



## Katia Rocchia

Présidente de l'Union  
Francophone des  
Décorateurs d'Intérieur

« Les restaurateurs  
manifestent une envie  
de se démarquer de la  
concurrence par le décor »

À numéro spécial, invitée spéciale. Comme beaucoup de responsables de groupes de restauration interviennent dans notre Panorama du secteur, c'est un tout autre profil que nous avons décidé de mettre à l'honneur ce mois-ci dans cette rubrique. Katia Rocchia a fondé et dirige l'Union Francophone des Décorateurs d'Intérieur. Elle nous en parle, évoque les relations entre la restauration et la décoration et revient sur les tendances du moment.

Propos recueillis par Anthony Thiriet

**Anthony Thiriet : Comment vous est venue l'idée de fonder l'UFDI ?**

**Katia Rocchia :** Je suis arrivée dans la décoration de façon autodidacte, comme beaucoup, après un parcours d'une dizaine d'années dans l'immobilier. C'est à la fois le hasard et la passion qui m'y ont poussée. J'ai suivi différentes formations avant de me lancer, puis j'ai recherché une structure capable de me faire rencontrer d'autres décorateurs d'intérieur. N'ayant pas réussi à en trouver, j'ai décidé d'en créer une, il y a 2 ans, avec des amis et connaissances issus du métier. L'UFDI compte aujourd'hui 160 adhérents en France, Belgique, Suisse et Luxembourg.

**A.T. : Quels sont les objectifs de cette structure ?**

**K.R. :** Au départ, nous voulions surtout faciliter les échanges entre les professionnels

d'une même région, de façon conviviale et peu formelle. Cela leur permettrait notamment de trouver plus facilement des fournisseurs, voire de réaliser des commandes groupées. L'évolution de l'UFDI a été surprenante et nous l'avons rapidement structurée avec des délégations régionales. Chaque antenne développe des partenariats avec des fournisseurs de mobilier et de décoration mais aussi avec d'autres métiers liés à nos activités comme des assureurs, des graphistes et des webmasters.

Mais les missions de l'UFDI vont plus loin aujourd'hui. Le marché des décorateurs étant un peu saturé et non réglementé, nous nous donnons comme autre objectif de protéger les professionnels et de les former au mieux. Ce n'est pas parce qu'il n'est pas nécessaire d'être diplômé pour exercer notre métier qu'il faut laisser faire

tout et n'importe quoi. Nous participons donc, avec passion, à la promotion de notre activité et, surtout, à sa professionnalisation.

**A.T. : Que fait un décorateur d'intérieur dans un restaurant ?**

**K.R. :** Il prend en charge un projet de décoration de façon globale. Il apporte au restaurateur son expertise en matière de tendances et de décoration. Cela passe par exemple par la gamme des teintes, les revêtements, le mobilier ou encore la mise en lumière, très importante dans tout établissement accueillant du public. Une fois le projet conçu, il peut mettre le restaurateur en rapport avec des artisans. Mais si le décorateur peut redéfinir les espaces, il ne peut par contre pas prendre de décision sur les structures porteuses.

**A.T. : Faut-il alors faire appel à un autre professionnel ?**

**K.R. :** Oui, à un architecte d'intérieur ou un maître d'œuvre qui pourront travailler sur les volumes et ouvrir les espaces. Mais il est fréquent de voir des binômes de collaboration entre un décorateur et un architecte. Les deux métiers sont complémentaires, même si les points de vue sont différents : l'architecte va travailler les volumes et certains aspects techniques du projet à partir desquels le décorateur pourra imaginer le décor. Le dialogue entre ces deux métiers constitue une double expertise intéressante pour le restaurateur ou tout autre client.

