



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
OCTOBRE 2022

ENNISMORE DÉVOILE CARTE BLANCHED, SON STUDIO DE CRÉATION DE CONCEPTS F&B

*Ce studio F&B propose des expériences culinaires novatrices,
marquées par l'exception*

[Télécharger les images](#)

Londres – Ennismore, le groupe hôtelier lifestyle à la croissance la plus rapide, dévoile aujourd'hui **Carte Blanced**, une équipe interne spécialisée d'opérateurs hôteliers, de chefs-cuisiniers, de mixologues et de créatifs qui imaginent, pour les marques lifestyle d'Ennismore, des concepts de restaurants et de bars personnalisés, avant-gardistes, authentiques et pertinents.

Exclusivité Ennismore, Carte Blanced crée pour les propriétaires d'hôtels de nouvelles marques F&B et développe celles déjà existantes, en assurant un accompagnement complet, de la conception à l'ouverture, afin de proposer aux clients locaux et internationaux des cadres d'exception. Les 100 hôtels Ennismore recèlent 190 restaurants et bars, lesquels génèrent autour de 50 % du chiffre d'affaires du groupe, ce qui témoigne de la parfaite intégration des enseignes dans leurs destinations respectives.

L'expertise de Carte Blanced est renforcée par son réseau mondial de collaborateurs et de partenaires du secteur de l'hôtellerie, notamment : **Selin Kazim et Laura Christie**, fondateurs d'Oklava (Londres) ; **Monica Berg et Alex Kratena**, duo maintes fois récompensé, créateur du Tayer + Elementary (Londres) ; **Kris Yenbamroong**, Night + Market (Los Angeles) ; **Andrei Soen**, Park Bench Deli (Singapour) ; **Layo et Zoe Paskin**, gérants des restaurants Palomar, The Barbary, Evelyn's Table et The Blue Posts (Londres), et **Dario Cecchini**, le maître boucher toscan de la série culte de Netflix, *Chef's Table*.

Carte Blanced, qui anime plus de 40 marques, a contribué à l'ouverture de 17 nouveaux espaces en Europe et au Moyen-Orient depuis 2021. Ce studio est à l'origine d'expériences culinaires comptant parmi les plus plébiscitées par les clients, notamment :



- Le **Tandoor Tina**, au **25hours Dubai** : Les odeurs, les arômes et les couleurs des voyages exotiques et dépaysants à travers l'Inde, avec des produits frais, de qualité, des saveurs relevées... et une cuisson au four tandoor ou sur le gril.
- Le **Four Corners**, au **Hoxton (Barcelone)** : Restaurant italo-américain spécialisé dans les pizzas de style Détroit, avec un menu du maestro de la pizza, Anthony Falco.
- Le **Seabird**, au **Hoxton Southwark** : Restaurant de fruits de mer proposant la carte d'huîtres la plus complète de Londres.
- Le **Fi'Lia**, au **SLS Dubai** : Une cuisine italo-méditerranéenne transmise de mère en fille, par **Sara Aqel**, titulaire d'un Bib Gourmand au Michelin.
- Le **Bibo**, au **Mondrian Shoreditch** (Londres) : Un espace vivant, idéal pour un déjeuner décontracté ou un dîner animé, concocté par le chef-cuisinier Dani García.

*« L'expérience F&B fait partie intégrante de ce qui différencie les enseignes hôtelières lifestyle des marques traditionnelles. Carte Blanced garantit l'authenticité et la pertinence de nos restaurants et bars, tant à l'international qu'auprès des clientèles locales », déclare **Sharan Pasricha, fondateur et Co-Directeur général d'Ennismore.** « Carte Blanced est une approche totalement inédite, permettant de proposer à nos propriétaires et aux hôteliers des bars et des restaurants d'exception, de leur conception jusqu'à leur concrétisation. Un atout qui distingue singulièrement Ennismore de ses concurrents. Je suis très fier de l'équipe que nous avons constituée, la meilleure dans son domaine. »*

