



Les Palmes de l'Hôtellerie Française

Lundi 22 juin 2015 • 19h
Centre des congrès Cap 15

BRAGARD

SANTÉ
HCR



EQUIP'HOTEL
PARIS
PORTE DE VERSAILLES, FRANCE
06 - 10 NOV. 2016



**LA SEULE COMPLÉMENTAIRE SANTÉ DE LA BRANCHE
HÔTELS - CAFÉS - RESTAURANTS
GÉRÉE PAR SES ENTREPRISES ET SES SALARIÉS**

HÔTELS | CAFÉS | RESTAURANTS

Pour en savoir plus



N° Vert 0800 427 001

DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H À 18H

www.hcrsante.fr

Île de la Réunion : 02 62 900 100

Autres DOM : 01 30 44 54 17





Les Palmes de l'Hôtellerie Française

À la française



Le jury

Isabelle Boutteville
directrice générale
d'Excel Place (enquête client,
mesure de la qualité)

Marcel Lévy
rédacteur en chef de
Déplacementspros.com
(média spécialisé)

Antoine Mussard
président de VRDCI,
agence web marketing

Christopher Terleski,
consultant-auditeur-formateur
(gestion d'exploitation)

Hubert Vandeville
directeur général
d'Evea Tourisme
(développement durable)

Jean-François Vuillerme
rédacteur en chef d'HR-infos
(média spécialisé)

Il était grand temps! L'hôtellerie «Made in France» méritait d'être enfin récompensée.

La sélection des 32 candidatures validées de ces premières Palmes de l'Hôtellerie Française a été pour notre rédaction et notre jury un incomparable révélateur des initiatives de modernisation et d'innovation engagées dans les territoires. Plus nombreuses qu'on ne le croit, malgré les tensions qui pèsent sur l'industrie hôtelière, ces réalisations remarquables manquent pourtant de visibilité, au-delà de leur rayonnement local.

Car telle est bien la vocation et la légitimité de ces Palmes. Nous entendons contribuer à mettre en valeur auprès du marché et du grand public ces sources incomparables de rêve, d'expérience et même d'éthique que peuvent être les hôtels de France; ces réseaux hôteliers performants dédiés d'abord à leurs adhérents. Et ces professionnels qui se font une certaine idée leur métier.

Pour cette première édition, le jury a pu sans difficulté repérer et désigner les lauréats de huit des dix catégories du concours. En particulier pour la création hôtelière, la rénovation, la qualité de service, l'innovation numérique et le développement durable. En revanche, faute de n'avoir eu suffisamment de candidats, nous ne remettrons pas cette année de trophée du Développement international, ni de Palmes du Meilleur Hôtel de France.

Merci à tous les candidats qui se sont investis dans la préparation de leur dossier et les échanges avec les membres de notre jury. Merci également à nos partenaires public et privés. Merci à tous de votre confiance. Et longue vie et prospérité à l'hôtellerie à la française, enracinée dans notre culture et nos territoires.

Jean-François Vuillerme
Rédacteur en chef d'HR-infos



Les Palmes
de l'Hôtellerie Française

Programme de la cérémonie

19 h : ACCUEIL

Apéritif de bienvenue

20 h : OUVERTURE DE LA CÉRÉMONIE

Lancement de la soirée

par Jean-François Vuillemer,
rédacteur en chef de HR-infos et fondateur
des Palmes de l'Hôtellerie Française

-

Animation par Daniel Majonchi,
fondateur du Leaders'Club
et des Palmes de la Restauration

-

Présentation des 4 nominés 2015

pour la catégorie
« Réseau Hôtelier de l'Année »
Slides de présentation des nominés
Questions posées par le jury du concours
Votes du jury et du public

**Remise des prix aux lauréats
des Palmes de L'Hôtellerie Française**
pour les catégories « Qualité de Service »,
« Création », « Rénovation », « Restaurant »,
« Développement durable », « Innovation
numérique » et « Hôtelier de l'Année »

-

Annnonce des résultats du scrutin
désignant le lauréat de la catégorie
« Réseau Hôtelier de l'Année ».

