

## SUJET DU 19<sup>e</sup> TROPHÉE C.D.R.E 2021



**Château de LORMARIS – Région Corrèze** (*Nouvelle Aquitaine*)

**LUXE & CHARME | HOTEL \*\*\*\*** affilié "Small Luxury Hotels"

**"Au cœur d'un parc parsemé d'arbres centenaires, vivez un moment inoubliable"**

Non loin du Causse Corrèzien, proche du Quercy et Périgord, le Château de LORMARIS représente "Le bon pays" où le climat est des plus cléments.

Le Château de LORMARIS est un hôtel de charme du XII<sup>e</sup> siècle qui propose une décoration alliant vieilles pierres et éléments modernes.

Doté d'un immense parc, il offre une vue panoramique sur la région à ses visiteurs et se situe à quelques km :

- ✓ Du vignoble de Branceilles, du vin paillé, des noyers, des châtaigniers, des chênes truffiers et du produit phare de la Corrèze : le veau fermier.
- ✓ De Collonges la Rouge, première commune labellisée "Plus beau Village de France", de Turenne, de Curemonte,
- ✓ De Beaulieu sur Dordogne la riviera Corrèzienne, Argentat, Sarlat la Perle du Périgord Noir, le Gouffre de Padirac, Rocamadour, les grottes de Lascaux, l'Abbaye d'Aubazine et le canal aux moines.

Ce haut lieu invite à la découverte du plaisir, de la qualité et de l'authenticité.

### **VOTRE MISSION**

En tant que Directeur d'exploitation du Château de LORMARIS 4\*, établissement de 30 chambres et suites, vous avez la charge de présenter à votre Propriétaire un dossier sur le développement du "Tourisme vert".

Votre objectif sera de le définir en "Haut lieu de référence", d'insuffler une réelle stratégie centrée sur l'écotourisme, et obtenir une certification "Tourisme vert" en adéquation :

- Apporter une expérience client basée sur la sensation de "se sentir comme chez soi", et faire vivre une expérience unique au Château.
- Offrir des prestations raffinées qui répondent aux critères de respect de l'environnement : Service personnalisé, grands espaces etc.
- Développer l'activité de l'établissement et l'ensemble des activités touristiques pratiquées en milieu naturel.
- Participer à l'expansion de l'économie locale.
- Proposer une restauration "authentique" et en concordance avec le "Tourisme Vert" (*le goût, le bio, le local etc.*)

## DOSSIER 1

### Commercial

Pour définir le positionnement stratégique et commercial pour une "hôtellerie durable" :

1. Vous définissez la politique générale à mettre en place, et **relevez les défis environnementaux et sociétaux** en explorant de nouvelles idées, solutions et stratégies permettant de gérer les opérations de manière durable.
2. Vous expliquez ce qui permettra à l'établissement de "pratiquer le tourisme vert" et d'inciter aussi le voyageur à avoir un comportement d'éco-consommateur évitant la surconsommation.
3. Vous intégrez dans votre réflexion la notion du "slow travel" qui entre dans la catégorie du "tourisme vert" : prendre son temps pour mieux s'imprégner de la culture locale, emprunter des moyens de transports lents mais non polluants etc.
4. Vous proposez votre pitch commercial en appui de votre dossier papier par une "vidéo HD d'1 min maximum" (*à joindre enregistrée sur clé USB*).

## DOSSIER 2

### Hébergement

1. Vous définissez la politique hébergement.
2. Vous réfléchissez à une "démarche produits" en adéquation avec ce positionnement "Tourisme Vert" et vous mettez en place des normes d'hygiène rassurantes.
3. Vous proposez, malgré la faible capacité en hébergement de 30 chambres, les solutions permettant d'organiser des séminaires de 120 pax.
4. Vous élaborez, pour la clientèle individuelle, une "Box hébergement + environnement".
5. Vous établissez un budget prévisionnel de la partie hébergement lié à une politique tarifaire cohérente.

## DOSSIER 3

### Restauration

1. Vous définissez simplement le nouveau concept/produit de la "salle à manger" locale et intégrez obligatoirement une gastronomie à base de produits saisonniers.
2. Vous élaborez sa stratégie tarifaire.
3. Vous imaginez le nouveau parcours " client vert " et vous créez une box "Salle à manger + découverte du goût" (*partenariat extérieur*).
4. Vous établissez un prévisionnel CA de la restauration.

## DOSSIER 4

### Ressources Humaines / RSE

1. Vous déterminez votre masse salariale et définissez la politique RH/RSE à mettre en place.
2. Vous mettez en place des solutions réalistes qui permettraient ainsi de former votre personnel.
3. Vous initiez des idées originales, pour sortir des sentiers battus, qui généreront des comportements adaptés "Tourisme vert".
4. Vous expliquez votre choix dans la recherche d'organismes de certification verte pour votre hôtel et les normes reconnues par le GSTC.

## Fiche technique

20 minutes en voiture depuis l'aéroport le plus proche

### **30 chambres et suites**

- ✓ 10 chambres de charme à partir de 99 à 170 € TTC
- ✓ 5 chambres supérieurs de 120 à 190 € TTC
- ✓ 10 chambres de luxes de 140 à 260 € TTC
- ✓ 5 suites (40 m<sup>2</sup>) de 260 à 350 € TTC
  
- ✓ Petit-déjeuner buffet et continental 14 € TTC
  
- Chambres familiales
- Chambres non-fumeurs
- Animaux domestiques admis
- Équipements pour les personnes en situation de handicap
- Plateau/bouilloire dans tous les hébergements
- Parking gratuit
- Connexion Wi-Fi gratuite
- Tous les enfants sont les bienvenus.

 TO : 62 %

### **Clientèle SLH recherchant spécifiquement des hôtels écologiques**

 **Une salle à manger de 40 places assises** + terrasse de 150 m sous les arbres centenaires  
PM : 35 / 58 € TTC Hors Boisson

### **Le café de LORMARIS**

Reçoit jusqu'à 100 personnes pour les événements professionnels (*lancement de produits, soirées d'entreprise*) ou familiaux (*cousinades etc.*)

### **Un room service**


Horaires : 7h00 -11h00 et soir 18h00 – 01h00 (*pas de service déjeuner*)  
PM : 25 / 35 € TTC Hors Boisson

### **Salle de séminaire**

Salle de 120 pax, dédiée aux journées d'étude équipée d'un vidéoprojecteur, d'un téléviseur écran plat, du Wifi gratuit permettra de réussir pleinement vos événements professionnels. Cette salle peut accueillir toutes sortes de show-room avec ses accès de plain-pied.

### **Le salon du château**

Chargé d'histoire, le salon peut accueillir jusqu'à 40 personnes pour un cocktail, un repas d'affaire ou d'agrément, une journée d'étude.

 **L'établissement Château LORMARIS** propose les activités et les services suivants (*des frais peuvent s'appliquer*) :

- Massage crânien
- Massage corporel
- Massage du cou, Massage du dos
- Cours de cuisine spécifique au " tourisme vert ".