**A.T. : Concrètement, comment un projet de décoration d'établissement se définit-il ?**

**K.R. :** Un premier rendez-vous permet au décorateur d'intérieur de se présenter et de bien comprendre les envies du restaurateur et d'établir le cahier des charges du projet. Si l'un convient à l'autre, ils se retrouvent pour une première réunion de travail et, surtout, de découverte. Vont alors être abordés tous les points liés au projet, qu'ils soient d'ordre technique, esthétique ou réglementaire. C'est primordial pour nous d'avoir cette vision d'ensemble. Le décorateur va poser beaucoup de questions pour comprendre au mieux la demande mais aussi le type d'établissement et sa clientèle. Ensuite seulement, il peut commencer à faire des propositions. Plusieurs autres rendez-vous lui permettent de présenter ses idées. Chaque décorateur a sa propre façon de le faire, cela pouvant par exemple passer par des plans 3D et des dessins à la main. Pour compléter un dossier, il arrive que l'on fasse appel à un sous-traitant, graphiste par exemple.



L'Atelier Pourpre, membre de l'UFDI, est intervenu au restaurant Noir du Poivre à Waremme, en Belgique. La décoratrice d'intérieur Sabine Georges a travaillé sur une rénovation sobre, actuelle et contemporaine, à l'instar et à la demande du chef et maître des lieux, Nicolas Calcagnini.

**A.T. : C'est donc sur plans et schémas que la décision doit être prise ?**

**K.R. :** En partie, mais pas uniquement. Pendant ces rencontres, quelque chose d'autre est primordial pour la prise de décision : ce sont les échantillons. Le décorateur d'intérieur va présenter au professionnel différents types de revêtements, différentes couleurs, différentes matières pour lui permettre d'imaginer au mieux le sol, les murs et les tissus. Le client a besoin de toucher et voir les matières qui seront demain dans son établissement. Des catalogues bien garnis lui permettent d'autre part d'affiner au mieux son choix de mobilier.

**A.T. : Les réglementations en restauration ne vous brident-elles pas trop ?**

**K.R. :** Je crois que les personnes les plus frustrées par la réglementation, ce sont les restaurateurs. Nous, nous sommes bien obligés de nous adapter à ces obligations. Elles compliquent parfois les



Dans le bar à vin La Cantina situé à Antibes, Sandrine Munch Couffy de la société Pinceaux et Camaieux, membre de l'UFDI, a créé une ambiance chaleureuse et contemporaine à la fois.

dossiers mais nous en avons pris l'habitude et savons les gérer. Avant de prendre en charge la réalisation d'un établissement, l'intervenant doit normalement avoir suivi une formation « décoration et aménagement des CHR et ERP ». Chacun peut aussi se documenter pour aborder de tels projets avec un maximum de professionnalisme. L'UFDI compte, à ce propos, éditer des supports d'information. C'est l'un des nombreux projets de notre jeune association. Nous avons par contre déjà lancé des workshops régionaux thématiques et le monde de la restauration sera prochainement à l'ordre du jour.

**A.T. : Quelle part de votre activité est consacrée aux CHR ?**

**K.R. :** 20 % des clients de mon entreprise francilienne sont des pros. Certains décorateurs d'intérieur sont spécialisés dans l'aménagement des CHR. Sur

**L'avis de l'invitée sur...**

• **Les luminaires.** « Éléments jusque-là secondaires, les luminaires sont devenus très importants et prennent une vraie place dans la décoration des restaurants. Ils apportent une touche finale et participent à l'ambiance générale. On peut d'ailleurs remarquer que des marques de luminaires jusque-là dédiées aux particuliers se mettent à exposer sur des salons professionnels de la restauration. »

• **Les sanitaires.** « La décoration des toilettes finalise celle de l'établissement. Elle doit être liée à celle des autres espaces. Bien aménager ses sanitaires ne demande pas une extension de budget phénoménale, mais c'est essentiel, tout comme il est important de soigner les passages et escaliers. C'est grâce à ces détails que le client pourra avoir un ressenti positif de sa visite. C'est tellement désagréable lorsqu'on est dans un beau restaurant de découvrir des toilettes peu sympathiques qui semblent avoir été négligées. »



Les décorateurs d'intérieur interviennent aussi bien dans les restaurants que dans les hôtels. La société Tendance Déco a par exemple réalisé une transformation du bar de l'hôtel Les Roches à Sartenes, en Corse, en harmonisant matériaux, matières, textiles et couleurs autour des peintures de l'artiste Pierre Farel. en Corse.



