

SAINTNICOLAS
HÔTEL



L'hôtel « Le Saint Nicolas » est un projet qui s'inscrit dans l'offre haut de gamme d'un hôtel 5 étoiles en plein cœur de Paris. C'est un hébergement sur l'eau, porté par son esthétisme et son originalité, dans un cadre exceptionnel. Amarré sur les quais de Seine, lieux symboliques de Paris, il est en cohérence avec la stratégie de la Ville et le renouvellement de l'attractivité touristique.

D'aspect résolument actuel, ce projet a été conçu pour entrer en résonance avec un environnement riche d'éléments architecturaux historiques.

Sa conception tient de la sculpture : un parallélépipède en métal, où chaque évidement du volume d'acier laisse apparaître l'âme de la matière. AVL Architectes, engagés dans les problématiques fluviales, a axé son étude afin de promouvoir une image très contemporaine de la capitale. La péniche a été pensée dans le respect des normes environnementales, de la gestion raisonnée des ressources, du développement durable.

L'hôtel offre 15 chambres spacieuses et uniques, toutes organisées côté fleuve et dotées de salles d'eau en lumière naturelle. Terrasses végétalisées, lounge-bar, œuvres de créateur, sont mis en valeur dans l'esprit du luxe à la française.

L'attention portée à l'accueil, le design soigné et personnalisé, l'ambiance feutrée du bar et du salon, sont autant d'éléments privilégiés donnant à chacun le sentiment d'intimité, de confort et de sérénité.

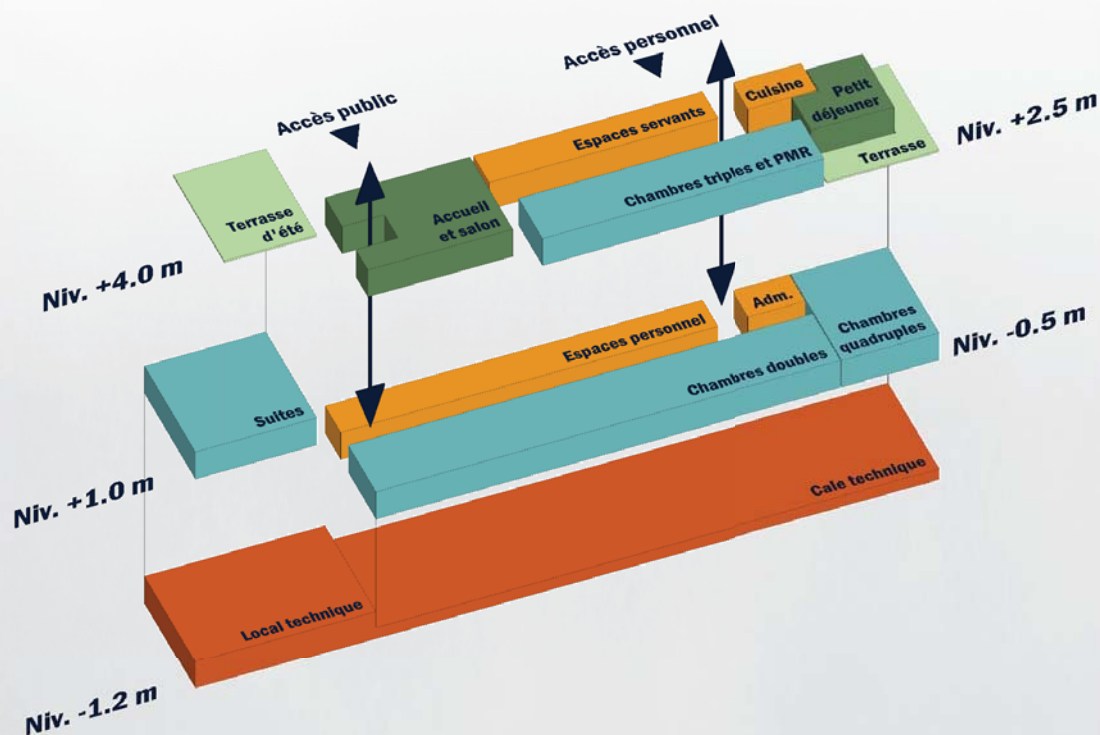
La satisfaction du client, à la recherche d'expériences de qualité et de moments d'exception, passe par l'exigence d'un service irréprochable. Ainsi, une quinzaine d'emplois qualifiés seront créés au centre de Paris pour répondre à ces attentes, ce qui constitue un autre atout pour ce projet.

