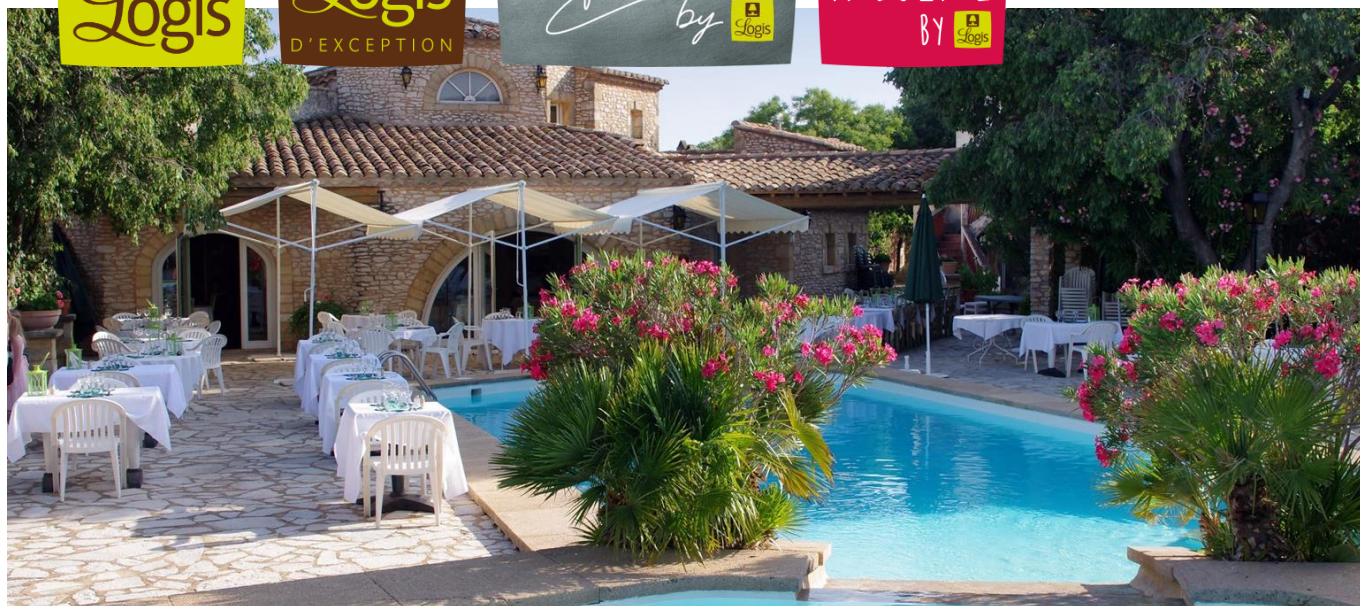


FÉDÉRATION INTERNATIONALE DES LOGIS

LE 1ER RÉSEAU EN EUROPE
avec 2 200 restaurateurs-hôteliers
indépendants



DOSSIER 2018
DE PRESSE

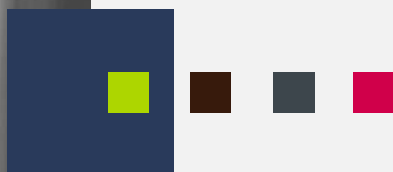


SOMMAIRE



P. 03	EDITO DU PRÉSIDENT
P. 04	INTERVIEW DE KARIM SOLEILHAVOUP EN 3 QUESTIONS
P. 07	CARTE GÉOGRAPHIQUE DES LOGIS EN EUROPE
P. 06	CHIFFRES CLÉS
P. 10	L'ADN DE LOGIS
P. 13	POURQUOI ADHÉRER AUX LOGIS ?
P. 16	LA MARQUE EMPLOYEUR AU COEUR DES ENJEUX DE LOGIS
P. 19	PROGRAMME DE FIDÉLISATION
P. 20	LES VOYAGEURS D'AFFAIRES
P. 21	L'OFFRE MICE
P. 22	CONTACTS PRESSE

ÉDITO



Bientôt 70 ans que la Fédération Internationale des Logis (FIL), premier réseau de restaurateurs-hôteliers indépendants en Europe, défend et soutient plus de 2.200 partenaires adhérents. Quelle fierté de participer à cet élan collectif et de contribuer, ensemble, à préserver et consolider nos métiers de passion et d'engagement. Logis c'est la promesse pour les voyageurs de retrouver, partout où ils séjournent, un même gage de qualité, de sens du service et d'authenticité.

Notre particularité, une liberté totale pour le restaurateur-hôtelier dans l'aménagement de ses services et de sa carte pour ne dénaturer ni le charme ni la singularité du lieu et de sa région, ainsi qu'une écoute personnalisée et bienveillante pour répondre aux besoins réels de chaque établissement et les accompagner dans leur évolution.

Le projet de mandature "Cap 2020" que nous avons élaboré tient compte des inquiétudes de la profession et répond à ces nouveaux enjeux pour assurer la pérennité du secteur.

Protéger la vivacité de nos régions, lutter contre les menaces de la réglementation, réenchanter nos territoires par le tourisme, former la relève...

