

CONNAISSANCE DE L'ETABLISSEMENT

PROPRIETAIRE/EXPLOITANT: Monsieur Yves FEGER

STATUT JURIDIQUE : Fonds : S.A.R.L « ANGE ALIZES » composée de :

- M. Yves FEGER » - 23.240 parts - Co-Gérant
- Mme Reine FEGER née MUTSCHLER - 14.500 parts - Co-Gérante
- Mme Nathalie LAMBERT (sœur de Mme Reine FEGER) - 1.303 parts
- M. Gérard MUTSCHLER (frère de Mme Reine FEGER) - 1.303 parts
- M. Jérémy FEGER - 775 parts
- Mme Stephanie FEGER - 776 parts
- M. Christian BURGUN - 6 parts (employé de l'établissement)
- Mme Gaby BURGUN - 6 parts (employé de l'établissement)

Murs : SCI « ALIZES » composée de :

- M. Yves FEGER » – 400 parts
- Mme Reine FEGER née MUTSCHLER – 400 parts
- M. Jérémy FEGER - 33 parts
- Mme Stephanie FEGER – 33 parts

FORMATION / EXPERIENCE PROFESSIONNELLE :

Monsieur Yves FEGER dispose d'une expérience professionnelle de plus de 30 ans dans le domaine de l'hôtellerie restauration. C'est en 1993, qu'il reprend l'affaire familiale.

Madame Stéphanie FEGER, sa fille aînée dispose d'un DECF et d'un BTS Comptabilité /Gestion. En décembre 2011, elle intègre l'entreprise familiale de ses parents et occupe le poste de Chef de salle.

CLASSEMENT/ ADHESION /EFFECTIF/ REFERENCEMENT / TO :

Situé à quelques kilomètres de Strasbourg, l'hôtel « les Alizés » de 49 chambres classées 3 étoiles, d'un restaurant de 300 couverts, d'un espace de séminaires et d'une piscine couverte.

La SARL emploie 34 personnes, dont 19 temps plein. Son taux d'occupation avoisine les 57 % et sa clientèle est essentiellement composée d'individuels, dite d'agrément.

A ce jour, l'hôtel n'adhère à aucun au réseau. Toutefois, une adhésion au réseau des « Logis » est envisagée à l'issue des travaux

	2014 (prévisionnel)	2013 (prévisionnel)	2012 (prévisionnel)	2011	2010	2009
Chiffre d'Affaires net	2 271 854 €	2 193 047 €	2 064 439 €	1 990 420 €	1 911 559 €	1 836 384 €
Résultat net	33 123 €	27 359 €	39 396 €	74 434 €	46 643 €	33 070 €

PROJET

DESCRIPTION :

La démarche d'agrandissement et de modernisation de l'hôtel répond en premier lieu à une demande de la clientèle. De plus, après 20 années d'exploitation est l'arrivée des enfants dans la gérance de l'établissement, les gérants se devaient d'entamer un programme de restructuration et de modernisation fondamentale de l'établissement, à savoir :

➤ **1^{ère} Phase – modernisation de l'existant** – 1^{er} trimestre 2011 au 1^{er} trimestre 2014

* Les chambres

Modernisation fondamentale de 49 chambres et salles de bains existantes. A ce jour, 20 chambres ont été modernisées dans un style sobre et contemporain.

* Modernisation des 2 salles de séminaires

* Modernisation des communs, de la réception et de la salle PDJ

➤ **2^{nde} Phase – Extension du bâtiment existant – 2nd semestre 2011 au 2nd semestre 2012 comprenant :**

Equipements de loisirs et Séminaires

- ❖ L'agrandissement de l'espace détente – création d'un sauna, hammam et bain bouillonnant
- ❖ Aménagement d'une salle de fitness et d'un patio
- ❖ Création d'une nouvelle salle de conférence d'une capacité d'accueil de 100 personnes

Hébergements

- ❖ Création de deux nouvelles chambres accessibles aux PMR
- ❖ Création de deux suites

Aménagement extérieurs

- ❖ Aménagement des cheminements extérieurs
- ❖ Aménagements paysager des abords

Création d'un nouveau restaurant « Le Chalet de l'hôtel »

- ❖ Aménagements ne faisant pas l'objet de la demande de subvention, car portés par une autre société d'exploitation dont les associés sont M. et Mme Jérémy et Oriane Feger. Ce nouveau restaurant, complémentaire à la brasserie actuelle « A l'Ange » proposera en outre un service et une cuisine plus raffinés dans un style contemporain et chaleureux. .

Travaux liés aux énergies

- ❖ Le projet d'extension de l'hôtel Alizés à Lipsheim a été conçu dans l'esprit des normes thermiques BBC et répond aux normes RT 2005 avec des améliorations par rapport à celle-ci, afin d'optimiser le consommation énergétique du projet. Ces améliorations se caractérisent en plusieurs points à savoir :
 - Prise en compte de l'orientation du bâtiment en privilégiant les apports solaires par de grandes baies vitrées protégées par des auvents en été ;
 - Aménagement d'une toiture végétalisée, afin d'augmenter l'inertie et l'isolation et faciliter la gestion des eaux pluviales ;
 - Mise en place d'une isolation par l'extérieure et en toiture ;
 - Eclairage par des sources à économies d'énergie ;
 - Système de production d'énergie basé sur des PAC Eau/Eau ;
 - Mise en place d'une ventilation double flux avec récupération des calories.

