



Casa Barbara

Dossier de presse

Mai 2022





Casa Barbara

L'alliance des Trigano, créateurs de lieux de vie avec une âme et du savoir-faire du groupe Korian, engagé dans l'accompagnement des seniors.

+

Casa Barbara, nouveau lieu de vie pour Seniors d'aujourd'hui, ouvre ses portes !

Serge & Jérémie Trigano et Korian bousculent les codes de l'habitat des seniors, avec Casa Barbara, un lieu de vie d'un nouveau genre, situé au cœur de Levallois-Perret (Hauts-de-Seine). Un endroit inédit où convergent et fusionnent les plaisirs de la rencontre et du partage, de la culture et de la gastronomie, de la créativité et du confort, de l'intimité et de l'accueil, du loisir et de l'échange.

Un lieu comme il n'en existe encore aucun autre.



Serge Trigano, Sophie Boissard & Jérémie Trigano



Cette aventure, fruit de leur expertise mutuelle, a un nom : Casa Barbara.

Pourquoi ? Parce que Barbara est figure de la famille Trigano - la belle-mère de Serge- une femme généreuse et festive qui incarne la joie de vivre.

Pendant plusieurs mois, les deux partenaires ont réinterrogé les concepts existants. Tout mettre à plat, et repartir vivement, inverser, pour réenchanter, voire casser les codes de l'univers des résidences seniors à destination des Babyboomers. Leur priorité : créer un endroit qui n'existait pas : celui où chacun voudrait vivre cette nouvelle étape de sa vie de senior au rythme de ses envies, que ce soit de partager un moment festif avec des amis ou bien de se réfugier dans un chez soi serein.

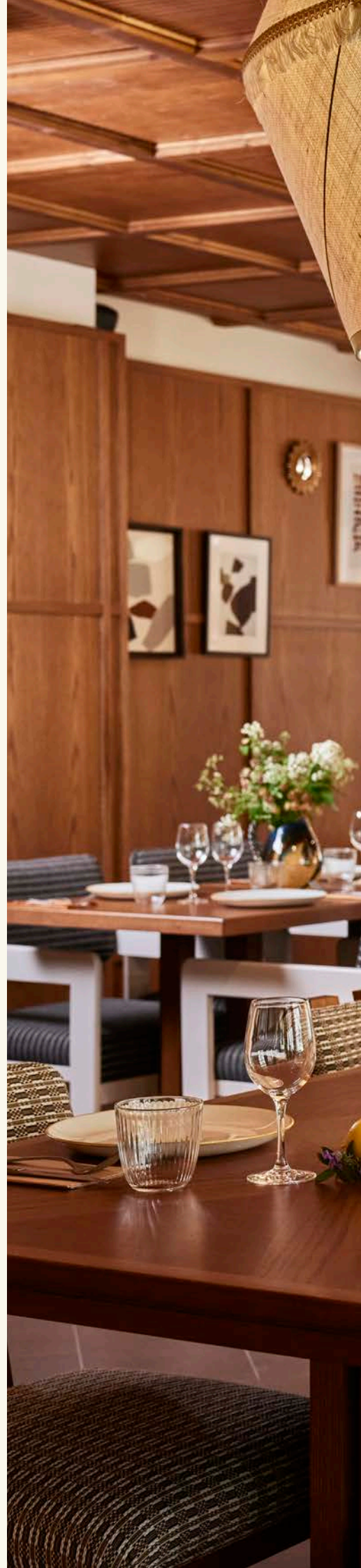
+

C'est beau... ... et chaleureux, comme une maison de campagne

Serge & Jérémie Trigano et Korian ont confié la décoration à l'architecte Sandra Benhamou.

Repérée par ses réalisations à l'hôtel Castelbrac à Dinard, dans des résidences haut de gamme (Paris, New-York...), dans des campings cinq étoiles, et aussi dernièrement par le Blitz Society, un bar d'échecs au cœur de Saint-Germain-des-Prés, à Paris, ainsi que ses propres lignes de mobilier (Ginger, Marfa), Sandra Benhamou s'est totalement investie pour créer un nouveau concept global.

