

LA PROPOSITION UNIQUE D'UN CONCEPT STORE AU CŒUR DU LUXEMBOURG

PAR ALEXANDRE KEILMANN

Séverin Laface, CEO de Robin du Lac Concept Store, revient sur la création de son établissement unique au Grand-Duché de Luxembourg, mêlant gastronomie, avec plusieurs restaurants thématiques, mode et décoration. Et bien plus encore ! Explications.

Vous avez créé plusieurs ambiances au sein même de Robin du Lac Concept Store, pouvez-vous nous en dire plus ?

L'espace s'articule autour de cinq restaurants qui proposent une délicieuse cuisine italienne à base de produits frais du jour. Sans oublier les brunchs le dimanche, les dîners intimistes et les concerts, un bar à vins avec ses vins au verre et ses 750 références, ses cocktails et antipasti, un bar à bières avec une sélection locale et internationale de plus de 120 références ! Vous y retrouvez également un coffee shop artisan torréfacteur, un artisan pâtissier et glacier, le magasin de décoration et meubles aux choix authentiques et éclectiques, ainsi qu'un magasin de vêtements de griffes italiennes et françaises au cœur du concept store. De plus, le coiffeur et barbier vous accueillent dans un salon à l'ambiance soignée et la boutique de soins esthétiques vous propose ses services de beauté.

Un espace ouvert de plus de 2 500m², le Concept Store est avant tout un lieu dynamique et vivant où l'on se détend et se rencontre. Des événements y sont organisés régulièrement, entre dégustations, conférences, concerts, défilés de mode, etc. Cours d'œnologie, de gastronomie, et de création d'artisanat viennent même étoffer l'expérience de ses visiteurs...



Quels sont les autres projets, peut-être plus éloignés de la gastronomie, qui sont développés au sein du concept store ? Qu'est-ce qui rend Robin du Lac Concept Store unique ?

Au Grand-Duché, il n'existe aucun autre endroit proposant une telle offre gastronomique sous un seul et même toit. Le tout dans une ambiance conviviale avec des thématiques spéciales : en effet, chaque restaurant a sa propre identité. Il s'agit également d'un des seuls endroits au Luxembourg pouvant servir des plats à la carte pour des tables de 25 personnes. Les jours de grande affluence, ce sont plus de 15 personnes qui évoluent dans nos cuisines.

Puis, bien sûr, le concept en lui-même est unique : il mélange gastronomie, mode, décoration, et bien plus encore. Robin du Lac est, à l'origine un magasin de décoration, devenu par la suite "Robin du Lac Concept Store", avec les différentes ambiances et propositions décrites ci-dessus. Notre offre gastronomique s'est développée en parallèle de notre magasin de décoration, puis nous avons par la suite décidé de créer "Robin by Sherwood", la composante décoration de notre concept store, qui est un véritable créateur d'intérieurs et répond à vos besoins spécifiques. Dans le showroom se trouvent des centaines d'échantillons de tissus, de couleurs et de matières, entre tables, bibliothèques, canapés, etc. "Robin by Sherwood" bénéficie des 30 années d'expérience de Robin du Lac !

Notre magasin, Vesti il Gusto, se définit comme une boutique fashion à la pointe de la mode avec une sélection de vêtements pour elle et lui, de chaussures et d'accessoires haut de gamme et glamour ! Vous y retrouverez des griffes à l'élégance et au style italien, ainsi que quelques grandes références de la mode française.

De plus, nous venons d'agrandir notre Bar à vin et Cocktail, "Come à la Cave", avec l'inauguration d'un bar à gin dans un espace adjacent dans lequel nous proposons également des concerts de musique live tous les samedis. Nous venons d'investir pour y monter une scène de concert avec le meilleur équipement sons et lumières afin d'être en mesure de recevoir des groupes nationaux et internationaux.



Quels sont certains des événements les plus originaux que vous avez eu le plaisir d'organiser ? Comment êtes-vous en mesure de vous adapter au mieux à toutes les demandes de vos clients et partenaires ?

Depuis la création de notre premier restaurant, Come à la Maison, outre notre offre gastronomique, nous avons également continué à développer activement notre proposition événementielle. Nous offrons aujourd'hui une multitude d'espaces pour l'organisation d'événements. Chaque espace dispose de sa propre identité et sa décoration personnalisée ainsi que de son personnel qualifié. Nous pouvons accueillir des événements allant de 20 à 1200 personnes. Grâce à notre engagement avec la qualité, plus de 250 entreprises et multinationales nous font aujourd'hui régulièrement confiance pour la réalisation de leurs événements. Nous organisons énormément d'événements corporate sur différentes thématiques. Je pense notamment au thème du cirque où nous réaménageons tout le concept store, mais aussi aux soirées traitant des années "Prohibition" avec des tables de jeux, des groupes de musique et danseurs des années 20, des bars clandestins totalement créés en interne à l'image des bars de l'époque !

