

BONNE NOUVELLE

9

La Newsletter de Thierry Virvaire **42**, rue du faubourg Poissonnière 75010
Paris

0610614592

Septembre Octobre Novembre 2012

www.thierryvirvaire.com

Equip'Hôtel 2012

Une session innovante et très professionnelle

Dîner de Gala

à l'Hôtel de Ville de Paris

BOCO

&

Philippe CONTICCINI.

Le Studio des Vins et France Boissons :

la visite d'un Ministre.

*Guy Degrenne et Elior
théâtralisés dans le Sas customisé
du Restaurant Horizon du Hall 7.2*

Le

« Tout petit Hôtel » :

un projet hôtelier qui a reçu un très bel accueil de la part des Hôteliers,
Visiteurs du Salon.



Dîner de Gala
Equip'Hôtel
à l'Hôtel de Ville
de Paris.
le 11 Octobre 2012
Direction artistique
de Thierry Virvaire

Le 11 Octobre dans les Salons de l'Hôtel de Ville de Paris, Corinne Ménégaux , Directrice de Division Hôtellerie Restauration de Reed Expositions France et Yumna Chabrol , Directrice adjointe recevaient quelques 300 Vip invités, représentant les grands comptes Visiteurs, Exposants et partenaires du Salon.

Pour sa deuxième édition, ce dîner de Gala en smoking et robe longue a eu pour vocation de témoigner de l'excellence du Salon à venir.

Le cocktail dînatoire était assuré par le concept « Boco » restauration rapide de prestige proposant des recettes démocratisées de Grands Chefs dans des « bocaux » de verre : 2 adresses parisiennes offrent cette nouvelle gastronomie du déjeuner de semaine.



Etant aux commandes artistiques de cette très belle manifestation, j'ai eu le plaisir de travailler avec Philippe Conticcini pour la Pâtisserie des Rêves qui signait le dîner audacieux de 3 plats sucrés.

C'est dans un décor « Blanc et Or » élaboré grâce aux Arts de la Table de la Grande Maison Options, que les convives sont passés à table pour cette aventure culinaire commentée en direct de l'Office par Philippe Conticcini et en salle par Corinne Ménégaux : une bien jolie façon conviviale de nous faire partager les envois de ces mets d'exception

Les Elèves de l'Ecole Ferrandi officiaient sous la rigueur et le professionnalisme de Marie et Guy Carle aux commandes logistiques de ce moment intense.

