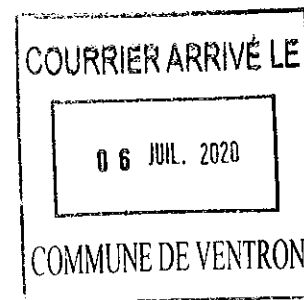


Mr Franck LAPÔTRE
Mr Julien CLAUDE



Mr Dominique CHASSARD
Commissaire enquêteur
Modification du PLU Ventron

Ventron, le 2 juillet 2020,

Objet : Enquête publique pour le plan local d'urbanisme de Ventron

Les signataires :

Franck LAPÔTRE

Chef de cuisine, Hôtelier restaurateur renommé, féru d'art de musique et de littérature.

Travail à l'élaboration du projet Ermitage Resort depuis maintenant une année en qualité de Consultant restauration.

Une fois le projet abouti, sera responsable de l'offre F&B (gestion des aliments et des boissons), ainsi de l'offre culturelle.

Julien CLAUDE

Futur chef de cuisine du restaurant gastronomique « Empreinte ».

Originaire du ménil Thillot, titulaire d'un bac professionnel.

Après 2 année sous la coupe du chef Franck LAPÔTRE, Julien CLAUDE a effectué un tour de France des grandes maisons, éprouvant son savoir auprès de chefs prestigieux tels que :

- Alexandre mazzia ** Michelin (7 ans)
- David Toutain ** Michelin
- Yoann Comte ** Michelin
- Olivier Nasti ** Michelin.

Toujours en quête de perfectionnement, Julien CLAUDE aura pour mission de faire briller les Étoiles au-dessus de l'Ermitage resort.

Monsieur CHASSARD,

Les stations de moyenne montagne étant appelées à disparaître à court terme, nous sommes en capacité maintenant, de proposer un produit 4 saisons en nous passant totalement de l'activité ski.

Depuis plusieurs années, l'exploitation des pistes de ski est en perte de vitesse, il est temps aujourd'hui d'anticiper, et de repositionner le Frère Joseph dans un cercle vertueux.

Dans son rapport de février 2018, la Cour des Comptes met en évidence la nécessité pour les stations de basse altitude de revoir leur modèle économique. Le 20 février dernier, suite aux virulentes réactions engendrées par le transport de neige par des stations pour assurer l'enneigement en bas de domaine, Elisabeth Borne, Ministre de la transition écologique et solidaire, a demandé que, sous six mois un plan d'accompagnement soit proposé aux stations de ski pour les aider à se diversifier.

Nous y sommes prêts.

De larges concertations ont été organisées avec les services de l'Etat, le Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges, les Associations de protection de l'environnement. Un grand nombre d'études plus locales ont été diligentées par nous-même, par la Préfecture des Vosges (Etude DGFIP de 2014), par la CDC (Etude KPMG de 2018). L'arrêt de l'activité ski ne fait plus débat qu'au niveau local.

Depuis l'origine, la famille LEDUC a fait tourner la station de Ventron, portant le risque du manque d'enneigement, les couts d'entretien et de renouvellement des équipements, la production de neige artificielle etc.

Une économie parallèle s'est développée, bénéficiant du rayonnement de la station, vivant sur le dos de la bête.

Les locations de gîtes, locations de ski, et autres activités annexes, étaient une concurrence directe pour la SA LEDUC qui a malgré cela, fait ce qu'elle a pu pour maintenir l'activité ski le plus longtemps possible.

Il faut arrêter de se voiler la face, nous savons pertinemment que le ski en moyenne montagne est appelé à disparaître à court terme, c'est pourquoi il est temps de nous réinventer, ici et maintenant.

Notre nouveau projet 4 saisons permettra non seulement de préserver les 45 emplois actuels, mais d'en créer 27 nouveaux, ce qui s'avère être une bénédiction dans le contexte économique actuel.

On peut y ajouter les emplois induits par les activités quatre saisons qui seront proposés dans le nouveau projet (Accompagnateurs de moyenne montagne, raquettes, VTT, animateurs enfants, artistes, musiciens, producteurs locaux...), sans oublier l'apport de clients à fort pouvoir d'achat dans les commerces environnants.

Autrement dit, une nouvelle économie parallèle va pouvoir se développer autour du nouveau projet.

Les réticences locales n'ont pas lieu d'être. C'est pourquoi les conclusions de votre enquête s'avèreront décisives quant à la poursuite de notre projet.