À l'Auberge du Chasseur à Monfort l'Amaury (78), Julie Vouillarmet de la société At-Ôme a fait un compromis entre un esprit bistrot et une décoration charme et chic, à l'image de l'établissement, convivial et gourmet.



Ambiance corso-méditerranéenne-chic, avec de subtiles références à l'histoire de la Corse, à La Table A Cantina à Bordeaux. Clotilde Herman de la société Tendance Déco, membre de l'UFDI, a conçu un décor alliant le style Empire Napoléon III à un style plus épuré.

l'ensemble de nos adhérents, je dirais que la moyenne est de 30-40 % de projets réalisés pour les professionnels. Mais cette part d'activité dédiée aux pros, notamment aux restaurateurs, est en pleine croissance depuis 2 ou 3 ans.

**A.T. : Comment expliquez-vous cet intérêt des restaurateurs pour la décoration ?**

**K.R. :** Les restaurateurs manifestent clairement une envie de se démarquer de la concurrence en faisant vivre une « expérience » à leur clientèle. Ils veulent un environnement qui puisse surprendre les clients. On nous demande souvent une décoration qui sorte de l'ordinaire. Le restaurateur veut donner à son client la sensation d'être dans un lieu unique, lui faire penser qu'il ne va pas pouvoir retrouver la même décoration ailleurs. Il nous demande aussi, souvent, de raconter une histoire à travers le décor. Nous travaillons pour cela main dans la main avec les agences ou services de marketing. Il est essentiel de faire un lien entre

les supports de communication et l'intérieur du lieu.

**A.T. : Quelle principale tendance se dégage de vos réalisations en restauration ?**

**K.R. :** Ce sont les styles urbains et industriels qui ressortent souvent aujourd'hui. Les matériaux bruts, bois et acier par exemple, sont plébiscités. Cette tendance, apparue ces dernières années, devrait perdurer. L'industriel, avec tuyauteries et ampoules apparentes, constitue en fait une base sur laquelle on peut imaginer divers décors. Il suffit de travailler sur le mobilier et les assises pour créer une atmosphère spécifique. Le restaurateur peut donc facilement renouveler son cadre sans avoir à toucher à l'ensemble. Mais, globalement, ce que l'on voit aussi, c'est que les restaurateurs ne veulent plus d'un « total look ».

**A.T. : Ils souhaitent donc créer plusieurs ambiances dans leurs établissements...**

**K.R. :** C'est cela. Le cadre unique n'est quasiment plus demandé. Restaurateurs

et hôteliers nous demandent souvent de créer des espaces très différents, de façon à ce qu'un même client puisse vivre plusieurs expériences. Le rôle du décorateur est ici majeur et les matières et couleurs rentrent en jeu. La clientèle, mise en valeur, peut choisir ce qu'elle souhaite ressentir pendant sa visite. Mais attention, il faut maintenir une ligne conductrice, une certaine logique dans l'établissement. Le décorateur professionnel permet au patron de restaurant d'éviter que tout soit dépareillé ou sans esthétique général. Il nous arrive d'intervenir quand le propriétaire se rend compte que ce qu'il a essayé ne convient pas. Il nous faut alors tout remettre à plat pour reconstruire quelque chose de cohérent.

**A.T. : L'une des tendances actuelles en termes d'offre, c'est la comfort food. Se retrouve-t-elle aussi dans la décoration ?**

**K.R. :** Oui, les CHR nous demandent de plus en plus de créer des ambiances « chaleureuses ». Les clients des restaurants, et de ce fait les restaurateurs, ont envie d'un cadre charme et cocooning. Cela passe notamment par des tons chauds, des revêtements d'assises agréables et des accessoires nostalgiques. On utilise aussi du mobilier non dédié à la RHF, que l'on retrouve habituellement chez les particuliers. Le restaurateur est même prêt à perdre quelques couverts pour installer un espace avec une méridienne et des canapés. Globalement, le patron souhaite que son client puisse se sentir comme chez lui. ●