

Toulouse - Hôtellerie / Restauration

L'hôtel-Restaurant En Marge veut booster son activité sur le marché du tourisme d'affaires

L'hôtel de catégorie 4 étoiles et son restaurant, 1 étoile au Guide Michelin, viennent d'ouvrir une salle de séminaires. Ils misent sur des offres sur-mesure pour attirer les entreprises en recherche d'évènements haut-de-gamme. Le Chef, Frank Renimel, veut faire profiter de son expérience pour animer et valoriser des opérations de Team Building.

Installé aux portes de Toulouse, sur la commune d'Aureville, depuis 2012, En Marge propose un hôtel de catégorie 4 étoiles (5 chambres, piscine chauffée) et une table récompensée d'un macaron au Guide Michelin et trois toques au Gault&Millau. En 2018, l'établissement a rejoint la prestigieuse enseigne Relais&Châteaux, parmi les hôtels et tables d'exception du réseau mondial. D'une capacité de 50 couverts en version gastronomique, le restaurant peut accueillir jusqu'à 130 places assises pour des groupes et jusqu'à 200 en cocktails dînatoires. L'endroit se prête à l'accueil d'évènements privés pour des particuliers et des entreprises du type mariages, lancement de produits pour des concessionnaires automobiles, dîner caritatif...

Se démarquer de l'offre sur le marché local

Aménagé dans un ancien corps de ferme qui a été totalement rénové, le restaurant s'ouvre à 180° sur un immense parc où les clients peuvent même se poser en hélicoptère. En Marge veut capitaliser sur son cadre magnifique, son service soigné et sur-mesure, totalement maîtrisé et intégré, pour attirer davantage





Isabelle et Frank Renimel © David Nakache

d'évènements d'entreprises haut-de-gamme et booster son activité sur le segment Affaires. Depuis le printemps, une salle de séminaires a ouvert. D'une capacité de 25 places assises, parfaitement équipée (wifi, écran plat, visioconférence), elle profite d'une terrasse privée, à l'abri des regards. Un joli mobilier, quelques touches de décoration judicieusement parsemées soignent l'ensemble avec délicatesse, en écho à celle du restaurant et de l'hôtel voisins. Une autre façon pour En Marge de se démarquer sur le marché local déjà bien pourvu. « *Nous ne voulions pas d'une salle de réunion impersonnelle* » explique Isabelle Renimel qui a pensé toute la décoration de l'établissement avec l'aide d'un décorateur d'intérieur. *Et d'ajouter* « *Toutes nos offres sont sur-mesure. Nos groupes bénéficient d'une restauration haut-de-gamme car totalement intégrée en interne. Nous n'avons pas besoin de faire appel à un traiteur pour assurer un service de restauration de qualité à grande échelle. Nous leur apportons la même attention, le même soin et la même rigueur qu'à notre clientèle individuelle* ».

L'intervention du Chef pour animer un séminaire ou une OP de Team Building

Rompu au commandement d'une brigade, le Chef, de son côté, veut pousser davantage son rôle de Grand Témoin. Il souhaite partager sa longue expérience professionnelle en venant témoigner lors de séminaires en lien avec l'univers de l'entreprise ou animer des opérations de team building, de façon ludique mais avec goût ! Ses cours de cuisine privés en compagnie de son second et de son sommelier en chef, sont déjà très prisés. Ils pourraient rapidement séduire un nouveau public.

Contact Presse

Agence RP - Véronique Michel

06 61 17 67 14 - veronique.michel@agencerp.fr