

EN BREF

CimAlp® lance sa Team Trail

La marque CimAlp®, spécialisée depuis plus de 50 ans dans la conception et la fabrication de vêtements techniques outdoor et basée à Saint-Marcel-lès-Valence (Drôme), lance officiellement sa première Team Trail. Douze traileurs (dont deux traileuses) deviennent les premiers ambassadeurs des produits de trail que la marque développe depuis deux ans. Cette jeune équipe est à l'image de la philosophie de la marque drômoise : aventureuse, performante et passionnée.

Precia Molen investit en Europe et en Asie

Ce sont quatre millions d'euros au total que Precia Molen vient d'investir dans trois de ses usines étrangères : en Inde, au Royaume-Uni et en Belgique.



Le groupe ardéchois (Veyras), numéro un français du pesage industriel et commercial, a réalisé, en 2014, 30 % de ses 95,4 millions d'euros de chiffre d'affaires à l'international. « Dans tous les cas, il s'agit d'asseoir les positions de nos activités et filiales sur leurs marchés respectifs », résume René Colombel, le président du directoire (notre photo).

Poli Alpes va déménager à Valence

La société Poli Alpes, basée actuellement à Portes-lès-Valence, dans la Drôme, envisage de construire un bâtiment de 2 500 m² à Valence. Spécialisée dans le polissage de prothèses médicales et sous-traitante de la société valentinoise Amplitude Surgical, Poli Alpes projette de créer 30 emplois d'ici deux ans.



www.ledauphine.com/entreprises

L'ACTUALITÉ AU QUOTIDIEN DES ENTREPRISES DE LA RÉGION

L'AURIS

Ils font revivre le Domaine de Fontenille



Frédéric Biousse (à gauche) et Guillaume Foucher ont porté « un projet anti bling-bling ». Photo C.I.

Frédéric Biousse et Guillaume Foucher ont racheté ce domaine viticole et son ancienne bastide. Ils y ont installé un hôtel haut de gamme avec restaurant gastronomique, bistrot, galerie d'art et relancent l'activité de la cave. Un investissement total de 15 millions d'euros.

Frédéric Biousse vient du monde de la mode. Fondateur du groupe SMCP (Sandro, Maje, Claudie Pierlot), il a cédé récemment la majorité de ses parts au fonds américain KKR et créé à Paris le fonds de développement Experienced Capital. Avant cela, il avait développé puis cédé Comptoir des Cottonniers. Guillaume Foucher est galeriste d'art, fondateur de La Galerie Particulière à Paris et Bruxelles. En-

semble, ils ont repris le Domaine de Fontenille, avec son ancienne bastide qui tombait en ruine, et lui ont redonné vie en construisant un projet « très personnel, haut de gamme et antibling-bling », expliquent-ils. « Au départ, nous souhaitions développer surtout une activité viticole. Puis, l'idée s'est imposée de créer aussi un hôtel. Il y a très peu de capacité hôtelière ici en Sud Luberon, à deux pas d'Aix, du festival de La Roque-d'Anthéron. » L'investissement global s'élève à 15 millions d'euros, dont 10 millions pour la bastide et 5 millions pour le vignoble et la cave. Si l'acquisition a été faite sur fonds propres, les banques ont suivi pour financer les travaux. Sur 2 800 m² de bâtiments, l'ensemble hôtelier (quatre étoiles) aujourd'hui opéra-

tionnel comprend 17 chambres et suites peuplées d'œuvres d'art et de photos contemporaines issues de leurs collections, avec spa et piscine, un restaurant gastronomique où officie le chef étoilé Jérôme Faure venu du Vercors, une table façon bistrot. Le tout complété par un parc, un potager bio, une Maison des enfants, un espace fermier, des poules, des ânes. Le centre d'art, piloté par Guillaume Foucher, ajoutera bientôt sa touche avec des expositions non commerciales, d'accès libre. « Il serait facile de remplir l'hôtel avec des touristes étrangers en été. Notre objectif est différent : il s'agit de fonctionner toute l'année, en ciblant d'abord une clientèle régionale », précise Frédéric Biousse, qui veut mettre en œuvre ici le concept

