



corner

**LA NOUVELLE ADRESSE D'ALFRED HOTELS
OUVRE À MONTREUIL LE 20 OCTOBRE**

78-80 rue Marceau - 93100 Montreuil

ÇA BOUGE À MONTREUIL !

Surnommée le « **Brooklyn de Paris** », Montreuil est une ancienne ville ouvrière et maraîchère qui mêle aujourd'hui ateliers d'artistes, lieux culturels, street art et nouvelles tables. Une ville populaire et créative, où les anciennes fabriques changent d'usage sans effacer leur histoire.

C'est dans ce Montreuil-là, vivant et en mouvement, qu'Alfred Hotels inaugure sa nouvelle adresse cet automne. L'hôtel s'installe dans le **Bas-Montreuil**, à deux pas de la place de la République, et ouvre son rez-de-chaussée sur la ville avec Corner. Ce restaurant est pensé pour vivre indépendamment de l'hôtel et devenir le **nouveau repaire des Montreuillois-es**.

Corner puise son énergie dans le **Brooklyn des années 90**, sans jamais tomber dans la reconstitution. Côté rue, Corner To Go reprend les classiques des **delicatessen new-yorkais**. À l'intérieur, un restaurant aux airs de *néo-diner* accueille petits et grands du matin au soir. Sur le toit, un bar n'attend que les beaux jours pour recevoir ses premiers clients.

Trois espaces, donc, mais une seule adresse : un restaurant de quartier où l'on peut venir boire son café le matin et trouver encore une bonne raison d'être là le soir.



TROIS FAÇONS DE VIVRE CORNER



Côté rue

CORNER TO GO

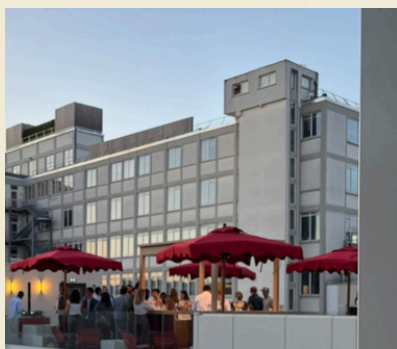
Ouvert sur la rue, Corner To Go reprend les spécialités des *delicatessen* new-yorkais dans un esprit street-food. Le comptoir accueille ceux qui passent chercher leur déjeuner, mangent sur le pouce ou emportent leur dîner en rentrant chez eux. L'offre se veut rapide, généreuse et accessible. Ouvert du mardi au samedi, midi et soir, sauf samedi midi.



Le cœur du lieu

CORNER RESTAURANT

Inspiré de la convivialité des *diners* américains, Corner Restaurant fonctionne du matin au soir. Il propose café et petit-déjeuner le matin et une formule déjeuner en semaine. L'après-midi, on peut se poser dans le patio végétalisé, puis le Restaurant sert l'apéritif et le dîner, entre amis ou en famille. Ouvert du mardi au samedi, du matin au soir, sauf samedi midi.



Dès le printemps

CORNER ROOFTOP

Perché au-dessus de Corner, le Rooftop affiche une atmosphère décontractée, loin des codes des rooftops parisiens traditionnels. On y monte en fin de journée pour un afterwork, un verre ou quelques assiettes à partager. Ouverture aux beaux jours, du printemps jusqu'au début de l'automne.

ARCHITECTURE & DESIGN : DES CODES AMÉRICAINS, SANS RECONSTITUTION

L'aménagement intérieur a été confié au Studio Joanna Pera, qui signe des lieux d'hospitalité avec une identité forte sans céder au décor littéral. À Montreuil, les références aux *delicatessen* et *diners* américains passent par les matières, le mobilier et quelques détails graphiques.

Côté To Go, stores rayés, enseignes néon et fenêtre take-away composent une devanture directement identifiable. Dans le Restaurant, la mosaïque au sol et le bois brut posent le décor, complétés par des banquettes en cuir, chaises de bistrot chinées, ventilateurs à pales et suspensions industrielles. Le patio adopte un ton plus pop avec du mobilier Fermob jaune et rouge et des lampes HAY, également présentes sur le Rooftop. Là-haut, le bar central prend des airs de kiosque de rue avec ses stores à rayures et sa structure cannelée, en écho à la devanture du To Go.

