

# HÔTEL GOURMAND

*Une boulangerie dans un hôtel ou peut-être un hôtel dans une boulangerie... Il fallait y penser ! Le Praktik Bakery à Barcelone conjugue en effet hôtellerie et plaisirs gustatifs... Une curieuse et bien bonne idée !*

Texte : Charlie Leclerc | Photos : © Praktik Bakery

**“ SORTIR DES BRAS DE MORPHÉE ET SENTIR LES EFFLUVES DU PAIN ET DES CROISSANTS CHAUDS... QUEL DÉLICE ! ”**

Sortir des bras de Morphée et sentir les effluves du pain et des croissants chauds... Quel délice ! Et c'est encore mieux qu'à la maison... Installé Carrer de Provença à deux pas du Passeig de Gràcia et de ses bâtiments emblématiques, l'hôtel-boulangerie Praktik Bakery a de quoi surprendre. En guise de lobby, l'établissement abrite une boulangerie traditionnelle, ouverte aux clients de l'hôtel et aux visiteurs extérieurs, dont le nom et le savoir-faire sont renommés dans toute la ville : la boulangerie Baluard. Difficile de traverser la boutique pour rejoindre sa chambre ou la réception de l'hôtel au fond sans craquer pour un petit pain spécial ou une viennoiserie...





Pour la décoration de la boulangerie, le designer Lázaro Rosa-Violán a opté pour une ambiance industrielle, notamment marquée par les luminaires et la brique rouge des murs. La conception des 74 chambres – à prix doux – de l'hôtel aux lignes épurées demeure, elle, beaucoup plus minimaliste, avec une touche industrielle seulement, et surtout des espaces entièrement blancs, d'une surface modeste mais suffisante. En revanche, les salles de bains dénotent, et se parent de céramique bleue octogonale. Le concept est original et fait déjà des émules au sein de la cité catalane !