



Cyril Aouizerate, néo-aubergiste. A g.: la cour-jardin du Mob.

MOB

L'AUBERGE DU XXI^E SIÈCLE

Il a cofondé les hôtels Mama Shelter en 2008. Aujourd'hui, Cyril Aouizerate réinvente l'hospitalité dans un ashram urbain ultra-connecté, ouvert et poreux, où il fait bon jardiner, méditer, dîner et dormir.

PAR ANNE-LAURE LE GALL

dans une rue tranquille de Saint-Ouen, juste au-delà du périph' parisien, une petite révolution est en marche. Celle de l'hospitalité, tournée vers le bien-être, communautaire et individuel. Dans un grand bâtiment de brique, ordonné autour d'une cour-jardin, vient d'ouvrir le haut lieu du bien-vivre ensemble. Un ermitage contemporain, qui associe un hôtel, un restaurant 100 % bio et très végan, un cinéma en plein air, une épicerie, un espace de coworking, des mini-potagers, une salle de méditation et

même un atelier pour réparer son vélo. Un repaire, à un jet de pierre des Puces, où peuvent se croiser citoyens du monde, habitants du quartier, touristes et parigots. Le tout orchestré façon cool mais très pro par le maître des lieux.

S'il cultive le look gourou, avec sa barbe de patriarche et ses breloques éso-tériques autour du cou, Cyril Aouizerate n'a rien d'un doux dingue. Sa vie passée à Brooklyn lui donne énergie d'entreprendre et liberté d'esprit. Associé dans cette dernière aventure à Steve Case, fondateur d'AOOL, et à l'homme d'affaires français Michel Reybier, il voit déjà plus loin que Saint-Ouen, ouvert il y a quelques jours, avec le développement du concept Mob à Lyon, à Washington et à Los Angeles. Quand on évoque un nouveau ghetto bobo, il rétorque : « On peut aussi ne rien faire. » Pour éviter cet écueil, il a choisi d'ouvrir grandes les portes au voisinage et à la ville. Sur la terrasse, des

potagers ont été aménagés et attribués par tirage au sort aux voisins. Dans la cour pavée et arborée, un marché bio se tiendra chaque semaine, pour créer mouvements et rencontres avec les pro-

ducteurs locaux. Des food trucks sont invités à s'y installer tour à tour. Toujours dans un esprit locavore, l'un des credo du restaurant. « Au petit déjeuner, je suis pour le retour au pain-beurre-confiture, avec un très bon café. » Assis autour d'une grande table, les clients peuvent voir sortir le pain du four, se tailler de belles tartines et plonger la cuillère dans une quinzaine de confitures artisanales sélectionnées. Dans la journée, jusque tard le soir, place aux pizzas, reines de la carte, à partir de 7 euros. Dans les chambres, pas de télé. Pas pour déconnecter – des iPad Pro sont à disposition – mais « parce que, aujourd'hui, tout le monde est équipé d'une tablette et qu'une télé, c'est laid ». C'est dit. Le Wi-Fi est gratuit.

Des mini-potagers attribués aux voisins

Une sélection de films est accessible dès la réservation de la chambre. On peut donc se faire une mini-toile dans l'avion ou dans le train, avant d'arriver. Et même en plein air dans la cour, avec projection sur le pignon d'une maison voisine, casque aux oreilles. Chez Mob, pas de réception, ni de business office. A la place, on est reçu dans une épicerie avec table-comptoir, et un espace baptisé « Kolkhozita » « peut accueillir les individus voulant changer le monde ». Sous le portrait géant de Karl Marx, des ordinateurs sont mis à la disposition des clients et des jeunes créateurs, hébergés gratuitement trois mois, renouvelables.

Et parce qu'on a tous envie de garder un souvenir de Paris, une imprimante installée à l'entrée permet de partir avec ses photos tirées sur papier... [@lorlegall](#) Chambre à partir de 89 euros. [Mobhotel.com](#).



Une des 92 chambres. Dans chacune, un Airbed (lit gonflable) permet d'héberger qui l'on veut, à l'œil !

