

DOSSIER DE PRESSE

Domaine de Barres, *une coopérative solidaire et équitable en Lozère.*



domainedebarres.com

La coopérative du Domaine de Barres a ouvert ses portes le 1er juin 2014 à Langogne.

Pour le plus grand confort des visiteurs, ce projet novateur en Lozère met à disposition, en plus des services déjà existants, des cottages, un Golf 9 trous et un restaurant de qualité.

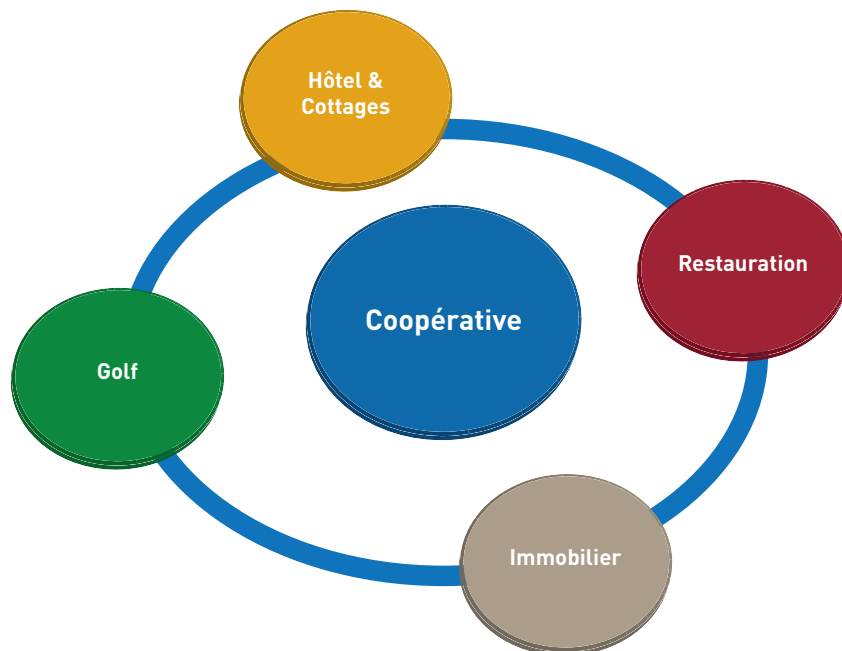
Une coopérative à Langogne, une belle illustration de l'économie sociale et solidaire

5 exploitants, tous reconnus et passionnés par leur métier, ont repris ensemble le domaine de Barres pour lui redonner une nouvelle jeunesse et le développer. Ce projet s'est formé autour d'une **démarche solidaire** dans l'action comme dans la forme. Le choix a été porté en effet sur une **coopérative** regroupant les cinq membres fondateurs, chacun en charge d'une activité proposée sur le domaine.

« La coopérative : 1 homme = 1 voix »

Gâce à cette solution, une équité est assurée pour toutes les actions et décisions puisqu'un homme ou une femme correspond à une voix. La coopérative reçoit des cotisations de la part des exploitants. Elle gère toutes les décisions collectives. Après une période d'essai, tous les gérants peuvent devenir propriétaires de leur outil de travail. Ils assurent les investissements mobiliers liés à leur activité et sont payés intégralement, sans commissionnement par la coopérative sur le chiffre d'affaires.

Cette démarche de belle envergure a été réalisée grâce à des partenariats privés respectant la charte sur la non spéculation financière qui assurent les moyens financiers nécessaires. Chaque société peut alors proposer un service complémentaire pour et grâce aux autres membres de la coopérative.



Le Domaine de Barres

Le projet du Domaine de Barres est construit sur une **démarche éco-responsable** qui privilégie les entreprises de proximité et les circuits courts d'approvisionnement. Ceci permet de valoriser le patrimoine de Lozère tout en respectant la nature. Le tout s'inscrit dans un cadre naturel et reposant de 34 hectares, entouré de verdure avec son parc arboré.



La structure déjà existante du Domaine est complétée par la construction de cottages haut de gamme réalisée par un prestataire local avec des matériaux de la région. Cette extension a permis d'augmenter la capacité d'accueil de 40 à 100 places et de rendre le projet rentable.

Le Domaine est donc composé depuis la fin des travaux d'un hôtel, d'un SPA, de 8 cottages, d'un restaurant et d'un golf.

Les membres souhaitent partager leur passion et leur savoir faire en proposant des séjours de remise en forme, stages de cuisine, golf...

Chiffres clés :

5 acteurs impliqués,

34 hectares constituant le Domaine de Barres,

1 hôtel 3*, 1 Spa,

1 restaurant de 120 couverts,

1 golf 9 trous sur 25 hectares,

8 cottages éco responsables

Les acteurs du projet

Parmi les cinq exploitants, le pilotage du projet et de la coopérative sont assurés par **Lionel BOUDOUSSIER** (rachat et développement du Drakkar en 2013) et **Lionel BELUGOU** (CGPC en 2009).

« Créateurs du concept, nous avons agi pour faciliter la réalisation du projet :

- dans la négociation et le montage financier,
- dans un but économique en réduisant les coûts d'exploitation et le suivi de la gestion,
- dans la gestion de la coopérative,
- dans la mise en place des partenariats institutionnels.»

Karine TOULOUSE se charge de l'hôtel et des cottages.

« Mon projet : Détenir mon entreprise dans l'hôtellerie et le tourisme et pouvoir le faire dans un cadre aussi exceptionnel est un challenge passionnant.

Ma mission : Commercialiser des produits touristiques et prestations hôtelières d'excellent niveau.

