

IHôtel-restaurant « Au Cheval Blanc » *** – 67510 LEMBACH

4, route de Wissembourg

CONNAISSANCE DE L'ETABLISSEMENT

PROPRIETAIRE/EXPLOITANT: Monsieur et Madame Pascal et Carole BASTIAN

STATUT JURIDIQUE : **Fonds :** S.A.R.L « Le CHEVAL BLANC » composée de
 - M. Pascal BASTIAN – 50% des parts – cogérant
 - Mme Carole Bastian née RIANDIERE – 50% des parts – cogérante

Murs : S.C.I « CBM » - Propriétaire des murs pendant la durée du prêt (22 ans)
 - M. Pascal BASTIAN – Gérant associé
 - Mme Carole Bastian née RIANDIERE –Gérante associée

FORMATION / EXPERIENCE PROFESSIONNELLE :

Monsieur Pascal BASTIAN :

Formé au Cheval Blanc, Monsieur BASTIAN a poursuivi sa carrière en franchissant très vite les étapes de commis à chef de partie puis second de cuisine. Il a travaillé dans des maisons prestigieuses (L'Arnsbourg, le Bœuf Rouge, les Crayeres 3 macarons etc...). Il est titulaire d'un CAP Pâtissier 1996 et Cuisine. En 2008, Fernand MISCHLER lui propose de reprendre avec sa femme la gestion de l'hôtel « Le Cheval Blanc » à Lembach.

Madame Carole BASTIAN :

Formé à la gestion et au commercial, Madame BASTIAN a rejoint la profession en 2002 en tant que chef de rang puis en tant qu'assistante maître d'hôtel. En 2008, elle prend avec son mari la gestion de l'hôtel le « Cheval Blanc » à Lembach.

CLASSEMENT / ADHESION / EFFECTIF / REFERENCEMENT / TO :

Situé au cœur du Parc Naturel Régional des Vosges du Nord, l'auberge du Cheval Blanc, est l'une des prestigieuses adresses gastronomiques d'Alsace. Elle est située à Lembach, à moins d'une heure de Strasbourg et de Karlsruhe. Le cadre historique et prestigieux de cet ancien Relais de Poste, entièrement réaménagé en hôtel-restaurant séduit la clientèle par son authenticité, son environnement et son raffinement. Dans une ferme attenante entièrement rénovée, l'établissement dispose actuellement de 13 chambres dont 6 « In Spa » spacieuses et raffinées classées 3 étoiles.

La SARL « Au Cheval Blanc » emploie 26 personnes correspondant à 22 temps pleins et 4 temps partiels. Son taux d'occupation avoisine les 58 % et sa clientèle est essentiellement composée de clientèle individuelle dite de loisir (97%). L'établissement est référencé dans différents guides tel le Michelin, le guide des relais & Châteaux, le Champéard, le Bottin Gourmand et le Pudlowsky. Il adhère au réseau « Tables et Auberges de France ».

Prévisionnel	2014	2015	2016	2017	2018
Chiffre d'affaires net	2 994 657	3 054 551	3 127 131	3 189 674	3 253 467
Résultat net	281 509	192 926	214 245	211 975	315 548

PROJET

CONTEXTE

Les réservations faites au « Cheval Blanc » concernent en majorité le restaurant gastronomique et souvent se complètent par une location de chambre. Suite à un manque de capacité d'hébergement, la plupart de la clientèle est souvent frustrée de ne pas pouvoir profiter d'une chambre « In Spa »

De plus, l'établissement est régulièrement sollicité pour des séminaires de 20 à 30 personnes. Avec seulement 13 chambres (single), il est impossible d'honorer une telle demande.

Enfin, le « Cheval Blanc », implanté dans un bâtiment datant du 18ème siècle est difficilement accessible aux personnes à mobilité réduite.

Considérant les très bons résultats des cinq premiers bilans dont le résultat n'a cessé de progresser, il est apparu opportun à la famille BASTIAN d'agrandir et de moderniser leur établissement. Bien entendu, cet investissement n'avait de sens que si les gérants sont propriétaires des murs. C'est ainsi qu'en septembre 2013, la famille BASTIAN a racheté les murs de l'établissement à Monsieur MISCHLER.

DESCRIPTION :

Le projet consiste à compléter l'offre de l'établissement par un nouveau SPA et 8 nouvelles chambres.