Remise de prix au lauréat

-

Rendez-vous pour la seconde édition
des Palmes de l'Hôtellerie Française

21h30 : COCKTAIL FESTIF

Fin de soirée vers 23h



Les Lauréats de l'Édition 2015

Palme de la Qualité de service hôtelier

Domaine de la Rhonie (***) , Meyrals - Dordogne

« Le prix revient à une organisation (hôtel, marque ou groupe) démontrant un niveau de service très élevé et certifié, à l'adresse de ses différentes clientèles (loisirs, affaires, personnes handicapées...), en mettant en œuvre le cas échéant des solutions innovantes. »

Palme de la Création hôtelière

Les Cabanes dans les Bois (***) ,
Villaliers/Carcassonne - Aude

« Le prix vise les hôtels ouverts à partir du 1^{er} janvier 2014 et ayant été construits en neuf ou dans le cadre d'un changement de destination d'un immeuble préexistant. Le jury considèrera la qualité du projet et de la réalisation architecturale, les performances économiques et financières obtenues et le niveau certifié de satisfaction des clients. »

Palme de la Rénovation hôtelière

Best Western Premier Le Swann (****) , Paris 8^e
L'Hôtel Marin (***) , Laval - Mayenne

« Le jury considèrera la qualité du projet et de la réalisation architecturale, l'originalité de la décoration intérieure, les performances économiques et financières obtenues au regard de celles précédant la rénovation, et le niveau certifié de satisfaction des clients. »

Palme du Restaurant d'Hôtel

Hôtel restaurant Ar Men Du (****) , Nevez - Finistère

« Ce prix sera décerné à un établissement dont la qualité de la table est reconnue par les clients et attestée par des labels et certifications volontaires (type Maître Restaurateur), et des mentions dans les guides gastronomiques. Le restaurant devra contribuer positivement aux résultats économiques de l'hôtel support. »

Palme du Développement durable

Hôtel Amiral (***) , Nantes - Loire-Atlantique

« Ce prix sera attribué à un hôtel ou un groupe ayant engagé avant le 1^{er} janvier 2014 une démarche de développement durable authentifiée par une certification. Le candidat fera état des actions engagées dans la gestion des énergies, des déchets, des consommables, des produits alimentaires et communiquera les résultats obtenus sur les consommations et les coûts d'investissement et d'exploitation (à N et N-1). Le candidat fera également état de ses engagements sociaux et sociétaux. »

Palme de l'Innovation numérique

Fédération Internationale des Logis - Paris

« Le prix distinguera une organisation (hôtel, marque ou groupe) ayant introduit en back ou en front office une solution digitale innovante ayant permis de réduire des coûts d'exploitation, et/ou d'augmenter des résultats économiques et/ou le niveau de satisfaction des clients. »

Palme de l'Hôtelier de l'Année

Céline et Jean-Bernard Falco, Vice-présidente
et Président-Fondateur de Paris Inn Group

« Le prix sera attribué sur la base de critères d'excellence entrepreneuriale et managériale, et de performances de l'hôtel ou du groupe dirigé par l'hôtelier(e). »

Palme du Réseau Hôtelier de l'Année

Les nominés en compétition le 22 juin :
Fédération Internationale des Logis,
Société Européenne d'Hôtellerie (SEH),
Contact Hôtel, Réservation en Direct

« Le prix récompensera une organisation (entreprise ou association) ayant fortement contribué à promouvoir les intérêts économiques de ses membres. »





Lauréat : *Hôtel et Auberge du Domaine de la Rhonie* (***)

Riche de son terroir périgourdin, le Domaine de la Rhonie s'appuie sur sa propre histoire et celle des personnes qui y vivent « pour donner du sens au séjour des clients et apporter de la vie à ce territoire ». Ainsi, tout au long de l'année, organise-t-il des événements en lien avec son patrimoine sur des thématiques culinaires, culturelles, agricoles, architecturales. Chaque semaine, le Domaine propose ses « chantiers participatifs » où les clients sont conviés à la restauration de cabanes en pierre sèche. Sous le signe de la convivialité entre générations, il développe une offre autour des « Voyajoueurs » – concept créé dans le Morbihan par l'auberge éponyme – à travers cinq cents jeux venus du monde entier. Attentif à personnaliser ses relations avec chaque client et à les fidéliser, l'établissement forme ses collaborateurs à l'accueil d'excellence pour chaque segment de clientèle et utilise, depuis 2013, un logiciel de Gestion de la Relation client.

