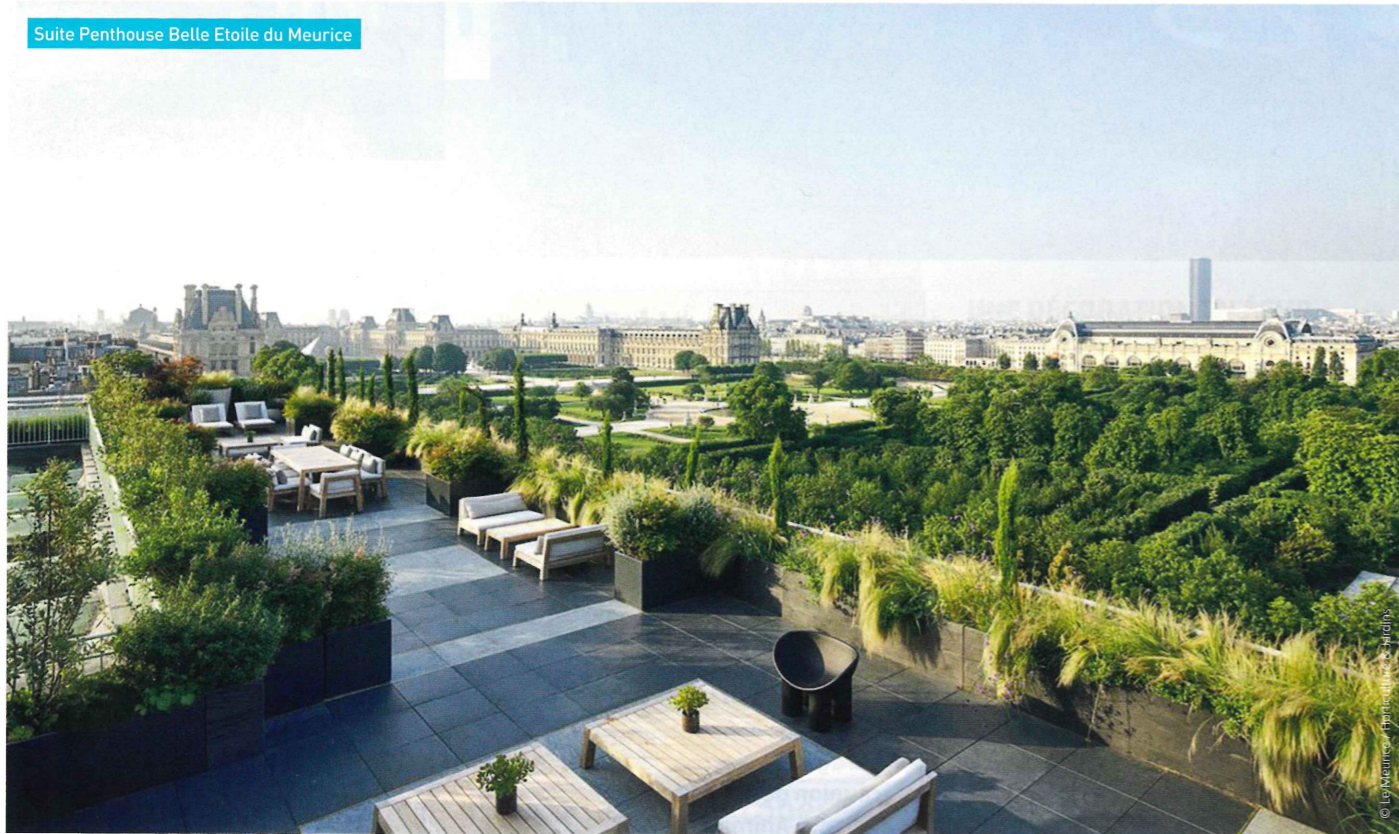


JARDINS ET TERRASSES: VERS DES APPROCHES PLUS DURABLES

Suite Penthouse Belle Etoile du Meurice



Les atmosphères chlorophylliennes ont le vent en poupe dans les hôtels. Désormais, le moindre espace extérieur est valorisé pour répondre aux attentes d'une clientèle à la recherche de détente et de bien-être. Une démarche qui est encore plus indispensable en milieu urbain. Focus sur les dernières tendances et conseils de professionnels aguerris pour valoriser vos jardins et terrasses. Dossier réalisé par Nathalie Foulon ■

