

Les Echos

Logis met les bouchées doubles dans les services

CHRISTOPHE PALIERSE Le 21/01



En développant ses services, Logis gagnerait en attractivité auprès des professionnels indépendants de l'hôtellerie dans un contexte de consolidation sectorielle. - Logis

En développant ses services, Logis gagnerait en attractivité auprès des professionnels indépendants de l'hôtellerie dans un contexte de consolidation sectorielle. - Logis

La direction du groupement de professionnels indépendants veut développer sa centrale d'achats et l'accompagnement aux adhérents. La restauration et son européanisation sont également des champs d'action cruciaux.

A l'approche de ses 70 ans, la Fédération internationale des logis (FIL), communément appelée Logis et longtemps connue sous l'appellation Logis de France, nourrit de nouvelles ambitions dans un contexte de révolution numérique et de consolidation de l'hôtellerie. Le groupement d'hôteliers-restaurateurs indépendants, créé en 1949, va en effet mettre les bouchées doubles dans le domaine des services, prévient son nouveau directeur général, Karim Soleilhavoup. **« Mon ambition est de faire de Logis la première chaîne en France et en Europe au service des hôteliers indépendants en apportant des outils performants »**, déclare ce dernier, alors même que Logis s'affiche d'ores et déjà

comme « **la première chaîne de restaurateurs hôteliers indépendants en Europe** » avec 2.200 établissements, soit 42.000 chambres..

Accompagnement

Le directeur général de Logis fait ainsi du développement de sa centrale d'achats un dossier prioritaire, constatant que les membres du réseau se font « **tondre par les fournisseurs** ». « **Nos adhérents ont un pouvoir de négociateur faible quand ils sont seuls. En revanche, ils sont forts ensemble** », relève-t-il.

Par ailleurs, Logis va être, à l'avenir, bien plus actif dans l'accompagnement de ses hôteliers souhaitant transmettre ou céder leur entreprise ou la rénover. Pour ce faire, précise Karim Soleilhavoup un projet de convention est en préparation avec « **un réseau bancaire national** », ce qui permettrait aux professionnels concernés de solliciter des prêts bonifiés. Un tel dispositif faciliterait aussi, souligne le directeur général de Logis, l'entrepreneuriat des jeunes, sachant que le renouvellement des générations est une problématique à laquelle n'échappe pas l'hôtellerie.

Réservation

En parallèle, Logis est aussi appelé à monter en puissance dans le domaine de la formation en ligne - par l'intermédiaire de sa récente Logis Académie - mais aussi de la réservation de tables. « **Nous avons un réseau de 2.000 restaurants, certains sont même étoilés Michelin. Où que vous soyez en France, vous avez à disposition un restaurant Logis à moins de trente kilomètres. Je ne me résous pas à ce que LaFourchette.com soit l'acteur de la réservation** », indique à ce propos Karim Soleilhavoup, « **en réflexion** » à ce sujet.

Le directeur général de Logis estime également que la distinction « Table Distinguée », attribuée aux meilleures tables de Logis, est « **à développer** », cette distinction complétant la classification des restaurants par « cocottes » (jusqu'à 4). En parallèle, l'hôtellerie fait l'objet d'une segmentation en nombre de « cheminées » - jusqu'à 4 également -, le haut de gamme ayant une déclinaison spécifique, «

Logis d'Exception ». S'y ajoute quelques hébergements avec service hôtelier, « Maison by Logis » (maisons, villas, appartements avec service hôtelier) et « Insolite by Logis ».

Enfin, l'européanisation de Logis demeure un sujet clef, sachant que le réseau compte 2.041 établissements en France, 39 pour l'Espagne et Andorre, 33 en Belgique, 20 en Allemagne, 18 en Italie, 15 aux Pays-Bas et 8 au Luxembourg. **« Il en faudrait au moins 100 à 150 par pays. Cela peut se faire par adhésion, hôtel par hôtel, soit par rapprochement avec des petits réseaux »**, observe Karim Soleilhavoup.

Christophe Paliense