Centrées sur la nature, le terroir, le patrimoine, des offres commerciales avec séjours à thème incluant des stages de cuisine mettant en valeur nos produits, remise en forme, golf et autres activités de pleine nature avec des prestataires locaux : activités nautiques avec le lac de Naussac, séjours pêche et chasse, randonnées avec guide... Ma société est membre de la coopérative et paye un loyer de 1988 € par mois. Je serais propriétaire de l'outil de travail et de mon fond de commerce après une période probatoire validée par la coopérative. »



Le chef **Henri GOUNY** s'occupe de la restauration.



« Passionné de cuisine gastronomique et défenseur de la cuisine française (implication dans Génération Cuisine et Culture), je transmets ces valeurs lors des stages mettant à l'honneur les produits du terroir. Chef d'entreprise dans l'âme, Le Domaine de Barres est pour moi un environnement fabuleux pour m'épanouir. Une Brasserie de 80 couverts dans un décor historique et une salle de 40 couverts pour un restaurant gastronomique sont avec une grande cuisine, des outils de qualité pour réussir.

Je vais pouvoir me consacrer à ma passion en m'appuyant sur le développement commercial du domaine de Barres.

Ma société est membre de la coopérative et paye un loyer de 1776 € par mois. Je serais propriétaire de l'outil de travail et de mon fond de commerce après une période probatoire validée par la coopérative.»

Enfin, le golf est géré par **Romuald VAINEAU**.

« Professeur de golf, je suis ravi de pouvoir gérer et animer un parcours comme celui du domaine de Barres. C'est une opportunité exceptionnelle. La qualité du parcours et de son environnement offre un potentiel très intéressant.

M'appuyer sur la logistique commerciale du Domaine de Barres me permet de me consacrer à ma passion et à l'accueil des golfeuses et golfeurs.

Ma société est membre de la coopérative et paye un loyer de 518 € par mois. Je serais propriétaire de l'outil de travail et de mon fond de commerce après une période probatoire validée par la coopérative.»



Contact presse :

Lionel BOUDOUSSIER

Agt Fi, Route du Goulet

48190 LE BLEYMARD

Tel : 06 80 87 38 15

Lionel.boudoussier@gmail.com



DIRECTION : Lionel BOUDOUSSIER
14/09/1964 Mende

2013 Rachat et développement du Drakkar (hotel -pub- resto Mende)
1994 - 2012 Fondateur et PDG AGT Groupe (30 salarié Mende)
1993 - 1996 Directeur Financier du groupe Mr.Bricolage
1991 - 1993 Directeur Contrôle de Gestion du groupe Mr.Bricolage
1989 - 1991 Directeur Multi-magasin Mr.Bricolage (Istle sur Sorgues, Vichy, Moulin, St Flour)
1988 BTS Grande distribution
1986 BTS Informatique
1983 DUT Comptabilité



DIRECTION : Lionel BELUGOU
29/05/1981 Millau

2009 CGPC
2005 MBA in International Business Management au CFVG Hanoi (HEC / ESCP-EAP)
2004 Master in Management : Finance d'Entreprise SKEMA Sophia Antipolis
2002 Licence d'Histoire mention Géographie à l'Université Montpellier III (mention)
1999 Baccalauréat série S au Lycée Saint Gabriel à Saint Affrique
Depuis mai 2010 Administrateur d'un groupe de 5 Brasserie à Toulon
Depuis Janv 2011 Expert Patrimonial auprès du réseau Agent_Allianz Gestion Privée
Avril 07/Déc 2010 Inspecteur des Ventes aux Allianz FinanceConseil (83)
Oct 05/Avril 07 Conseiller en Gestion de Patrimoine aux AGF FinanceConseil (83)
Janvier 05/Août 05 Consultant en 'Private Banking' pour la Techcombank (Vietnam)



HOTEL & COTTAGES : Karine TOULOUSE
16/01/1989 Mende

2012-2014 : Master 1 & 2 Tourisme – Spécialité hôtellerie internationale, Université de Perpignan, antenne de Mende.
2011-2012 : Licence Tourisme – Spécialité hôtellerie, Université de Perpignan, antenne de Mende.
2010 : Programme de mobilité Erasmus à Rome, Italie, 4 mois (cours licence 2 « Organizzazione e Promozione Turistiche ». 2 semaines de cours intensifs d'italien).
2009-2011 : BTS Vente et Productions Touristiques, Lycée Chaptal, Mende.
2007-2009 : Licence 1 LLCE Anglais (Langue, Littérature et civilisations étrangères) Université Paul Valéry, Montpellier.
2006-2007 : Baccalauréat Littéraire mention « Section Européenne », spécialité anglais, Lycée Chaptal, Mende.



GOLF : Romuald VAINEAU
05/01/1971 Nîmes

2012-2013 PRO et gérant du golf de LANGOGNE
2008-2012 PRO enseignant golf du Puy en Velay
2005-2008 PRO enseignant golf de SERVANES et MAEVA d'ARLES
2005 BPJEPS GOLF au CREPS de VICHY
2002-2005 club maker au golf de Nîmes Vacquerolles
1999-2002 commercial MAKSER GOLF
1989-1999: fondateur et gérant de magasins multiservices (services- clés ; serrurerie ; cordonnerie...)



RESTO : Henri GOUNY

- Je m'engage à acheter local, à privilégier les circuits courts, ce qui est un gage pour moi d'une consommation à la bonne saison de tous les produits locaux en pleine maturité.
- 2004 : Obtention du BTS hôtellerie-restauration - Option B - Art culinaire, art de la table et du service.
- 2005 : Ouverture le 1er octobre 2005 du restaurant l'Atelier des Saveurs.
- 2008 : Adhésion à Génération Cuisines et Cultures.
Membre de Génération cuisine et culture avec de très bonnes notes <http://www.cuisineset-cultures.com/>