Autant de préoccupations que nous partageons avec nos adhérents et dont la FIL se fait le porte-voix.

C'est dans cette volonté d'engagement que la FIL a rejoint l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) en septembre 2017, indignée par la suppression des pré-enseignes qui menace le maintien d'une vie économique et sociale en milieu rural.

En ce sens notre ambition, pour les années à venir, dépasse les limites de l'accompagnement purement commercial pour révéler les talents de demain et former toute une nouvelle génération de professionnels aux formidables métiers de l'hôtellerie-restauration. Le lancement des formations "Logis Académie" et le renforcement de nos offres et services "Logis" permettront de boucler le cercle vertueux qui anime la FIL depuis sa création, et de rester la référence incontournable en France et à l'international de l'hôtellerie-restauration indépendante.

Fabrice Galland
Président de la Fédération
Internationale des Logis

3 QUESTIONS À KARIM SOLEILHAVOUP, DIRECTEUR GÉNÉRAL DE LA FÉDÉRATION INTERNATIONALE DES LOGIS

1 ■ ■ ■ ■ ■

QUELS SONT VOS OBJECTIFS POUR 2018 ET POUR LES 3 ANNÉES À VENIR ?

A l'origine, la chaîne Logis est née pour défendre les intérêts des hôteliers et restaurateurs indépendants. C'est notre vocation depuis toujours et nous sommes chaque jour davantage au service des restaurateurs-hôteliers indépendants pour leur donner les outils nécessaires pour préserver leur indépendance et assurer leur pérennité.

Le rôle de la chaîne Logis est d'être le pilier sur lequel les professionnels peuvent se reposer. Nos 2.200 adhérents font confiance à notre marque forte et sincère et nous font confiance car nous avons su rester humain, disponible et à l'écoute pour proposer des solutions sur-mesure et adaptées à chaque établissement. Un hôtelier qui va bien, c'est aussi Logis qui se renforce !

Nous nous sommes ainsi fixés 4 grands chantiers d'ici à 2020 pour nous permettre de pérenniser leur avenir :

1/ Améliorer l'attractivité de nos adhérents et leur rentabilité grâce à des services exclusifs : centrale de réservations, centrale d'achats, formation, fidélisation...



2/ Renforcer notre programme de fidélisation avec plus de générosité pour éviter la dépendance des hôteliers aux OTA et faire face à la concurrence des autres hébergements alternatifs.

3/ Étendre la chaîne en France et à l'international.

4/ Encore mieux accompagner nos adhérents au quotidien par un conseiller local Logis.

5/ Développer la marque employeur afin d'attirer les talents et les fidéliser, faire monter en compétence les employés, développer l'employabilité et permettre aux employés d'accéder à l'entrepreneuriat en reprenant un établissement.. avec pour finalité de transmettre la passion du métier aux nouvelles générations, malgré des conditions contraignantes.

3 QUESTIONS

À KARIM SOLEILHAVOUP,

DIRECTEUR GÉNÉRAL DE LA FÉDÉRATION
INTERNATIONALE DES LOGIS

2

PENSEZ-VOUS QUE LES LOGIS PARTICIPENT AU DÉVELOPPEMENT DE CHAQUE TERRITOIRE ET FAVORISENT LE DYNAMISME DES TERRITOIRES RURAUX ?

Il s'agit de la mission de la chaîne Logis depuis 70 ans : à savoir préserver la diversité et le dynamisme de nos terroirs. Cela passe par l'accompagnement des hôteliers et des Chefs indépendants, car ce sont évidemment eux qui, grâce à leur travail, incarnent et perpétuent les traditions et spécialités régionales. Chacun a son identité, son savoir-faire, ses goûts et ses spécificités. C'est ce qui participe à la grande diversité des Logis et au renouvellement de l'expérience client. C'est, paradoxalement, ce qui unit l'ensemble de nos établissements : la promesse d'une immersion locale pour les clients et un ensemble de services et équipements de qualité certifiés "Logis" grâce à notre système de classement en cheminées et en cocottes.

Nous sommes entourés de plus de 2.200 partenaires, parmi lesquels quelques pionniers qui nous suivent depuis 1963. D'autres nous ont rejoint dans des moments tourmentés et sont aujourd'hui de véritables exemples de réussite. D'autres encore nous font confiance dès la reprise d'une affaire, nous sommes aussi là pour les accompagner dès la mise en place du projet. C'est la meilleure preuve de notre participation au dynamisme des territoires ruraux.

3 QUESTIONS

À KARIM SOLEILHAVOUP,

DIRECTEUR GÉNÉRAL DE LA FÉDÉRATION
INTERNATIONALE DES LOGIS



3

QUELLES SONT LES FORCES DES LOGIS ? (MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ/PRIX/PLAISIR, PRÉSENTATION DES MARQUES, DE LEURS VALEURS...)