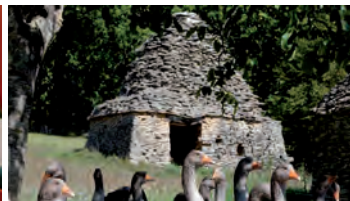


Propriétaires-exploitants : Serge et Marie-Rose Ampoulange-Coustaty

Adresse : Lieu-dit Boyer; 24220 Meyrals (Dordogne)

Site internet :
www.domainedelarhonie.com

Contact : 05 53 29 29 07
contact@domainedelarhonie.com





Lauréat : *Les Cabanes dans les Bois* (***)

Au cœur d'un domaine agricole de 112 ha, un hôtel 100% nature, créé en juin 2014, a ouvert vingt-trois chambres pour le moins originales : elle sont accrochées dans les arbres à parfois plus de 15 mètres d'altitude. Les couloirs de l'hôtel sont les sentiers forestiers, les chambres de l'établissement de véritables cabanes de charme. Ces 23 unités, réparties en 5 collections, sont spacieuses – de 26 à 38 m² – et s'ouvrent sur des terrasses privatives – de 5 à 20 m². Soutenu par la Région, ce projet de 2,4 M€ (hors foncier) a été financé à 50% sur fonds propres. Aux Cabanes, le canal direct génère 72% des recettes. Le taux d'occupation, en progression, atteignait 57% en mai 2015, pour un RevPar s'élevant à 101 euros (HT, petit-déjeuner inclus). Cet hôtel insolite parie sur une ouverture toute l'année. Sa clientèle, composée à 93% de particuliers français en année 1 (dont 30% de locaux!) va s'élargir progressivement à l'international et au monde de l'entreprise.



Propriétaires associés :

Odile Péchadre, Éric Péchadre,
Valérie Geynes

Directrice : Valérie Geynes

Réseau : Logis

Adresse : Domaine de Fourtou,
11600 Villalier-Carcassonne (Aude)

Site internet :
www.lescabanedanslesbois.fr

Contact : 09 70 75 99 00
contact@lescabanedanslesbois.fr



Palme de la Rénovation hôtelière



Lauréat : **Le Best Western Premier Le Swann** (****)

Être un hôtel authentiquement littéraire, avec passion, et pour autant attractif et rentable : le Best West Premier Le Swann réussit ce pari difficile. C'est à un voyage au cœur de l'univers de Marcel Proust que le propriétaire, Jacques Letertre, admirateur et collectionneur de l'écrivain, avec l'architecte Aude Bruguière et les artistes invités convient leurs hôtes. Du splendide lobby-bibliothèque à chacune de ses 81 chambres, l'architecture intérieure et l'ambiance même du Swann sont en effet habitées par la « Recherche du temps perdu ». Les résultats sont du côté de chez Swann. Après une année d'exploitation post réouverture, le chiffre d'affaires de l'hôtel progressait de 35 % et celui de son prix moyen de 48 % pour atteindre un RMC de 146 euros (HT, hors petit déjeuner), avec un taux d'occupation gagnant 2 points (80%). Dans le même temps, Le Swan faisait un bond de 800 places dans le classement Tripadvisor.



Propriétaire : Jacques Letertre

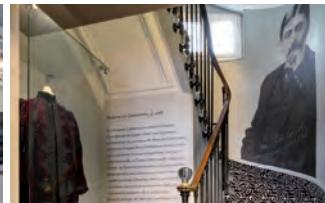
Société de gestion : TMH

Directrice de l'hôtel : Sandrine Ribaud

Adresse : 15, rue de Constantinople,
75008 Paris

Site internet : www.hotel-leswann.com

Contact : 01 45 22 80 80



Palme de la Rénovation hôtelière



Lauréat : **L'Hôtel Marin** (**)

