

# Mercure Arles Centre Arènes : une nouvelle adresse ancrée dans la ville



Après 7 mois de travaux, [le Mercure Arles Centre Arènes](#) vient officiellement d'être inauguré. Situé rue Emile Fassin dans l'ancien hôtel Atrium, l'établissement 4 étoiles appartenant [au groupe Accor](#) est dirigé par [Wilfried Tardy](#), auparavant directeur d'exploitation des Mercure Pont d'Avignon et Palais des papes.

## Une rénovation dans le respect de l'histoire arlésienne

Construit en 1987 autour d'une ancienne maison arlésienne du XIX<sup>e</sup> siècle, le Mercure Arles Centre Arènes a été rénové en profondeur pour offrir un cadre plus chaleureux et contemporain.

« L'hôtel a été repensé et rénové pour devenir aujourd'hui un établissement 4 étoiles de caractère, profondément ancré dans sa ville, précise le nouveau directeur. Plus qu'un simple hôtel, il se veut un lieu d'accueil, de rencontre et de partage, reflétant l'esprit de la marque Mercure qui offre à ses visiteurs une expérience authentique, véritablement ancrée dans son territoire, ouverte sur la ville et ses habitants, en lien étroit avec les artisans et producteurs locaux. »

Ecrit par Echo du Mardi le 29 octobre 2025



Crédit : Thermed interior design/DR

L'architecte d'intérieur parisien [Nicolas Thermed](#), à l'origine du projet, explique avoir voulu créer un hôtel où l'on se sent « vraiment à Arles ». Il décrit un lieu qui rend hommage à la ville, à son architecture et à son ambiance, entre histoire et modernité : « un hôtel où on s'y sent bien, où il y a de la chaleur. Dans une ville merveilleuse qui est très inspirante, je crois, pour beaucoup de gens, même pour ceux qui y vivent d'ailleurs. J'ai pris beaucoup de plaisir à travailler sur ce projet. »

Ecrit par Echo du Mardi le 29 octobre 2025



Crédit : Thermed interior design/DR

### Capacité de 91 chambres

L'établissement compte désormais 91 chambres et suites. Il dispose également de plusieurs salles modulables destinées à accueillir des séminaires et des événements professionnels jusqu' 350m2 pour une capacité de maximale de 180 personnes. Autre atout de l'hôtel : son 'rooftop', une terrasse avec piscine perchée au-dessus des toits d'Arles, offrant une vue panoramique sur la ville.

Ecrit par Echo du Mardi le 29 octobre 2025



Crédit : Audrey KOKODOCO

### **Saveurs locales pour le restaurant bistrannique**

Côté cuisine, c'est le chef Adrien Gentilucci qui est à la tête du restaurant de 60 couverts du Mercure Arles Centre Arènes. Passé notamment par les cuisines du restaurant Bernard Loiseau, de La Chassagnette d'Armand Arnal ou bien encore des Maisons d'Arles, ce dernier propose une cuisine bistrannique locale et de saison. Pour cela, le chef entend proposer à l'année une carte mettant tout particulièrement à l'honneur les produits du terroir et les producteurs régionaux.

« Le vœu que Mercure Arles Centre Arènes devienne un acteur du rayonnement touristique et culturel. »

*Wilfried Tardy, directeur*

Écrit par Echo du Mardi le 29 octobre 2025



De gauche à droite : Wilfried Tardy, directeur du Mercure Arles Centre Arènes, et Axel Lubin, directeur des opérations multi marques au sein d'Astan Hospitality

Selon son directeur, Wilfried Tardy, cette transformation reflète la volonté de créer un lieu vivant, ouvert sur la ville et ses habitants, en lien étroit avec les artisans et producteurs du territoire. Dans tout l'hôtel, des références à la culture locale s'invitent « des têtes de lit qui évoquent les arches des Arènes, une feuille de pierre rappelant les salins de Giraud, des teintes chaudes terracotta qui respirent la Provence, des matériaux nobles travaillés par des artisans locaux, notamment certains luminaires que l'on peut admirer ici, et bien sûr un hommage à la photographie, si présente dans cette région. Je forme le vœu que Mercure Arles Centre Arènes devienne un acteur du rayonnement touristique et culturel de cette ville exceptionnelle. Qu'il contribue à renforcer son attractivité, dans le respect de son histoire et dans l'élan de son avenir. »

*Amaury Marie (stagiaire)*