« J'ai voulu repenser des espaces de vie, imaginer un monde apaisé, joyeux, où les enfants et petits-enfants sont bienvenus, chez eux. C'est précisément cette dimension de chez soi qui a guidé mon choix pour des coloris gais, des teintes douces, des fibres naturelles, de la terre cuite au sol et des boiseries. Les Casa Barbara, c'est pour moi avant tout des lieux de partage, où l'on ne se sentira jamais seul. C'est pour cela que nous les avons pensés comme des maisons de vacances, avec des lieux souples, malléables Notre idée maitresse est de « choyer » les habitants de la Casa. »





Le bois constitue ainsi la matière phare pour la décoration. Le chêne teinté habille l'espace de vie commun grâce à des panneautages sur les murs et des caissons au plafond, afin de créer une atmosphère accueillante et chaleureuse.

Une harmonie de bois cannelé et de mélange de terres cuites brutes et émaillées distingue le bar, la pièce centrale de ce lieu de vie, où l'on peut se retrouver, se réunir, boire ou manger tout au long de la journée.

Autour, plusieurs petits salons invitent les habitants à lire un roman, jouer à une partie de Backgammon ou d'échecs, ou tout simplement à profiter d'un moment de partage au coin de la cheminée, elle aussi dressée de terres cuites.

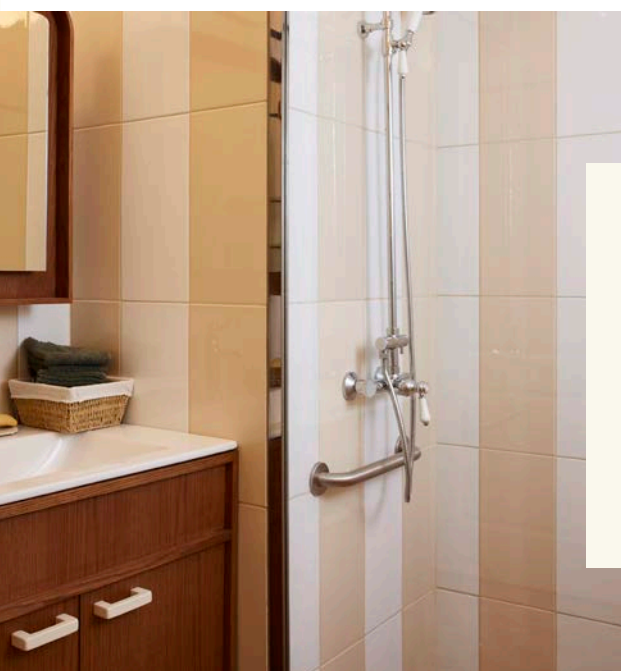
Dans de grandes bibliothèques, objets chinés et œuvres d'art - sélectionnées par Sandra Benhamou en collaboration avec Amélie Maison d'Art et la Craft Gallery - côtoient romans, récits de voyages, magazines... Un juke-box et un piano complètent le décor et donnent le ton d'une ambiance musicale selon les moments et les envies des habitants.





Tout le mobilier a été dessiné sur mesure par l'architecte, pour assurer le confort et le bien-être de ses habitants : canapés en velours soyeux, fauteuils aux motifs colorés, chaises tapissées, longues banquettes habillées de tissus graphiques et lumineux, grandes tables d'hôtes en marqueterie de bois.

Casa Barbara dispose d'une salle de cinéma entièrement tapissée dans des teintes de vert profond, d'un salon de beauté, d'une salle de sport habillée de larges miroirs et d'une barre de danse et d'un espace sauna et hammam.



Casa Barbara de Levallois-Perret propose 110 appartements du studio au trois pièces (de 26m² à 74m²) meublés et décorés au choix, dont la grande majorité avec des espaces extérieurs. On peut y résider en court ou long séjour.



+

C'est convivial... John et Alex, la botte secrète de la Casa

Atmosphère conviviale et accueillante, une expérience clients radicalement nouvelle et un code relationnel disruptif : Casa Barbara fait figure de pionnière, avec notamment la présence d'un couple d'hôte. John et Alex et leurs enfants - sans oublier leur chien - habitent sur place.