Cet hôtel de 26 chambres a calibré son budget de rénovation (500 K€) en fonction du chiffre d'affaires supplémentaire (50 K€/an) généré par la progression sensible – acceptable pour le client – du prix moyen des chambres, celui-ci demeurant fort concurrentiel sur le marché local. En mars 2015, premier mois de lancement, le RevPar hébergement de l'hôtel Marin atteignait 47,77 € TTC contre 38,11 € TTC un an auparavant, pour un taux d'occupation équivalent de 62%, généré en totalité par la vente directe. Soit, à raison de 9,65 € TTC par chambre et par jour, un gain de 8000 euros TTC sur ce seul mois. À cela s'ajoute un taux de captation des petits déjeuners avoisinant les 98%, au tarif inchangé de 8 €. Encore fallait-il tout d'abord que l'hôtel Marin gagne en confort. Avec le concours de l'agence Mignot & Saguez, ses « chambres d'amis » allient désormais le charme de celles d'une maison de famille et la modernité fonctionnelle exigée par la clientèle, en majeure partie des personnes en déplacement professionnel.



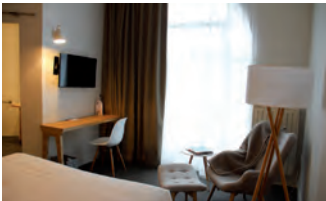
Propriétaire-exploitant :
Laurent Orliaguet

Réseau : Contact Hôtel

Adresse : 102, av. Robert-Buron,
53000 Laval (Mayenne)

Site internet : www.marin-hotel.fr

Contact : 02 43 53 09 68
contact@marin-hotel.fr



Les Palmes
de l'Hôtellerie Française

Palme du Restaurant d'Hôtel



Lauréat : *Hôtel Restaurant Ar Men Du* (***)

Fléuron gastronomique du Finistère, collectionnant les distinctions dans les guides, dont une étoile au Michelin, le restaurant de l'Ar Men Du et le chef maître restaurateur Patrick Le Guen proposent une carte de produits frais locaux (crustacés, poissons et viandes) servis dans une salle à manger, ou sur une terrasse couverte, avec vue imprenable sur l'océan et l'archipel des Glénans. Locomotive de l'activité (1,3 M€ de recettes), cette table prisée par les particuliers locaux (50% de la clientèle) et recherchée par les visiteurs internationaux (30%) et hexagonaux (20%), représente les deux tiers du chiffre d'affaires de l'hôtel-restaurant et dispose d'une bonne capacité d'investissement (plus de 50 000 € par an). Fort de sa réputation et de son assise financière, l'Ar Men Du a ouvert en 2012 dans le village proche La Maison Le Guern, boutique-restaurant-traiteur rentable après trois exercices (400 k€ de CA). Et poursuivi ses investissements sur la partie hébergement.



Propriétaire-exploitant :
Pierre-Yves Roué

Réseau : Relais du Silence

Adresse : 47, rue des Îles
29920 Nevez (Finistère)

Site internet : www.men-du.com

Contact : 02 98 06 84 22
contact@men-du.com



Palme du Développement Durable Hôtelier



Lauréat : **Hôtel Amiral** (**)

Durablement investi dans la protection de la Planète, l'Amiral obtenait le label Hôtel-Cert dès 2006 et sa première certification environnementale. Élargissant ses engagements, il décrochait en 2008 le label ClefVerte et les approfondissait encore avec l'Ecolabel Européen en 2011. L'hôtel réduit sans cesse ses consommations d'énergie et d'eau. Il supprime ses déchets à la source et valorise ceux inévitables. Il se fournit en produits locaux et bios, et sensibilise ses clients et son personnel à l'adoption d'éco-gestes. L'Amiral fit partie du groupe pilote qui expérimenta l'Affichage environnemental d'une nuit d'hôtel. Preuve de la progression de ses résultats, les auditeurs ont porté sa note de 3,8 à 4,4 (sur 5). Le Nantais s'engage désormais dans un projet d'éco-blanchisserie riche d'enjeux. Investi dans la vie de la Cité, l'établissement accueille écoles et étudiants, il participe aux ateliers Passeport Vert et High Hospitality. Membre actif du Club Hôtelier de Nantes Métropole, l'Amiral a également cofondé le groupement d'employeurs Reso 44.