Notre force repose d'abord sur notre communauté. C'est notre union qui permet de proposer aux hôteliers-restaurateurs des outils adaptés pour leur développement, dans leur respect de leur ADN propre. En profitant de notre marque puissante, des outils professionnels et de l'accompagnement local dédié, tout en préservant leur indépendance nos partenaires sont capables de proposer parmi le meilleur rapport qualité/prix/plaisir du marché, à partir de 42 euros la nuit en demi-pension. A l'heure où l'hôtellerie souffre d'une concurrence locative privée perçue à tort comme plus confortable et moins chère, le rôle de la chaîne Logis n'a jamais été aussi essentiel.

La multitude de nos offres d'hébergement et thématiques répond à toutes les envies d'évasion et pour tous les budgets avec pour chacun la garantie d'un confort certifié : déplacements professionnels, séjour surprenant avec "Insolite by Logis", séjour premium dans nos "Logis d'Exception", ou moment privé dans une villa ou un appartement "Maison by Logis" toutes les options sont possibles. Nos métiers sont à la fois essentiels à la survie de certaines localités mais représentent également un défi humain pour les professionnels engagés qui contribuent à ce dynamisme. Enfin, Logis est dirigé par des hôteliers-restaurateurs indépendants.

Notre chaîne se construit et se différencie par et pour les adhérents qui la composent.

LES LOGIS EN EUROPE

La Fédération Internationale des Logis est seule détentrice de la marque dont elle est propriétaire dans les principaux pays européens.

Chaque entité adhère à la charte et aux critères de classement qui sont ceux des Logis tout en respectant leur identité, leur gastronomie et leur terroir national.

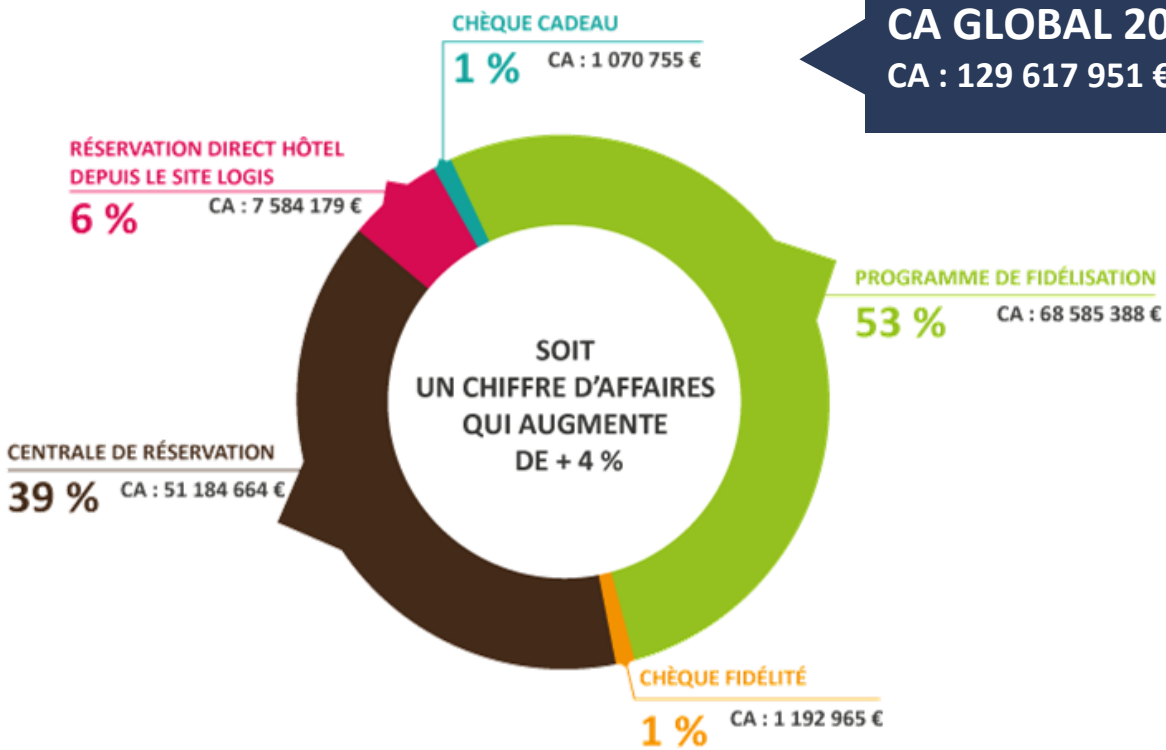
LES LOGIS, UN RÉSEAU
PRÉSENT À L'INTERNATIONAL :