Nous comprenons qu'il soit psychologiquement difficile pour certains d'admettre l'arrêt du ski, mais c'est une réalité inéluctable qui finira de toute façon par s'imposer d'elle-même. Autant le faire intelligemment en coupant court à la catastrophe économique et écologique qui se dessine.

Le premier club de ski a vu le jour en 1884 dans la province de Télémark en norvège.

Le premier téléski des Vosges a été construit en 1937 au col de la Schlucht.

Cela fait donc moins d'un siècle que nous pratiquons ce loisir, ce qui, à l'aune de l'humanité, est une courte parenthèse que nous devons malheureusement vite refermer.

La nature aspire à reprendre ces droits, l'écologie a le vent en poupe, il est devenu nécessaire de se réorienter vers une activité plus en adéquation avec ses rythmes, une activité dans l'air du temps.

Dans le cadre de cette réorientation, la modification du PLU de Ventron permettra de supprimer les grands parkings remplis de voitures devant les hôtels. Ainsi, nos futurs hôtes n'auront pour horizon, que le bleu du ciel et le vert des montagnes, bercés par le chant des oiseaux. Il est indispensable de redonner au paysage son aspect d'origine fait de prairies et de forêts, seules nos ruches et notre jardin de plantes aromatiques témoigneront d'une trace humaine.) Cette amélioration du paysage est la pierre angulaire de notre nouveau concept, notre cible de clientèle étant désormais le citoyen européen, en quête de ressourcement, de sérénité.

En qualité de futurs collaborateurs, nous tenons à apporter notre pierre à l'édifice en vous faisant part de notre vision de l'offre F&B du futur Ermitage Resort.

Les conclusions de l'enquête dont vous avez la charge, seront décisives quant à l'aboutissement de notre travail, il nous semblait donc important de vous informer dans le détail.

La philosophie globale du nouveau concept, notre fil d'Ariane, est l'éco-responsabilité.

Nous avons l'intention d'œuvrer en adéquation avec les qualités intrinsèques du lieu, la beauté de la nature, le calme absolu, l'authenticité, la force spirituelle et la sérénité de l'Ermitage.

Pour paraphraser Charles Baudelaire dans son poème « l'invitation au voyage » :

... Là, tout n'est qu'ordre et beauté,

Luxe, calme et volupté ...

Nous aurons à cœur de laisser la nature guider notre offre gastronomique, en ne travaillant que des produits frais, de saison, issus le plus possible de productions locales et si possible bio. Nous produirons tout sur place y compris notre pain. Nous proposerons 30% de plats végétariens.

Nous considérons le luxe « bling bling » comme vulgaire et dépassé. De notre point de vue, le luxe véritable, c'est avoir le choix ; le luxe, c'est l'espace, l'authenticité ; le luxe, c'est pouvoir conjuguer en harmonie, le verbe être avec le verbe avoir.

Il y aura 110 chambres en 4 étoiles, un spa nature de 2500 M2, 4 restaurants et 3 bars servants également du snacking. Des salles d'expo, de concert, de conférences, séminaires, un mini-club etc. L'ensemble du complexe hôtelier nous permettra d'explorer un marché jusqu'alors inexploité dans les Vosges, faute de structure adéquat.

L'offre F&B se décline comme suit :

Restaurant gastronomique EMPREINTE, 30 couverts maximum, ouvert uniquement le soir et le dimanche midi, menu dégustation.

Restaurant MADELEINE, 80 couverts, le restaurant actuel de l'hôtel des buttes, on y proposera une cuisine bourgeoise revisitée, dans une ambiance paisible, cosy et vintage.

Restaurant LA RUCHE, 180 couverts, un show cooking avec cuisine devant le client, grands buffets, ouvert toute la journée pour répondre aux attentes de la clientèle internationale.

Restaurant LA FERME DU Riant, 70 couverts, ouvert uniquement le midi et le samedi soir pour un dîner à thème. Perdu dans la montagne, on y monte à pied pour découvrir un panorama époustouflant et déguster la cuisine au foin, les produits locaux.

Bar le LOUP BLANC, Lounge bar, ambiance musicale, cocktails, finger food... à proximité de la Ruche.

Bar HEMINGWAY, piano bar, Vins, Whiskys, Cognacs, tapas... de grande qualité, cave à cigare, ambiance cosy, chaleureuse, grande cheminée, à proximité de Madeleine.

