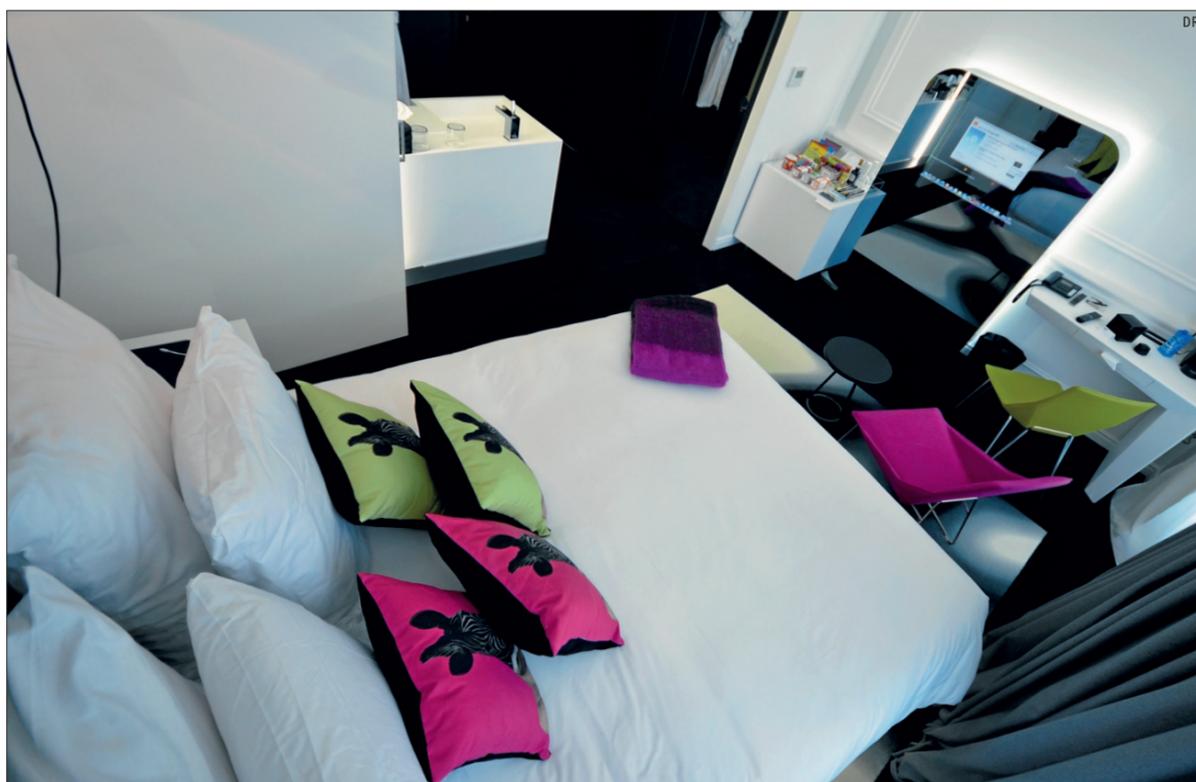


Hôtellerie. Si son ouverture est prévue pour la fin de l'année, le nouvel hôtel haut de gamme dijonnais du groupe Massucco se dévoile déjà un peu plus et livre son nom : Vertigo.

Une remise en cause des codes de l'hôtellerie



Voici comment se présenteront certaines des chambres du futur hôtel et, ci-dessous, vous pouvez découvrir le logo de l'établissement.



Vous avez le choix entre le groupe U2 et le cinéma d'Hitchcock mais, quelles que soient vos références culturelles, le nom du futur hôtel haut de gamme que Bruno et Christophe Massucco sont en train de créer à Dijon devrait vous parler : il s'appellera Vertigo. Le but est évident : provoquer une sorte de vertige du client face à une offre qui, comme le précise Clémence Carminati, directrice de cet hôtel en devenir, « remettra en cause les codes classiques de l'hôtellerie ». L'ambition est présente mais il faudra attendre encore un peu pour en prendre toute la mesure : l'établissement de la rue Devosge devrait ouvrir ses portes à la fin de cette année. Le nouveau concept hôtelier, membre de la chaîne Design Hotels (qui rassemble 280 hôtels dans soixante pays), comprendra quarante-deux chambres et proposera de nombreux services et produits haut de gamme. Les clients auront, par exemple, la possibilité d'utiliser une voiture électrique mise à leur disposition (une BMW i3), ainsi que des vélos à assistance électrique. Au programme également : un bar, un spa, des vins en tube, des lits en suspension, une salle de réunion, un fumoir, des espaces réception, un salon bibliothèque avec une che-



minée, une salle de projection privée... Le lieu se revendique comme innovant et exceptionnel. « Nous avons travaillé, pour sa conception, avec le bureau d'études Carminati, souligne la directrice, et pour l'ameublement, avec Ligne Roset ». L'hôtel disposera également d'une piscine en sous-sol, accompagnée d'un sauna, d'un hammam, d'une salle de soin et d'une autre, dédiée à la pratique du fitness.