2200 établissements

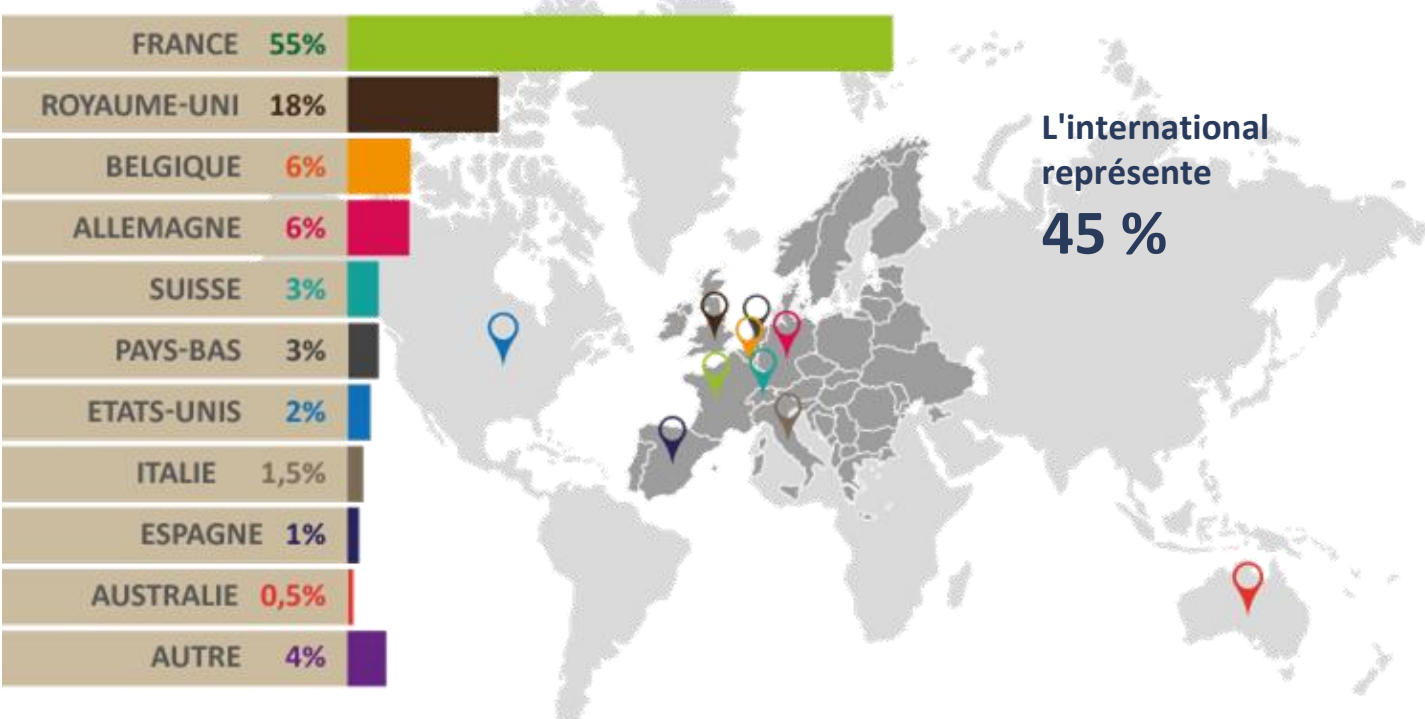
42 000 chambres



LES LOGIS EN EUROPE



CHIFFRE D'AFFAIRES ET SA REPARTITION



CHIFFRES CLÉS



Près de **70 ans** d'existence : les Logis fêteront leur anniversaire en 2019



1^{ère} chaîne de restaurateurs-hôteliers indépendants en Europe



2^{ème} chaîne indépendante au niveau mondial



8 pays représentés



2200 établissements et **2000** chefs reconnus



42 000 chambres



Chiffre d'affaires 2017 : **129 617 951€**, soit une croissance de **4%** par rapport à 2016



10% du marché de l'hôtellerie en France



4 marques reconnues pour leur offre singulière et leur expertise : Logis, Logis d'Exception, Insolite by Logis, Maison by Logis



23 conseillers technico-commerciaux et 3 responsables régionaux pour accompagner les restaurateurs-hôteliers sur le terrain



18 000 employés



1 charte état d'esprit



L'ADN DES LOGIS



LES Logis :



UNE CHAÎNE D'HÔTELS-RESTAURANTS
2 200 ÉTABLISSEMENTS



UNE CHAÎNE D'HÔTELS AVEC PETIT-DÉJEUNER
200 ÉTABLISSEMENTS



LA POSSIBILITÉ DE DÉJEUNER OU DÎNER DANS
1 980 ÉTABLISSEMENTS





DES ÉTABLISSEMENTS UNIQUES...

Non standardisés, tous les Logis sont différents et affichent une histoire singulière. Séjourner dans un Logis, c'est avant tout une histoire de rencontres. Une famille hôtelière de génération en génération, un commercial parisien reconverti, trois frères ayant souhaité se lancer dans l'entrepreneuriat, des salariés rachetant le fond de commerce d'un patron partant à la retraite... tous les restaurateurs-hôteliers Logis sont des passionnés qui prendront le temps d'accueillir, de conseiller et d'échanger avec leurs visiteurs.

... PARTICIPANT AU DYNAMISME DES TERRITOIRES

Créés au coeur de l'Auvergne en 1948, les Logis avaient pour objectif de lutter contre la désertification en milieu rural. Depuis cette date, le combat continue. Chaque établissement, **ancré dans son territoire**, privilégie les circuits courts, aux côtés de producteurs et d'artisans locaux, pour proposer à leurs hôtes une expérience authentique. Les restaurateurs-hôteliers Logis ont à coeur de mettre en valeur les produits de saison du terroir, magnifiés par le savoir-faire et la créativité de chefs passionnés.