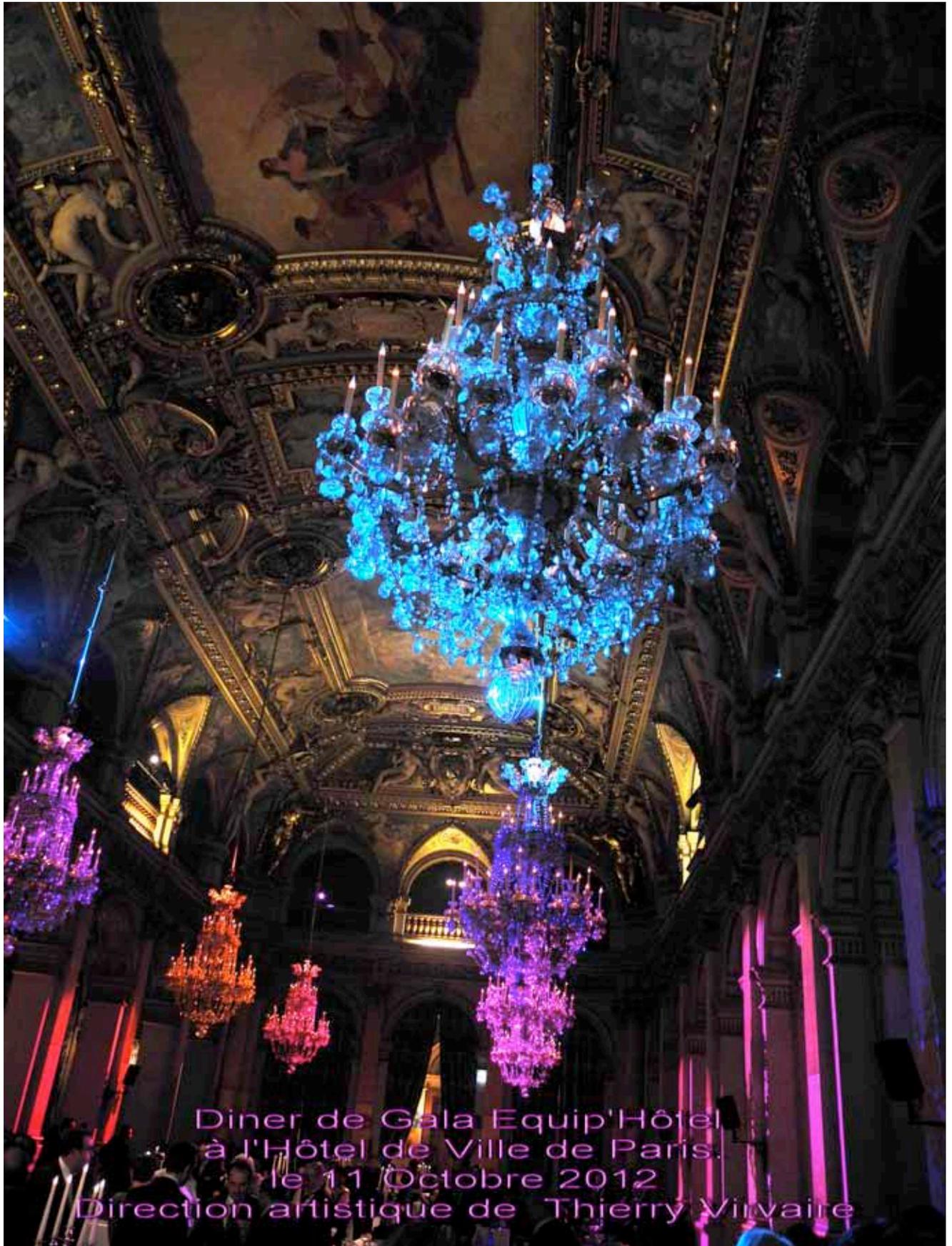
Et puis..... je souhaitais une folie : c'est à Sacha Stark de Silence, expert en scénographie lumineuse, que j'ai confié la réalisation d'une chorégraphie de lumières !!! Nous avons fait étinceler dans des feux de couleurs les 10 lustres de la Salle des Fêtes.

Par un jeu de lumière proche d'un feu d'artifice, ces lustres ont respiré ou se sont embrasés au rythme des 3 services gastronomiques.

Un ciel étincelant dans un lieu unique pour un Salon ambitieux !!!!



Merci à Corinne et Yumna de me faire confiance. Merci aussi à Aïstou et Lucie....



Et puis un autre joyau a étincelé ce soir là : la voix si envoûtante de Raphaëlle, notre chanteuse flamboyante du groupe Artamuse.

Mon challenge était ambitieux....une envie de voyager à travers les hymnes de Piaf jusqu'à la Modernité de la Lady : Gaga !!!!

Chapeau bas, Madame....et Messieurs.

Le Studio des Vins

Le Salon Equip'Hôtel présente pour chaque secteur d'activité un Espace de Tendances et de Rencontres professionnelles : ce sont les Studios.