C'est donc une famille qui y vit à demeure, avec son enthousiasme, son dynamisme, sa joie de vivre communicative. Et un couple aguerri, fort de ses 20 ans d'expérience dans l'hôtellerie et dans les Club Med du monde entier, pour faire de chaque jour une fête.

Les habitants peuvent compter sur eux pour les aspects pratiques – réserver une exposition, faire intervenir quelqu'un dans leur appartement. Mais surtout, ne laisser personne se sentir seul, créer une atmosphère où il fait bon vivre.

Dans un esprit de partage, attachés aux **valeurs humaines de générosité, de curiosité**, ils vont apporter aux habitants toute la présence dont ils auront besoin, en partageant avec eux un repas ou recevoir leurs confidences. Pas question que quelqu'un se sente seul.



+

Du lien, des évènements, de la joie...

La recette de la vie de tous les jours, ouverte sur le monde



Casa Barbara, c'est **l'art de bien vivre chez soi**, sans jamais se sentir isolé. Les petites attentions y sont presque partout et tout le temps. Les animations et les activités y occupent une place centrale.



Le programme à la carte est construit pour et par les habitants de la Casa, en fonction de leurs goûts, de leurs envies et pourquoi pas de leurs rêves.

Tout est proposé pour qu'ils vivent au quotidien des expériences qui leur fassent plaisir, bonnes pour le corps et l'esprit. Par exemple des ateliers de gym douce et de yoga sont proposés. Des intervenants extérieurs viennent y proposer conférences ou ateliers.

Et régulièrement, la Casa Barbara accueille des artistes - magicien close-up, chanteur, lecteur- venus partager des émotions.

Mais les habitants sont avant tout acteurs de leurs loisirs avec l'envie de partager leurs passions et leurs talents. Un habitant cinéphile voudra animer le club cinéma ; un artiste proposera un atelier dessin. Les hôtes de Casa Barbara accueillent et facilitent l'expression de tous les talents. Parce que donner, c'est aussi important que de recevoir et c'est bon pour le moral !

+

C'est bon...

Barbara's, le restaurant par Pierre Gagnaire

L'enchantement, la joie de vivre, le plaisir, c'est aussi une affaire de table chez Casa Barbara.

Pierre Gagnaire, prestigieux chef étoilé, a apporté tout son talent à la création du restaurant en signant menus et recettes.

Aux fourneaux, la cheffe Olfa Labidi (voir son portrait p.20 - 21) et son équipe proposent la cuisine imaginée par le Pierre Gagnaire : associations savoureuses, assaisonnements précis, cuissons justes, recettes à base de produits frais et de saison... tous les ingrédients de la signature du chef Gagnaire.

Les menus sains, gourmands et complets sont composés des traditionnels entrée, plat et dessert. Et pour combler chacun, la carte propose cinq choix pour chaque catégorie.

CHAQUE SEMAINE PLUSIEURS RENDEZ-VOUS : le plat cocotte du mercredi, l'apéro-dinatoire du jeudi et le brunch du dimanche composé de plats à partager et dressés devant les convives. Sans oublier le magnifique chariot de fromages et de desserts.

L'après-midi a également son rendez-vous avec le tea-time quotidien de la Casa : petits

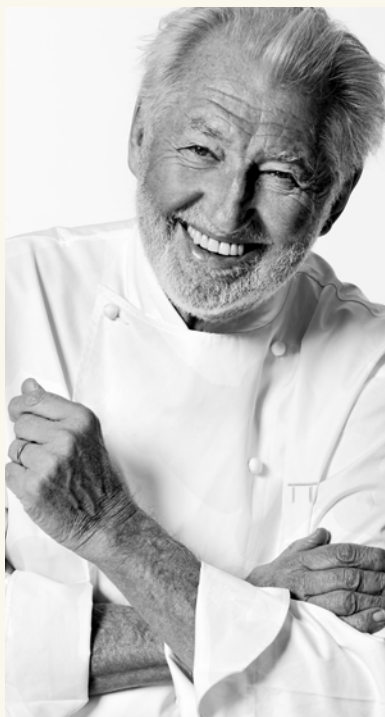
gâteaux tendres, crèmes acidulées et bonbons de caramels ou de nougats installés dans leurs bocaux.