L'ADN DES LOGIS



UN GAGE DE QUALITÉ

La Fédération Internationale des Logis est agréée par le Ministère du Tourisme pour délivrer la **marque Qualité Tourisme** aux établissements remplissant les critères exigés. Chaque Logis doit en effet répondre à la Charte Qualité afin de garantir aux clients confort et modernité des équipements dans un cadre authentique, familial ou insolite pour tous types de séjours.

La classification pour l'hébergement est ensuite déclinée en « **cheminées** » (1 à 4 cheminées) et « **Logis d'Exception** », pour la catégorie haut de gamme. Ce classement est propre aux Logis. Il s'effectue sur la base d'une grille d'audit qui mesure la qualité d'accueil, de confort, d'équipements, de prestations, de services, de décoration, de conseils touristiques, de respect de l'environnement, etc mais également sur les avis clients certifiés.

Côté restauration, chaque restaurant Logis fait l'objet d'une identification spécifique en « **cocottes** » ou « **Table Distinguée** ». Les tables Logis sont généreuses et invitent à vivre une expérience culinaire unique au meilleur prix.

Tel un graal gastronomique, la distinction Table Distinguée permet à Logis de rassembler ses tables les plus prestigieuses. Elle récompense ainsi ses talents nichés au cœur des terroirs qui mettent en avant un savoir-faire unique, avec passion, envie et respect.

Les Chefs Tables Distinguées sont sélectionnés par une brigade d'experts reconnus et adeptes de l'excellence culinaire.

Ceux-ci ont sillonné l'Europe pendant plusieurs mois afin d'évaluer anonymement les Chefs Logis et ainsi élire **60 « Table Distinguée »** et **19 « 4 Cocottes »** en 2017.

Cette initiative est placée sous le haut patronage de **Gilles Goujon**, Logis d'Exception **triple étoilé Michelin et Meilleur Ouvrier de France**.

**Le prochain
millésime sera
dévoilé en
novembre 2018.**



POURQUOI ADHÉRER AUX LOGIS ?

UNE MARQUE FORTE ET UN ACCOMPAGNEMENT OPÉRATIONNEL TERRAIN UNIQUE

Créée il y a près de 70 ans, la marque Logis bénéficie d'une forte notoriété et d'une image valorisante. Présente dans 8 pays en tant que première chaîne d'hôtels restaurants indépendants en Europe, elle est reconnue par les clients comme garante d'un séjour de qualité (note des avis clients certifiés : 8.6/10 sur 81 000 avis). Deux items arrivent en tête : la Restauration (note de 8.9) et la propreté des chambres (note de 8,8).

La chaîne Logis met cette expertise au service de ses adhérents. Depuis un an (janvier 2017), les Logis ont entrepris de renforcer l'animation terrain au service des affiliés. 23 conseillers Logis dédiés, 3 responsables régionaux et 2 commerciaux sédentaires sont présents sur l'ensemble du territoire.

Cet accompagnement personnalisé garantit aux hôteliers-restaurateurs une meilleure qualité de services et leur permet de développer la rentabilité de leurs établissements.

Un référent Président délégué de la Fédération est élu pour être l'ambassadeur de la marque Logis sur le territoire, pour chaque département.



POURQUOI ADHÉRER AUX LOGIS ?

UNE COTISATION PARMI LES MOINS CHÈRES DU MARCHÉ ET UNE FAIBLE COMMISSION

La cotisation pour adhérer à la chaîne Logis est la moins chère du marché : en moyenne 3353€ pour un établissement de 20 chambres.

La commission de la centrale de réservation est également la moins chère du marché (de 0 à 8%) ainsi que les autres outils commerciaux très avantageux pour l'hôtelier Logis (bouton réservation Logis 2%, restauration 0%, soirée étape 0%, chèque cadeau 0%).

UNE SOLUTION DE DISTRIBUTION ET DE CONNECTIVITÉ EFFICACE

Les adhérents bénéficient d'outils de commercialisation optimaux, aussi bien pour la clientèle loisirs que celle affaires. Tout d'abord, le site internet www.logishotels.com, disponible également en version mobile, est un véritable atout. En évolution constante, il permet aux hôteliers d'avoir un seul planning pour gérer l'ensemble des réservations.

Au printemps 2018 sera lancée l'application Logis, nouvel outil qui permettra aux clients de préparer encore plus facilement leur voyage, de dématérialiser leur programme de fidélité O'Logis et d'obtenir des conseils personnalisés.

3,6
millions de
visiteurs sur le site

1.5
millions de visites
sur la version mobile
en 2017



POURQUOI ADHÉRER AUX LOGIS ?

L'APPORT D'UNE CLIENTÈLE INTERNATIONALE ET BUSINESS

La chaîne Logis, bien connue dans de nombreux pays limitrophes, véhicule une clientèle européenne. 45% du CA de la chaîne émane de l'étranger avec en tête les anglais (18%), les belges (6%), etc.

La clientèle affaire représente également une part importante du business, 75% des porteurs de la carte de fidélité l'utilisent dans le cadre de leurs déplacements professionnels.