Le concept est un « hôtel-boutique », développant un tourisme créatif et convivial, qui au-delà des visites incontournables, propose des « balades culturelles » différentes. Cette offre sur mesure est conçue dans le but de fidéliser une clientèle très aisée sur des séjours fréquents, en partenariat avec les acteurs publics et privés de la ville. Les métiers d'art sont une thématique forte, un espace dédié dans l'hôtel permet également des échanges avec des professionnels au sein même de l'établissement (conférences, interventions, démonstrations de créateurs).

Découvrir Paris au travers de la littérature, du cinéma, de la peinture et bien sûr de l'architecture, participer à des avant-premières dans le domaine de la mode, rencontrer des chefs étoilés, être initié à la cuisine française, rencontrer des œnologues à l'occasion de dégustations de vins, sont les activités programmées à bord. Ainsi, le savoir-faire à la française sera défendu quotidiennement par « Le Saint Nicolas ».



LA CONCEPTION DE L'ÉTABLISSEMENT



L'établissement flottant respectera dans son ensemble le cahier des charges de Port de Paris, en commençant par son gabarit de 60,00 m par 11,40 m de large qui présentera un tirant d'eau d'1,60 m et un tirant d'air maximum de 6,00 m.

Afin d'assurer la bonne stabilité du bâtiment il est envisagé un lestage par ballaste pour permettre de gérer et contrôler la ligne de flottaison tout en limitant le poids total de l'établissement lors du tirage à sec pour carénage. De conception intégralement en acier, sa superstructure se développe sur une

plateforme formant la coque et permettant de créer deux niveaux articulés autour de trois demi-niveaux :

- Le demi-niveau en cale situé à -1.2m/niveau de l'eau
- Le niveau inférieur situé à -0.50m/niveau de l'eau
- Le demi-niveau premium situé à +1.00m/niveau de l'eau
- Le niveau du pont directement desservi depuis le quai situé à +2.50m/niveau de l'eau
- Le demi-niveau solarium à l'air libre situé à +4.00m



L'établissement flottant est conçu pour être déplacé par pousseur lors des carénages périodiques et les systèmes d'amarrage fixes sont prévus en conséquence.

L'ASPECT EXTÉRIEUR ET L'INSERTION

L'aspect architectural de l'établissement flottant résulte d'une création d'aspect contemporain et adaptée à la fonction et à l'usage. Sa superstructure est issue de la sculpture d'un parallélépipède en métal, où chaque évidement du volume d'acier originel laisse apparaître l'âme de la matière, une alternance de veines de bois et de verre. De ce façonnage et de ce ciselage naît un mélange harmonieux de métal larmé au ton clair des enduits parisiens, de revêtement bois naturel traité et de grandes ouvertures au vitrage clair, non réfléchissant et non coloré.

Le rythme de la superstructure et de ses transparences permet des percées visuelles depuis la Seine ou depuis le quai. Les interstices créés dans les espaces extérieurs sont végétalisés et les jardins font partie intégrante de l'identité de l'établissement.

Les terrasses creusées aux deux extrémités et intégralement traitées en bois seront soit à l'air libre pour le solarium à l'avant, soit partiellement couverte pour le niveau du pont en prolongement de la salle des petits déjeuner à l'arrière.

LES MATÉRIAUX

Du point de vue de l'extérieur les matériaux sont volontairement limités aux seuls bois, métal et verre pour une parfaite cohérence et identité de l'établissement. Seul le végétal viendra ponctuer le linéaire du

bâtiment flottant. Comme évoqué précédemment la continuité intérieure/extérieure implique la présence du bois jusqu'à l'intérieur où les matériaux mis en œuvre seront de qualité cohérente avec le standing de l'hôtel, de facture moderne et à faible impact environnemental.

Les isolants naturels seront privilégiés et les résistances thermiques et épaisseurs pris en compte dans le respect de la Réglementation Thermique 2012. Les peintures intérieures comme extérieures seront sélectionnées en fonction de leur impact environnemental. De même les essences locales seront privilégiées dans la sélection des revêtements bois pour l'ensemble des espaces intérieurs et extérieurs.