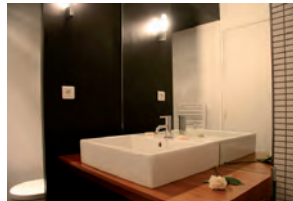
Propriétaire : Jean-François Nicoul

Directrice : Nadine Witczak

Adresse : 26 bis, rue Scribe
44000 Nantes (Loire-Atlantique)

Site internet : www.hotel-nantes.fr

Contact : 02 40 69 20 21
amiral@hotel-nantes.fr



Les Palmes
de l'Hôtellerie Française



Lauréat : Fédération Internationale des Logis

La Fédération a conçu des solutions numériques innovantes créatrices de valeur. Avec le « self-booking tool » Logis, elle met à la disposition des professionnels un outil on line de réservation instantanée et de suivi du volume d'affaires généré, intégrant le mode de rémunération ou de remise. Destiné aux adhérents, l'Écran multi-taux, connecté à un planning unique, démultiplie la présence de leur hôtel sur des sites partenaires et augmente leur visibilité chez les leaders de l'e-distribution. L'hôtelier peut ouvrir et fermer les ventes en fonction des taux de commission et de remplissage. Textual Target vise l'optimisation pour les moteurs de recherche (SEO). Il permet de géolocaliser les localités Logis par rapport aux grandes villes ou aux points d'intérêt touristiques. Chaque Logis est ainsi référencé quelle que soit la finesse de recherche. La FIL a lancé à la fin 2014 un site internet « responsive ». Le client réserve indépendamment une nuitée, une table, et peut gérer ses réservations et son compte de fidélité O'Logis.



Président : Thierry Amirault

Directrice générale : Krystal Blondeau

Adresse : 83, av. d'Italie, 75013 Paris

Site internet : www.logishotels.com

Contact : 01 45 84 70 00
info@logishotels.com



Palme de l'Hôtelier de l'Année



Lauréats : Céline et Jean-Bernard Falco (Paris Inn Group)

2005-2015, décennie prodigieuse pour Céline, passionnément hôtelière, un legs de sa famille, la dynastie Albar, et pour Jean-Bernard, banquier devenu conseiller financier, spécialisé dans les investissements hôteliers. Dix ans après la fondation de Paris Inn Group, Céline et Jean-Bernard Falco exploitent 29 hôtels (4 et 5 étoiles), principalement à Paris, qui affichent un TO annuel de 94%! Nouveau bond en avant en 2014 : la signature d'un joint-venture avec le leader chinois Platen Group, qui crée la première marque d'hôtels franco-chinoise. Un réseau de boutiques-hôtels 5 étoiles à l'enseigne «Maison Albar» verra le jour, à l'image de leur flagship, le Champs-Élysées Mac Mahon. 2014 fut aussi l'année de deux accomplissements personnel et managérial : Jean-Bernard Falco est nommé Fédérateur de la famille Tourisme à l'export par le ministre Laurent Fabius. Et le 2 novembre, il accomplissait avec 55 de ses collaborateurs le mythique marathon de New York : une entreprise « extraordinaire », reflet des valeurs de Paris Inn Group.



Président de Paris Inn Group :
Jean-Bernard Falco

Vice-présidente : Céline Falco

Adresse : 96, bd Haussmann
75008 Paris

Site internet : www.paris-inn-group.com

Contact : 01 44 70 80 90
contact@paris-inn.com



Les Palmes
de l'Hôtellerie Française

Réseau Hôtelier de l'Année

Les nominés

Contact Hôtel



Le groupement a concentré ses efforts sur la modernisation de son programme de fidélité désormais dématérialisé, tout en conservant son principe de remboursement en euros, très prisé par sa clientèle. Il a également modernisé ses outils de communication et lancé sa première campagne de communication TV et Web, avec de remarquables scores concernant le nombre de visiteurs sur son site internet et le volume de réservations enregistrées par ses adhérents hôteliers.

Président : Krischna Mourty
Directeur : Stéphane Radi
Adresse : 32, bd Victor-Hugo, 10000 Troyes
Site internet : www.contact-hotel.com
Contact : 03 26 45 98 67 - contact@contact-hotel.com

Réservation En Direct



Fondée par des hôteliers indépendants, l'association Réservation En Direct est à l'origine de la création en 2013 de FairBooking. Cette « plate-forme éthique » de mise en relation entre consommateurs et hébergeurs, veut promouvoir et valoriser cette communication directe sous forme d'avantages : petit-déjeuner offert, remise tarifaire ou surclassement. À la fin mai 2015, FairBooking comptait près de 30 000 utilisateurs et proposait sur son site internet près de 1 600 hôtels.