UN PROGRAMME DE FIDÉLITÉ AFFAIRES & LOISIRS

Le programme de fidélisation des Logis baptisé O'Logis est déployé dans huit pays et s'adresse à l'ensemble de la clientèle Affaires & Loisirs, à l'hôtel comme au restaurant, la semaine et le week-end.

Créé en 2013, le programme compte plus de 168 000 membres O'Logis et a rapporté un chiffre d'affaires de plus de 68 millions d'euros en 2017 et plus de 340 millions d'euros depuis son lancement.

Les porteurs de cartes représentent dans certains cas plus de 20 % des clients de l'hôtel, lui assurant un volume de clients direct et fidèles très important.

UNE CENTRALE D'ACHATS MULTI-SECTORIELLE

Tous les adhérents Logis ont accès à une centrale d'achats en ligne leur permettant de bénéficier de tarifs négociés sur différentes catégories de produits : services, hygiène & entretien, produits d'affiliation, matériels et équipements, boissons & alimentation.

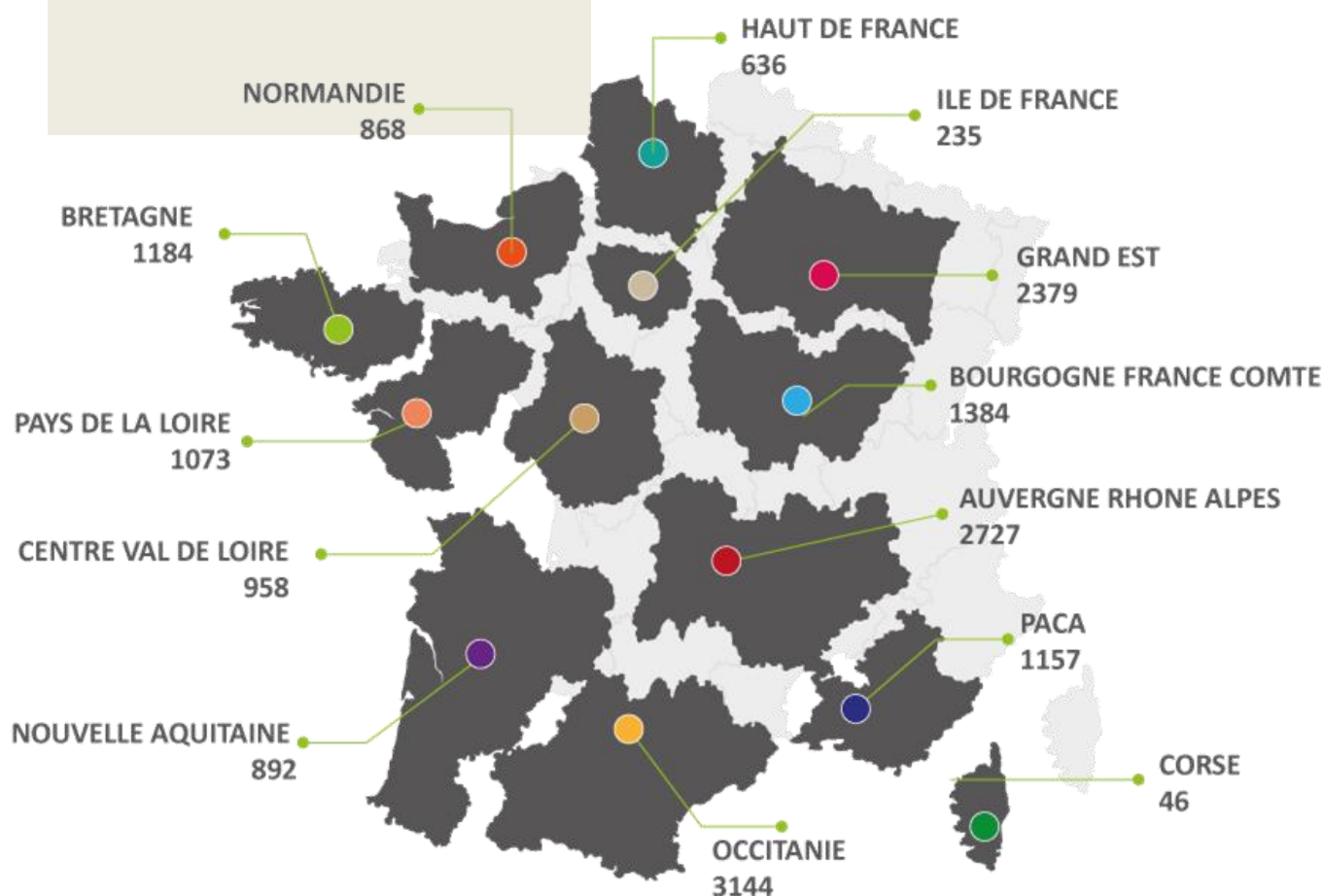
En plus des tarifs préférentiels, les hôteliers bénéficient des remises de fin d'année (RFA) en fonction du volume de produits acheté pendant l'année.