de « luxe abordable » à l'origine de ses succès dans la mode. « La clientèle est la même, la communication aussi et, dans les deux cas, le métier consiste à faire plaisir aux gens. » Quant au vignoble, classé en AOP luberon, en conversion bio depuis 2014 en vue d'un agrément en 2017, il est passé de 22 à 35 hectares grâce à une acquisition sur le village voisin de Cucuron. Une nouvelle cave a été construite et dotée d'équipements de pointe, visant à relancer l'activité viticole qui était en crise, et viendra compléter l'activité d'hôtellerie-restauration. Avec en ligne de mire, pour l'ensemble du projet, 800 000 euros de chiffre d'affaires global dès la première année et 3 à 4 millions d'euros dans deux ans.

Carina ISTRÉ

DOMAINE DE FONTENILLE EN BREF

ACTIVITÉ : hôtellerie, restauration, viticulture et production vinicole
CRÉATION : fin 2013
IMPLANTATION : Lauris (siège et activité). Deux établissements : la bastide (hôtel et restaurants), la cave.
CHIFFRE D'AFFAIRES : en cours de démarrage.
Objectif : 800 000 € en 2016
EFFECTIFS : 25 à 30 salariés selon la saison
RÉSULTAT NET : non établi
RÉPARTITION DU CAPITAL : 95 % Frédéric Biousse, 5 % Guillaume Foucher

La relance d'un vignoble historique

Connu comme un grand vignoble, cultivé depuis le XVII^e siècle et repéré par le guide Parker dans les années 90, le Domaine de Fontenille était en crise depuis plusieurs années au moment de son rachat. Pour relancer l'activité, les nouveaux propriétaires ont employé les grands moyens. Ils ont construit une cave d'une capacité de 3 500 hl dotée d'équipements haut de gamme : cuverie inox, fûts, remplissage par gravitation, pressoir pneumatique. Et se sont appuyés sur l'expertise de Laurence Berlemont, œnologue conseil, pour piloter la transition. Avec de petits rendements, 30 à 40 hectolitres à l'hectare alors qu'en AOP luberon la limite maximale est fixée à 60 hl par hectare, le domaine privilégie la qualité sur une moyenne gamme (8 à 12 euros la bouteille) pour ses rosés (50 % de la production), ses rouges et ses blancs. Il cible le marché des professionnels, la vente aux particuliers, l'export vers les États-Unis et la Chine. Pour compléter le caveau du domaine, un point de vente ouvrira bientôt au cœur du village de Lourmarin.



Une cave dotée d'équipements haut de gamme, dont une cuverie avec remplissage par gravitation. Photo C.I.

L'événementiel pour doper le hors saison

« Notre projet a été très bien accueilli localement. C'est le plus gros chantier au village depuis la construction du centre hospitalier », notent les nouveaux propriétaires. « Nous avons recruté 80 % de notre personnel sur place. » Piloté par le cabinet d'architectes Bruno & Alexandre Lafourcade à Saint-Rémy-de-Provence et par les nouveaux maîtres des lieux pour l'aménagement intérieur, il a été bouclé entre juillet 2014 et octobre 2015. Après une phase test et quelques réaménagements, la bastide largement réaménagée fonctionne depuis trois semaines. Elle donne l'impression d'un bâtiment historique « dans son jus » avec une touche « arty » et design à l'intérieur. Pour stimuler l'activité hors saison, Frédéric Biousse et Guillaume Foucher tablent sur l'événementiel, l'organisation de séminaires, de cours d'œnologie, de mariages bénéficiant d'un cadre idyllique, entrant en résonance avec une cave pensée pour l'œnotourisme. Et aussi sur le bistrot et le restaurant où, déjà, les premiers clients reviennent.



Confié au chef Jérôme Faure, un restaurant « où les clients reviennent ». Photo C.I.

C.I.