

CONNAISSANCE DE L'ETABLISSEMENT

PROPRIETAIRE/EXPLOITANT: M. Georges FLAIG né le 26-11-1976

STATUT JURIDIQUE :

Fonds : S.A.R.L « Hôtel-restaurant ANTHON »

- Monsieur Georges FLAIG – Gérant – **5 140 parts**
- Madame Danièle Flaig – 2 739 parts (Mère de Georges FLAIG)
- Monsieur Michel BERRING – 99 parts (Beau frère de M. Jean-Georges FLAIG - décédé)
- Monsieur Théodore STECK – 7 parts (Ancien comptable – décédé)
- Monsieur Martin KASTNER– 5 parts (Ancien comptable)
- Monsieur Roger et Louise WEISGERBER– 10 parts (Oncle et Grand-mère de Georges FLAIG)

Murs : En nom propre « Georges FLAIG »

**FORMATION / EXPERIENCE
PROFESSIONNELLE:**

M. Georges FLAIG : Titulaire d'un CAP et BEP de Cuisine
Gérant de l'hôtel-restaurant « Anthon » de 2003 à ce jour

Georges FLAIG, jeune gérant et chef de cuisine, a fait ses classes dans plusieurs grandes maisons en France comme à l'étranger. Il est passé entre autres chez Bernard LOISEAU, à la « Côte d'Or » à Saulieu, au restaurant « Buerehiesel » à Strasbourg, chez Robert LESENNE à Liège et à la « Pinède » à Saint-Tropez.

En 2003, il prend les rênes de l'affaire familiale. La même année, il a été élu "Meilleur jeune Chef de l'année" par le guide Pudlowski et sa participation au concours des "Espoirs 2003" lui a permis d'arriver en final du concours.

Georges FLAIG a le talent de réinventer la tradition. Il propose une cuisine légère sur des bases classiques. Il met ainsi en valeur les saveurs originales des produits qu'il travaille.

CLASSEMENT / ADHESION / EFFECTIF / REFERENCEMENT / TO :

Situé au cœur du Parc Naturel des Vosges du Nord cet établissement de caractère de 10 chambres dispose d'un classement préfectoral deux étoiles. La clientèle est composée à 10 % d'hommes d'affaires et à 90% d'une clientèle loisirs. L'hôtel emploie 8 personnes, dont 5 à temps complet. L'établissement est ouvert de février à décembre et son taux d'occupation avoisine les 59 %. Adhérent auprès de la Fédération « Chef de cuisine et restaurateur d'Alsace », l'hôtel-restaurant « Anthon » est référencé dans de nombreux guide tel que le Michelin, le Bottin gourmand, le Gault et Millau web, le Pudlo, le petit futé et le guide du routard. Il adhère également au réseau « Alsace Insolite ».

	2011	2010	2009
Chiffre Affaires net ht	562 932 €	444 665 €	457 820 €
Résultat net	3 432 €	- 1 208 €	6 489 €

PROJET

DESCRIPTION :

Après avoir repris l'entreprise familiale en 2003 et procédé à des travaux de modernisation en 2008 et 2009, Monsieur Georges FLAIG a pour souhait aujourd'hui de :

- Créer quatre chambres supplémentaires dont une accessible aux PMR
- Aménager un espace « Fitness » équipé d'un espace bien être (sauna, jacuzzi et salle de repos)
- Réaménager la salle de restaurant
- Restructurer l'espace de réception avec création d'un salon d'accueil
- Création d'une salle de petit déjeuner
- Mettre en valeur la cave à vin du restaurant et mise en place d'une boutique permettant la mise en avant des produits régionaux
- Isoler le bâtiment
- Changer la couverture et la zinguerie
- Aménagements paysagers extérieurs ;
- Procéder à des travaux de mise aux normes accessibilité et sécurité incendie

OBJECTIF :

- Augmenter sa capacité d'accueil
- Pérenniser l'entreprise (augmentation du T.O et du C.A).
- Répondre aux attentes des clientèles

