

# #3

## Journal d'un hôtelier

... serial entrepreneur

Alors que l'industrie hôtelière doit faire face à une situation inédite, il nous semble essentiel, chez Hôtels Business Angels, de prendre le temps d'échanger avec les hommes et les femmes qui font l'économie et la richesse de la Bretagne.

En cette fin d'été si particulier, Maxime Jullien, propriétaire de l'Edgar\*\*\* hôtel restaurant à Saint-Brieuc (22) et président du réseau Hôtels de Charme et de Caractère en Bretagne (HCCB), partage avec nous toute sa motivation, son optimisme et sa bonne humeur.



### Portrait

- Propriétaires exploitants de l'hôtel restaurant l'Edgar\*\*\* à Saint-Brieuc (22)
- Président du réseau Hôtels de Charme et de Caractère en Bretagne (HCCB)
- Co-fondateur et gestionnaire du bar éphémère les Jardins de l'Abbaye à Léhon
- Après 15 ans à Paris dans la Banque Assurance, se lance en 2009 dans l'hôtellerie avec son épouse Magali : après l'Arvor et O'lodges à Dinan, la Maison Vauban à St Malo, ils se concentrent aujourd'hui sur l'Edgar

**Delphine Erhel de Hôtels Business Angels (HBA) : Maxime, tu es à la tête du réseau HCCB depuis quelques mois : peux-tu nous le présenter ?**

Maxime Jullien, hôtel Edgar et président HCCB (MJ) : HCCB c'est un collectif de 46 hôteliers indépendants bretons, tous exploitants d'établissements de 3 à 5 étoiles et de 50 chambres maximum... des établissements à taille humaine, avec de la personnalité, à l'opposé de l'hôtellerie standardisée. Nous sommes tous animés par l'envie de bien recevoir, de partager les richesses de la Bretagne, d'offrir une expérience mémorable à nos clients. C'est cette philosophie qui m'a donné envie de m'investir dans ce réseau qui existe depuis plus de 20 ans maintenant.

**HBA : tu es connu comme quelqu'un qui fourmille d'idées... j'imagine que tu ne dois pas en manquer pour HCCB ?**

MJ : oui, je suis un hyperactif ! Je ne supporte pas la routine et je m'éclate dès qu'il s'agit de relever de nouveaux challenges ! La priorité pour HCCB, c'est de retravailler notre stratégie digitale. Notre nouveau site Internet est en ligne depuis mi-juillet. C'est plusieurs mois de travail avec les collègues et l'agence Altelis sur le design, l'ergonomie, le référencement, les contenus... par exemple, on a développé un social wall dans lequel remonte les posts instagram de tous les membres. On donne également la possibilité aux internautes de créer leurs séjours sur-mesure. Ces packages sont commercialisés par notre

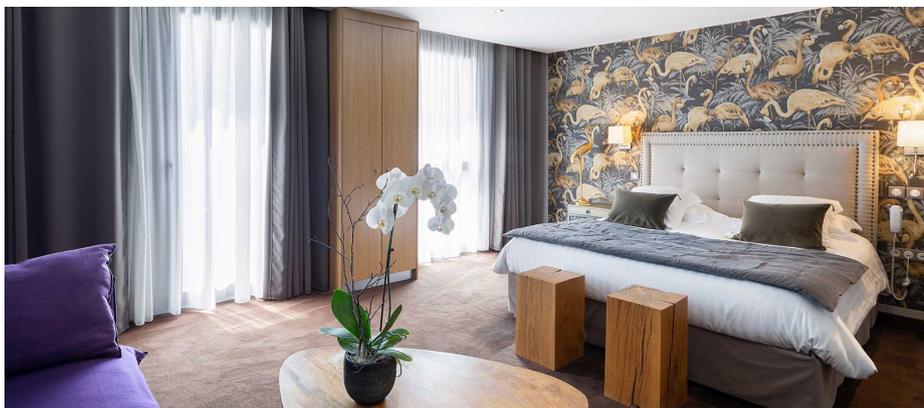
partenaire Funbreizh, avec qui on a également développé les Box Voyages et réalisé l'opération solidaire pour les soignants pendant le confinement. Enfin, avec les collègues, on se voit régulièrement, notamment lors de sessions de formation organisé par notre partenaire historique Horizon Tourisme... On joue la carte du réseau à 200% !