Les jardins et les terrasses doivent s'inscrire en cohérence avec l'hôtel. Certains extérieurs constituent de véritables signatures à l'instar du **Plaza Athénée** à Paris avec sa décoration de géraniums rouges qui reprend le code couleur de l'hôtel. Parmi les tendances, les préoccupations écologiques avec des jardins plus respectueux de l'environnement (page 37), ou encore, les jardins potagers, très prisés pour leur image de fraîcheur des produits et leur approche fédératrice (page 40). Les jardins qui demandent peu d'entretien et peu d'arrosage sont plébiscités, faisant la part belle aux graminées. Les ambiances végétales fournies sont également appréciées pour apporter une sensation de bien-être (page 38). Côté éclairage, la subtilité est de mise avec une baisse de l'intensité et un

développement des équipements mobiles (page 38). Pour réussir ces aménagements, il est nécessaire de prendre en compte les usages, mais également les contraintes du lieu (page 40). Inutile donc de chercher à reproduire un jardin, puisque chaque lieu possède ses propres spécificités. Quant aux murs végétaux extérieurs, les demandes sont moins nombreuses notamment en raison des coûts (page 39). Les ambiances végétales sont également prisées en intérieur comme par exemple, le **First Name** à Bordeaux, récemment ouvert dont l'entrée est largement végétalisée (principalement à partir de plantes naturelles) ou le **Saint James** à Paris, avec une décoration pensée par Xavier de Chirac en 2021 où la nature est omniprésente.



Une ambiance végétale au FirstName Bordeaux

1 QUELLES SONT LES TENDANCES DES EXTÉRIEURS DES HÔTELS EN 2023?

Alors que les problèmes de sécheresse sont omniprésents dans de nombreuses régions, les préoccupations environnementales gagnent du terrain. « Il existe deux grandes lignes concernant les évolutions avec tout d'abord, l'environnement. Pour un hôtel, il est possible d'accepter un peu moins de confort et d'esthétisme pour un projet durable qui respecte la faune et la flore, la récupération des eaux pluviales... Il est complexe de faire changer les codes, d'autant plus que la clientèle des hôtels est variée et internationale et donc diffère en matière d'éducation environnementale », indique Christophe Gautrand, paysagiste et co-dirigeant de Gautrand & Associés, avec Benjamin Deshoulières. L'agence réalise entre 30 % et 40 % de son activité dans l'hôtellerie (qui intervient uniquement en conception). « Deuxièmement, il faut savoir raconter une histoire en lien avec l'architecture de l'hôtel, le design... Le client n'est pas là seulement pour dormir, il vient chercher une expérience. » La crise sanitaire, la surface des logements privés de plus en plus restreinte ont renforcé le besoin de se retrouver en extérieur. Une vraie carte à jouer pour les hôteliers qui disposent de ces espaces. « L'hôtellerie a pris conscience que ces espaces extérieurs avaient de la valeur notamment dans les villes et les agglomérations urbaines. S'ils pouvaient être un peu délaissés auparavant, ils constituent désormais un véritable atout », ajoute Christophe Gautrand. Une tendance qui est également prise en compte par les investisseurs dans le choix des hôtels, les extérieurs devenant incontournables.



Extérieur du Victoria Palace, une réalisation de Horticulture & Jardins

L'aménagement des terrasses et jardins n'échappe pas aux tendances inflationnistes. Bacs en métal, pots en terre cuite... les hausses de prix sont conséquentes, auxquels s'ajoutent des problèmes de disponibilité. Quelles alternatives ? « C'est difficile car tout a augmenté ! On peut privilégier les matériaux de qualité sur certains espaces et peut-être sur d'autres opter pour des choix un peu stratégiques. Pour l'une de nos réalisations, par exemple, nous avons opté pour du mulch (copeaux de bois) pour réaliser les chemins non prioritaires, pour compenser la hausse des prix », met en avant Christophe Gautrand.

