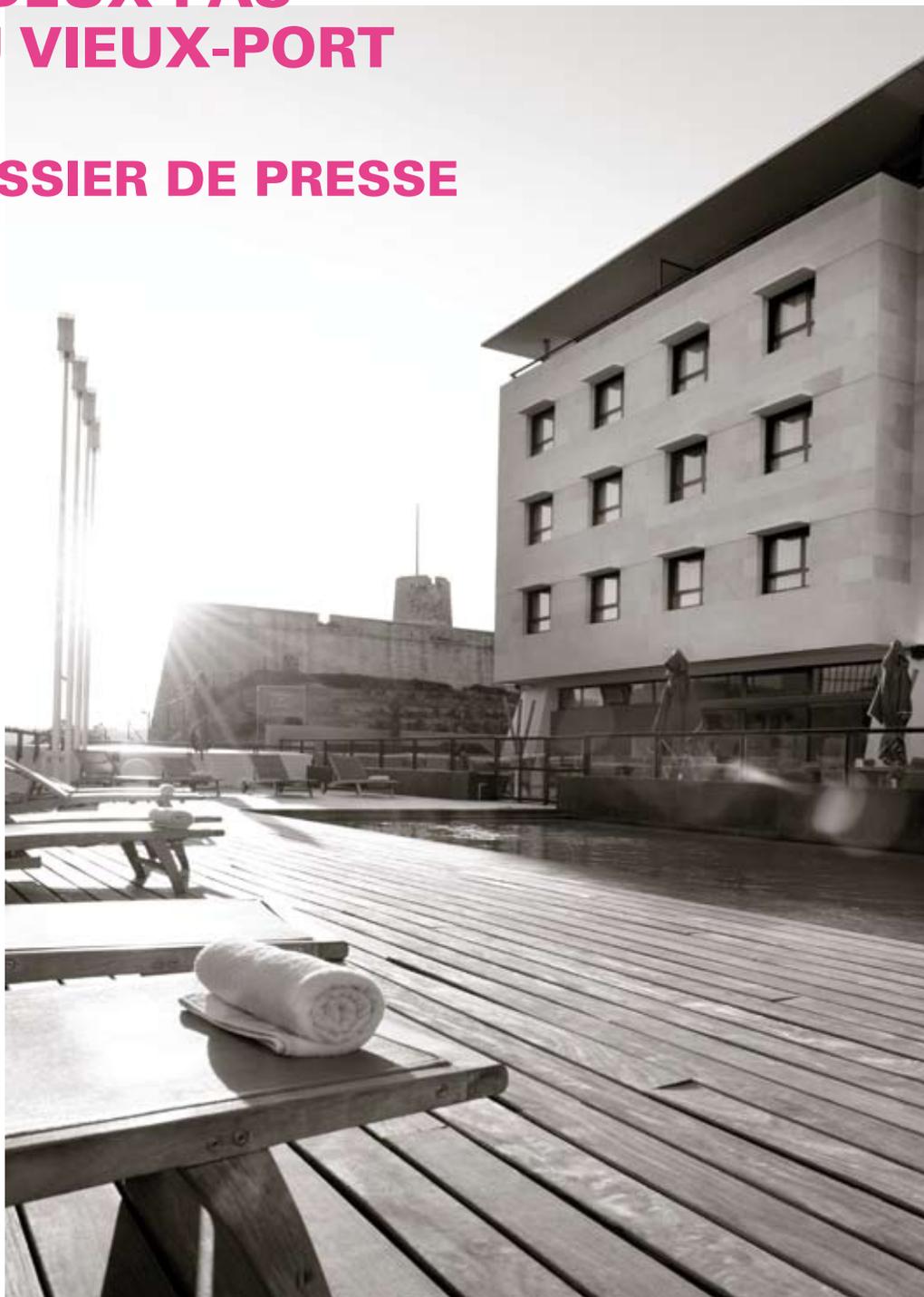


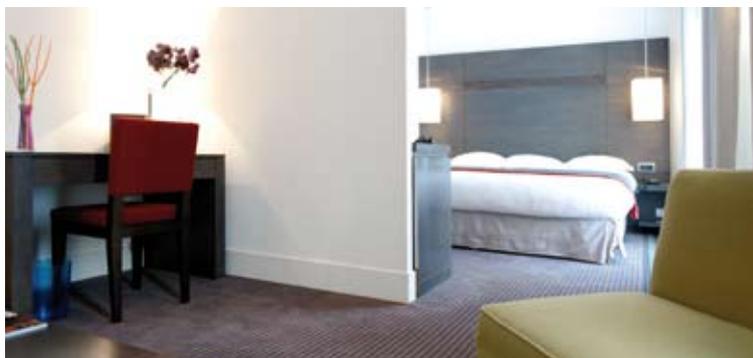
**CHIC & ARTY,  
UN HOTEL 4 ETOILES  
A DEUX PAS  
DU VIEUX-PORT**

**DOSSIER DE PRESSE**



**newhotel** of marseille

★★★★



Le succès des Newhotel est lié à un concept unique : aucun de ses hôtels ne se ressemble, chacun s'imprégnant de l'ambiance d'une ville, d'un quartier, d'une époque... Un hôtel qui entend accompagner le mode de vie de ses clients et qui répond à leurs demandes, qu'ils soient en déplacement professionnel ou privé.