« Cette collaboration avec Casa Barbara me passionne. J'ai mis dans l'élaboration des menus et de recettes tout ce que j'aime, des produits sains et bons, proposés avec des recettes et au rythme que j'aime. Une mise en musique que la cheffe Olfa va relever avec toute son équipe et qui va ravir les habitants de la Casa et les convives du restaurant », souligne Pierre Gagnaire.

Servis à table par une équipe de salle aux petits soins, les habitants de la maison se retrouvent donc au Barbara's, du petit-déjeuner au dîner, à l'heure de leur choix, que ce soit à une petite table, dans un des salons ou à la table d'hôtes.

A moins qu'ils n'optent pour le bar, cœur vibrant de la Casa, qui les attend aussi à tout moment de la journée pour déguster leur envie du moment, servie par un barman attentionné.





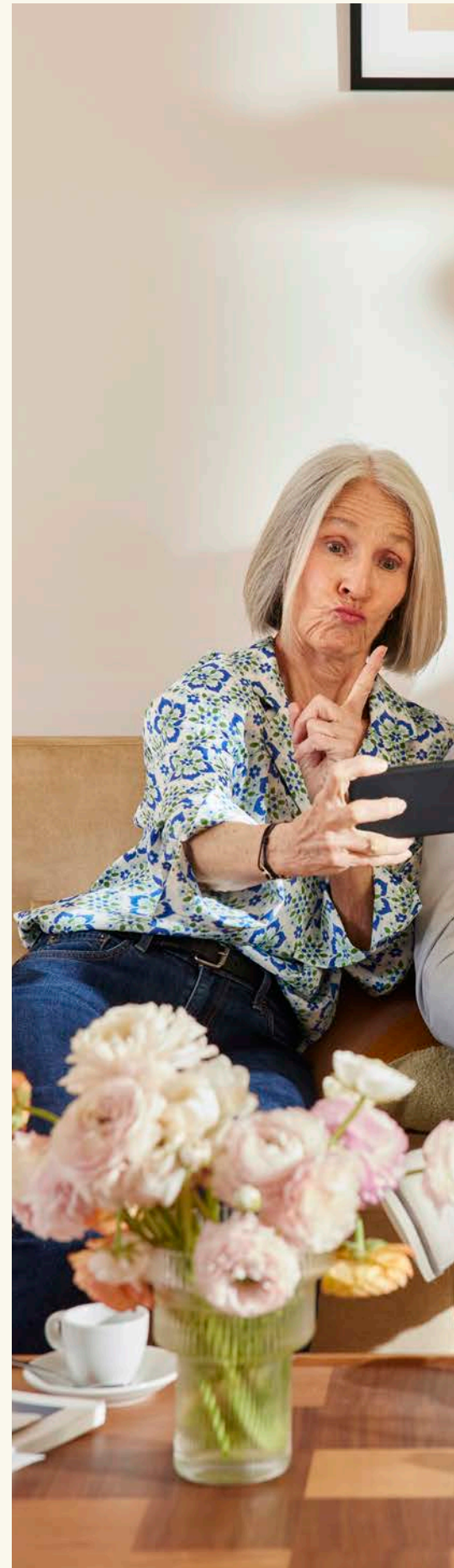
Le restaurant s'ouvre aux convives extérieurs pour le déjeuner tous les jours de la semaine (12h à 14h) ainsi que le vendredi et samedi soir au dîner (19h à 20h30).

+

C'est simple... **Des solutions digitales pour faciliter le lien avec les proches et garantir le confort au quotidien**

A la Casa, tout a été pensé pour simplifier la vie de ses habitants. A commencer par une box connectée (la solution E-lio) qui fonctionne avec un écran de télévision ou une tablette, conçue pour passer des appels vidéo et audios. Son utilisation est ultra-simple. En un clic, l'habitant peut passer d'un appel visio, aux photos de vacances de ses enfants puis regarder son film préféré. L'écran permet également d'accéder à la chaîne de la Casa, qui donne toutes les informations pratiques sur la vie de la maison.