S'adapter au changement climatique

L'adaptation au changement climatique devient une nécessité. « C'est un vrai souci. Nous essayons de réaliser des projets en pleine terre, en adaptant la palette végétale. Il existe un vrai travail pour anticiper le réchauffement climatique. Par exemple, la ville de Paris a établi une liste des plantes endémiques pour faire revenir des plantes qui poussaient il y a une centaine d'années dans la capitale. Or, la tendance est plutôt

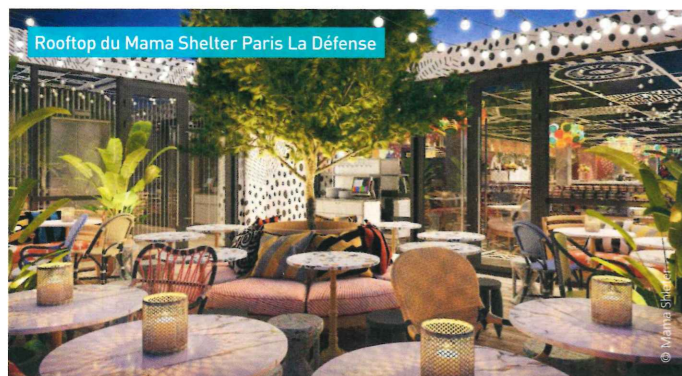
Il existe un vrai travail pour anticiper le réchauffement climatique

de privilégier celles du Sud, plus résistantes à la sécheresse. La manière de planter est également à considérer. Plus on plante densément avec des strates de hauteurs différentes, plus l'écosystème va s'autoprotéger. Un arbre seul dans une cour avec quelques plantes au pied sera beaucoup plus sensible à la chaleur qu'une ambiance végétale très fournie. Nous avons plusieurs projets à Paris et en province qui constituent presque des espaces forestiers mais jardinés », complète Christophe Gautrand.

La plus grande aberration écologique est de voir la terre apparente, relève le paysagiste Pierre-Alexandre Risser, dirigeant de la société Horticulture & Jardins qui a conçu et aménagé de nombreux extérieurs pour les CHR (lire encadré page 40). « La terre devrait être toujours recouverte de végétaux, de plantes ou même d'un paillage organique comme du compost, des branches broyées... qui protègent le sol des rayons du soleil et permet un 'effet parapluie' pour limiter l'évaporation de l'eau. » Un équilibre qui reste alors à trouver entre l'effet waouh recherché par les établissements et les préoccupations environnementales.

Des éclairages plus subtils

Les évolutions sont également de mise au niveau des éclairages, les équipements outdoor et les revêtements de sol. « Concernant les éclairages, il existe un vrai travail sur la subtilité et pour baisser en intensité. Auparavant, ils étaient souvent extrêmement forts, parfois orientés vers le ciel. L'ambiance est désormais plus intime et on accepte de voir un peu moins bien le soir. Cela s'accompagne d'une miniaturisation de l'éclairage qui fonctionne sur batterie, avec par exemple, des liseuses, des éclairages portatifs mobiles... » poursuit Christophe Gautrand.



Le soir, l'éclairage extérieur peut apporter un voile blanc qui permet à l'immeuble d'en face de ne plus percevoir la chambre du client, met en avant César Saint Ouen, président fondateur de la société Terrasse et Jardin de Paris. « Par exemple, pour une cour intérieure, de nombreux établissements privilégient des spots au sol pour éclairer les arbres, ce qui peut être éblouissant au niveau des chambres. L'idéal est plutôt de privilégier la vue des chambres sur le feuillage. »

Quant aux **équipements outdoor**, il existe de plus en plus de recherches de matériaux naturels comme des cordages, du bois... « Nous observons un grand retour de la couleur, des déclinaisons des accessoires intérieurs avec par exemple, les tapis d'extérieur. S'il y a encore cinq ans, le marché comptait seulement quelques références, il en existe aujourd'hui des dizaines avec une vraie adaptation des codes de l'intérieur aux extérieurs », poursuit le co-dirigeant de Gautrand & Associés (avec Benjamin Deshoulières).