*Chez HCCB, on joue la carte du réseau à 200%*

**HBA : un réseau dynamique qui va certainement attirer quelques candidats, tu ne crois pas ?**

MJ : certainement, mais nous souhaitons rester fidèles à notre ADN, à ce qui nous différencie des autres réseaux hôteliers. Donc, par définition, HCCB ne peut pas grandir indéfiniment. Nous étudions chaque candidature précisément en commission et nous veillons à sélectionner des maisons de caractère mais aussi des hommes qui maîtrisent l'art de recevoir et qui croient au collectif. Je pense que l'on peut atteindre 50 membres mais pas plus, ce n'est pas souhaitable.

**HBA : parlons un peu de toi... malgré la crise, tes nouvelles responsabilités avec HCCB, tu as ouvert un bar éphémère dans les jardins de l'abbaye à Léhon, une nouvelle aventure pour toi... tu peux nous en dire quelques mots ?**



- Hôtel 3\*
- 28 chambres
- 1 restaurant bistrannique
- Membre du réseau HCCB et affilié Logis
- Projet d'extension avec appart'hôtel, spa et espace événementiel

MJ : c'est une aventure incroyable et, avant tout, une histoire de copains. Victoric Leroy est 35è meilleur DJ de France, et Sébastien Arnal, champion de France de flair-bartending, comme Tom Cruise dans Cocktail (rires). Avec le contexte, ils réfléchissaient à une formule adaptée plutôt que d'accepter l'afflux de soirée qui n'aurait pas respecté les conditions sanitaires. Quand on a su que la mairie recherchait un nouveau concept pour les jardins de l'abbaye, ça a fait tilt ! Le lieu est par nature exceptionnel : on se l'est approprié simplement grâce aux dons de meubles et de matériel de commerçants et d'associations de Dinan. Et après notre bonne humeur, la convivialité, l'ambiance décontractée et le côté épicurien a fait le reste. On y sert, sur fond musical, des ardoises de charcuteries et de fromages, des tapas, des bocaux de Thierry Tefaine, le chef dinannais... et bien sûr, des cocktails, sans alcool ou peu alcoolisés. Après, on varie les plaisirs au fil de nos envies : planchas party, soirée barbecue, concours de palets, boom... La météo a joué le jeu et les dinannais : c'est « the place to be » de l'été 2020 à Dinan !

**HBA : et l'Edgar dans tout ça ? Il te reste de l'énergie pour continuer à avancer dans tes projets ?**

MJ : plus que jamais ! On a profité du confinement pour rénover les chambres : toute la literie a été changée, on a revu la déco, équipé certaines chambres de TV dernière

génération avec système chromecast... quant au restaurant, on l'a aussi redécoré pour le rendre plus cosy et aménagé une terrasse. Autre évolution : le resto est désormais ouvert le samedi soir. Maintenant, on va se concentrer sur notre projet d'agrandissement. On a racheté l'hôtel Café du théâtre, qui est mitoyen à l'Edgar, pour le transformer en appart'hôtel, spa et espace événementiel. Comme je le dis souvent : on va tout casser, même les codes !

*L'Edgar va tout casser même les codes !*

**HBA : la crise n'a pas eu raison de ton optimisme !**

MJ : comme disait Sénèque, « la vie, ce n'est pas d'attendre que l'orage passe, c'est d'apprendre à danser sous la pluie ». Mais, il ne faut pas se méprendre : oui, on reste positif et déterminé mais on est lucide aussi. On ne rattrapera jamais les semaines de fermeture, il faudra rembourser tôt ou tard les PGE et certains confrères ont encore recours au chômage partiel... les situations varient énormément et sont différentes d'un hôtelier à l'autre, en fonction des investissements engagés, de son assise financière, de sa typologie de clientèle...

**HBA : nous sommes fin août, quel est le bilan depuis la réouverture**

**des établissements ? Et quelle est la tendance pour les mois à venir ?**

MJ : globalement, dans les maisons HCCB, l'activité a repris timidement en juin. D'ailleurs, certains ont attendu fin juin / début juillet pour réouvrir. Sur juillet et août, on a atteint un TO de 90% mais la clientèle étrangère, qui consomme plus que les français, était évidemment moins présente que d'habitude. Pour les mois à venir, nous avons peu de visibilité... le contexte actuel favorise les demandes de dernières minutes. Et cette tendance concerne autant la clientèle individuelle que la clientèle corporate... il faut s'adapter, faire avec et même anticiper les nouvelles attentes et façons de consommer... c'est aussi ça être un bon chef d'entreprise.



**Le réseau HCCB**

- créé en 1999 et géré par Horizon Tourisme
- 46 hôtels de charme, de 3 à 5 étoiles, de 50 chambres max
- une philosophie partagée autour de l'art de recevoir avec simplicité