De leur côté, les familles disposent de l'application MyCasa, pour recevoir les nouvelles de la maison et envoyer des textos, photos ou bien passer des appels vidéo à leur proche.

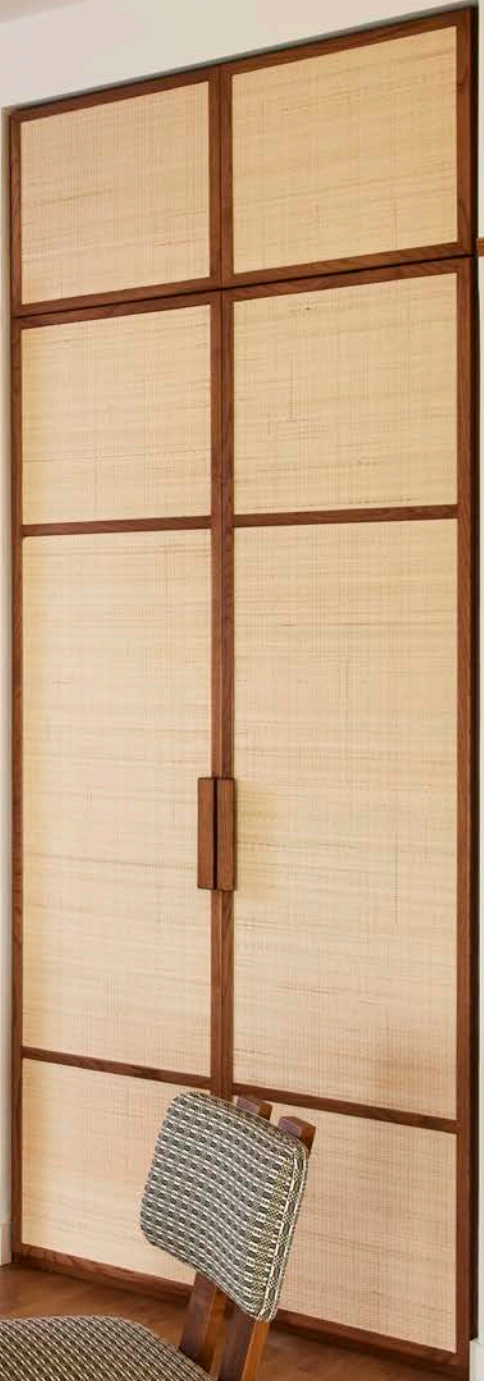




Par ailleurs, un assistant virtuel – Alexa, l’assistant vocal d’Amazon - est disponible via les enceintes connectées Amazon Echo Dot pour répondre à toute demande vocale.

Alexa peut donner les informations, mettre de la musique, ou encore, donner la météo. Il est même possible de programmer un réveil, de lui poser des questions et d’initier un échange.

Alexa a été spécialement adaptée pour tenir informé les habitants de la vie quotidienne de Casa Barbara, en leur donnant par exemple le menu du jour, les horaires des différents services, sans oublier de leur rappeler le démarrage de la prochaine activité.



+

Casa Barbara, par les Trigano et le groupe Korian

Connu pour son expertise dans le grand âge et la santé, Korian veut aujourd'hui proposer de nouvelles solutions pour les seniors. Innover dans un univers aussi complexe et sensible, c'est à la fois un défi et une aventure humaine passionnante. Et s'il y a bien un endroit où Serge & Jérémie Trigano (Club Med) s'illustrent avec plaisir, ce sont les nouvelles aventures, la magie du fameux pas-de-côté pour mieux profiter des joies de leur métier. Leur récente aventure avec Mama Shelter fut un triomphe basé sur un concept d'hôtels et restaurants décalés et citadins, où se mêlent habitants (et habitués) et voyageurs de passage dans un décor décontracté et tendance. Naturellement, lorsque s'est présenté le projet Casa Barbara, immédiatement, les curseurs se sont mis à onduler.