Sur les **revêtements de sol**, la tendance est « au retour aux sources », aux matériaux naturels comme la pierre. « Nous travaillons avec des carrières de pierres sur certains projets. L'attrait de ces matériaux provient également de leur coût. Si avant, nous les commandions à l'étranger, la hausse des coûts nous a conduits à utiliser la pierre locale, désormais à portée de bourse. De plus, elle est appréciée des clients qui veulent concilier côté authentique et durable », ajoute Christophe Gautrand. Pour les terrasses, les matériaux innovants comme les nouveaux revêtements en bois sont plébiscités. « Par exemple, la marque anglaise Anysyears propose des lames en résine minérale qui sont extrêmement résistantes, constituées de pierre et de résine, tout en étant à base de matériaux naturels. Contrairement au bois qui va se tacher notamment sur les espaces de restauration, ces lames sont inertes à la chaleur tout en étant extrêmement comparables au bois. »

Moins d'attrait pour les murs végétaux extérieurs

Certains hôtels ont opté pour un mur végétal comme la **Villa M**, 4 étoiles dans le 15^e arrondissement parisien en lien avec son positionnement axé sur le bien-être. Autres hôtels parisiens qui ont opté pour cette approche, le



Green Confort qui arbore un mur végétal sur ses 6 étages (conçu par Patrick Blanc), ou encore **La Belle Ville**.

« En France, les coûts d'installation et d'entretien font que les murs végétaux extérieurs – entre 800 et

1 200 le m² rien que pour la création – restent peu demandés. Par contre, en intérieur, cela fonctionne bien en évitant les pertes importantes pouvant liées aux conditions climatiques », précise Pierre-Alexandre Risser.

La consommation en eau est également pointée du doigt. « Nous faisons de moins en moins de murs végétaux car les établissements se rendent compte que ce n'est pas si écologique que ça, relève Christophe Gautrand. Ces systèmes sont énormément gourmands en eau du fait de l'arrosage automatique permanent et des nombreuses pertes. En effet, l'eau dans ce type de circuit est souvent source de problème et nécessite un entretien très régulier. La tendance est aujourd'hui à faire grimper des plantes sur des câbles. Le côté 'jungle' de ces plantes grimpantes est apprécié avec, par exemple, des jasmins étoilés, une plante persistante très odorante qui vient du Sud, des vignes vierges, des glycines... qui colonisent rapidement les murs. Autre plante grimpante, le houblon qui peut atteindre 10 mètres de haut dans l'année mais qui entre en sommeil durant la saison hivernale. » Autre approche, les toitures végétalisées. « Elles permettent de maintenir une fraîcheur, l'isolation du bâtiment. Pour disposer d'une vraie végétation, cela nécessite une certaine hauteur de terre et donc de renforcer la structure du bâtiment, ce qui engendre des coûts très importants. Aujourd'hui, les hôtels ne sont pas prêts à mettre autant d'argent pour un jardin qui ne serait pas utilisé. Il y a encore ce curseur à trouver entre l'investissement et les apports de ces toitures », poursuit Christophe Gautrand. Des toits de garage, abris pour poubelles... peuvent être recouverts de toiture végétale. « Nous avons mis en place des toitures végétales sur des abris en bois qui servent à ranger du matériel au Meurice, pour faire en sorte que ce soit joli partout où le regard se pose, souligne Pierre-Alexandre Risser. C'est une approche passive qui demande très peu d'entretien. »