LES AMÉNAGEMENTS INTÉRIEURS

LA DISTRIBUTION DES ESPACES

Le niveau du pont est le niveau d'accès depuis les quais ; la présence d'une rampe en pente douce abritée permet notamment de gérer l'accessibilité des personnes à mobilité réduite par l'intermédiaire de deux passerelles d'accès distribuant au choix trois niveaux en fonction des variations de retenue d'eau de la Seine (+1.50m/+2.00m/+2.50m). Ce renfoncement permet également, et en toute discrétion d'intégrer la signalétique nécessaire à la visibilité de l'établissement.

Ce pont supérieur accueille les espaces communs intérieurs et extérieurs avec la zone de réception, le bar et le grand salon, directement ouverts sur un ample balcon orienté vers la Seine et le cœur historique de Paris distribuant la terrasse « solarium » en demi-niveau supérieur.

LE GABARIT

| | |
|----------------|---------|
| Longueur : | 60,00 m |
| Largeur : | 11,40 m |
| Tirant d'eau : | 1,60 m |
| Tirant d'air : | 6,00 m |

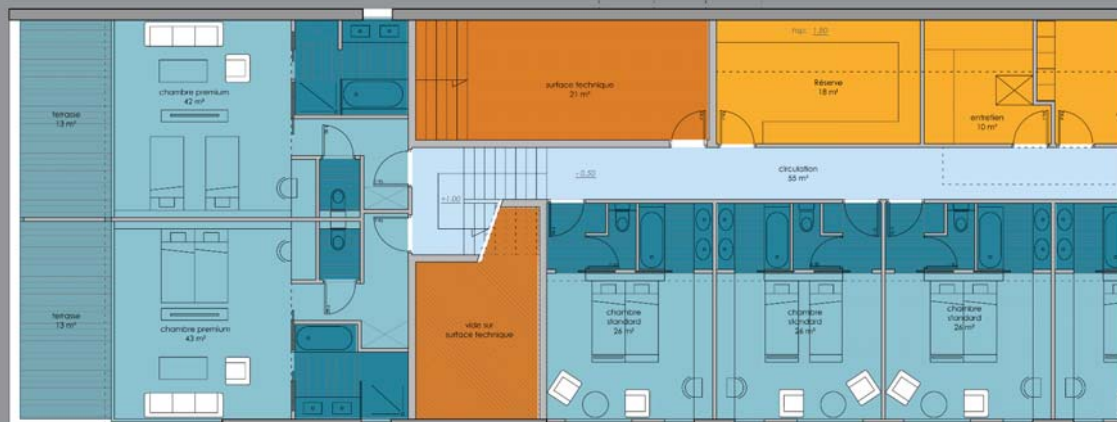
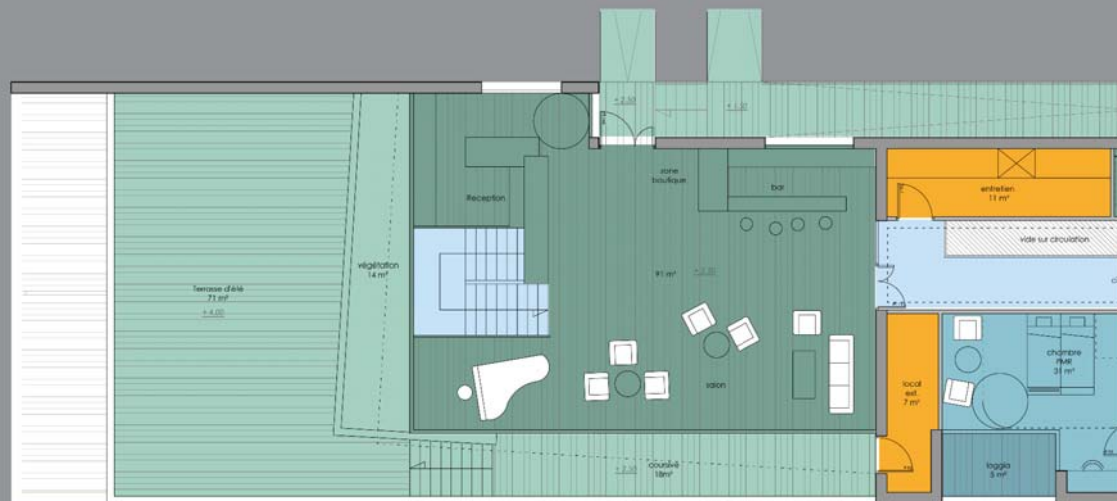


Une vaste circulation intérieure, éclairée naturellement par une large verrière permet d'accompagner le visiteur à l'extrémité opposée, où se situent l'accès des fournisseurs et du personnel, la cuisine et la salle des petits déjeuners prolongé par sa terrasse de plain-pied.

