

millésime



**millésime poursuit son développement avec
une ouverture confirmée en 2022,
une évolution du modèle économique
mais toujours la même philosophie : un luxe à part**



millésime EN QUELQUES MOTS

Millésime est né en 2014, le fruit d'une passion partagée ; Alexandra et Philippe Monnin avaient envie de créer des Maisons totalement centrées sur leurs hôtes, en adéquation avec leur vision profondément humaniste du réceptif. Chaque Maison est authentique dans son histoire, sa décoration, ses valeurs et son respect de l'inimitable art de vivre à la française. Solidement enracinée dans sa région, chacune a pu tisser des liens forts et des partenariats locaux lui permettant de proposer des expériences uniques du terroir. Millésime regroupe actuellement **8 Maisons** dont **Le Manège** et **La Course** (ouverts en 2015 à Bordeaux) ; trois ouvertures en 2017 : **Le Château de Sacy** (Champagne), **La Palmeraie** (La Baule) et **Aux Vins des Pyrénées** (Paris) ; deux ouvertures en 2018 avec **le Domaine de Raba** (Bordeaux) et **Cocorico** (Porto) et en 2019 **le Grand Hôtel du Soleil d'Or** (Megève). Trois autres Maisons sont prévues en 2022/23 avec l'ouverture du **Château de Brindos** (Biarritz), **Le Château de Théoule** (Théoule-sur-Mer) et d'un **Domaine œnotouristique à Bordeaux**.



Alexandra & Philippe MONNIN

Philippe Monnin a débuté sa carrière chez Axa, avant d'ouvrir son cabinet de gestion de patrimoine où il a, pendant plus de 20 ans, conseillé et accompagné chefs d'entreprises et professions libérales dans la gestion de leur patrimoine tant personnel que professionnel.

Alexandra Monnin a évolué comme avocate dans des cabinets d'affaires. De leur rencontre et de leur volonté de sortir de leur zone de confort est née l'envie de construire ensemble un projet. Tous deux apprécient les week-ends à découvrir

hôtels et maisons d'hôtes, à savourer les cuisines d'ici et d'ailleurs, à déguster de jolis flacons, à profiter d'expériences au cours de leurs voyages.

Aux aguets, ils ont saisi une opportunité immobilière à Arcachon et ont jeté leur dévolu sur une villa à deux pas de la mer. Cette maison au charme désuet, rappelant les anciennes maisons de pêcheurs, était la première d'une longue série de coups de cœur pour le couple et leurs amis investisseurs.

Remise au goût du jour, la villa est devenue une maison d'hôte, et la première pierre de l'édifice.

Alexandra et Philippe Monnin ont alors transformé l'essai pour s'intéresser au financement d'activités hôtelières et développer le concept qui commence à se dessiner : dénicher des biens à fort potentiel, leur redonner vie dans le respect de leur histoire et de leur environnement, créer une ambiance unique et intimiste, proposer des expériences qui rendent un séjour inoubliable.

L'aventure fait son lit en Nouvelle Aquitaine, avec l'ouverture en 2015 d'un restaurant au sein d'un domaine viticole (Le Manège au Château de Léognan) et d'une maison d'hôte au cœur de Bordeaux (La Course). Rencontrant immédiatement leurs hôtes, et joliment relayés par la presse, ces lieux ont poussé les fondateurs à croire en leur concept et à l'avenir d'une hôtellerie au luxe décomplexé, recentrée sur l'humain, l'expérience, le partage. Millésime venait de naître.



Ce jeune groupe est porté par l'ambition de partager sa vision profondément humaniste du réceptif et faire vivre à chacun de ses Hôtes des moments uniques et privilégiés. Le savoir-vivre et le mieux-être sont la clé de voûte de ces Maisons authentiques, ancrées dans leur terroir, qui joue avec maestria sur deux registres, le cocooning extrême et la liberté absolue.