- **Extension de la capacité Hôtelière :**

Création de 8 chambres d'hôtel supplémentaires, dont une accessible aux personnes à mobilité réduite

- **Création d'un nouveau SPA :**

Ce nouvel espace bien-être s'inscrit dans un bâtiment contemporain à toiture terrasse et larges baies vitrées. Parfaitement intégré au parc existant, l'espace spa sera accessible par une coursive vitrée et chauffée.

Il comportera :

- une piscine à débordements intégrant un jacuzzi
- un sauna à 90 °C
- un sanarium à 60 °C
- un hammam
- une salle de repos
- une douche sensorielle
- 3 kneipp (soin de pieds par l'eau et les plantes)
- 1 salle de massage single
- 1 salle de massage twin, de douches et de vestiaires

- **Création d'une nouvelle salle de séminaire :**

Cette salle de séminaire accessible aux PMR viendra se placer sous l'auvent actuel, avec une structure en verre dont l'architecture mêlera ainsi le contemporain à l'ancienne structure du relais postal.

- **Aménagement d'un fumoir et d'une cave à cigare :**

Situé à proximité de la salle de séminaire, ce nouveau fumoir ventilé permettra d'offrir un service supplémentaire à la clientèle.

- **Extension de la salle de petit déjeuner :**

Suite à l'augmentation de la capacité hôtelière de huit chambres, il était indispensable d'agrandir la salle du petit déjeuner. Pour se faire, il est prévu une la création d'une verrière sur la terrasse existante pouvant accueillir 8 tables supplémentaires.

- **Modernisation de la cuisine :**

- ✓ Restructuration de la cuisine permettant une meilleure fonctionnalité des postes
- ✓ Acquisition de nouveau matériel professionnel
- ✓ Miser en place de nouvelles chambres froides

- **Travaux liés à l'accessibilité des PMR :**

- ✓ Création d'un premier ascenseur donnant accès au restaurant, aux toilettes PMR et au spa sans passer par la réception ;
- ✓ Mise en place d'une rampe pour accéder au fumoir et une autre pour la salle séminaire ;
- ✓ Création d'un second ascenseur situé à la réception de l'hôtel pour se rendre aux chambres du 1er et 2ème étage sans avoir à passer par le restaurant ;
- ✓ Aménagement d'une place de parking adaptée aux PMR

- **Restructuration du parking :**

Création de huit places de parking supplémentaires pour les besoins de l'hôtel. Une place « PMR » sera affichée et installée près de la coursive permettant d'accéder directement à l'ascenseur.

- **Aménagement paysagé :**

- ✓ Création d'une terrasse extérieure en bois exotique
- ✓ Aménagement du parc et des abords du Spa
- ✓ Mise en valeur du parc par un éclairage extérieur

- **Ravalement de la façade :**

Les gérants profiteront de la mise en travaux de l'établissement pour nettoyer, ravalement et isoler une partie de la façade.

- **Le système de chauffage :**

Dans le cadre de la modernisation de l'établissement, il n'est pas prévu d'installer un nouveau mode de chauffage. Les gérants sont équipés actuellement d'une chaufferie au gaz propane.

Le spa aura son propre système de chauffage indépendant du bâtiment existant et sera chauffé une chaudière gaz à condensation alimenté par du gaz en citerne.

Un diagnostic énergétique a été réalisé en amont par le cabinet SBE, afin de définir les orientations énergétiques en vue des travaux de modernisation et d'extension.

Avis de Marie-Dominique PARANIER (Energie Vie) :

L'audit ne correspond pas à l'objectif souhaité qui est de faire un audit de l'ensemble de l'établissement avec des préconisations exhaustives. L'étude ne prend en compte que les travaux envisagés et sans réflexion d'ensemble.

Plus précisément concernant les travaux réalisés :

- Murs extérieurs en béton de la cuisine (R = 3,68, inférieur au référentiel demandé (4)) ;
- Murs extérieurs des zones structurées : isolation uniquement à l'étage et dans les combles, là où des aménagements intérieurs (création de chambres et salle de séminaire) sont réalisés. Le RDC et le 1^{er} étage n'ont pas été touchés. Ce qui n'est pas le plus cohérent d'un point énergétique.
- Toiture et rampants : 25 cm d'isolant (R = 6,58, inférieur au 7,5 demandé).
- Proposition formulée d'un chauffe-eau solaire pour le spa et les besoins de l'hôtel. Le spa est un bâtiment avec une utilisation très intermittente, donc un chauffe-eau solaire n'est pas vraiment adapté. De plus, le spa en tant que bâtiment neuf n'a pas été intégré à l'audit.
- Un système d'occultation extérieure de la partie « toiture » de la véranda a également été évoqué par Energie Vie. La toiture de la véranda est en bac zinc avec une légère isolation au niveau de l'ossature, donc, en cas de bonne gestion de la température avec une ouverture nocturne, les surchauffes estivales devraient être limitées.
- Fenêtres : $U_w = 1,4$, donc un bon niveau de performance.

