêlent travail et plaisir sont trois-en-un : bureau, chambre et salle de réunion.

Cette démarche de lâcher-prise débute avant même d'accéder à l'établissement, avec le passage obligé par les célèbres Puces. Les casse-noix disposés dans les chambres, destinés à redécouvrir

ces merveilles de la nature et prendre le temps de les décortiquer participent également à cette idée de se poser, peu importe la distance parcourue ou la durée du séjour. Pour Cyril Aouizerate, le tourisme tel qu'on l'entend aujourd'hui touche à sa fin et, d'ici quelques années, les voyages en avion deviendront très occasionnels, pratiqués pour de longues durées sur de longs courriers, ce qui entraînera une nouvelle réflexion autour de l'hôtellerie actuelle.

Fervent défenseur de l'écologie sociale, bien loin d'utiliser son engagement comme prétexte de communication à l'heure de la bien-pensance et du *greenwashing*, les convictions de cet urbaniste sont ancrées depuis son enfance à Mirail, quartier populaire toulousain. Ses joyeux souvenirs dans la ferme de l'un de ses camarades, puis le désarroi de ses nouveaux voisins de palier une fois dépossédés de leurs terres ont accentué son ambition d'un monde plus cohérent. Son leitmotiv est finalement assez simple : "Ce qui n'est pas bon pour le vivant n'est pas bon pour l'homme." Il ne s'interroge pas sur le bien-fondé des idées qui se mettent en place progressivement afin de préserver la planète mais plutôt sur le pourquoi ne l'a-t-on pas fait avant. "Sans penser au dérèglement climatique, est-ce que ce que l'on prescrit maintenant ne paraît pas logique ?" Le choix de l'emplacement du MOB HOUSE, à côté des Puces, résonne d'ailleurs avec cette idée puisqu'il tient à rappeler que les antiquaires, précurseurs de la seconde main, n'avaient pas pour projet de sauver la planète mais simplement de ne pas jeter de beaux meubles. Loin du discours moralisateur qu'il juge contre-productif, il propose bien plus qu'il n'impose. Les murs en terre cuite, sans peinture, les plafonds bruts, le parquet en chêne français, la céramique du Beaujolais, les savons bio et réalisés en France ainsi que les produits frais et locaux proposés par le chef aux deux étoiles Michelin, Jérôme Banctel du restaurant Feuille de Chou, sont autant de preuves de la transparence et la cohérence de ce projet.

MOB HOUSE, c'est finalement la vision autrefois utopique mais désormais visionnaire de Cyril Aouizerate qui prend vie. Cette idée de l'hospitalité devenue obsolète. Lui qui se souvient de sa grand-mère prête à pousser les murs pour satisfaire tous ses invités semble bien parti pour, à son tour, repousser les limites ●