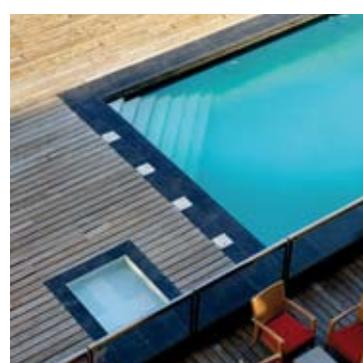
Le **Newhotel Of Marseille** bénéficie d'une situation exceptionnelle face au Palais des Congrès du Pharo, à 2 mn du Vieux-Port, à 5 mn du centre ville.

Un décor contemporain, design et tendance, tant dans les matériaux choisis que dans les couleurs qui confèrent à ce lieu une ambiance chic et mode. Les sols sont parés de grandes dalles gris anthracite, les murs sont tout blancs ou vitrés, laissant carte blanche à plusieurs artistes.

Dernier né des Newhotel, cet établissement 4\*, d'architecture et design très épurés offre une capacité de 100 chambres dont 8 suites réparties sur 5 niveaux.

Doté d'une très belle piscine et d'une terrasse en teck sur le vieux port, l'hôtel dispose également d'une excellente table « le Victor Café », où le chef propose une carte originale aux influences provençales, des formules « light », qui varient au gré des saisons et des arrivages du marché.

L'hôtel est équipé du haut débit (WIFI). avec le WIFI gratuit dans nos espaces communs : réception, restaurant, bar, salles de réunion.



On entre dans l'établissement par un monument bien connu des Marseillais, rénové mais gardé dans son esprit XIXéme, l'**Institut Pasteur**

Dédié au tourisme d'affaires, l'établissement dispose de **4 salles de réunions** climatisées et modulables, à la lumière du jour, toujours, pour la qualité de travail.

**Toutes les chambres sont personnalisées** avec des bannières de photos. Un concept original de décoration en parfaite adéquation avec l'ambiance de l'hôtel.

#### **Un style, une ambiance.**

Détails fluos et tons acidulés : jaune, vert, rose, bleu... Des codes couleurs qui se déclinent dans la vie de l'hôtel. A commencer par les couloirs équipés de ces quatre lumières tamisées. Des détails et gadgets sont à découvrir un peu partout, dans les différents espaces, toujours dans la ligne « code couleur ».

**Une autre idée du service**, car pour la direction, l'accueil est la base de tout. « Dans un décor agréable, actuel, je veux un service et un accueil personnalisés. Que le client s'approprie vite cet espace de passage, qu'il se mette à l'aise. Quand on arrive à l'hôtel, on aime être pris en charge, simplement, mais avec toute la convivialité nécessaire. Je crois que le client a besoin de se sentir unique ! » Un service efficace, du personnel attentif, pour une relation facile et spontanée. Le code couleur s'applique aussi aux tenues du personnel : du orange pour le personnel d'accueil à la réception, du vert pour le personnel d'entretien et de service, du jaune pour les bagagistes et du rose pour la restauration.



Une belle terrasse en teck s'ouvre sur un décor à la fois chic et tendance pour une cuisine savoureuse et inventive. Le restaurant **Victor Café** est conçu tel un lieu de vie, sans séparation nette avec le bar, et aménagé avec un mobilier lounge.

Un menu-carte et des produits renouvelés en permanence parachève l'aspect tendance de ce lieu.

Une formule **plats marseillais** à 13 € au déjeuner : 1 plat marseillais par jour + 1 verre de vin ou un café.  
lundi : petits farcis, mardi : daube, mercredi : alouettes sans tête, jeudi : pieds paquets, vendredi : aioli

Le **brunch au champagne** à 29 € : tous les dimanches et jours fériés de 12h30 à 15h30, sous forme d'îlots : hors d'oeuvre, carte des oeufs, fraîcheur, grillade, viennoiserie, dessert.

Le **boeuf façon Kobé** : d'une tendreté remarquable, d'un goût subtil et délicat, cette viande doit ses qualités exceptionnelles à la race de boeuf Wagyu (boeuf japonais) plus connu sous le nom de Kobé, mais aussi et surtout au mode d'élevage très attentif et exigeant que l'on réserve à ces boeufs.

Tartare 22 € Fines tranches de Carpaccio de rumsteck 19 €; Rumsteck grillé 28 €; Entrecôte grillée 42 €

Une **carte des vins** sous forme de pantonier avec une classification par couleurs et par goût et une rubrique "accord à la carte" et "accord au vin" pour aider à choisir son vin en fonction de son plat et inversement... Une nouvelle approche du vin, ludique et éducative.

L'**apéro pic'assiette** servi de 18h30 à 22h au bar du Victor Café propose 8 variétés de brochettes tapas créatives : crustacés, volaille, foie gras, bonbon...

2 € la brochette, 12 € les 8.