Toiture végétalisée, restaurant Le Grand Contrôle - Château de Versailles

2 VALORISER SES EXTÉRIEURS

Pour optimiser ses aménagements extérieurs et les valoriser, la prise en compte de l'usage est essentielle. « Il faut s'interroger pour savoir quels sont les usages de ces lieux extérieurs et comment les lier avec l'intérieur qui peut être un restaurant, un accueil, un spa... Souvent, les projets hôteliers comportent un programme très précis sur l'intérieur mais pour l'extérieur, il en va autrement », poursuit le co-dirigeant de Gautrand & Associés. Concernant les terrasses et les rooftops, les critères techniques sont à prendre en compte. « Il y a une grande technique à apporter avec ces projets hors sol, l'étanchéité des sols, les contraintes des règlements d'urbanisme des différentes villes et la nature même des villes. Par exemple à Paris, il existe très peu de rooftops, les toitures tout en zinc étant prépondérantes. Par conséquent, il faut absolument les valoriser quand on a la chance d'en disposer. »

Créer un écrin de verdure

Comment aménager et valoriser un jardin en disposant de peu de surface ? « Il est possible d'avoir des bacs étroits mais assez hauts pour disposer d'un volume de terre suffisant pour faire pousser les plantes, ajoute Pierre-Alexandre Risser, Horticulture & Jardins. Nous travaillons également les verticales avec

des plantes grimpantes qui s'accrochent sur des supports en bois, métalliques... pour donner cette impression d'être dans la verdure. » Des jardins qui sont aménagés tels des écrans verdoyants. « Par exemple, à La Réserve, nous avons travaillé avec des arbres parasols qui sont arqués pour faire une sorte de capsule de verdure en hauteur qui filtre le soleil. » Reste à planter la bonne plante au bon endroit pour avoir le maximum d'effet. « Nous aimons planter des anisodonteas, des arbustes qui peuvent fleurir 8 à 9 fois par an mais qui vont geler à partir de -7, -8 °C ou encore des abutilons... À l'opposé, des plantes comme les rhododendrons, les camélias, qui nécessitent plus d'entretien, sont en perte de vitesse. » Dans les espaces extérieurs, le client doit se sentir comme dans un cocon, une bulle de déconnexion et ne pas percevoir les limites du jardin, ce qui suppose de travailler avec l'environnement, par exemple, les arbres du voisinage... pour adapter les hauteurs. « Pour agrandir un espace, il faut multiplier les rideaux de végétation pour apporter de la profondeur, travailler en transparence comme dans les jardins de Kenzo. » Certains hôtels ont opté pour des jardins contemporains avec des plantes taillées à la même hauteur, sélectionnées pour leur côté esthétique... « Le moindre défaut se voit immédiatement. Cela peut être très beau mais ça manque de poésie. Nous travaillons plutôt sur des jardins que nous allons épurer, même de façon japonisante. »

DÉCRYPTAGE DE DEUX RÉALISATIONS DE L'AGENCE GAUTRAND & ASSOCIÉS

L'AMÉNAGEMENT D'UN JARDIN SAUVAGE - ESPACE DE RESTAURATION DE 200 M²



Le 5 Particulier

laisse passer l'eau. Cela permet d'avoir un espace extérieur utilisable et en même temps un vrai coin de nature en plein Neuilly. »

S'inspirer sans reproduire à l'identique

Ouvert en juin 2021, **Le Grand Contrôle - Les Airelles du château de Versailles** a pour particularité d'être le premier hôtel situé dans

