



INTERCONTINENTAL LYON - HÔTEL DIEU

LE LUXE VERSION XXL



Madelijn Vervoord

BG : Madelijn Vervoord, vous êtes directrice générale de l'hôtel Intercontinental Lyon - Hotel Dieu, classé meilleur hôtel de France en 2021 et 2022. Quel est votre parcours ?

MV : Originaire des Pays-Bas, j'ai fait une école hôtelière à La Haye. Je pars ensuite à New-York, avant de venir à Paris parfaire mon français.

Je pensais partir ensuite en Asie, mais je rencontre mon mari et nous restons à Paris. J'intègre alors le Golden Tulip Saint-Honoré, puis je pars au Castille, rue Cambon comme sous directrice, avant de prendre la direction du Grand Hôtel à l'Opéra.

BG : Cela fait plus de 20 ans maintenant que vous êtes sous la bannière Intercontinental.

MV : Oui, d'abord à la direction de l'Intercontinental Paris Le Grand Hôtel Opéra et en 2011, je pars prendre la direction générale de l'Intercontinental Hôtel Dieu de Marseille qui ouvrira en 2013. La qualité de notre transformation nous fait gagner le projet du Grand Hôtel-Dieu de Lyon dont je pilote les travaux pendant 5 ans entre Marseille et Lyon. Et en 2017, je prends la direction régionale d'Intercontinental pour le sud de la France et la Méditerranée.

BG : Combien d'hôtels cela représente ?

MV : 9 hôtels dont le futur magnifique hôtel que nous construisons à Megève et qui sera livré en 2024. Mais je suis de cœur très attachée à Lyon, où nous sommes implantés avec ma famille. Je passe la majeure partie de mon temps à la direction générale de l'Intercontinental à Lyon..



© Eric Cuvillier

BG : Depuis quand le Grand Hôtel Dieu est-il ouvert ?

MV : Cet établissement est niché au cœur du plus grandiose monument historique de Lyon, son Grand Hôtel-Dieu, qui a vu naître un lyonnais sur trois jusqu'à sa fermeture en 2010.

Nous avons ouvert en 2019, pour refermer ensuite pendant la pandémie. Nous sommes donc toujours en phase de lancement, même si nous sommes très satisfaits de nos résultats avec près de 70 % de remplissage à l'année.

BG : Pourquoi parle-t-on de Grand Hôtel Dieu à Lyon et d'Hôtel Dieu à Marseille ?

MV : Il s'agit effectivement d'un Grand Hôtel par ses dimensions spectaculaires. L'ensemble du bâtiment occupe une surface au sol de 2.5 ha et l'hôtel aligne 360 m de façade courant le long du Rhône. Nous disposons de 144 chambres et suites et de 1500 m² d'espaces de conférence et séminaire.

BG : Il y règne pourtant une grande harmonie, un sentiment de sérénité, malgré un certain gigantisme.

MV : Oui, cela tient beaucoup à la décoration. Jean Philippe NUEL, a assuré la maîtrise d'œuvre de la décoration de l'ensemble de l'hôtel, de la réception au restaurant Epona, en passant par Le Dôme, les chambres et les espaces de travail, afin d'obtenir une totale cohérence. L'harmonie dont vous parlez. Spécialiste des bâtiments historiques, il a su amener le Grand Hôtel-Dieu dans le présent et la modernité pour satisfaire les attentes d'une clientèle haut de gamme internationale, tout en gardant son ancrage dans l'histoire de la ville et du bâtiment.

BG : On devine les références à la grande tradition des artistes d'art lyonnais, dans le respect des éléments historiques qui

donnent un aspect monacal et précieux.

MV : Oui, de la réception, on voit le motif XVIII^{ème} des soieries réalisées par les ateliers Verel de Belval à Lyon, associées à l'artiste lyonnais Véronique de Soultrait qui travaille principalement la corde. Il rappelle l'époque de la façade du bâtiment.

Des paravents viennent habiller les fenêtres pour rappeler qu'on les utilisait pour séparer les lits des malades. La collection de livres à la réception est également du XVIII^{ème} siècle. Nous avons une grande recherche dans le choix des luminaires et des jeux de lumières pour rappeler que Lyon est bien la Ville des Lumières.

BG : Vous proposez 144 chambres et suites !

MV : Elles sont réparties sur les trois étages du bâtiment. La moitié d'entre elles offrent une vue sur le Rhône, les autres sur la colline de Fourvière ou les cours intérieures. Comme dans tout l'hôtel, Jean-Philippe Nuel fait dialoguer contemporain et historique.

Chambres classiques et premium ont une surface de 28 à 40 m². Les suites de 45 m² à 210 m² pour la suite présidentielle.