« La nouvelle marque Casa Barbara et la collaboration avec Serge et Jérémie Trigano, nous font réinventer les codes de l'habitat des seniors en créant des lieux de vie singuliers alliant le meilleur du domicile, une intimité préservée, et la convivialité et la chaleur d'espaces partagés... des lieux où l'on vient par plaisir avant tout » s'enthousiasme Sophie Boissard, Directrice générale du groupe Korian. A terme un réseau de Casa Barbara pourrait voir le jour à travers toute la France et, pourquoi pas, à l'étranger.

Pour Serge Trigano, Casa Barbara, c'est toutes les richesses d'une vie épanouie qui se retrouvent en un même lieu. « Casa Barbara, c'est protéger avant tout votre santé parce que c'est votre bien le plus précieux et que l'incomparable savoir-faire des équipes de Korian est là pour ça. C'est rencontrer parce que la solitude est un mot qui n'existe pas chez Casa Barbara. C'est vivre dans des appartements dessinés par la talentueuse décoratrice Sandra Benhamou et adaptés à vos goûts et vos envies. C'est réaliser ses rêves parce qu'on en a enfin le temps. C'est apprendre parce que c'est le bon moment de devenir par exemple incollable sur le digital/ un as du numérique et ainsi communiquer plus facilement avec ceux qu'on aime ou ceux qu'on s'apprête à aimer. C'est profiter de repas imaginés par le Chef de renom Pierre Gagnaire parce que la gastronomie se savoure à chaque âge.

C'est recevoir ses petits enfants dans une ambiance festive et en faire les plus beaux moments de bonheur pour eux et pour nous.

C'est rire simplement parce que la vie est belle avec de nouveaux amis. C'est voyager parce qu'il n'est jamais trop tard pour partir découvrir les beautés du monde grâce à des séjours/excursions organisés par Casa Barbara.

C'est se souvenir et partager les plus beaux moments de notre vie par des films, de la musique, des parfums. Séduire parce qu'il n'y a pas d'âge pour ça. C'est transmettre aux autres notre expérience, personnelle et professionnelle, et ainsi donner encore plus de sens à cette étape de notre vie. Et puis simplement se faire plaisir parce qu'après une vie de labeur, de contraintes et de stress est venu le moment de penser à vous et de prendre du bon temps. »

+

La cheffe Olfa Labidi, aux manettes du Barbara's

Olfa Labidi (44 ans) a réalisé un rêve d'enfant. Elle a fait de la cuisine son métier. Après un parcours dans l'hôtellerie de luxe, elle va l'apprendre, grâce à une volonté incroyable et beaucoup de talent, auprès de grands chefs, en tant que chef de partie au Parizzi, restaurant étoilé à Parme (2012) et, de retour à Paris, 1ère chef de partie à l'hôtel Coste (2013), sous-chef au Mandarin Oriental (2014) et de I love Paris by Guy Martin (2015).



Ce parcours exigeant et inspirant lui a donné la force et l'envie d'ouvrir son propre restaurant, BaZiLiCo, qui a vu le jour en 2016 à Levallois Perret, autour des saveurs de l'Italie.

Fidèle à ses racines méditerranéennes, pleine d'énergie et d'audace, elle prend les commandes du Barbara's pour donner vie aux plats et aux menus imaginés par Pierre Gagnaire.



Au côté du chef étoilé, accompagné par Michel Nave (Meilleur Ouvrier de France 2004), son fidèle collaborateur et au sein même du restaurant Le Balzac, elle a travaillé toute la technique des recettes et le style de la cuisine du Barbara's pour une cuisine goûteuse et généreuse.

La cheffe Olfa Labidi va guider son équipe soudée avec douceur pour donner le meilleur. Car elle en est certaine, le respect et la bonne humeur des cuisiniers se « voient » aussi dans l'assiette. Décidément très Casa Barbara !

+

Sandra Benhamou, des intérieurs cultivés.