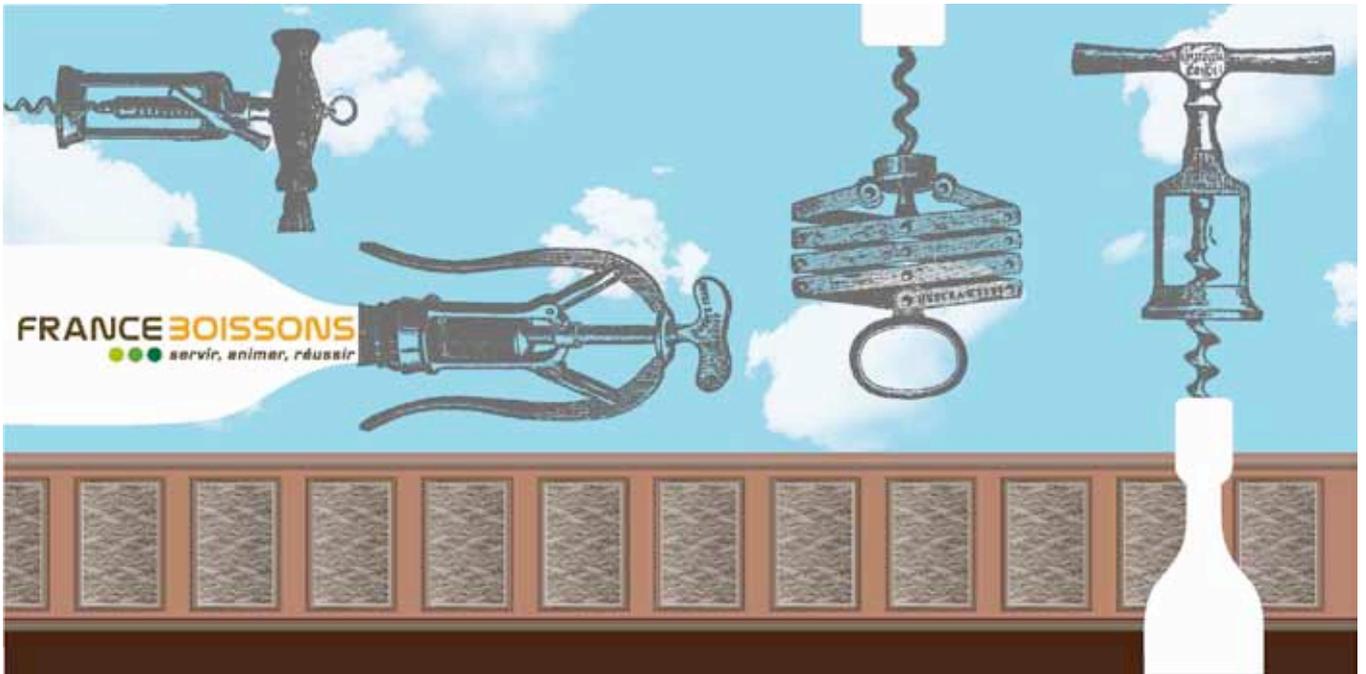
Le secteur des Boissons n'était pas représenté jusqu'à la session 2012, et Equip'Hôtel a proposé à France Boissons, leader sur le marché de la distribution de la bière, des softs et du vin, d'être exposant à travers un Studio de 600m² sur le Hall 7.3 dédié à la Gastronomie.

J'ai eu le plaisir de me voir confier le projet.

Le challenge était de concevoir un espace de Tendances autour de la dégustation des Vins à travers 4 univers définis et de conjuguer un espace de commercialisation de ces produits pour recevoir fournisseurs et commerciaux.

Les grands crus étaient présentés dans un décor évoquant les grilles des Grands Domaines





Bois blanchi, tire-bouchon géant en gravure, luminaire nuage signé Anne Pierre Malval pour un décor autour de la dégustation des productions traditionnelles de grands viticulteurs.



Ambiance végétale et jeux graphiques autour du Logotype de France Boissons pour une jolie sélection de Vins Bio.

Un shopping d'objets design avait été faite chez Serax, Atypyk ou Laurence Brabant pour thématiser cet univers



Le parcours des dégustations s'achevait par cet espace de fête dédié à de grandes marques emblématiques de Champagne comme Piper, Mumm ou Jacquart.

Et nous avons le privilège pour inaugurer le Salon d'avoir la visite de Sylvia Pinel, Ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme.



Corinne Ménégaux, Equip'Hôtel et Marc Roubaud, Président de France Boissons m'accompagnent dans cette visite.

Thierry Virvaire 'Takes Over' Equip'Hôtel

Meeting with a designer of the fleeting and the enduring...

His creative hand is everywhere! As a preview, he set the stage for the gala dinner organised by Equip'Hôtel at the Mairie de Paris (City Hall). During the show, one can discover his universe in three different places. Designer, decorator - of the fleeting or the enduring - Thierry Virvaire is a man of inspired projects.

He decorated the Studio des Vins (Hall 7.3), creating a "trail" through four wine growing "worlds" dramatised by trompe-l'oeil themes. He designed the welcome area of the Horizon Restaurant (Hall 7.2) in the spirit of a 1930's Parisian brasserie with lighting fixtures of his own design and tables elaborated from the collections of Guy Degrenne. Finally, he is hosting his own 16 sqm stand (Hall 7.1, stand J55) based on a highly original theme: the "Tiny Hotel" which changes décor every day. After the reception last Sunday and the guest room yesterday, today he sets the stage of a restaurant in breakfast mode. Tomorrow it will be the turn of the bathroom, and his performance will culminate on Thursday with the spa. Absolutely not to be missed! ■