Notre grande force réside dans notre capacité de répondre, en interne, aux demandes de nos clients. Les restaurants nous permettent de proposer une offre catering de qualité supérieure. Quant à la décoration, elle se personnalise également, pour répondre aux besoins ponctuels : celle-ci est assurée par Robin by Sherwood. De plus, notre concept se compose aussi de Robin Renov : il s'agit d'une entreprise d'aménagement d'intérieurs et de rénovation, qui est responsable de toute la structure du bâtiment. Ils ont notamment créé le chalet pour notre pâtisserie, mais s'occupent aussi des illuminations de la totalité du concept store, etc.

Notre équipe est donc composée de professionnels et experts dans différents domaines, allant de la restauration à la décoration. Cette flexibilité et ces possibilités de personnalisation nous confèrent un avantage certain. A titre d'exemple, si vous souhaitez organiser votre mariage dans nos murs, il nous est possible de vous proposer un service de coiffure et de maquillage ! Nous fonctionnons à la manière d'une agence événementielle, avec la quasi-totalité des services proposés en interne !

A l'approche des fêtes de fin d'année, que réservez-vous à vos clients pour la soirée de la Saint Sylvestre ?

Nous recevons nos clients dans nos espaces Come à la Maison, Come à la Pâtisserie et Come à la Mer, avec pour chaque espace, une décoration thématique et des animations musicales. Tout le concept store sera spécialement aménagé pour recevoir confortablement plus de 250 invités. La soirée débutera par un apéritif sur ton de Jazz, champagne et cocktail de Piermantonio accompagnés d'une déclinaison d'amuse-bouches, qui se déroulera dans un espace ouvert au centre du concept store.

Pour l'occasion, le magasin de mode et la pizzeria seront totalement réaménagés pour servir l'apéritif.

Les chefs de nos restaurants "Come à la Maison" et "Come à la Mer" Artur da Silva et Marco Noce, vous attendent le 31 décembre 2019 avec un menu hautement gastronomique que vous ne risquez pas d'oublier de sitôt. Un menu généreux à l'image de notre brunch. Un dîner agréablement rythmé par les talentueux groupes de musique Bonie & Clyde et Chic Planet ! Puis, vous retrouvez également le fameux DJ des nuits luxembourgeoises, DJ David Grossmann, qui commandera les platines jusqu'au bout de la nuit. Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.robindulac.com/saintsylvestre.

Puis en parallèle, nous organisons de nombreux événements de type "Christmas Party", très populaire au Luxembourg. En effet, des sociétés nous contactent régulièrement car elle souhaite organiser leurs fêtes du personnel au sein de notre concept store, bénéficiant de tous ses avantages. Entre notre offre gastronomique et nos possibilités de personnalisation de l'espace, nous sommes donc en mesure de répondre à leurs demandes uniques.

Quelles sont vos ambitions et nouveaux projets pour les mois à venir ?

Dans les semaines à venir, nous organiserons des soirées dansantes au bar à vin "Come à la cave", récemment inauguré.

Nous avons également procédé à l'agrandissement de l'espace Robin by Sherwood avec 400m² supplémentaires et la mise en place des "Ateliers de Mariann", représentant une surface totale de plus de 1 000m². Il s'agit, comme le nom l'indique, d'ateliers créatifs misant sur l'artisanat, avec la possibilité de produire ses éléments de décoration personnels. A titre d'exemple, le prochain cours est intitulé "initiative à la céramique" avec la création, entre autres, de photophores. Nos décorateurs d'intérieurs partageront dès lors leur expertise en la matière.

Le magasin de vêtements déménage quant à lui à un autre étage : dans son espace actuel, nous allons créer un véritable marché, composé notamment d'une épicerie bio, une charcuterie, un fromager, un traiteur avec ses huiles bio, fruits frais et bien plus encore, à l'inspiration italienne. Toute notre sélection de vins, italiens et du monde entier, sera également mise en avant dans ce nouvel espace.

Quant aux événements, nous organiserons le nouvel an Russe, en partenariat avec une marque de vodka et en présence de plusieurs groupes de musiques et DJs, puis viendra le Carnaval ainsi qu'un événement mettant à l'honneur les femmes pour la journée internationale de la femme. Puis, en été, nos barbecues d'été raviront nos visiteurs ainsi que les entreprises qui pourront privatiser cet espace, comme c'est le cas tout au long de l'année !

Plus d'informations sur www.comealamaison.lu et www.robindulac.com