Le long de cette circulation se développent côté quai les espaces servants comme les sanitaires, les réserves et local poubelle. En vis-à-vis, orientées vers le fleuve, trois chambres se succèdent : la chambre accessible aux personnes à mobilité réduite et les chambres avec loggia ou balcon.

Depuis le grand salon, un escalier ouvert distribue les niveaux bas à savoir le niveau intermédiaire réservé aux deux chambres de standing avec terrasse privative ainsi qu'au niveau inférieur qui accueille, côté fleuve, les 10 chambres supplémentaires. En vis-à-vis se retrouvent les espaces servants et administratifs tels que les réserves, locaux d'entretien, appartement de fonction et bureau...

Cette circulation inférieure bénéficie également d'un éclairage zénithale grâce à trois grandes trémies guidant la lumière naturelle depuis la verrière jusqu'au cœur de l'établissement. Elle est par ailleurs desservie à son autre extrémité par un deuxième escalier permettant notamment les déplacements du personnel et l'accès rapide des clients à la salle des petits déjeuners depuis le niveau inférieur.



Enfin, le dernier demi-niveau accueille les locaux techniques, situés à l'extrémité avant, ces locaux bénéficient de prise d'air directement sur l'extérieur permettant d'intégrer complètement au volume la technique indissociable de l'établissement sans générer d'ouvrages techniques en superstructure. La cale, à usage principal de circulation des réseaux inhérents à l'hôtellerie, accueille les ballastes assurant le lest et la stabilité de la plateforme.



Lumière zénithale couloir haut

Puits de jour couloir bas



LA LUMIÈRE NATURELLE ET LE RAPPORT À L'EXTÉRIEUR

L'éclairage naturel est un des fils conducteur de la conception de l'établissement, chaque espace commun bénéficiant d'apport en lumière naturelle grâce à de larges baies, des verrières ou des puits de jour. Les chambres, toutes organisées côté fleuve, bénéficient de vues directes vers le cœur historique de la ville et dans la mesure du possible de salle d'eau éclairées naturellement.

Le rapport à l'extérieur et à l'eau reste un objectif permanent, les espaces extérieurs, privatifs ou communs, sont traités en continuité systématique des espaces intérieurs et cadrent les vues sur la ville et le fleuve.

En parallèle la gestion des apports calorifiques liés à l'importance des surfaces vitrés sera contrôlée grâce à la présence de systèmes d'occultations, intérieures et/ou extérieures, tamisant la lumière et modulant les jeux de reflet et réflexion de l'eau.



LES ÉQUIPEMENTS TECHNIQUES

La totalité de l'établissement est chauffé et climatisé par un système VRV (Volume Réfrigérant Variable) 3 tubes, réversible et à récupération d'énergie permettant simultanément la production de chaud et de froid tout en bénéficiant des calories des uns par rapport aux autres.

En complément, des PAC (pompe à chaleur) eau/eau permettront de satisfaire aux besoins de pré chauffage ou pré rafraîchissement pour une optimisation des consommations d'énergie.





La ventilation sera assurée par un système double flux permettant de profiter des calories de l'air extrait.

De même que l'économie d'énergie sera un fil conducteur constant dans la conception, ballons d'eau chaude sanitaires thermodynamiques, ensemble des sources lumineuses de type LED, détection de présence et de luminosité dans les circulations, ...

L'économie d'eau sera également un sujet de considération avec notamment la récupération des eaux pluviales pour l'arrosage des espaces verts intégrés à l'établissement ainsi que la récupération et le traitement in situ des eaux grises destinées aux réservoirs des sanitaires.