BG : Le Dôme est le cœur de l'hôtel. Il a reçu le prix du meilleur bar d'hôtel au monde.

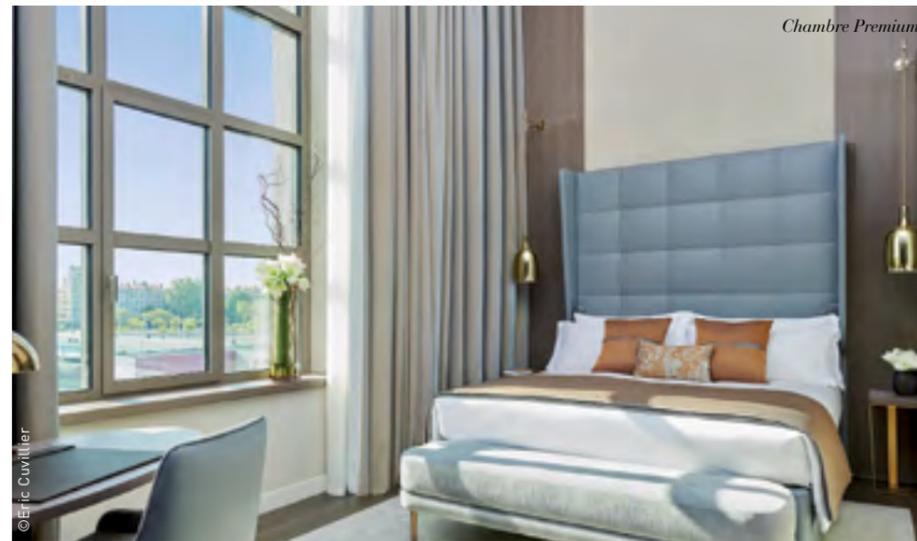
MV : Sous la clef de voûte de 32 mètres, cette majestueuse coupole signée de Soufflot accueille un bar impressionnant, le Bar Le Dôme sur 500 m². Il est devenu le centre névralgique de l'hôtel. Il accueille depuis le tea-time et jusqu'à minuit en bar à cocktails, une belle clientèle locale et internationale. Le troisième dimanche du mois, il propose également un brunch très couru.

BG : Vous avez une offre d'espaces de convention unique à Lyon ?

MV : L'Académie propose sur 1500 m², 12 salles de réunions réparties sur 4 niveaux qui bénéficient



© Eric Cuvillier



Chambre Premium

d'une lumière naturelle. Nous pouvons accueillir jusqu'à 350 personnes en théâtre.

BG : Epona, d'où vient le nom de votre magnifique restaurant, situé au rez-de-chaussée de l'hôtel, après la conciergerie ?

MV : Epona est une déesse très populaire dans la mythologie celtique gauloise. Elle était la patronne des cavaliers et des voyageurs.

BG : Quel est le positionnement d'Epona ?

MV : Le restaurant propose des grands classiques français interprétés par le Chef Mathieu Charrois. C'est un jeune Chef qui a travaillé à l'Inter-Continental de Tahiti, avant de rejoindre Yannick Alléno au Cheval Blanc à Courchevel puis à Beyrouth. Il a ensuite été sous-chef de Lionel Levy à l'Intercontinental Marseille.

BG : Quels sont ses inspirations à la carte ?

MV : Il propose des plats d'empreinte locale, notamment la K'nelle (mousseline de poisson blanc en panure, tétragone, sauce nantua, écrevisses), dans une version modernisée.

Un œuf parfait fricassée de girolles de la Haute-Loire à l'Amaretto, velouté d'héliantis», un Bar de ligne rôti, gnocchis à la farine de châtaignes d'ardèche, noisettes torréfiées, huile de noisette & jus au guanciale, un Boeuf, tournedos de boeuf français, mousseline de pommes de terre, salsifis blancs croustillants & jus au boudin noir. Tous les midis en semaine, il propose un menu à 32€ selon les arrivages du marché, avec entrée, plat et dessert.

BG : Une brasserie chic de 100 couverts bordée de grandes fenêtres, côté Rhône.

MV : Et aux beaux jours nous disposons d'un espace hors du temps, Epona Côté Jardin, dans une atmosphère paisible.

BG : Quelle est votre recette du succès ?

MV : C'est un travail d'équipe au quotidien avec des valeurs qui me sont chères : l'humilité, la sincérité et l'énergie positive. ■

Intercontinental Lyon- Grand Hôtel - Dieu
20 Quai Jules Courmont, 69002 Lyon
04 26 99 23 23



© Mathilda Perrot



© Eric Cuvillier



© lesplittsoignons



© Mathilda Perrot

Epona, côté Jardin

Epona