HEALTHY Bar, le bar du spa, pas d'alcool, jus de fruits et légumes frais, collection de thés rares, infusions de la montagne, clubs sandwiches, pokes bowls, salades, pâtisseries...

L'offre culturelle et sportive :

Outre la gastronomie et le bien-être, notre complexe hôtelier sera équipé d'outils permettant le développement d'activités culturelles et sportives.

Culture :

Nous organiserons en permanence des événements culturels.

Cela correspond à une demande du public urbain, l'étude KPMG de 2018 le suggérait fortement, nous avons donc mis en place des concerts réguliers avec des artistes de renom, qui rencontrent un franc succès, y compris sur le plan local. Fort de ceci, nous avons décidé de développer l'offre culturelle pour en faire un des atouts majeurs de notre identité :

Concerts, mini-festivals (instruments anciens, musiques de film, récital de chant lyrique, chanson Française à texte...), soirées jazz au bar le Loup Blanc, soirées piano au bar Hemingway, musique sacrée à la chapelle du Frère Joseph, concert et exposition des enfants dans le cadre de l'activité mini-club, expositions temporaires et vernissages, performances artistiques, conférences, balade découverte des plantes aromatiques du massif, suivie d'un atelier cuisine avec dégustation, champignons en automne...(vu de l'étranger, la cuisine est avant tout culturelle en France).

Notre programmation sera établie pour 6 mois, une saison blanche et une saison verte.

L'idée étant de nous renouveler souvent, tablant sur le fait que les clients intéressés pourront programmer leur séjour, non pas en fonction du temps qu'il fait, mais en fonction des événements pouvant les attirer. Nous pourrions par ce biais, renforcer la fréquentation dans les périodes réputées plus calmes.

Sport pour tous :

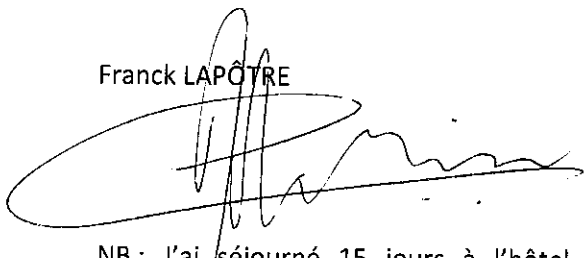
2 mots sur l'offre sportive, bien qu'il ne s'agisse pas de notre domaine, il nous paraît intéressant de lier la culture et le sport, les deux agissant en complément des offres hôtelières, gastronomiques, bien-être, nature etc.

Les pratiques proposées déjà évoquées plus haut sont multiples, ajoutons-y, la méditation, le yoga, le cardio, le pilate, la natation, la marche, le nordic walking,...J'en passe.

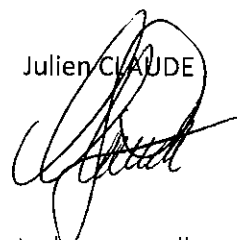
Toutes ces activités seront accessibles à tous, nous serons en mesure de contenter aussi bien le sportif de haut niveau venant parfaire sa condition physique, le sportif occasionnel, le Papi qui a juste besoin de faire un tour du domaine à pied.

Nous espérons vous avoir éclairé sur la partie nous concernant, et que cela vous sera Utile, recevez Monsieur CHASSARD, nos sincères salutations.

Franck LAPÔTRE



Julien CLAUDE



NB : J'ai séjourné 15 jours à l'hôtel des Buttes lors du lancement des nouvelles cartes de déconfinement, ou nous avons recalibrés les restaurants Madeleine et Ferme du Riant dans l'esprit du nouveau concept.

J'ai pu à cette occasion, dialoguer avec les clients existants.

Il s'avère que notre projet correspond exactement à ce qui est recherché par ce public, une clientèle à fort pouvoir d'achat, fidèle aux Buttes, recherchant le calme, la proximité de la nature et qui ne demande qu'à s'étoffer.

J'ai trouvé ces échanges intéressants. Le fait qu'il existe déjà un fond de clientèle important, correspondant à notre cible, est encourageant pour la suite.

F. LAPÔTRE

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'F. Lapôtre', is written over the printed name 'F. LAPÔTRE'. The signature is fluid and cursive, with a large loop at the beginning and a long horizontal stroke at the end.