Un diagnostic énergétique a été réalisé afin d'évaluer les installations existantes, les besoins thermiques actuels et futurs, dans le but de proposer un plan d'action pour l'évolution des équipements de production énergétique.

Remarque du service EnergiVie – Monsieur Sébastien LAUB :

- ❖ Projet thermiquement performant
- ❖ Etude énergétique conforme à la RT 2005.

OBJECTIF :

- Privilégier un tourisme de séjour, impliquant la création d'équipements et de services annexes de qualités ;
- Répondre aux attentes des clientèles ;
- Augmenter le T.O en fin de semaine ;
- Améliorer le Chiffre d'Affaires ;
- Allonger la durée des séjours ;
- Assurer la pérennité de l'entreprise suite à la reprise progressive de l'établissement par les enfants de Monsieur FEGER.

EMPLOIS CRÉÉS : Le projet permettra la création de 2 emplois à temps complet, à savoir :

- 1 femme de chambre
- 1 agent de maintenance

DATE DE RECEPTION DE LA DEMANDE D'INTENTION : 14 décembre 2010

DELAI DE REALISATION DES TRAVAUX: 15/12/2011 au 1^{er} trimestre 2014

MONTANT DES TRAVAUX:

Montant total H.T. estimé à : 3.100.000 € (y compris travaux liés à la création du restaurant, mise en place d'une PAC et travaux d'entretien courant)

Montant H.T. éligible : 1.611.600 €

INVESTISSEMENTS ELIGIBLE :

- ✓ Modernisation des chambres et salles de bains existantes ;
- ✓ Extension de l'espace bien-être ;
- ✓ Modernisation des salles de séminaires ;
- ✓ Modernisations des communs et de la salle PDJ ;
- ✓ Restructuration de l'espace d'accueil et de réception ;
- ✓ Création de 4 chambres ;
- ✓ Aménagement paysager ;
- ✓ Maître d'œuvre / honoraires ;
- ✓ Travaux de mise aux normes.

Selon le dispositif harmonisé en vigueur et s'agissant d'un projet situé dans une commune de moins de 15.000 habitants dont les travaux éligibles sont > à 700.000 €, l'ensemble du projet est pris en compte, en cas de possibilité d'application du régime PME hors acquisition de mobilier et d'éléments de décoration et travaux liés à la mise en place d'une PAC Eau/Eau.

PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL (hors travaux liés à l'entretien courant, à la mise en place de la PAC et la création du nouveau restaurant)

Emprunt 1	1.369.860 €	Crédit Mutuel sur 20 ans à 3.65%
Région Alsace	120.870 €	Ancien dispositif
Département 67	120.870 €	Ancien dispositif

MAITRE D'OUVRAGE - GROS ŒUVRE:

S.C.I « ALIZES »
30, rue Jeanne d'Arc
67640 LIPSHEIM
SIRET : 487 825 598
Gérant : Monsieur Yves FEGER

BENEFICIAIRE DE LA SUBVENTION :

S.A.R.L « ANGE ALIZES » -
30, rue Jeanne d'Arc
67640 LIPSHEIM
SIRET : 383 933 124
Co-Gérant : Monsieur Yves FEGER
Co-Gérante : Madame Stéphanie FEGER

MAITRE D'OUVRAGE - SECOND ŒUVRE:

S.A.R.L « ANGE ALIZES » -
30, rue Jeanne d'Arc
67640 LIPSHEIM
SIRET : 383 933 124
Co-Gérant : Monsieur Yves FEGER
Co-Gérante : Madame Stéphanie FEGER

BENEFICIAIRE DE LA SUBVENTION :

S.A.R.L « ANGE ALIZES » -
30, rue Jeanne d'Arc
67640 LIPSHEIM
SIRET : 383 933 124
Co-Gérant : Monsieur Yves FEGER
Co-Gérante : Madame Stéphanie FEGER

AIDE FINANCIERE SUSCEPTIBLE D'ETRE ACCORDEE ET CONTREPARTIE

S'agissant d'un projet situé dans une commune de moins de 15.000 habitants et dont le montant total des travaux éligibles est < à 700.000 €, il est proposé d'attribuer à la **S.A.R.L « ANGE ALIZES »** une subvention de **241.740 €** (selon critères et dans le cadre du Régime de Minimis) correspondant à **15 % du montant H.T éligible estimé à 1.611.600 €**, réparti à parité entre le Conseil Général du Bas-Rhin et le Conseil Régional d'Alsace, représentant une participation plafonnée **120.870 € (7,5 %) 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 :

- Stage de formation sur le thème du Marketing et du Yield Management ;
- Stage de formation sur le perfectionnement en Italien ;
- Stage de formation sur le Management du personnel ;
- Refonte du site Internet et des documents de promotion ;
- Présentation de l'arrêté préfectoral portant sur le classement 2 étoiles minimum « nouvelles normes » de l'ensemble des chambres.

Avis du Bureau ADT du 27 septembre 2012 : FAVORABLE