LA MARQUE EMPLOYEUR AU COEUR DES ENJEUX DE LOGIS

ATTIRER DES TALENTS

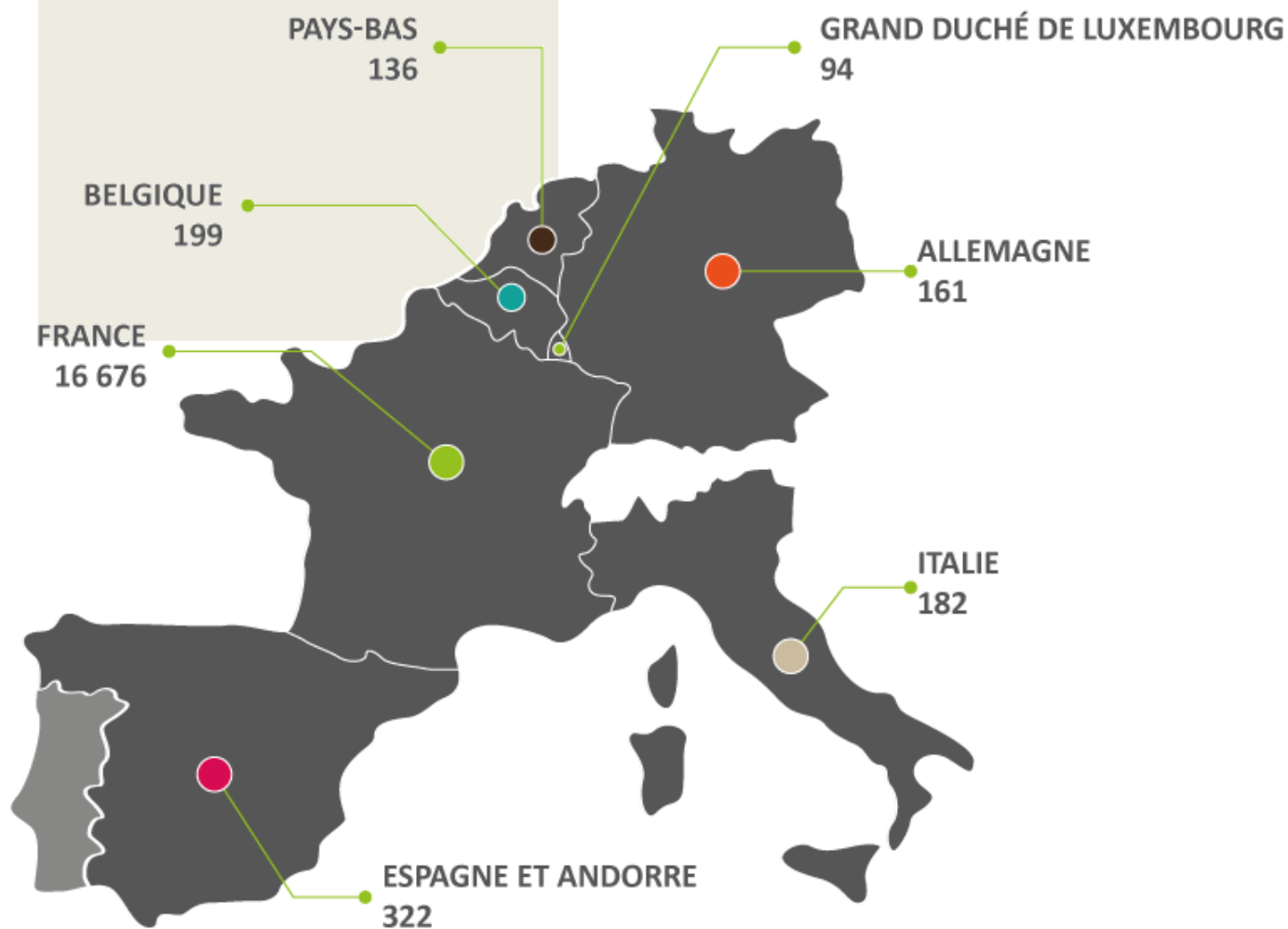
15 000 employés

3000 apprentis



LA MARQUE EMPLOYEUR AU COEUR DES ENJEUX DE LOGIS

RÉPARTITION DES EMPLOYÉS EN EUROPE



LA MARQUE EMPLOYEUR AU COEUR DES ENJEUX DE LOGIS



FIDÉLISER LES ÉQUIPES

L'ensemble des employés Logis ainsi que les adhérents et leurs employés profiteront dès le printemps prochain d'un CE commun à tous, leur permettant d'obtenir des tarifs privilégiés sur tous les établissements Logis en France et en Europe.

FORMER AVEC LA LOGIS ACADEMIE

Les Logis ont lancé en octobre dernier une **plateforme de formation en ligne** afin d'accompagner l'ensemble des collaborateurs dans le développement de leurs compétences et de leur expertise sur les thèmes essentiels au développement de leur activité.

Une première version "Beta" a d'abord été ouverte à une centaine d'établissements pour travailler sur les modules suivants : accueil à la réception et en salle et maîtriser les clés de l'internet, des réseaux sociaux et des ventes en ligne.

Dès janvier 2018, la plateforme est ouverte à tous les adhérents et propose trois types de formations : celles du catalogue Tourism Academy, des formations spécifiques aux services Logis et des modules exclusifs Logis.

