



https://www.hoteletlodgepro.biz/Logis-Hotels-change-son-systeme-de-classement_a167.html

Rédigé par Juliette PIC le Jeudi 21 Février 2019

Logis Hotels change son système de classement 85 établissements estampillés Exception Logis

La chaîne d'hôtels indépendants Logis se porte on ne peut mieux. Après avoir annoncé son rapprochement avec Citotel, après avoir créé une Centrale d'Achat et une nouvelle marque, Logis change désormais son incontournable système de notation, pour valoriser au mieux ses adhérents.



L'auberge du vieux puits est table d'exception Logis Hotel - et viens de gagner ses 3 étoiles Michelin

2018 aura été une très bonne année en termes de chiffres, 2019 sera une année faste en changement.

Logis l'annonçait il y a peu son chiffre d'affaires 2018 enregistre une croissance de

8%, soit le double de celle enregistrée en 2017.

Loin de se satisfaire de cela, le groupe annonce l'ouverture de 180 nouveaux hôtels, essentiellement en zone urbaine.

Une expansion qui s'appuie sur [le partenariat annoncé lors d'EquipHotel en novembre 2018](#) avec la chaîne Citotel. A l'issue de ce rapprochement, le groupe représentera 2500 hôtels et 47000 chambres d'hôtels indépendants en France et en Europe.

« Il y a une vraie logique de complémentarité de maillage entre les hôtels logis, implantés partout en France et en Europe avec un maillage plus dense en espace rural alors que les hôtels Citotel et Urban Style sont plutôt installés en zone urbaine et périurbaine » expliquait alors Karim Soleihavoup, Directeur General Logis à notre micro.

C'est dans ce contexte de croissance que Logis a décidé de revoir son système de notation, **troquant ses fameuses cheminées et toques pour un classement sur l'expérience client.**

Prestation versus notation

La logique de classement, dépassée ? Si le débat fait rage dans l'éducation nationale, Logis a choisi son camp, et préfère désormais la valorisation du savoir-faire.

« Ces classements allant du moins bon au meilleur ont 30 ans et nous les estimons un peu dépassés » estime Karim Soleihavoup.

L'année 2019 sera donc celle de la mise en place d'un nouveau système de classement, porté sur **l'expérience client et sans échelle de valeur** : il n'y aura ni dernier ni premier, simplement des offres diverses pour répondre à autant d'envies.



Le nouveau classement des adhérents Logis :

- *l'hébergement*

- *Logis initial : valorise le rapport qualité / prix*
- *Logis cosy : valorise l'atmosphère cocooning*
- *Logis élégance : valorise le service et le raffinement*
- *Logis d'exception : valorise les lieux hors du commun*

- *la restauration*

- *table de terroir : cuisine régionale et de saison*
- *table gourmande : cadre soigné et chaleureux*
- *table savoureuse : cuisine raffinée*
- *table distinguée : cuisine gastronomique, 1 étoile Michelin ou 3 toques Gault&Millau*
- *table d'exception : cuisine gastronomique, distinctions supérieures à la précédente*

Ce nouveau système se mettra en place courant 2019, pour être **finalisé en janvier 2020**.

Terminé les cheminées et les cocottes, désormais dépoussiéré, le nouveau classement servira de point de repère aux clients, qui se dirigeront vers tel ou tel selon l'expérience qu'ils souhaitent vivre.

Chaque adhérent décidera à quel segment il souhaite appartenir, en fonction de quoi les 23 conseillers Logis accompagneront les hôteliers et restaurateurs et les aideront à atteindre ce statut.

Les conseillers permettront de construire un plan d'action et mettront **à disposition, via la centrale d'achat, les fournisseurs** qui pourraient aider au nouveau positionnement.

L'emploi, le social et l'environnement

Ce nouveau positionnement n'est pas si nouveau. En 2018, Logis cherchait à mettre en avant les savoir-faire et avait déjà créé l'un des futurs segment qui sera mis en

place cette année, en imaginant sa marque premium [Exception Logis](#)

Elle compte à ce jour 85 établissements, qu'ils soient hébergement, restaurant ou spa. « *Il s'agit de valoriser nos pépites. C'est méconnu mais nous comptons parmi nos adhérents des gens comme [Gilles Goujon](#) un Chef triplement étoilé* » insiste Karim Soleilhavoup.

L'idée : partager leurs bonnes pratiques et faire connaître ces établissements qui choisissent des produits locaux et de qualité.

Cet engagement, mis en avant via cette marque, se retrouve chez tous les adhérents Logis. Ainsi, **les restaurateurs devront obéir à un socle commun** : fournir des alternatives aux clients vegan, végétariens ou autres demandes spécifiques, proposer 80% de produits frais et 70% de fait-maison. Des pourcentages qui augmentent au fur et à mesure qu'on monte dans les différentes segmentations.

Une démarche ancrée dans le local que le groupe souhaite renforcer cette année. D'ailleurs **la signature du groupe le clame haut et fort : *Logis, pour un monde plus local.***

Cela passe par le fait de travailler des produits locaux, frais, de saison... Mais ne concerne pas que la restauration. Mettre en avant les acteurs locaux, c'est aussi travailler avec son environnement.

Par exemple, en équipant des établissements avec des ruches partout en France, boire en Europe, avec la fabrication de bonbons pourquoi pas.

C'est aussi mettre en avant **le nerf de la guerre dans le secteur, le recrutement** : « *nous avons beaucoup travaillé en 2018 sur l'emploi local, la marque employeur, la formation... Quand on parle de local, l'aspect social est très important* ».

Renforcer la Centrale d'Achat

Pour aider les adhérents à y voir clair et choisir les partenaires, locaux ou non, qui soient le plus responsables possibles, Logis s'est doté en 2018 d'une centrale d'achat interne.

Et si l'adhérent reste maître de ses achats, la centrale d'achat lui permet de trouver des prix plus intéressants. Elle est aussi un outil au service des conseillers Logis qui accompagnent les adhérents dans leur catégorisation.

Cette nouvelle centrale d'achat devrait être renforcée en 2019 et avis aux amateurs : le recrutement de nouveaux fournisseurs se fait par appel d'offres.

« *L'une des initiatives que nous mettons en avant, c'est par exemple une gamme*

Naturals, du linge de lit et éponge non blanchit (qui seront donc écrus) » développe Karim Soleilhavoup.

Toujours du côté des chambres et salles de bains, la Centrale d'Achat propose des douches connectées [Elmer](#) qui se monte en moins de 3h.

Un clin d'œil techno pour faire du gringue au millenials, déjà attirés par l'engagement social autour de l'emploi et l'environnement. Et pour les attirer, Logis propose aussi une appli mobile, un programme de fidélité en partenariat avec la fnac pour s'ancrer dans leur quotidien...

Le tout « *sans pousser au jeunisme* » tient à rassurer la direction, qui ne veut surtout pas voir s'éloigner la fidèle clientèle plus familiale et plus rurale. Elle les gâte avec la garantie de bonnes tables, et les chouchoute avec des actions ciblées comme une caravane Logis sur le Tour de France.

Un grand écart qui ne fait pas peur à la chaîne septuagénaire en pleine forme !

Lu 222 fois

Tags : [centrale d'achat](#), [citotel](#), [gilles goujon](#), [Karim Soleilhavoup](#), [logis](#), [logis hotel](#), [table d'exception](#)

Juliette PIC



Si mon cœur balance entre Paris et Marseille, j'ai posé mes valises au sein du groupe TourMaG... [En savoir plus sur cet auteur](#)