

Lieu hybride et cool, le MOB Hôtel est devenu the place to be à Saint-Ouen



© Bruno Comtesse

Cinéma en plein air, restaurant bio, espace de coworking, terrasse et potager... Derrière un épais mur de briques rouges, ce n'est pas seulement un hôtel que l'on découvre mais un écosystème. Bienvenue au MOB !



© Bruno Comtesse

Fondé par Cyril Auizerate (co-fondateur avec Serge Trigano des hôtels Mama Shelter), le MOB Hôtel s'étire sur 92 chambres (entre 13 et 38 m²) : un endroit pour dormir évidemment mais aussi pour circuler, bouquiner, déjeuner, danser... On y vient donc manger d'excellentes pizza bio, suivre un cours de yoga sur le toit, observer les riverains cultiver leur petit lopin de terre ou assister, un casque vissé sur les oreilles, à une projection en plein air. C'est à Saint-Ouen, tout près des puces, que l'antre de Cyril Auizerate, philosophe et urbaniste, s'élève. Un immense espace inauguré début mars et qui fera un excellent spot pour l'été. Barbecue, bar en terrasse et cinéma en plein air, on se voit déjà allongés sur les chaises longues un verre de Bandol frais à la main.



© Paul Bowyer



© Paul Bowyer

Un endroit pensé pour accueillir

« MOB hôtel est pensé autour de la poly-sensorialité. Elle débute par la dimension visuelles et spatiale de l'hôtel. Les valeurs véhiculées par la vie, par le son, par l'odeur sont constitutives de MOB Hôtel : hospitalité et convivialité, pluralisme et cultures, philosophies et savoirs, spiritualité et ataraxie. » Derrière une profession de foi engagée, MOB souhaite proposer une nouvelle manière de concevoir l'hospitalité au XIXe siècle. Offrir plus qu'un lit douillet, faire en sorte que l'on se sente ici comme chez soi. « MOB, c'est comme à la maison, tous ensemble », confirme le slogan de l'hôtel. D'ailleurs dans les chambres dépliées sur deux étages, on ne trouve pas de téléviseur, mais un lit d'appoint pour les copains qui voudraient prolonger une soirée arrosée, sans supplément et en tout légalité.

Tisser du lien social en proposant de grandes tables à partager, en ouvrant les terrasses et en proposant aux habitants du quartier de s'investir dans le lieu à travers des potagers partagés sur les toits. « MOB bouscule l'acception contemporaine de l'hôtel, en alléguant que l'hospitalité est aussi affaire de synesthésie et de correspondances, de la musique au libre, du cinéma au jardinage. Les liens tissent. »



Réception, épicerie et pop-up store © Paul Bowyer



© Paul Bowyer

Hôtel, pop-up store, espace de coworking et... restaurant !

Dans un restaurant à la décoration éclectique et colorée signé **GavoilleKristian** et Valérie Garcia et où trône en son centre un immense babyfoot, on découvre une carte 100% bio et d'inspiration vegan à l'image des restaurants MOB de New York ou à la Cité de la mode, tous fermés aujourd'hui. Chou-fleur grillé, houmous et foccacia, curry de légumes croquants... Un menu confié à Brice Morvent (ancien candidat de l'émission Top Chef) et qu'il compose avec des produits bios fournis par Biocoop et des coopératives agricoles « Pour contrôler les produits et limiter les déchets et le gaspillage, nous ne proposons que deux plats du jour », confirme Cyril Aouizerate. Un menu agrémenté de quatre pizza aux tomates fraîches et aux parfums de soleil : Marinara, Marguerite, Baba et Quatre fromages. Excellentes et pour cause, derrière le four, on croise John Bergh, double champion du monde et meilleur ouvrier de France. Entre Brice Morvent, John Bergh et Aline Afanoukoé à la culture, on peut dire que le MOB est bien entouré. Pour s'apercevoir de la richesse du lieu et des énergies qui l'habitent, il suffit de passer le périph, mais on vous fait confiance pour ça.



[Visualiser l'article](#)



© Paul Bowyer



© Paul Bowyer

Où ? • MOB Hôtel, 4-6 Rue Gambetta, 93400

Combien ? • Chambre à partir de 89 euros, pinte à 7,50 euros, pizza entre 12 et 16 euros ;