EMPLOIS CRÉÉS : Le projet permettra la création de d'un poste de femme de chambre:

DATE DE RECEPTION DE LA DEMANDE D'INTENTION : 28 décembre 2010

DEBUT/FIN DES TRAVAUX : Janvier 2011 à décembre 2012

MONTANT DES TRAVAUX :

Montant total H.T. estimé à : 486.551,43 €

Montant H.T. éligible : 376.422,63 €

INVESTISSEMENTS ELIGIBLES

- ✓ Création de 4 chambres ;
- ✓ Aménagement d'un espace bien-être ;
- ✓ Aménagements paysagers extérieurs ;
- ✓ Création d'une salle de petit déjeuner
- ✓ Restructurer l'espace de réception avec création d'un salon d'accueil
- ✓ Aménagements paysagers extérieurs ;
- ✓ Mettre en valeur la cave à vin du restaurant et mise en place d'une boutique permettant la mise en avant des produits régionaux
- ✓ Couverture / Zinguerie/Isolation ;
- ✓ Honoraires ;
- ✓ Travaux de mise aux normes.

PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL - MAITRE D'OUVRAGE : S.A.R.L « Hôtel-restaurant ANTHON »

Autofinancement	132.445,43 €
Emprunt Sarl	165.000 €
Emprunt en nom propre	95.000 €
FEADER	En cours
Région Alsace	47.053 €
Département 67	47.053 €

MAITRE D'OUVRAGE :

SARL « Hôtel-restaurant ANTHON »

40, Rue Principale

67510 OBERSTEINBACH

SIRET : 315 250 043 00017

Gérant : M. Georges FLAIG

BENEFICIAIRE DE LA SUBVENTION :

SARL « Hôtel-restaurant ANTHON »

40, Rue Principale

67510 OBERSTEINBACH

SIRET : 315 250 043 00017

Gérant : M. Georges FLAIG

AIDE FINANCIERE SUSCEPTIBLE D'ETRE ACCORDEE ET CONTREPARTIES

S'agissant d'un projet situé dans une commune de moins de 15.000 habitants dont les travaux éligibles sont < à 700.000 €, il est proposé d'attribuer à la S.A.R.L « Hôtel-restaurant ANTHON », une subvention de **94.106 €** (selon critères et dans le cadre du Régime de Minimis), correspondant à **25% du montant H.T. éligible**, répartis à parité entre le Conseil Général du Bas-Rhin et le Conseil Régional d'Alsace, représentant une participation de **47.053 € (12,5 %) pour chaque collectivité**.

L'aide financière est conditionnée par la mise en œuvre de **contreparties** élaborées suite au diagnostic effectué par l'ADT du Bas-Rhin en partenariat avec la CCI, à savoir :

- Effectuer un stage de formation sur les techniques d'organisation et de contrôles des chambres ;
- Effectuer un stage de formation sur la valorisation des Patrimoines ;
- Effectuer un stage de formation sur la valorisation de l'éco-tourisme ;
- Effectuer un stage de formation sur le thème « communiquer malin et pas cher » ;
- Présentation de l'arrêté préfectoral portant sur le classement des nouvelles chambres en catégorie 2* tourisme minimum après travaux.

OBSERVATION

Pour mémoire, cet établissement a déjà bénéficié du soutien financier du :

- Conseil Régional d'Alsace en 2009 dans le cadre de la modernisation et la création de chambre supplémentaire pour un montant de 30.124,25 €, Le dossier a été clôturé et seul 10.821 euros ont été versé ;
- Conseil Général du Bas-Rhin en 2009 dans le cadre de la modernisation et la création de chambre supplémentaire pour un montant de 30.124,25 €, (CP du 6 juillet 2009). Le dossier a été clôturé et seul 10.821 euros ont été versé ;
- L'installation d'une chaudière bois est à l'étude et en cours d'instruction par le service Energivie.

AVIS DU BUREAU ADT DU 17 AVRIL 2012 : FAVORABLE