[TRANSLATION BY RICHARD BARNES]



© Constat Design / L&L

▲ Thierry Virvaire

Home & Fashion Freelance Designer
Designer Freelance Mode & Maison

BOURSE HOTEL Hall 7.1 Stand J55

Thierry Virvaire investit Equip'Hôtel

Rendez-vous avec ce scénographe de l'éphémère et du durable

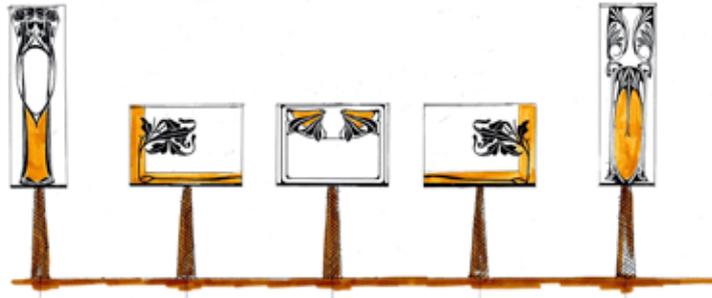
Sa patte créative est partout ! En avant-première il a mis en scène le dîner de gala organisé par Equip'Hôtel à la Mairie de Paris. Pendant le salon on pourra découvrir son univers dans trois endroits différents. Scénographe, décorateur de

l'éphémère comme du durable, Thierry Virvaire est un homme de projets inspirés.

Il a décoré le Studio des Vins (Hall 7.3) en créant un parcours à travers quatre univers viticoles théâtralisés par des trompe-l'œil à thème. Il signe le sas d'accueil du Restaurant Horizon (Hall 7.2) dans un esprit brasserie parisienne des années 30 avec du luminaire qu'il a dessiné et des tables mises en lumière avec les collections Guy Degrenne. Enfin, il anime son propre stand (Hall 7.1, stand J55) de 16 m² avec une idée hyper originale : "Le Tout Petit Hôtel" qui change de décor chaque jour. Après la réception dimanche dernier, la chambre hier, il met en scène aujourd'hui le restaurant à travers le petit-déjeuner. Demain ce sera la salle de bains et sa performance s'achèvera jeudi avec le Spa. A découvrir absolument ! ■

[PAR NELLY RIOUX]

Abat-jour



EQUIP'HOTEL 2012, HALL 7.2 "HORIZON" — Thierry VIRVAIRE le 4 JUILLET 2012 —



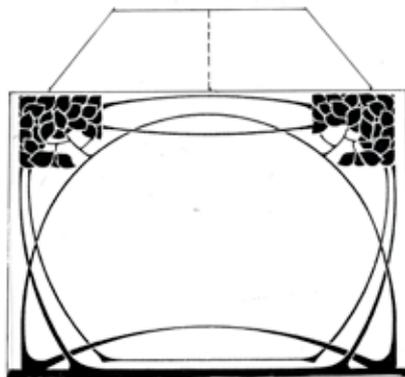
Avant Après

Le Studio Resto était un défi ambitieux :

Equip'Hotel a souhaité travailler avec Elixir, chargé de toute la Restauration sur le Parc de la Porte de Versailles et mener une réflexion sur toute la gastronomie proposée aux visiteurs.

Sur les tendances des Equipes Gira et avec le concours de nombreux prestataires partenaires, tous les restaurants et espaces de restauration rapide proposés sur les 6 Halls du salon avaient été customisés.

Suspension



Volets
aspirants.



deuxième plan.

EQUIP'HOTEL 2012, HALL 7.2 "HORIZON", Thierry VIRVAIRE 4.07.12



Je me suis chargé de relooker uniquement par l'ambiance lumineuse et les Arts de la Table Guy Degrenne, le restaurant Horizon du Hall 7.2 sur le thème de la Brasserie Parisienne.

J'ai choisi de travailler avec Eclair & Vous, spécialiste du luminaire et de l'abat-jour pour la réalisation de ces luminaires que j'ai dessinés spécialement pour le projet.

Et enfin

Vous avez tous reçu la newsletter de Batilife qui annonçait le projet du

« Tout petit Hôtel ».

Je souhaitais me présenter sur Equip'Hôtel comme Directeur artistique et Chef de projet et non comme Décorateur, métier soit banalisé soit sacralisé et faisant peur à mon sens au visitorat du salon composé de propriétaires de 3 étoiles avec qui je souhaite travailler.