À DÉGUSTER DU MATIN AU SOIR



Chez Corner, les classiques américains sont revisités sans chichis.

Le Restaurant se réveille à l'heure du café et, pour les plus gourmands, propose un **buffet petit-déjeuner généreux** (œufs brouillés, bacon, pancakes, granola bowl...).

À l'heure du déjeuner, Corner To Go sert le pastrami maison en sandwich, avec cheddar maturé et pickles, ou un bagel à la truite fumée. On **l'emporte au bureau** ou on le mange au comptoir.

Au Restaurant, on prend le temps. Le repas commence avec des croquettes de pastrami au cheddar coulant ou un guacamole et ses tortillas artisanales, posés au milieu pour que chacun se serve. Puis arrivent les **incontournables à l'américaine** : le club sandwich au pastrami, le double smash burger, la Caesar salad. Pour ceux qui aiment le fondant, le short rib est confit huit heures et servi avec un jus BBQ réduit. Pour le croustillant, le poisson est laqué au miel de Montreuil.

Quand vient l'heure de l'apéritif, le bar et le patio végétalisé s'animent pour une ambiance plus festive : quelques assiettes à partager, un verre au comptoir, une partie de ping-pong ou de baby-foot. À moins de préférer **prendre de la hauteur sur le Rooftop**, attendu au printemps.

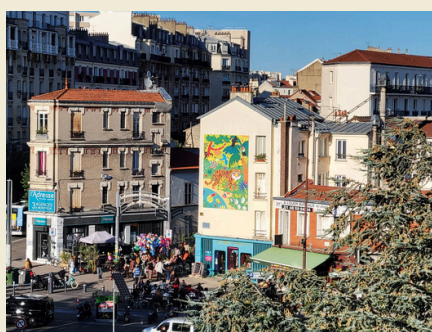
Le soir, le rythme ralentit. On s'attable entre amis ou en famille. Les enfants ne sont d'ailleurs pas oubliés, avec des formules dédiées au To Go comme au Restaurant, accompagnées de coloriages.

...dans l'assiette

dans les verres...

L'offre évolue au fil de la journée : café servi dès 8 h le matin, jus bio, citronnade et thé glacé maison l'après-midi, bières craft et cocktails à l'heure de l'apéritif.

Côté vins, le bio et le nature sont à l'honneur, avec une prédilection pour les vignerons indépendants. Parmi eux, A-Miami Vice du Domaine AMI (Bourgogne) résume bien l'esprit Corner : un vin français engagé, doublé d'un clin d'œil assumé à la pop culture américaine.



ANCRAGE LOCAL

L'ouverture de Corner s'accompagne de la création de 10 emplois, 22 au total avec l'hôtel adjacent. L'équipe développe des collaborations avec des associations, des artistes et des acteurs culturels du quartier, autour d'ateliers et d'événements organisés tout au long de l'année. La programmation, pensée pour petits et grands, sera dévoilée prochainement.



UN LIEU SIGNÉ ALFRED HOTELS

Corner s'installe au rez-de-chaussée et sur le Rooftop d'Alfred Hotels Montreuil : une adresse à part entière, portée par un groupe hôtelier indépendant.

Au-dessus de Corner, l'hôtel compte 79 chambres, de la Standard à la Supérieure, et trois studios. Beaucoup de chambres se configurent en twin, ce qui est pratique pour les familles, les collègues ou les amis en voyage. On y retrouve ce qui fait Alfred Hotels : un design intemporel, un confort supérieur à sa catégorie et un accueil chaleureux. Les chambres jouent sur des tons doux, des matières naturelles et du mobilier fabriqué par des artisans français. La literie est signée Le Matelas Français, parce qu'une bonne chambre, c'est d'abord une bonne nuit.

Déjà présent à Compiègne, Biarritz, Beaune, Monaco, Toulouse et Paris, Alfred Hotels poursuit son expansion avec Montreuil cet automne : 14 hôtels aujourd'hui, avec l'ambition d'atteindre 50 établissements ouverts d'ici fin 2030.



**« Montreuil, c'est une ville qui bouge et qui revendique sa singularité.
C'est cette énergie qui nous a donné envie de nous y installer. »**

Boris Roques Rogery, cofondateur d'Alfred Hotels

corner