Il émane d'elle une présence sereine et chaleureuse. Architecte d'intérieur parisienne aux origines italo-tunisiennes ayant longtemps vécu aux États-Unis, Sandra Benhamou fonctionne à l'instinct. Collectionneuse d'art contemporain et de photographie, férue de cinéma -domaine dans lequel elle œuvra un temps-, admiratrice des grands maîtres de l'architecture et du design italien -Carlo Scarpa en tête-, elle revendique des influences multiples. Qu'il s'agisse d'un appartement haussmannien, d'une maison de campagne ou encore d'une architecture balnéaire, c'est toujours l'histoire du lieu, sa lumière qui, avec le mode de vie de ses clients, guident ses interventions. Celle qui a pour habitude de repenser les circulations afin de fluidifier les espaces pour les rendre conviviaux, développe des atmosphères cultivées autant que délicates. Sandra Benhamou affectionne les teintes sourdes : de l'ocre, des sables, du crème, qu'elle ponctue de chaudes touches de jaune, d'orangé ou de kaki pour insuffler du caractère. Si elle privilégie les matériaux naturels - orme, lin, travertin-, elle s'emploie toujours à confronter les éléments entre eux. Dans une cuisine, les portes de nickel vieilli contrastent subtilement avec l'in inox du plan de travail quand des murs tapissés de soie sauvage instillent douceur et sophistication à un salon d'esprit minimaliste. Jamais de total look, pas de recettes toutes faites. Il en va de même de sa sélection éclectique d'objets. Fine connaisseuse du marché de l'art, Sandra Benhamou se plaît à mélanger pièces vintage chinoises aux puces, œuvres estampillées acquises auprès des maisons de ventes et céramiques contemporaines issues des meilleures galeries.



Outre ses réalisations dédiées à une clientèle privée, Sandra Benhamou conçoit nombre de chantiers publics. En 2015, elle a transformé l'ancien aquarium de Dinard en un hôtel 5 étoiles, Le Castelbrac, aux accents Art déco. Clin d'œil à l'esprit bohème propre à Saint-Germain-des-Prés, elle mélange avec nonchalance imprimés et motifs dans les chambres de l'Hôtel Belloy. On lui doit également le Blitz Society, bar de la Rive gauche dédié aux échecs, le showroom de l'éditeur de tissus Métaphores... La décoratrice se plaît à passer d'une typologie de projet à une autre, dans une volonté de toujours se renouveler. Elle s'apprête ainsi à inaugurer Casa Barbara, un concept inédit de résidence pour senior à Levallois Perret, pensé par le groupe Trigano en association avec Korian. Des espaces communs, aux appartements, jusqu'à la salle de sport et au salon de coiffure, Sandra Benhamou a voulu des lieux de vie chaleureux aux antipodes des habituelles maisons de retraite.



Si elle conçoit depuis ses débuts des pièces de mobilier pour les besoins de ses chantiers, Sandra Benhamou édite depuis 2021 de véritables collections. Ginger, son premier opus, hommage au film Casino de Martin Scorsese, décline cabinet-bar, psyché et fauteuils en inox, laiton et miroir. Tout aussi graphique, mais plus minimale, sa seconde collection baptisée Marfa fait référence à la petite ville du Texas où œuvrait Donald Judd dans les années 1970. Son approche Folk découle de subtiles juxtapositions d'orme et de liège, de pin et de raphia, de frêne et de merisier. Qu'il s'agisse de ferronnerie ou d'ébénisterie, chaque objet est réalisé par des artisans d'art et produit en série limitée. Afin de présenter son mobilier, Sandra Benhamou développe des scénographies atmosphériques. Ses talents pour l'architecture éphémère l'ont amené à concevoir le décor du café Elle Décoration, dans le cadre du PAD 2022, sur une thématique du voyage.

Diplômée de l'ESSEC, mais autodidacte dans le domaine de l'architecture intérieure, celle qui a débuté sa carrière par la réalisation de sa propre maison de campagne dans les Hamptons, a inauguré en 2010 son agence à Paris située place du Palais Bourbon. Là, entourée d'une équipe soudée, elle développe cinq ou six projets en simultané. Soucieuse de s'investir personnellement sur chacun de ses chantiers, très attentive aux moindres finitions, Sandra Benhamou pose un regard intimiste sur l'univers de la décoration.



Casa Barbara



casabarbara.com/fr

CONTACTS PRESSE

Marjorie Castoriadis
marjorie.castoriadis@korian.fr
07 63 59 88 81

Emilie Delbos
edelbos@pascalenot.fr
06 87 01 48 01