Je profitais aussi de la synergie de l'ensemble de ces projets qui témoignaient d'expertises différentes.

Je m'intéresse de nouveau au monde de l'Hôtellerie qui m'avait fait travailler sur de beaux chantiers avec les produits signés « Mary & Virvaire » et plus récemment sur la rénovation d'un 3 étoiles boulevard Raspail...

Pour témoigner de mon approche dans l'univers de l'Événementiel et de l'Hôtellerie, j'ai travaillé sur un projet très concret qui se réalisait tout les jours sur un espace de 16m².

Ces 5 décors proposaient la visite d'un hôtel :



La Réception



La Chambre



La salle à manger
du Tout petit Déjeuner



Le dressing de Star



Le « Tout petit Spa ».

RECEPTIO



Le mobilier du Lobby est
signé par
Jardin Pamplemousse.

Projet du "Tout petit Hôtel " présenté par Thierry Virvaire sur
Equip'Hôtel Novembre 2012.

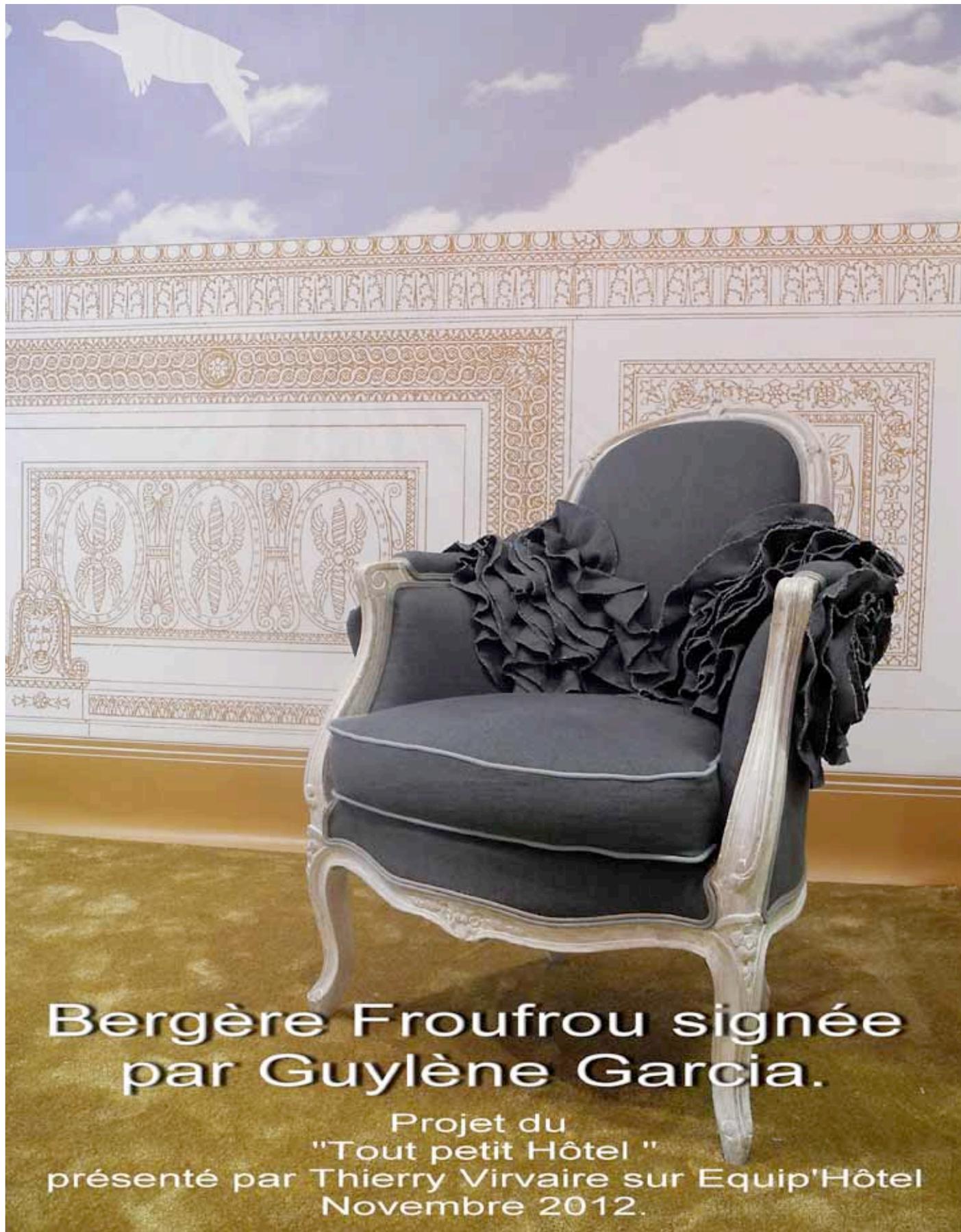


**Lustre "Clés" ,
pièce unique,
créé et réalisé pour le
projet
par
Thierry Pierre.**

Projet du
"Tout petit Hôtel "
présenté par Thierry Virvaire sur Equip'Hôtel
Novembre 2012.

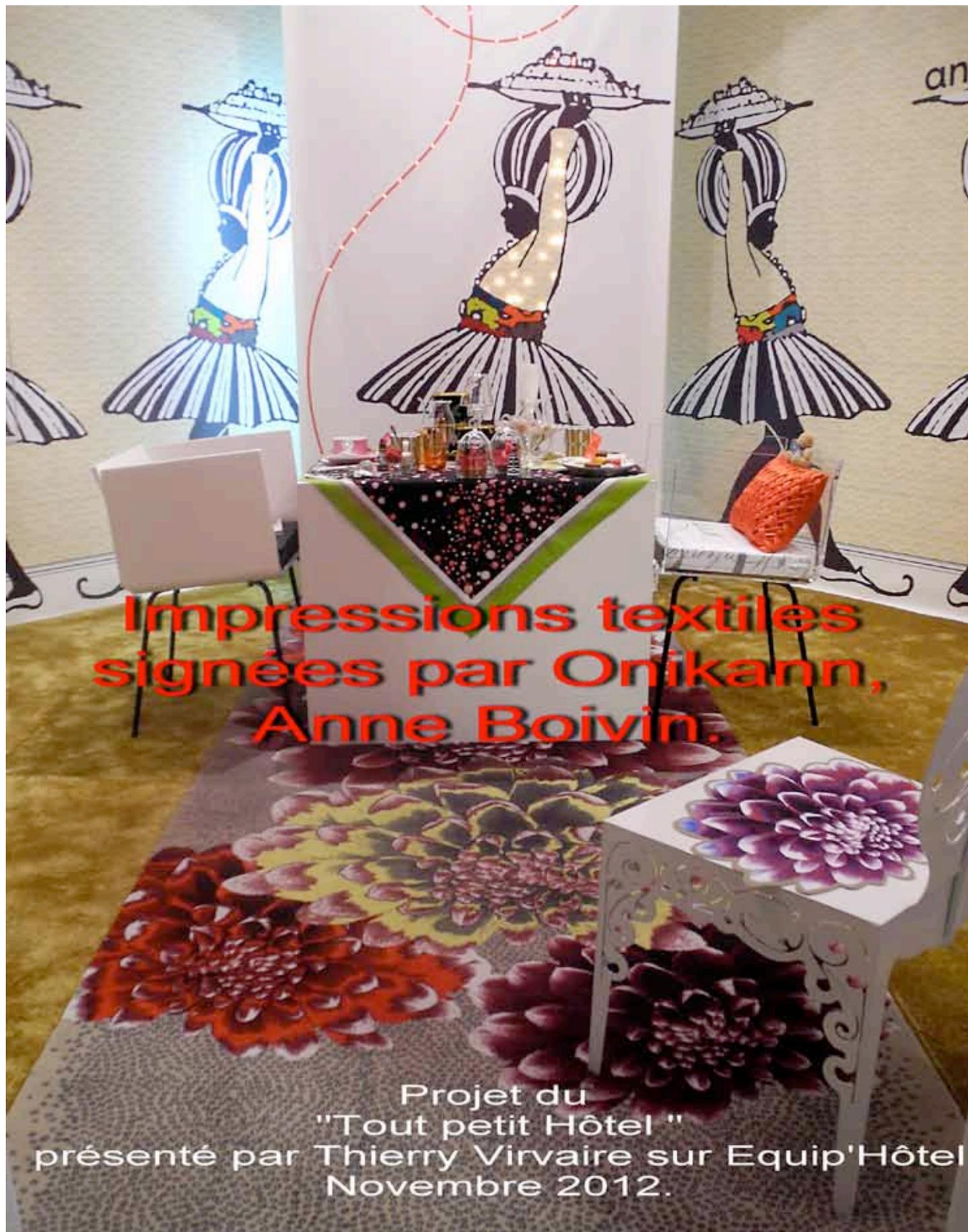


Projet du
"Tout petit Hôtel "
présenté par Thierry Virvaire sur Equip'Hôtel
Novembre 2012.