“*Nous n'aurions pu bâtir Millésime sans le soutien de nos associés et investisseurs, soucieux de redonner vie à de belles demeures tout en défendant des métiers et en créant des emplois pérennes. Enfin, Millésime ne serait rien sans les femmes et les hommes qui sont là, chaque jour à votre service, soudés par les mêmes valeurs et motivés par la même envie : vous procurer du bonheur, tout simplement...*”



L'objectif est de faire de Millésime la marque réceptive référence de l'art de vivre, du savoir vivre, du mieux vivre et de l'expérience épicurienne.

Le groupe a amorcé une phase de (re)structuration, indispensable pour se concentrer sur le développement du concept, de la marque et des valeurs qu'elle distille dans les Maisons. Cette phase implique d'une part la cession de l'immobilier pour se centrer sur l'exploitation, et d'autre part le renforcement des équipes supports.

Millésime a pour ambition de proposer une hôtellerie différente, à part, très haut de gamme mais abordable, où le réceptif est recentré sur l'humain et l'expérience.

Le fil d'Ariane : dépoussiérer les codes traditionnels du luxe standardisé pour faire entrer ses hôtes dans un univers unique créé sur mesure, une bulle de bonheur dans laquelle il se fabriquera des souvenirs.

“*Les premières places ne sont pas intéressantes, celles qui m'intéressent sont les places à part*”
Jean Cocteau.



Le Groupe réceptif Millésime s'est distingué, depuis sa création en 2014, par une volonté farouche de sauvegarder et magnifier le patrimoine qu'il restaure dans les règles de l'art, le respect du bâtiment, de son histoire et de son terroir.

Ardents défenseurs d'un savoir-faire et d'un art de vivre à la française, militant pour un ancrage local de leurs réalisations, Alexandra et Philippe Monnin, ses fondateurs et dirigeants, ont dans leur jeune vie d'hôteliers passionnés près d'une dizaine de rénovations et réhabilitations de bâtiments à leur actif, dont plusieurs inscrits à l'inventaire des Monuments Historiques.

Millésime a pu voir le jour, grandir, franchir les barrières et contourner certains obstacles grâce aux investisseurs qui ont, dès le départ, fait confiance au projet et aux hommes derrière le projet. Ce sont essentiellement des familles issues des réseaux professionnel et amical des fondateurs.

« Nous avons également ouvert notre capital, dans un deuxième temps, à des Family offices plus importants pour soutenir notre développement. »

C'est ainsi une trentaine de familles qui détiennent, aux côtés des fondateurs, le capital des structures qui portent les projets. Le groupe regroupe à ce jour dix participations.



Les

millésime

A ce jour, Millésime a investi plus de 37 m€ dans l'acquisition, la rénovation et le lancement de ses différentes Maisons. Elle détient actuellement 10 Maisons opérationnelles.

Les investissements dans les trois projets en création, dont les ouvertures sont prévues entre 2022 et 2023, sont de l'ordre de 65 m€.



La portée

millésime

A sa toute petite échelle, Millésime est créateur d'emplois et dénicheur de talents. C'est avant tout la passion et l'envie de faire un bout de chemin ensemble qui va présider à la sélection des collaborateurs. Les postes sont évolutifs, l'implication dans l'entreprise valorisée, la mobilité au sein des différentes Maisons Millésime encouragée.

Millésime travaille en amont sur la (re)valorisation du patrimoine immobilier, et n'envisage pas un projet, une rénovation, une construction ou une reconstruction qui ne soit pas totalement en symbiose avec l'histoire des lieux, des bâtiments, de la région. Nous nous entourons d'artisans et de fournisseurs locaux qui œuvrent dans les règles de l'art et mettent à l'honneur les productions régionales.



Le

« Le modèle économique de Millésime a évolué depuis la création du groupe. Jusqu'en 2018 nous étions propriétaires « murs et fonds » au travers d'une filiale dédiée à chaque projet et détenue conjointement par la holding groupe et des investisseurs financiers dans des proportions variant suivant la taille de l'opération. Depuis 2019, nous avons évolué vers un modèle de pure player hôtelier en concentrant nos activités et nos énergies sur le développement du concept Millésime, de la marque et de nos expériences. Ainsi les murs et les fonds de nos opérations sont détenus par des tiers investisseurs (même si nous pouvons intervenir au capital pour différentes raisons) et nous travaillons en contrat de mandat de gestion hôtelière.