LES ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX

Dans une démarche de développement durable et comme vu précédemment dans le respect de la réglementation thermique 2012, la conception générale favorisera les isolants performants et à forte résistance thermique tout en imaginant au mieux l'éclairage et la ventilation naturelle des espaces en vue d'économies d'énergie. Le choix des systèmes et des matériaux favorisera le faible impact environnemental de même que la gestion économique de l'eau et de l'électricité.



L'ACTIVITÉ HÔTELIÈRE

L'ESPRIT SAINT NICOLAS HÔTEL

Hôtel 5 Etoiles – Un lieu unique dans Paris

Les lignes épurées du bâtiment, les veines de lumière naturelle qui ouvrent sur de grandes perspectives, confèrent à cet établissement moderne une touche classique et intemporelle.

Les chambres et suites sont spacieuses et personnalisées. Des baignoires Jacuzzi et Chromothérapie sont proposées dans la majorité des chambres et suites.

LE LUXE D'UN EMPLACEMENT EXCEPTIONNEL

Situé sur les quais, dans le cœur historique de Paris, l'hôtel profite du regain d'intérêt culturel et économique pour les bords de Seine.

LE LUXE DU SERVICE

Toute l'équipe du Saint Nicolas Hôtel est à l'écoute des désirs de chaque client pour la plus grande satisfaction de chacun.

Petit-déjeuner avec service à la carte, room service 24 heures sur 24, bagagiste, concierge, blanchisserie, voiturier, navette fluviale.

Le client peut disposer :

- à la demande : kit de repassage, adaptateurs électriques, jeux et consoles de jeux, tablettes,
- sur rendez-vous : soins esthétiques, coiffeur, manucure et pédicure, maquillage, massages.

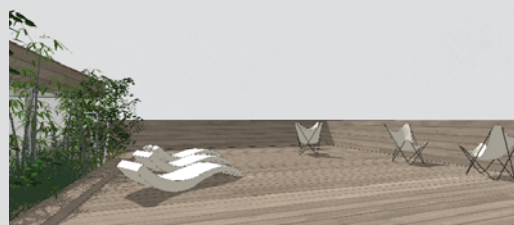
Nous tenons également à la disposition des personnes malvoyantes les équipements spécifiques.

LA SÉCURITÉ

La sécurité de l'hôtel répond tout d'abord aux exigences des autorités publiques (détecteurs, plans d'évacuation, extincteurs de feu ...). Elle se veut plus active en incluant la vidéosurveillance, le contrôle d'accès, un système d'alarme en cas d'intrusion, des processus de gestion de situations problématiques.

LA DÉCORATION

Le Saint Nicolas Hôtel dévoile 15 chambres et suites aux décors uniques. Les éléments : l'eau, la terre, l'air, se mélangent au travers de matériaux comme l'acier, le bois, le verre pour créer un ensemble harmonieux et raffiné. L'esprit s'évade au gré d'objets d'art, de mobiliers, de couleurs chatoyantes pour savourer des instants d'entre soi feutrés et intimes.



LE LOUNGE BAR, LE SALON ET LES TERRASSES

Ouvert tous les jours jusqu'à minuit.

Le lounge bar, le salon et les deux terrasses sont autant de lieux propices à la détente et à la conversation entre amis. L'élégance et le raffinement de la décoration, la touche romantique apportée par le site, concourent à la beauté des lieux et à son intimité.

LA BOUTIQUE

La thématique de l'hôtel-boutique prend tout son sens dans cet espace dédié à la valorisation du savoir-faire des artisans français dans les métiers d'art. Lieu d'échanges et de convivialité, la décoration de la boutique est la première ambassadrice de la mise en valeur des créations artistiques et du luxe à la française.

LE PETIT DÉJEUNER

Servi en semaine de 6h30 à 10h30 et le week-end et jours fériés de 7h00 à 11h00 (gratuit pour les enfants de -12 ans).

Nous apportons une attention particulière à ce moment privilégié de la journée. Deux formules de petit-déjeuner sont proposées avec des produits sélectionnés parmi les meilleures maisons.

Le « Buffet à volonté » : Boissons chaudes et jus de fruits accompagnent un large choix de « salés » et de « sucrés », qui forment classiquement un petit-déjeuner complet et savoureux.

Le « Petit-déjeuner à la carte » : servi en chambre, le client compose lui-même son plateau grâce à la carte petit-déjeuner disponible dans la chambre.