**Bergère Froufrou signée
par Guylène Garcia.**

Projet du
"Tout petit Hôtel "
présenté par Thierry Virvaire sur Equip'Hôtel
Novembre 2012.



**Impressions textiles
signées par Onikann,
Anne Boivin.**

Projet du
"Tout petit Hôtel"
présenté par Thierry Virvaire sur Equip'Hôtel
Novembre 2012.

Je tiens à remercier toute l'équipe qui m'a entouré : Julia Fantini, mon assistante, Emmanuelle Anastase, Florence Bedet pour leur présence et leur témoignage de professionnalisme auprès de tous nos contacts !

Mais surtout Thérèse Hauff Macé qui a accompagné ce projet grâce au soutien de la fibre Antron®, Invista « Sponsor » en le présentant de toute son énergie et toute sa conviction toujours très professionnelle.



Merci à Nathalie Gouband , marketing Fauchon réceptions et à Diane de Sedouy, communication Fauchon.





**L'accueil fut très positif : le projet a attiré de nombreux propriétaires d'établissement, mais aussi des spécialistes de l'Événementiel qui ont su reconnaître un projet dynamique et personnel.....
.....A suivre !.....**

Et tous les gentils messages qui font très plaisir....

« Merci à toi de ta gentillesse, disponibilité et professionnalisme. C'est toujours un plaisir de travailler avec toi !

Amitiés »

Corinne Menegaux Directeur de Pôle Hôtellerie - Restauration- Forme- Funéraire - Spectacle
Reed Expositions France

« Merci beaucoup Thierry ! et bravo à toi pour toutes les animations magnifiques que tu as réalisées pour nous ! Et un grand merci pour ta gentillesse ! A très bientôt »

Jenny BACHELOT - Directrice de clientèle - Equip'Hotel Paris - Vending Paris - Marocotel by Equip'Hotel

« Salut Thierry,

je voulais juste te saluer à nouveau après le démontage. C'est un plaisir de te compter parmi les auteurs d'espaces, et pour être honnête, en-dehors de notre espace (cultivons l'autosatisfaction), c'est ton très joli et agréable studio des vins que j'ai le plus apprécié.

à bientôt et bon repos (au moins 24h)

bien à toi »

Didier & Fabrice KNOLL, Architectes et Designers 10bis, rue Descombes 75017 PARIS

TEL +33 1 47 54 03 07

www.dfknoll-architecturedesign.com

« Bonsoir Thierry,

Merci pour ces quelques mots qui me touchent beaucoup.

Je suis très heureuse d'avoir fait votre connaissance grâce à Reed expo et d'avoir mené ce projet avec votre précieuse collaboration.

Effectivement nous allons probablement avoir moins de contacts ces prochaines semaines mais je garde à proximité votre carte de visite que je n'hésiterai pas à partager.

MERCI et à bientôt,

Celine VAUTARD France Boissons

Responsable Vins Région IDF - en charge de l'Equipe "Restauration

« Bonjour Thierry,

Merci beaucoup pour votre message, j'ai été ravie de travailler avec vous, un vrai bonheur !

A bientôt pour des prochaines aventures. Bien à vous, »

Chiara PARISI

Responsable Evénements & Partenariats - Events & Partnerships Manager

« Un grand bravo à toi aussi pour ton génialissime talent J et ton savoir faire... à la Virvaire .A très bientôt, »

Aïstou Camara Pôle Hôtellerie- Restauration- Forme & Spectacle

« J'espère que vous accepterez mes excuses pour avoir mis aussi longtemps à vous remercier. Car vraiment nous vous devons de beaux remerciements :

- Remerciements pour ce magnifique espace
- Remerciements pour votre implication, le temps consacré et surtout votre sens pratique en plus de votre talent artistique

- Remerciements pour avoir aussi géré les partenaires !

Au plaisir d'une prochaine rencontre.

Bien cordialement »

Sabine MASSE. Foie Gras Masse