

RESTAURATION

RESTOLEIL AJOUTE L'HÔTELLERIE À SA CARTE

LE GROUPE HAUT-SAVOYARD RESTOLEIL SPÉCIALISÉ DANS L'EXPLOITATION DE BARS, RESTAURANTS ET SUPÉRETTES SE DIVERSIFIE DANS L'HÔTELLERIE. IL A INVESTI DANS LE BASE CAMP LODGE À BOURG-SAINT-AURICE.

Par Sophie Boutrelle

Déjà gestionnaire de restaurants d'hôtel comme le Radisson à Arc 1950, Restoleil a franchi une étape avec le Base Camp Lodge à Bourg-Saint-Maurice. « Je cherchais depuis longtemps une diversification dans l'hôtellerie car c'était une continuité logique par rapport à notre développement. D'autant que deux de mes enfants – Charlotte (32 ans) et Quentin (28 ans) – ont rejoint la société et travaillent à mes côtés », explique Michel Porcel, son président et fondateur.

RESTOLEIL POURSUIT SA STRATÉGIE DE DÉSANGAGEMENT DES BRASSERIES DE CENTRE-VILLE.

Pour mener à bien cet investissement de 15 millions d'euros, l'entrepreneur s'est associé à parts égales (45% chacun) avec Thierry Schoenauer, le président-fondateur des groupes Chalets des neiges et Lodge & Spa Mountain. Les 10% restant sont détenus par l'ancien skieur de haut niveau Jean-Frédéric Chapuis, passionné de décoration, qui prépare ainsi sa reconversion professionnelle. « Avec Thierry, nous avons des parcours un peu similaires et sommes partis de rien, poursuit Michel Porcel. Nous nous croisons depuis longtemps dans le métier mais, pour la première fois, les planètes se sont bien alignées et nous ont permis de conduire ensemble ce projet. »

Implanté sur l'ex-site du 7^e Bataillon



de chasseurs alpins (BCA), à deux pas du funiculaire desservant la station des Arcs, Le Base Camp Lodge vient casser les codes de l'hôtellerie et de la restauration traditionnelles.

UN LIEU DE VIE BRANCHÉ

Il compte 106 chambres réparties entre dortoirs, capsules individuelles, suites et chambres classiques, avec une gamme de prix variant entre 18 et 400 euros la nuit. S'ajoutent des espaces dédiés aux événements familiaux ou professionnels (coworking, séminaires), un bar qui accueille des concerts et une brasserie de montagne (photo). Destiné à accueillir, à l'année, une large clientèle (locaux, touristes de passage, vacanciers), l'établissement qui a ouvert ses portes en novembre dépasse tous ses objectifs de fréquen-

REPÈRES

Fondé en 1995 à Saint-Jorioz, Restoleil a réalisé en 2019 un chiffre d'affaires de 29 millions d'euros hors taxes, stable par rapport à 2018. La mer génère 55% des recettes, la montagne 45%. Le groupe est détenu à 84% par Michel Porcel et sa famille, 16% par une institution financière. Il emploie entre 220 et 500 personnes selon la saison avec une soixantaine d'établissements.

tation. Compte tenu de ce succès, ses fondateurs sont en recherche de foncier pour dupliquer le concept sur d'autres sites.

En parallèle, Restoleil poursuit sa stratégie de désengagement des brasseries de centre-ville. Après la cession d'une brasserie à Vienne et, en 2018, de La Rotonde à Aix-les-Bains, c'est le Gran Torino à Chambéry qui est mis en vente. Michel Porcel a encore pris une participation minoritaire dans la société lyonnaise Horeca-Achats. Fondée par l'un de ses ex-collaborateurs, Alexandre Barral-Cadière, cette centrale d'achat qui travaille en lien avec un réseau de fournisseurs qualifiés intervient auprès de 120 restaurateurs. Depuis début 2020, Restoleil lui a confié l'intégralité de son service achat, soit un budget de 12 millions d'euros.

LES RECETTES DU SUCCÈS

Originaire du Grésivaudan, Michel Porcel (photo) a découvert le monde de la restauration en 1987 à Val Thorens où il débarque comme serveur. La saison suivante, il devient responsable de restaurant puis rencontre un responsable de Pierre&Vacances qui lui propose la location-gérance d'un restaurant. Il gère cinq établissements en 1990, douze en 1995 lors de la création de Restoleil. Pour fidéliser ses salariés, le groupe qui recrute très régulièrement mise sur la maîtrise de l'hébergement, les possibilités d'évolution interne et son centre de formation à Mandelieu La Napoule. « 80% de nos chefs de cuisine et managers sont issus de la formation interne », indique Michel Porcel, son pdg par ailleurs associé à une quinzaine de collaborateurs sur différentes sociétés.