Président : Pascal Droux
Animatrice Développement FairBooking : Jolanda van den Bergh
Adresse : 58, bd Gustave-Roch 44261 Nantes cedex
Site internet : www.resaendirect.fr
Contact : 06 71 32 57 97 - contact@fairbooking.com

Fédération Internationale des Logis



La Fédération a globalement conduit à leur terme les trois objectifs de son plan stratégique Cap 2014 : placer l'hôtelier au cœur de la marque (déploiement d'une brigade de conseillers terrain, modification de ses statuts, groupes de réflexion participative), accroître la compétitivité (leviers forts et multiples de promotion de la marque, intégration de nouveaux types d'hébergement, simplification de sa structure), et intensifier son développement en France et en Europe.

Président : Thierry Amirault
Directrice générale : Krystal Blondeau
Adresse : 83, av. d'Italie, 75013 Paris
Site internet : www.logishotels.com
Contact : 01 45 84 70 00 - info@logishotels.com

Société Européenne d'Hôtellerie (SEH)



En lançant fin 2013 la SEH-box, la SEH a mis à la disposition de son réseau multimarque (Inter-Hôtel, Relais du Silence, Qualys Hôtel et P'tit Déj Hôtel) une solution d'e-business et de distribution commune à ses 550 membres. À la fois outil de réservation, pour développer les ventes directes; Channel manager sur planning unique; outil de stratégie tarifaire et commerciale; et outil de gestion des clients. La croissance des réservations chez les utilisateurs est spectaculaire.

Président : Jean Lavergne
Directeurs : Stéphane Barrand, Philippe Marguet
Adresse : 100, rue Petit, 75165 Paris cedex 19
Site internet : www.seh-hotels.com
Contact : 01 42 06 41 41 - contact@seh-hotels.com

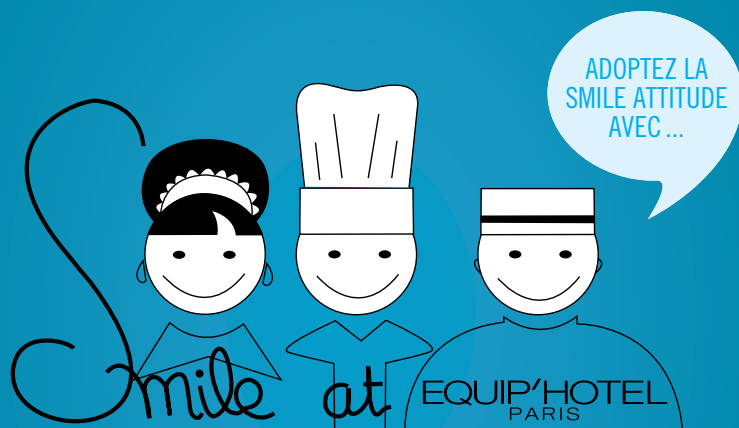


Les Palmes
de l'Hôtellerie Française

EQUIP'HOTEL PARIS

PORTE DE VERSAILLES, FRANCE

6 - 10 NOV . 2016



Un concentré d'idées pour vos projets
en Hôtellerie - Restauration !



www.equiphotel.com

Partenaires Officiels



MAIRIE DE PARIS 

BRAGARD

Be your best*



*Soyez au meilleur de vous-même

Bragard accompagne les femmes et les hommes qui, dans leur profession, engagent le meilleur d'eux-mêmes pour éveiller les sens et les papilles de leurs clients, et cela depuis déjà 80 ans...

Alliance de tradition et d'innovation, les vêtements professionnels Bragard ont acquis une renommée incomparable grâce à leur qualité et font la fierté des grands noms de la cuisine, de l'hôtellerie et des métiers de bouche d'aujourd'hui et de demain.

50, rue Léo Valentin
88000 Épinal
Tél. 03 29 69 10 10
Fax 03 29 82 38 32
contact.bragard@kwintet.com
www.bragard.com

Rejoignez Bragard France