Le lancement de Carte Blanced s'accompagne de très beaux nouveaux projets, notamment :

- Le **Floating World** : Un restaurant tout en exubérance, d'influence japonaise, spécialisé dans les plats aux saveurs audacieuses, à partager entre amis, aux intérieurs tendance et colorés, et servant de flamboyants cocktails.
- Le **Dollars** : Un nouveau concept de bar à sandwiches créé en partenariat avec Andrei Soen, père du Park Bench Deli, sandwicherie américaine et épicerie fine au cœur de Singapour.
- Le **Chet's** : Un restaurant de style thaï-americana, en partenariat avec Kris Yenbamroong (Night + Market), basé à Los Angeles.
- Le **Bottega di Carna** : Restaurant d'inspiration 100 % italienne, en partenariat avec Dario Cecchini.



- Le **Mr Nakamoto** : Un steakhouse américain aux saveurs japonaises inspiré des restaurants du Mid-Manhattan de l'époque mythique des Mad Men.

Les services de Carte Blanche comprennent : le développement stratégique, la création d'une identité de marque, les études de marché (rapports sur les tendances locales ou sur l'innovation en matière culinaire et de boissons), le recrutement, la formation, le marketing, les relations presse... En outre, avant de lancer une nouvelle marque, l'équipe de Carte Blanche teste le concept auprès du public trois mois durant à La Cave (cuisine d'incubation située sous le Hoxton, à Holborn (Londres), afin d'obtenir les retours des clients et assurer une notoriété à cette nouvelle marque.

L'équipe de Carte Blanche se compose de :

- **Sharan Pasricha, Directeur de Carte Blanche et Fondateur d'Ennismore** : L'une des « 50 personnes qui changent notre manière de voyager » selon Condé Nast Traveller, Sharan coordonne l'intégration du studio aux autres fonctions d'Ennismore.
- **Jules Pearson, Directrice de la création** : Présente depuis le début de l'aventure Ennismore et chargée de développer The Hoxton à l'échelle internationale, Jules pilote la création sur la base de données marketing pour imaginer des marques et tisser des partenariats F&B pertinents et pérennes.
- **Wayne Brown, Directeur du développement F&B culinaire** : Wayne supervise les collaborations avec les chefs-cuisiniers en s'appuyant sur son expérience du déploiement de concepts et de gestion de groupes hôteliers, notamment Disruptive Restaurant Group, SBE, ou encore Marina Bay Sands.
- **Alex Ghaleb, Directeur des opérations** : Fort de plus de 20 ans d'expérience dans le domaine de l'hôtellerie, notamment au Soho House, au Gold Notting Hill et chez Pizza East (Londres), Alex est chargé de la concrétisation des concepts.
- **Nick Comaty, Directeur des opérations et du développement, région MEA, Turquie et Inde** : Basé à Dubaï, Nick possède plus de 20 ans d'expérience dans l'hôtellerie. Qu'il s'agisse d'établissements indépendants tels que le Nammos Dubai et le groupe Mina ou d'hôtels tels que le SLS Miami et le Gramercy Park NYC, Nick crée, gère et fait vivre des expériences incomparables.