Ce mode de formation a plusieurs avantages et s'adapte parfaitement aux contraintes d'exploitation : se former quand on veut, sur n'importe quel terminal, entre deux services ou deux clients. Il est également un vecteur de fidélisation et de motivation des équipes par la montée en compétence.

DÉVELOPPER L'EMPLOYABILITÉ

Grâce à leur présence sur l'ensemble du territoire, les Logis permettent aux saisonniers de conserver un emploi été comme hiver, en fonction des besoins des adhérents.



LA MARQUE EMPLOYEUR AU COEUR DES ENJEUX DE LOGIS



ACCOMPAGNER L'ENTREPRENEURIAT ET LA REPRISE D'ÉTABLISSEMENTS LOGIS

Chez les Logis, il n'est pas rare de voir un plusieurs salariés reprendre la direction d'un établissement et ainsi devenir propriétaire. Les conseillers techniques et commerciaux, ainsi que les collaborateurs du siège, accompagnent ces reconversions sur l'ensemble des aspects administratifs, juridiques et financiers.



PROGRAMME DE FIDÉLISATION

Le programme de fidélisation des Logis baptisé O'Logis est déployé dans huit pays et s'adresse à l'ensemble de la clientèle Affaires & Loisirs, à l'hôtel comme au restaurant, la semaine et le week-end.

COMMENT ÇA FONCTIONNE ?

1€ dépensé dans un Logis = 2 points cumulés sur la carte.

À partir du 1er euro dépensé, le client cumule des points de fidélité à convertir en chèques fidélité, valables dans tout le réseau Logis. Le client peut cumuler des points pour obtenir jusqu'à 120€ de chèque fidélité.

**nouveau programme de
fidélité et nouvelle
application dévoilés au
printemps 2018**

LES CHÈQUES CADEAU

Les Logis proposent le chèque cadeau Logis permettant d'offrir un repas ou un séjour dans l'un des 2200 Logis en France et en Europe sans aucune commission pour l'hôtelier.

LE COFFRET SMARTBOX

Ce coffret propose plus de 100 séjours dans des Logis minutieusement sélectionnés (3 ou 4 cheminées et 3 ou 4 cocottes ainsi que Table Distinguée).

L'offre comprend un dîner pour deux personnes, une nuit et un petit-déjeuner.

Tarif unique : 149,90€





LES VOYAGEURS D’AFFAIRES

LES FORFAITS SOIRÉE ÉTAPE AFFAIRES

Les hôtels Logis proposent un forfait spécifiquement dédié aux professionnels en déplacement, leur garantissant la qualité d'accueil des Logis. Les pictogrammes suivants permettent de reconnaître deux formules :

Forfait Soirée Etape Affaires : Dîner*, Chambre individuelle, Petit-déjeuner

Forfait Nuitée Affaires : Chambre individuelle, Petit-déjeuner

**Le dîner peut avoir lieu dans le restaurant de l'hôtel ou dans un restaurant sélectionné à proximité*

LES GROUPES

Pour les groupes de plus de 10 personnes, Logis propose une offre sur mesure, que ce soit pour une étape ou pour un circuit personnalisé.

STOP LUNCH LOGIS

Une offre dédiée aux autocaristes souhaitant faire une pause déjeuner conviviale avec leur groupe. Ils seront accueillis avec un menu adapté, un service efficace pour respecter le programme de la journée et un parking pour bus gratuit.

L'OFFRE MICE



Une centaine d'établissements Logis proposent des prestations garanties par un contrôle qualité.

Deux formules sont proposées aux entreprises :

LA JOURNÉE D'ÉTUDE

- 1 café d'accueil
- 1 salle de séminaires équipée à disposition pour la journée
- 1 déjeuner (boissons comprises)
- 2 pauses-café

LE SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL

- 1 café d'accueil
- 1 salle de séminaire équipée pour la journée
- 1 déjeuner (boissons comprises)
- 2 pauses-café
- 1 dîner (boissons comprises)
- 1 nuit en chambre individuelle
- 1 petit-déjeuner

CRITÈRES À REMPLIR :

- **Des salles munies d'équipements** techniques performants : vidéo-projecteur, accès internet écran, paperboard, ..
- **Une restauration gourmande** d'inspiration régionale, élaborée à base de produits frais et de saison
- **Une hôtellerie de qualité**, personnalisée avec un accueil attentif et chaleureux et une organisation sur mesure
- **Des animations et activités sur mesure originales et variées** : cours de cuisine, initiations œnologiques, spa, VTT, Kite-surf, char à voile, ULM, thalasso, etc.



RÉSERVATION & INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

www.logishotels.com

01.45.84.83.84



CONTACTS PRESSE

Agence Oxygen

Jennifer Pétré - 01 41 11 37 83 - jennifer@oxygen-rp.com

Annabel Fuder - 01 84 02 11 29 - annabel@oxygen-rp.com

Fédération Internationale des Logis

Nathalie Noinski

Tél. +33 (0)1 45 84 70 00

service-communication@logishotels.com

Directrice marketing/communication/digital :

Marie-Xavière Hocquemiller