LA CLIENTÈLE

Le marché du voyage de luxe est en constante progression. Dans ce segment, notre établissement se veut ouvert à des consommateurs, tant nationaux qu'internationaux, très divers :

- une clientèle aisée très exigeante en ce qui a trait à la qualité et la reconnaissance, ils appartiennent à l'élite et souhaitent l'afficher ;

- une clientèle active pourvue d'un revenu substantiellement élevé, elle aime les voyages. Elle se compose de jeunes cadres urbains, «connectés», en quête d'informations utiles et pertinentes, de cadres dirigeants ou de professions libérales «matures», de retraités qui ont du temps libre, de familles qui souhaitent offrir à leurs enfants des expériences de qualité ;

- une clientèle d'affaire et des entreprises qui organisent des voyages exceptionnels pour un déplacement professionnel de leurs employés.



LES ATTENTES CLIENTÈLES

Le tourisme de luxe répond à de nombreuses attentes :

- l'hôtel-boutique satisfait à un désir d'un rapport plus intime avec le lieu visité en transformant l'hébergement en un milieu de vie ;
- un service personnalisé est un facteur important de différenciation. La personnalisation des services, incluant le transport, l'hébergement, les visites, etc., se veut simple et transparente, de la planification au retour à la maison ;
- le voyage de luxe devient un moment privilégié pour se détendre et passer du temps avec ses proches, pour aller à la rencontre du monde, s'enrichir humainement au contact des lieux visités, à la recherche d'authenticité, de découvertes hors des sentiers battus ;
- la discrétion et la protection sont des exigences importantes pour ce type de clientèle : lecteur de cartes, caméras de surveillance haute définition, bracelets équipés de puces RFID pour géo-localiser le client, personnel bien formé et attentif, accroissent la sécurité et offrent un service plus rapide ;
- le respect de l'environnement devient également un axe à fort potentiel pour ces touristes nantis.



LE ROOM SERVICE 24H SUR 24

Nos produits sont sélectionnés avec le plus grand soin auprès des meilleures maisons et artisans français.

LA DESCRIPTION DES CHAMBRES ET SUITES

Lit Queen ou Lit Twin (1 lit bébé gratuit en chambre)
Douche et baignoire Jacuzzi séparée (baignoire Chromothérapie dans les suites)
Coin salon avec fauteuils et table basse
Vue sur la Seine

LES ÉQUIPEMENTS

Wifi haut débit
Smart TV HD, écran plat avec chaînes internationales
Machine expresso et bouilloire
Chaîne Hifi, bar privatif réfrigéré
Coffre-fort
Sèche-cheveux, miroir grossissant

LES PRODUITS D'ACCUEIL

Produits de bains et parfums
Douceurs à l'arrivée
Chaussons et peignoirs siglés
Kit couture, Kit beauté
Kit dentaire et Kit rasage sur demande

LES SUITES JUNIOR

45 m2 environ
Max 4 personnes + 1 enfant de -12 ans gratuit
Climatisation
Vue sur la Seine

LES CHAMBRES DE LUXE

25/35 m2
Max 2/4 personnes + 1 enfant de -12 ans gratuit
Climatisation
Vue sur la Seine



L'ÉQUIPE ET SES COMPÉTENCES

Y. WIELHORSKY
DOCTEUR-INGÉNIEUR EN MODÉLISATION DES MATÉRIAUX COMPOSITES (ÉCOLE CENTRALE PARIS)

PILOTE PROJET

Y. PROTOIS
RESPONSABLE ET COORDINATION DANS UN GROUPE HÔTELIER - 10 ANS D'EXPÉRIENCE

COMPÉTENCES MÉTIER

A. ABDELLI
GESTION ET COMPTABILITÉ - 20 ANS D'EXPÉRIENCE

COMPÉTENCES COMPTABILITÉ

D. CHASSEUR
INGÉNIEUR EN CALCULS SCIENTIFIQUES (CNAM PARIS)

ORGANISATION PROJET

AVL ARCHITECTES
ATELIER D'ARCHITECTURE

CONCEPTION ARCHITECTURALE



LE BUSINESS PLAN

CHIFFRE D'AFFAIRES

| | |
|------|--------------|
| 2020 | 1 685 000,00 |
| 2021 | 1 736 000,00 |
| 2022 | 1 805 000,00 |