OBJECTIF :

- Privilégier un tourisme de séjour ;
- Donner un nouveau souffle à cet établissement de renom ;
- Thématiser l'offre autour du bien-être ;
- Augmenter le chiffre d'affaires ;
- Contribuer au développement de l'Alsace du Nord

DELAI DE REALISATION DES TRAVAUX : janvier 2014 à septembre 2014

DATE DE RECEPTION DE LA DEMANDE D'INTENTION : 27 mai 2013

EMPLOIS CREEES :

Les prestations proposées seront plus nombreuses, les gérants sont donc dans l'obligation de recruter du personnel. D'après le prévisionnel, il est prévu d'embaucher :

- Une réceptionniste à mi-temps
- Une femme de chambre à temps plein
- Un agent d'entretien pour le spa à temps plein

Au début de l'activité, la famille BASTIAN collaborerons avec une conseillère spa externe. Elle chargée d'en assurer le bon fonctionnement.

MONTANT DES TRAVAUX :

Montant total H.T. estimé à : 3.197.646,64 € (*hors acquisition du bâtiment*)

Montant H.T. éligible : 3.019.143,42 €

INVESTISSEMENTS ELIGIBLE :

- Création de 8 chambres supplémentaires
- Création d'un nouvel espace spa dans le parc
- Création d'une nouvelle salle de séminaire
- Aménagement d'un fumoir et d'une cave à cigare
- Aménagement d'une nouvelle salle de petit-déjeuner
- Modernisation de la cuisine
- Travaux liés à l'accessibilité des PMR
- Aménagement paysager

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, d'éléments de décoration les travaux concernant la production de chaleur et le ravalement de façade.

PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL

Apport personnel	253.211,64	
Emprunt 1	900 000 €	Banque Populaire 3.5% sur 15 ans
Emprunt 2	300 000 €	Banque Populaire 2.4% sur 7 ans
Emprunt 3	950 000 €	Crédit Mutuel 3.5% sur 15 ans
Emprunt 4	300 000 €	Crédit Mutuel 2.4% sur 7 ans
Région Alsace	200.000 €	Aide plafonnée
Département 67	200.000 €	Aide plafonnée
Crédit Massif des Vosges	94 435 €	En cours

MAITRE D'OUVRAGE :

S.C.I « CBM »
4, Rue de Wissembourg
67510 LEMBACH
SIRET : 793 520 522
Co-Gérants : M. et Mme BASTIAN

BENEFICIAIRE DE LA SUBVENTION :

S.A.R.L. « LE CHEVAL BLANC »
4, Rue de Wissembourg
67510 LEMBACH
SIRET : 503 431 645
Co-Gérants : M. et Mme BASTIAN

MAITRE D'OUVRAGE :

S.A.R.L. « LE CHEVAL BLANC »
4, Rue de Wissembourg
67510 LEMBACH
SIRET : 503 431 645
Co-Gérants : M. et Mme BASTIAN

BENEFICIAIRE DE LA SUBVENTION :

S.A.R.L. « LE CHEVAL BLANC »
4, Rue de Wissembourg
67510 LEMBACH
SIRET : 503 431 645
Co-Gérants : M. et Mme BASTIAN

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 «LE CHEVAL BLANC »** une subvention plafonnée à **400.000 €** (selon critères et dans le cadre du Régime Cadre) correspondant à **15 % du montant H.T éligible** estimé 3 019 143 €, réparti à parité entre le Conseil Général du Bas-Rhin et le Conseil Régional d'Alsace, représentant une participation plafonnée à **200.000 € (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, à savoir :

- Réaliser un stage de formation sur le métier de « Spa Manager » ;
- Réaliser un stage sur les techniques de recrutement ;
- Réaliser une formation sur les techniques d'accueil ;
- Réaliser une formation sur la connaissance du patrimoine touristique Alsacien ;
- Participer à un stage de perfectionnement en anglais ;
- Présentation de l'arrêté préfectoral en catégorie 3* minimum.

Avis du Bureau ADT du 10 juin 2014 : FAVORABLE