Parmi les réalisations de l'agence, **Le 5 Particulier** (anciennement Le Jardin de Neuilly) à Neuilly-sur-Seine, un quatre-étoiles de 29 chambres dont plus de la moitié s'ouvrent sur le jardin privé. « Nous avons créé un jardin sauvage dans seulement 200 m². C'est un jardin pour que les gens viennent boire un verre, cheminer... Nous avons inventé une sorte de structure au sol, composée de terre-pierre compactée végétalisée, pour y mettre des tables et des chaises, sans qu'elles s'enfoncent, et en même temps qui

l'enceinte du château de Versailles. Il s'inscrit totalement dans le côté patrimonial et historique du lieu, et offre une vue imprenable sur le parterre de l'orangerie et la pièce d'eau des Suisses. Les extérieurs ont été pensés en collaboration avec la Drac (Direction régionale des affaires culturelles), les architectes en chef des monuments historiques. « Nous nous sommes inspirés des jardins classiques à la française mais sans essayer de les copier car nous aurions fait moins bien que Le Nôtre qui a réalisé tous les

jardins du château au XVII^e siècle ! Il fallait apporter à ces espaces une nouvelle approche avec les codes de l'hôtellerie. La question était de comment mixer les usages de l'hôtel et des jardins à la française. Pour cela, nous avons trouvé un fil conducteur, en abordant ce projet d'une manière artistique. » Des aménagements qui mixent les codes avec par exemple, les bacs à oranger à l'entrée du château de Versailles en inox poly miroir, rappelant le reflet de l'eau des grands bassins, la toiture végétalisée au-dessus de la pergola au niveau du restaurant façon Marie-Antoinette'...





Jardin potager à Eklo Bordeaux

© Eklo

une table à plantes aromatiques. Cette approche est un vrai moyen de former les équipes alors que de nombreux jeunes urbains ne connaissent pas les plantes, les périodes de germination, floraison, récolte... C'est davantage une démarche pour former que produire. »

ÉLABORER DES LIEUX DE DÉCONNEXION AVEC LA VILLE

Situé à Saint-Prix dans le Val-d'Oise, à 30 minutes de Paris, la société Horticulture & Jardins a la particularité de mixer les activités, de conception, entretien, maçonnerie et menuiserie pour les extérieurs. Elle compte 2 hectares de pépinière, d'aménagements et de showrooms terrasses, piscine naturelle, où le jardinier-paysagiste Pierre-Alexandre Risser et son équipe (une quarantaine de collaborateurs) testent différentes variétés de plantes au climat local. Elle dispose également de tout un stock de pots, treillage... pour répondre aux attentes de ses clients.

La société, qui réalise environ 15 à 20 % de son chiffre d'affaires en hôtellerie-restauration, transforme les jardins et terrasses en des lieux ressourçants et conviviaux. Pour cela, elle joue sur les volumes, les couleurs et les textures pour de véritables mises en scène végétales.

Parmi ses nombreuses réalisations depuis sa création en 1986, des palaces parisiens comme **Le Meurice**, **La Réserve**, mais également les trois **Mob Hotels** (Saint-Ouen et Lyon), et les restaurants **Apicius**.

La société a été le partenaire du dernier EquipHotel 2022, en réalisant un jardin-forêt, décoré avec des plantes et des fruits de saison. Un espace qui se voulait une véritable invitation au lâcher-prise. Une approche qui est reprise pour les jardins d'hôtels, le but étant de faire de ces espaces des lieux de déconnexion avec la ville, y compris pour des surfaces restreintes.



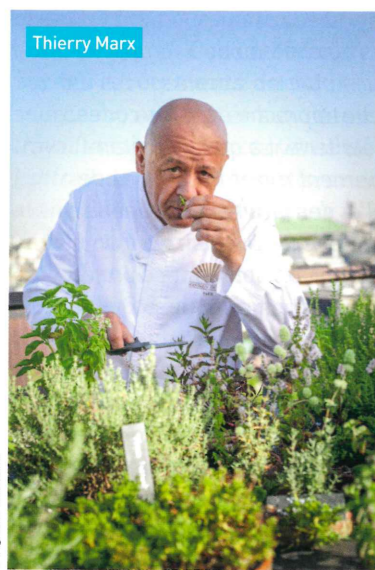
© N.Foulon

Prendre en compte les contraintes

Une réalisation réussie passe également par la prise en compte des contraintes telles que l'entretien, l'arrosage... « Il faut accepter les saisons. Certains hôteliers veulent pouvoir utiliser leur jardin de la même façon toute l'année, ce qui n'est pas possible, ajoute Christophe Gautrand. Certains établissements vont se retrouver sans eau à certaines périodes de l'année du fait des restrictions et donc être dans l'impossibilité d'arroser. De même, il existe un vrai problème aujourd'hui concernant les piscines. Est-ce que dans certaines régions du sud de la France où les nappes phréatiques sont vides est-il encore légitime d'avoir une piscine ? Il existe encore des évolutions d'usage, de mœurs, qui vont forcément se faire. »

