



## Ils exploitent à merveille les maisons d'hôtes



A la tête déjà de 11 Maisons, **Philippe Monnin**, président de l'entreprise bordelaise et sa compagne **Alexandra Patek**, prévoient trois nouvelles ouvertures en 2020.

**Philippe Monnin et Alexandra Patek** sont les créateurs d'une jeune entreprise née en 2014, **Millésime**, l'avocate d'affaires et le financier ont élaboré un concept hôtelier qui surprend par son originalité et son succès rapide. Rencontre.

### Quelle est la genèse de votre aventure entrepreneuriale ?

**Philippe Monnin** : Alexandra Patek et moi avons créé ensemble **Millésime**. Nous avions l'impression d'avoir fait le tour de nos métiers, et envie de tenter quelque chose ensemble autour du bien manger, bien boire, bien dormir, dans de beaux endroits. Une fois cette idée en tête, comme souvent,

ce fut une affaire d'opportunité. Dans le cadre de mes activités, on m'a présenté une maison à vendre à Arcachon. Après l'avoir visitée, nous avons pensé qu'elle convenait parfaitement pour concrétiser un projet. Cela s'est passé en 2015, et la **Villa Pasteels** est née. Si tout a été si vite, c'est qu'il s'agit d'une « boîte de vieux » ! (rires) Dans toute ma vie professionnelle, je n'ai été salarié que trois ans, mais il y a une grande différence à créer à 47 ans au lieu de 23 comme cela a été mon cas.

### Vous pouvez préciser ?

**P.M.** : Et bien, plus jeune, il y a une certaine inconscience et l'impression que l'on peut et sait tout faire. Avec l'expérience, on sait qu'il faut s'entourer de vrais experts dans les domaines que l'on ne maîtrise pas. Et c'est d'autant plus facile que pendant des années, on a eu l'opportunité de se créer un vrai réseau. C'est ce qui permet à **Millésime** de grandir aussi vite, car nous travaillons en équipe avec des consultants

spécialisés, qu'il s'agisse de l'hôtellerie ou de la restauration. On ne s'improvise pas de nouvelles compétences soudaines, et ces collaborations nous ont permis d'éviter bon nombre d'erreurs.

### Comment définiriez-vous le concept de **Millésime** ?

**P.M.** : Notre rôle est de trouver des vieux bâtiments avec une âme, d'imaginer leur restauration, d'y mettre de l'argent, le nôtre, celui des banques et d'une trentaine d'investisseurs privés, pour créer de la valeur. Chaque maison est une société, détenue en partie par **Millésime**, en partie par les investisseurs. En réalité, l'affaire génère moins de revenus que de la plus-value, nous n'avons pas de retours sur investissement colossaux. Je peux vous donner un exemple : le **Château de Sacy**, une bâtisse en ruines devant laquelle passaient des centaines de personnes et que nous avons rachetée pour une bouchée de pain. Après une belle rénovation, il s'agit d'un des plus beaux endroits de Champagne, les familiers du lieu ont été surpris par cette transformation, se demandant comment cela n'avait pas été fait plus tôt.

### Vous venez d'ouvrir une nouvelle Maison 5 étoiles de 28 chambres à Megève. Est-ce la nouvelle direction pour l'avenir ?

**P.M.** : En fait, celle-ci est la plus grande à aujourd'hui. Nos Maisons ont entre 7 et 12 chambres. Quant aux restaurants, ils

### Millésime en 4 chiffres

- 11 Maisons
- 200 collaborateurs
- 12 personnes à la direction
- 14 millions d'euros de CA

# filon des belles demeures



Le Domaine de Rabat, à Talence, près de Bordeaux.



La Palmarain, à La Baule-Escoublac.

servent au maximum 50 couverts. Il est cependant probable que dorénavant, la taille de nos Maisons sera plus importante afin de mieux supporter les variations saisonnières. Sans trop, car notre concept doit préserver l'identité et l'atmosphère particulières de chaque lieu, afin que le client se sente dans un cocon. Quant aux étoiles, elles étaient obligatoires pour un lieu tel que Megève à la clientèle spéci-

fique, mais nous avons hésité, car nos critères sont personnalisés, le high tech par exemple ne fait pas partie des musts absolus pour créer une atmosphère *Millésime*.

#### En 4 ans, vous avez géré 11 ouvertures, quel est votre secret ?

P.M. : Notre croissance est forte, elle s'appuie sur les recrutements d'un Maître de Maison à chaque ouverture, un vrai pro-

fessionnel qui a envie de s'adapter à notre concept, de sortir des sentiers battus. Par exemple, nos petits déjeuners sont servis à la demande, sans horaires prédéterminés. Nos lieux comme les personnes qui les gèrent doivent être remarquables, avoir un côté inédit, unique.

#### Quels sont vos projets de développement ?

P.M. : Nous n'avons pas de territoire géographique délimité par avance. Tout s'est construit de façon très opportuniste en fonction des informations du réseau. Nous recevons trois propositions par semaine et en réalisons une par an. Nous sommes sur une bonne dynamique et prévoyons trois nouvelles ouvertures : une seconde au Portugal, après Porto et son vin mythique, en cohérence avec *Millésime*, ce sera la vallée du Douro, sur un domaine viticole de 40 chambres environ. Nous allons également ressusciter un relais de chasse en Sologne, dans une optique bien-être et une ambiance chaleureuse. Le troisième projet est dans le Bordelais, une propriété viticole, avec une ambiance lodge et nature. ■



Le Château de Sacy en Champagne était une bâtisse en ruines avec sa restauration par Millésime en un cocon de luxe à la française.

Propos recueillis par Anne Florin.