Au niveau de notre holding, nous restons ouverts à des associés investisseurs à même d'assurer le financement de notre développement « marque » mais également le financement de nos opportunités foncières le temps de monter les opérations. »

Cette évolution capitalistique s'est accompagnée d'une évolution significative dans la taille des investissements. Ils sont dorénavant axés vers des Maisons de plus de 2 000 m² et de plus de 30 clés pouvant accueillir l'ensemble des composantes du concept Millésime.

« Nous envisageons de poursuivre notre développement en France, mais aussi en Europe. Notre stratégie consiste à identifier des lieux à haut potentiel, avec une forte attractivité économique et touristique, qui nous séduisent de par leur culture, leurs traditions culinaires, leur richesse viticole. Le choix de Porto pour une première destination à l'étranger reflète ces fondamentaux. L'amitié franco-portugaise, une douceur de vivre, le vin, mais aussi la facilité d'accès, et l'engouement croissant pour cette destination, tout était écrit pour que nous y imprimions un bout de l'histoire de Millésime. Après le cœur historique de Porto, d'autres projets complémentaires dans la vallée du Douro ou encore à Lisbonne sont en cours d'étude. »

L'Europe de l'Est, qui regorge de bâtiments historiques magnifiques et connaît un fort développement, est également une région qui retient l'attention des fondateurs.

Les projets en France en cours de financement et de structuration, avec des ouvertures prévues en 2022/2023, portent Millésime au Pays Basque (le Château de Brindos), dans la baie de Cannes (le Château de Théoule), au Sud de Bordeaux (avec un domaine œnotouristique).



2014

La Villa Pastels* (Maison d'Hôtes - Arcachon)

2015

Le Manège (Restaurant au cœur du Château Léognan - Léognan)

La Course (Maison d'hôtes - Bordeaux)

2017

Le Château de Bouilhac* (Hôtel, Restaurant – Montignac-Lascaux)

Le Château de Sacy (Hôtel, Restaurant et Spa *échio* – Sacy, Champagne)

La Palmeraie (Hôtel & Restaurant – La Baule)

Aux Vins des Pyrénées (Restaurant et Bar à cocktails, Paris le Marais)

2017/2018

Le Domaine de Raba (Hôtel, 3 Restaurants, Bar à cocktails, Spa *échio*, cinéma privé... Talence, aux portes de Bordeaux)

2018

Cocorico (Hôtel & Restaurant, Porto)

2019

Le Grand Hôtel du Soleil d'Or (Hôtel, Restaurant, Bar à cocktails, Chocolaterie, Spa *échio*, chalets privatifs... Megève)

2022

Le Château de Brindos

(Hôtel-restaurant, Bar à cocktails, Spa *échio*, près de Biarritz)

2023

Le Château de Théoule (Hôtel, Restaurant, Bar à cocktails, Spa *échio*, baie de Cannes)

Domaine œnotouristique, Bordeaux



NOMBRE DE CHAMBRES

une centaine, plus de **300** chambres en 2023.



NOMBRE DE COUVERTS : +100 000 /an



NOMBRES DE SALARIÉS :

environ **200** dont **80%** femmes / **20%** hommes



CA 2021 : environ **12m€** (hors covid)

OBJECTIF CA POUR 2023 : 30 m€.

Les Maisons

- **Le Domaine de Raba** (Talence)
- **La Palmeraie** (La Baule)
- **Le Château de Sacy** (Reims)
- **Le Grand Hôtel du Soleil d'Or** (Megève)
- **Cocorico** (Porto)
- **Le Manège** (Léognan)
- **La Course** (Bordeaux)
- **Vins des Pyrénées** (Paris)



Porto



www.millesime-collection.com