Parmi les autres contraintes à considérer, la force du vent pour choisir les végétaux, le poids de la terre pour une terrasse... « Par exemple, une dalle supporte généralement jusqu'à 350 kg au m². Or, un bac de terre d'1 m³ peut peser jusqu'à une tonne, ce qui dépasse alors de trois fois le poids autorisé. Il faut donc étudier précisément avec l'architecte et le bureau d'études, les charges ainsi que l'accessibilité, par exemple, pour acheminer les végétaux par une grue s'il s'agit d'un toit-terrasse... », souligne Patrick Bossa, designer paysagiste et gérant de la société BAO Garden.

3 LES JARDINS POTAGERS ONT LE VENT EN POUPE



Thierry Marx

© Agence Gautrand

De plus en plus d'hôtels développent un jardin potager, gage de fraîcheur à l'instar de **Eklo** à Bordeaux, **Le Clos des Sens** à Annecy et dont certains sont accessibles aux clients. Une approche qui est également plébiscitée en milieu urbain comme le **Brach** et son rooftop agrémenté d'un jardin potager, le **Pullman Tour Eiffel**, le **Mandarin Oriental** à Paris, le **Mercure Paris Roissy CDG** près de l'aéroport, ou encore **l'Hôtel Yooma** à Paris qui loue des parcelles notamment aux habitants du quartier (en partenariat avec l'association Peas&Love).

Si ces produits du potager n'alimentent que partiellement le restaurant le plus souvent, notamment en aromates, ils véhiculent une image positive. Une démarche qui apporte une autre dimension à l'hôtel en lien avec des engagements de développement durable, et qui permet d'enrichir l'expérience client via des animations, d'asseoir le côté locavore en restauration, de fédérer les équipes...

« Chaque chef veut son potager, son espace de nature... mais cette production permet rarement d'alimenter véritablement un restaurant », met en avant Christophe Gautrand. Parmi les clients de l'agence, le Mandarin Oriental. « Nous avons proposé à Thierry Marx de mettre en place sur le toit de l'établissement

Le groupe **Accor** a entrepris de développer les potagers, une approche qui s'inscrit dans le 2^e volet de son Plan Planet 21, développé à partir de 2016. Actuellement, le groupe compte un peu plus de 1 200 potagers dans les hôtels sous enseigne Accor conformément à ses objectifs dont environ 150 dans l'Hexagone. Parmi eux, celui du **Mercure Paris Boulogne**, établissement managé par le groupe AccorInvest, particulièrement investi. « Je suis arrivé un an après la genèse du projet qui a démarré en 2016 dans le cadre de la rénovation de l'établissement. Le