- **Gareth Evans, Directeur boissons** : Bénéficiant de plus de vingt ans d'expérience dans l'exploitation, à travers le monde, des bars de la célèbre chaîne Jason Atherton, Gareth supervise toutes les collaborations en matière de boissons.
- **Micaela Filippo, Directrice de marque** : Spécialiste de la création et de la stratégie de marque, ayant collaboré à la conception d'établissements tels que le Pachamama, le Chicama et le Farm Girl (Londres), Micaela imagine des concepts uniques et authentiques, fondés sur les études de marché.
- **Caroline Strauss, Directrice ouvertures F&B et projets spéciaux** : Caroline supervise le développement des projets de Carte Blanche en zone Amériques et les ouvertures au niveau mondial. Elle a travaillé pour des acteurs F&B indépendants, notamment Bar Lab et Starr Restaurants.
- **Carmen Tomasic, Directrice F&B, Asie-Pacifique** : Basée à Singapour, Carmen dirige la division F&B de la région Asie-Pacifique. Elle s'appuie sur sa vaste expérience de l'hôtellerie (direction de restaurants étoilés et de bars à cocktails, organisation d'événements pour le groupe Merivale, les hôtels QT ou dans le cadre du festival Ultra Music...).
- **Peter Macias, Chef exécutif** : Peter, Chef exécutif de Carte Blanche, apporte à l'équipe plus de 16 ans d'expérience acquise dans les cuisines de Miami et de Los Angeles, notamment au Sawyer, au Kettle Black et au Kimpton La Peer Hotel. Au début de sa carrière, Peter a fait ses gammes sous la direction de Nina Compton et de Michael Pirolo, au Scarpetta (hôtel Fontainebleau, Miami Beach).

Les studios internes d'Ennismore

Carte Blanche est l'un des quatre studios spécialisés et internalisés d'Ennismore, qui étudient chaque point de contact avec le client. Ceux-ci constituent une offre unique dans le secteur de l'hôtellerie, en collaborant avec les propriétaires pour valoriser leur établissement et créer des expériences authentiques. Ces studios sont : **AIME Studios**, bureau de création graphique et d'architecture d'intérieur primé, **Staymore**, laboratoire consacré aux innovations technologiques et aux produits numériques, **Ennismore Partnership Studio**, qui gère les partenariats internationaux et la notoriété des marques, et **Carte Blanche**.

-FIN-



A PROPOS D'ENNISMORE

Ennismore est un groupe d'hôtellerie créative réunissant un portefeuille international de marques, imaginées par des entrepreneurs visionnaires, porteurs de sens et passionnés. Le groupe déploie des établissements et des expériences uniques au cœur des destinations les plus fascinantes au monde.

Fondé en 2011 par l'entrepreneur Sharan Pasricha, Ennismore s'est rapproché du Groupe Accor pour créer en 2021 une co-entreprise, dont Accor est l'actionnaire majoritaire, et ainsi donner naissance au groupe hôtelier lifestyle dont la croissance est la plus rapide au monde. Celui-ci associe le savoir-faire d'Ennismore en matière de conception de marques empreintes de sens, portées par un narratif ultra-crétatif, un design unique et des expériences authentiques, à la puissance de Accor en termes de réseau et de distribution.

Sous la direction de ses deux co-directeurs généraux, Sharan Pasricha, fondateur d'Ennismore, et Gaurav Bhushan, cette nouvelle structure réunit 14 marques (avec 100 hôtels aujourd'hui en exploitation et plus de 160 adresses dans le pipeline), ainsi qu'une collection riche et variée, forte de plus de 150 restaurants et hauts lieux de la vie nocturne.

Ennismore place l'innovation au cœur de son métier à travers quatre studios spécialisés et internalisés, qui s'attachent à réfléchir à chaque point de contact avec les clients. Ces studios comprennent Carte Blanche, une plateforme intégrée dédiée à l'élaboration de concepts de restaurants et de bars, ainsi qu'un bureau de création graphique et d'architecture d'intérieur, un laboratoire consacré aux innovations technologiques et aux produits numériques, et une unité de partenariats et de collaborations.

Ennismore figure dans la liste 2020 et 2021, établie par Fast Company, des entreprises les plus innovantes au monde, et se classe 29^{ème} dans le classement FT1000 des entreprises européennes connaissant la croissance la plus rapide. Il fait également partie du FT Future 100 des entreprises britanniques à la croissance la plus rapide et qui façonnent l'avenir de leur secteur.

Les marques Ennismore : 21c Museum Hotel, 25hours Hotels, Delano, Gleneagles, Hyde, JO&JOE, Mama Shelter, Mondrian, Morgans Originals, SLS, SO/, The Hoxton, TRIBE et Working From.