BERTY ROBERT

♦ vertigohoteldijon.com

Recherche testeur-blogueur n'ayant pas peur du vertige...

Rien de mieux pour lancer un nouveau produit que de créer un beau « buzz » médiatique. C'est le choix fait par Bruno et Christophe Massucco pour accompagner le démarrage du Vertigo. Comme nous l'annoncions dans notre numéro du 14 avril (N° 4389) l'hôtel recrute une personne en CDD pour une durée de 42 jours durant lesquels la ou le chanceux(-se) devra accomplir l'harassante tâche de profiter de tous les services du nouvel hôtel et de rendre compte, quotidiennement, de ses impressions sur un blog. Une centaine de candidatures a, pour l'heure, été reçue mais le choix final n'est pas encore arrêté. Si l'aventure vous tente, écrivez à c.carminati@dijonhotels.fr

Meunerie.

DECOLLOGNE, CRÉATEUR DE FARINES, PRÉSENTE « MA DOSE DE FARINES ».

Depuis son lancement, le succès de la gamme particuliers des farines Decollogne au packaging vichy vert va croissant : nouveaux référencements, élargissement de la gamme... Afin de répondre à de nouveaux besoins de consommation, Decollogne a créé un format inédit et innovant. Dans la lignée des sticks (sucre, assaisonnement), l'artisan-meunier depuis 1840 a mis au point un format de 100 grammes, baptisé « Ma dose de Farine », répondant à des critères de sécurité, de fiabilité côté conservation, tout en étant pratique et facile d'ouverture et d'utilisation.

Cette innovation a été présentée le jeudi 11 septembre, chez Tante Marguerite : restaurant du groupe Bernard Loiseau à Paris. Ce nouveau format répond à des exigences précises et fortes : rapidité, praticité, simplicité dans la consommation quotidienne ; qualité, sécurité alimentaire : l'emballage a été particulièrement travaillé pour apporter toutes les garanties au consommateur ; adaptée à un usage unique, monodose, et nomade ; ludique, elle permet les « mix » de farines, et donc la découverte de nouveaux goûts ! Deux types de farine ont été lancés dès septembre en format « Ma dose de Farine » - « tout usage : farine de blé bio T65 » et « cuisine et pâtisserie : farine de blé bio T110 » - et ont vocation à être rejoint par des farines de spécialité (épeautre, seigle...). Le tout au prix de 0,90 euros la dose, prix de vente conseillé, TTC.

Gaz.

GRTGAZ CHOISIT ITRON POUR SA SOLUTION DE PRÉVISION DE LA DEMANDE EN ÉNERGIE.

GRTgaz, gestionnaire de l'un des principaux réseaux de transport de gaz européen a choisi la société Itron, qui possède notamment un site - centre d'excellence du groupe - à Mâcon, pour la fourniture de son système de prévision de la consommation de ses clients. Expert reconnu dans les solutions de prévision, Itron aide les gestionnaires de réseau à équilibrer l'offre et la demande en énergie. Cette solution de prévision horaire à une maille très fine, baptisée Metrix, permet ainsi à GRTgaz de mieux anticiper la demande de gaz naturel et d'améliorer la gestion de ses prévisions de consommation. Metrix se présente sous la forme d'une application client/serveur entièrement configurable qui assure de nombreuses fonctions. Elle comprend l'acquisition des historiques de consommation, l'importation de prévisions météorologiques, la génération et l'archivage de prévisions. Itron s'est chargé de l'intégration de la solution, ainsi que de la formation dispensée aux ingénieurs de GRTgaz. « La solution logicielle Itron répond à la fois à un besoin d'amélioration de la prévision pour les besoins de pilotage horaire du réseau et également à l'amélioration des informations que nous communiquons au marché et à nos clients », déclare Frédéric Mours, responsable du département programmation de GRTgaz. En effet, la réglementation européenne demande aux gestionnaires de réseau de transport de gaz naturel de rendre publiques les informations sur l'offre et la demande sur leur réseau, et donc les prévisions de consommation.

en bref