Potager en aéroponie du Mercure Paris Boulogne

© Mercure Paris Boulogne



© Mercure Paris Boulogne



© Mercure Paris Boulogne

toit utilisé était alors juste un espace technique avec des ventilations... Notre réflexion sur les circuits courts nous a conduits à installer un potager pour cultiver des fruits et légumes qui alimentent directement notre cuisine. Nous nous sommes alors associés à Agripolis qui nous a amené la solution technique, à savoir une culture en aéroponie (hors sol) pour les deux tiers, l'autre tiers étant consacré à l'hydroponie, une mode de culture sans terre », détaille Jean-Sébastien Laurent, DG du 4 étoiles de 191 chambres, en précisant : « Avec 250 m² en aéroponie, ce potager équivaut à 800 m² de jardin plat. C'est un système qui nécessite très peu d'eau par rapport à la culture en pleine terre. » Dans ce dispositif qui comprend quelque 80 colonnes (hydroponie) et 6 gouttières (en aéroponie), l'eau ruisselle le long des colonnes et tourne en circuit fermé. Parmi les espèces cultivées, salades, herbes aromatiques, fraises, framboises, courgettes, aubergines, poivrons, piments, cresson... Au cours de ces 7 années, l'établissement a fait évoluer son potager et ses techniques. « À la création du potager, nous n'avions que les grimpants sur les colonnes étouffaient les autres végétaux en

créant trop d'ombre. À la quatrième saison, nous avons alors opté pour l'hydroponie. Ses colonnes peuvent être déplacées selon l'exposition au soleil, et les plants peuvent être remis aisément à d'autres endroits de la colonne. » Les cultures ont été sélectionnées parmi celles qui poussent le mieux. « Par exemple, nous avons arrêté la culture des carottes qui n'a pas bien fonctionné... contrairement aux fraises et aux tomates dont nous proposons diverses variétés – rouges, jaunes, cœur de bœuf, grappes, de Crimée... Par ailleurs, nous pouvons emmener les clients visiter ce potager-terrasse même si celui-ci n'est pas ouvert au grand public habituellement. Autre évolution, les colonnes des plants ont été abaissées à environ 2 mètres pour faciliter les cueillettes. Il y a deux ans, nous avons installé une petite éolienne sur le toit pour produire l'électricité du potager. Nous pensons également à installer des panneaux solaires pour que le lieu soit totalement autonome en énergies. »

Mettre en avant une approche fraîcheur

Si la production peut apparaître modeste (moins de 15 % des apports en fruits et légumes du restaurant), l'intérêt est notamment de mettre en avant « les 7 étages entre la production sur le toit et le consommateur ». « En 2022, nous avons récolté 900 kg de fruits et légumes. Ils sont entièrement utilisés par notre restaurant, le 16.9e dont le chef Johan Thierry et sa brigade ont obtenu le titre de Maître Restaurateur en janvier 2022. Une démarche qui correspond à la mise en avant des produits faits maison et la valorisation des circuits courts. Nous la mettons en avant sur la carte auprès de nos clients via un pictogramme indiquant tous les produits venant du potager, complète le DG. Quant aux salariés, ils sont fiers de ce potager et en parlent facilement aux clients. De son côté, le chef adapte ses recettes chaque jour en fonction des récoltes du potager et l'économiste passe les commandes en conséquence. Ce projet a été rendu possible grâce à l'implication de tous, sans quoi il n'existerait pas ! En 2020, lors du Covid, nous avons quand même planté – un peu moins – en sachant que nous n'allions pas rouvrir le restaurant tout de suite et nous avons réalisé des paniers pour les habitants du quartier. » Une approche qui permet également de communiquer de façon positive sur les réseaux sociaux.

Quid des aspects financiers ? L'objectif à terme est d'atteindre l'équilibre financier, ce qui est prévu pour 2023. Dans ce business model, l'hôtel a pris en charge les dispositifs tandis que Agripolis assure l'entretien, les plantations... et revend la production à l'hôtel un peu au-dessus du prix du marché.

DES SOLUTIONS PROPOSÉES PAR DE NOMBREUSES START-UP

Une kyrielle de start-up développent des approches en lien avec les potagers dans les CHR, comme le bureau d'études de paysage urbain **Topager**, **Agripolis** (qui a réalisé par exemple, NU-Paris, le potager sur le toit du pavillon 6 du Parc des Expositions de la porte de Versailles), **Noocity** (parmi ses références clients, plusieurs établissements Accor, Mob Hotel) ou encore **Peas & Love**. Des solutions sont également proposées en intérieur comme la start-up strasbourgeoise **Borago** qui propose des « potagers électroniques encastrables » dans la cuisine et les bars des restaurants.