CHARGES D'EXPLOITATION

| | |
|------|--------------|
| 2020 | 1 683 000,00 |
| 2021 | 1 716 000,00 |
| 2022 | 1 751 000,00 |

INVESTISSEMENT

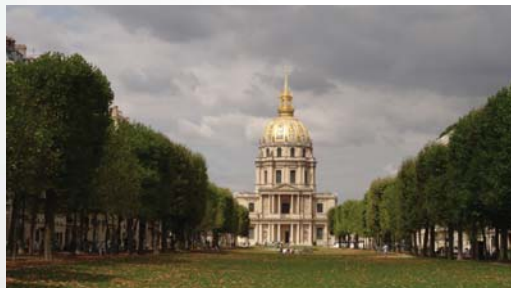
| | |
|---------------|--------------|
| Montant | 6 000 000,00 |
| Amortissement | 20 ans |

MONTAGE FINANCIER

| | |
|---------------------|--------------|
| Fonds propres | 1 000 000,00 |
| Prêt | 5 000 000,00 |
| Soutiens financiers | Néant |



L'ATTRACTIVITÉ DE LA VILLE DE PARIS



A la recherche du luxe à la française, d'emplacements de prestige, de savoir-faire artisanaux de grande qualité, de rencontres authentiques avec les résidents, d'informations sur les événements culturels, l'ensemble de la clientèle du tourisme haut de gamme fait écho à l'héritage culturel et historique d'une ville comme Paris. Ces demandes d'exclusivité nous poussent à confectionner des offres «sur mesure», qui privilégient des partenariats avec les acteurs publics et privés de la ville et agissent sur l'économie locale.



L'idée maîtresse de nos offres est l'envie de faire découvrir la cité autrement. Au-delà de l'image internationale de la France, qu'incarne à merveille Paris, de capitale de la mode et de la gastronomie, au-delà des visites incontournables des musées, des monuments historiques, des jardins, notre volonté la plus grande est d'entretenir le rêve.

Les partenaires locaux sont le pivot de visites « hors des sentiers battus » pour une mise en valeur du patrimoine : découvertes des rues de Paris au travers de son histoire au fil des siècles, balades sur le thème de l'évolution architecturale de la ville.



Des angles de vues plus atypiques sont privilégiés, tels que la découverte de Paris au travers de la littérature, du cinéma, de la peinture.

La visite des boutiques de grandes marques reste incontournable et conseillée. A ceci s'ajoute la présentation des dernières tendances en matière de créations de prêt-à-porter de luxe. L'accent mis sur des avant-premières ajoute au sentiment d'exclusivité attendu par la clientèle.





La gastronomie française est de renommée mondiale: des rencontres de chefs étoilés, la découverte de l'art de la table, de la cuisine française sont programmées. Des balades au travers de la ville font découvrir parmi les meilleures adresses de restauration, de la brasserie haut de gamme au restaurant de qualité.



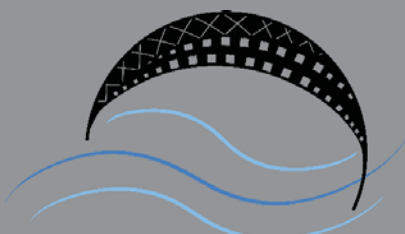
La culture du vin est également une tradition séculaire : des dégustations de crus, avec les conseils d'œnologues, valorisent le patrimoine viticole pour un public sensible à un art de vivre à la française.

Les métiers d'arts sont la thématique autour de laquelle s'est construit notre concept d'hôtel-boutique. Le savoir-faire français est mis à l'honneur au travers, comme nous l'avons vu, d'un espace dédié dans l'hôtel. Des échanges au travers de conférences, de démonstrations, entre créateurs et clients viennent renforcer la notoriété du haut niveau de qualité du fait-main à la française.

Le haut de gamme s'affiche comme un art de consommer pour des clients désireux de se différencier. Proposer une offre de services de qualité, c'est fidéliser une clientèle à fort potentiel économique mais également contribuer à la bonne image de la ville à l'étranger. C'est un levier de croissance économique pour Paris.

Un autre point important est la création d'une quinzaine d'emplois à termes. Potentiellement dix au démarrage et une évolution progressive vers quinze sur les trois premières années d'exploitation.





SAINTNICOLAS
HÔTEL