

4 Juillet 2022

Nc

<https://www.lesconfettis.com/caroline-tissier/>

TALENTS

L'architecture d'intérieur par Caroline Tissier

Spécialisée dans la rénovation et l'aménagement de restaurants étoilés et d'hôtels prestigieux, Caroline Tissier nous ouvre les portes de son univers.

LE 4 JUILLET 2022



Caroline, pouvez-vous retracer votre parcours ?

J'ai un parcours que l'on pourrait qualifier d'atypique. Passionnée d'architecture d'intérieur, j'ai repris mes études à 30 après plusieurs années de carrière dans un autre domaine. J'ai donc été diplômée de l'école Boule à Paris et j'ai pu embrasser mes aspirations en ouvrant ma propre agence en 2015. Je travaille principalement avec des hôtels et des restaurants étoilés aux côtés de personnes extrêmement talentueuses comme les chefs notamment. Je me suis naturellement orientée vers ces établissements car mon mari travaillait dans la fourniture de mobilier aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration haut-de-gamme. C'était ma porte d'entrée et depuis, je n'ai jamais cessé d'être émerveillée par cet environnement. J'ai la chance de travailler avec des chefs comme Guillaume Sanchez, David Toutain, Julien Boscus ou encore Christophe Hay.



Comme vous le disiez, vous réalisez l'architecture intérieure de nombreux hôtels et restaurants prestigieux, comment décririez-vous votre signature artistique ?

La fameuse question (*Rires*) ! Depuis le temps, je pense effectivement que je laisse une certaine empreinte au cœur des lieux que je conçois. Pour autant, chacune de mes réalisations est singulière car elle s'attache à retranscrire l'âme, l'identité et les valeurs d'un chef. J'accorde une importance primordiale à la combinaison de deux facteurs : les volontés du chef en question et l'expérience client qui doit être parfaite. Dans un restaurant étoilé particulièrement, la cuisine d'auteur mérite un environnement à sa hauteur. Les clients méritent également d'être accueillis dans les meilleures conditions pour réaliser une véritable immersion. Le but étant qu'ils souhaitent réitérer l'expérience. Je priorise donc le confort (pour que le client puisse s'épanouir sur un temps long au sein de l'établissement), un design avenant et chaleureux. J'aime l'idée d'une parenthèse de bien-être dans lequel les styles sont complémentaires.





Qu'est-ce qui nourrit votre inspiration ?

Je n'intellectualise pas trop. Je m'inspire de l'univers de la gastronomie et de la cuisine des chefs ainsi que des régions dans lesquelles se situent les lieux que je réalise. J'aime beaucoup voyager également et je pense que cela compte pour mon imagination.





2022 s'annonce comme une année riche pour vous, pouvez-vous nous citer quelques-uns de vos projets ?

Au cours de l'année 2022, le chef Clément Vergeat et son associée Andreea Barroca ouvriront un nouvel établissement, le restaurant Nellu que j'ai structuré et aménagé. L'hôtel Fleur de Loire***** à Blois et son restaurant gastronomique par le chef doublement étoilé Christophe Hay qui verra le jour. C'est un lieu magnifique que j'ai eu la chance d'aménager et de décorer (44 chambres dont 11 suites, bar à cocktails, kiosque à pâtisseries, Spa Sisley)

