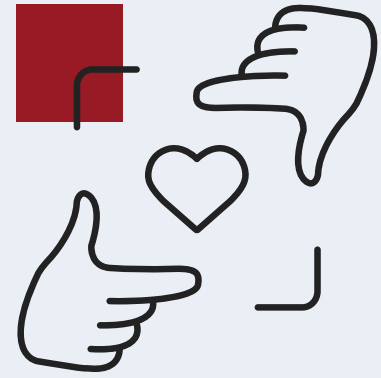


# Tendances culinaires et décoratives



Comme tout le monde le sait, l'univers de l'hôtellerie-restauration est en constante évolution, guidé par les nouvelles attentes des consommateurs. Les tendances actuelles révèlent un désir croissant d'expériences immersives, mêlant plaisirs gustatifs et esthétiques.

C'est pourquoi CHR Alsace, vous a fait cet article, afin que vous connaissiez tous les codes pour ces tendances à venir ! Voici les différents points sur lesquels il ne faut surtout pas faire l'impasse.

## UNE PALETTE DE COULEURS INSPIRÉE DE LA NATURE

Les couleurs jouent un rôle primordial dans la création d'ambiances et d'émotions. Les teintes naturelles, telles que le safran, le paprika, le curcuma et la cannelle, apportent chaleur et convivialité.

Elles évoquent les épices et les cuisines du monde, invitant à un voyage culinaire. À l'inverse, le vert forêt et le prune intense offrent une touche plus sophistiquée et intemporelle. L'ocre brûlé et le paprika fumé confèrent un aspect plus brut et authentique, tandis que les nuances métalliques comme le laiton et le cuivre ajoutent une note industrielle et chic.



SAFRAN

PAPRIKA

CURCUMA

CANNELLE



PRUNE

OCRE BRÛLÉ

PAPRIKA FUMÉ

VERT FORÊT



## UNE SÉLECTION DE PRODUITS DE NOTRE CATALOGUE :

- Chaise haute Tirane de **Freixotel**
- Gamme Amélie de **Saturnia**
- Gamme Gemstone Jade de **Vista Alegre**
- Planche de présentation de **Gafic**
- Lampe Alva de **APS**

## DES MATIÈRES NOBLES POUR UNE AMBIANCE CHALEUREUSE

Les matières choisies pour l'aménagement des espaces jouent un rôle essentiel dans la perception de l'établissement. Les tissus naturels comme le lin et la laine apportent une touche d'authenticité et de confort.

Le velours, quant à lui, offre une sensation de douceur et d'élégance. Les motifs imprimés permettent de personnaliser les espaces et de créer des ambiances uniques.

## UNE CUISINE AUX ACCENTS ÉPICÉS ET COLORÉS.

Les épices citées (safran, paprika, curcuma, cannelle) sont de plus en plus utilisées en cuisine pour leurs arômes subtils et leurs propriétés colorantes. Elles permettent de créer des plats

originaux et savoureux, tout en répondant aux attentes des consommateurs en quête de nouvelles saveurs.

## UN DESIGN D'INTÉRIEUR INSPIRÉ DES TENDANCES ACTUELLES.

Le design d'intérieur des établissements s'inspire des dernières tendances. On retrouve ainsi des matériaux bruts associés à des éléments métalliques pour un style industriel chic. Les motifs géométriques et les imprimés graphiques apportent une touche contemporaine. Les luminaires jouent un rôle essentiel dans la création d'ambiances chaleureuses.

## UNE DURABILITÉ ET RESPONSABILITÉ AVEC L'ÉCO-CONSCIENCE AU COEUR DE L'EXPÉRIENCE.

La durabilité est plus que jamais au centre des priorités dans l'hôtellerie-restauration. Les clients attendent des établissements un engagement clair envers l'environnement, que ce soit par une réduction des déchets, une limitation de l'usage du plastiques, ou des pratiques de recyclage renforcées.

En résumé, les tendances actuelles en hôtellerie-restauration privilégient une approche holistique, mêlant gastronomie et design. Les couleurs chaudes et naturelles, les matières nobles et les épices sont autant d'éléments qui contribuent à créer des expériences uniques et mémorables pour les clients.



## UNE SÉLECTION DE PRODUITS DE NOTRE CATALOGUE :

- Chaise haute Tirane de **Freixotel**
- Gamme Amélie de **Saturnia**
- Gamme Gemstone Jade de **Vista Alegre**
- Planche de présentation de **Gafic**
- Lampe Alva de **APS**