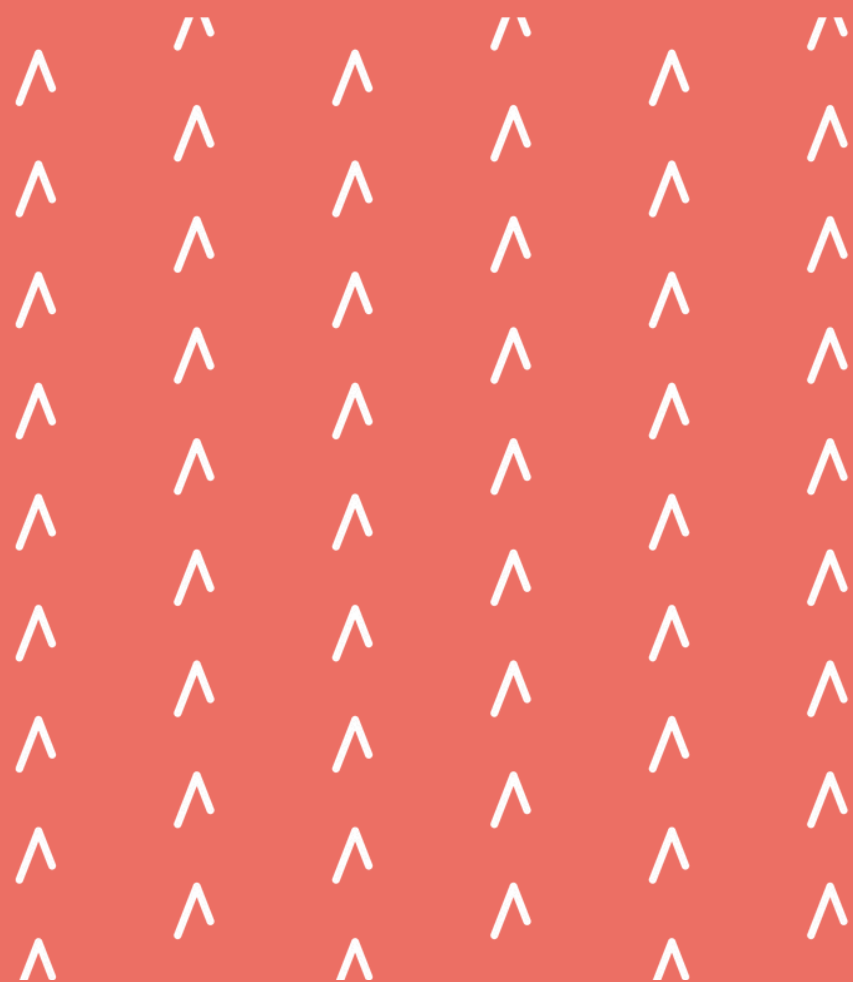


# Atypio

[www.atypio.com](http://www.atypio.com)

HOTEL EXPERIENCE



**Société française spécialisée dans  
l'investissement et la gestion  
hôtelière.**

# Atypio

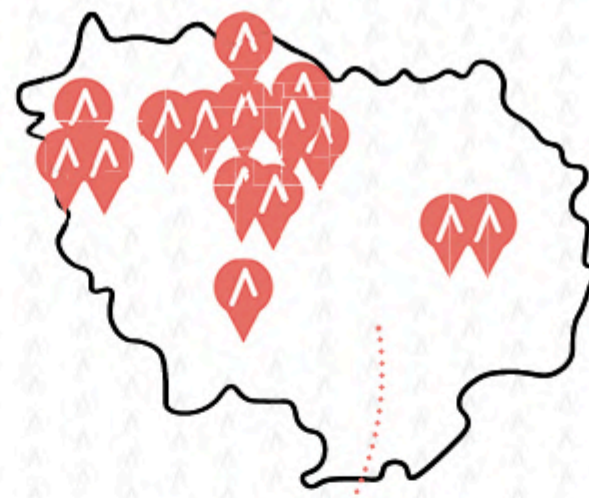
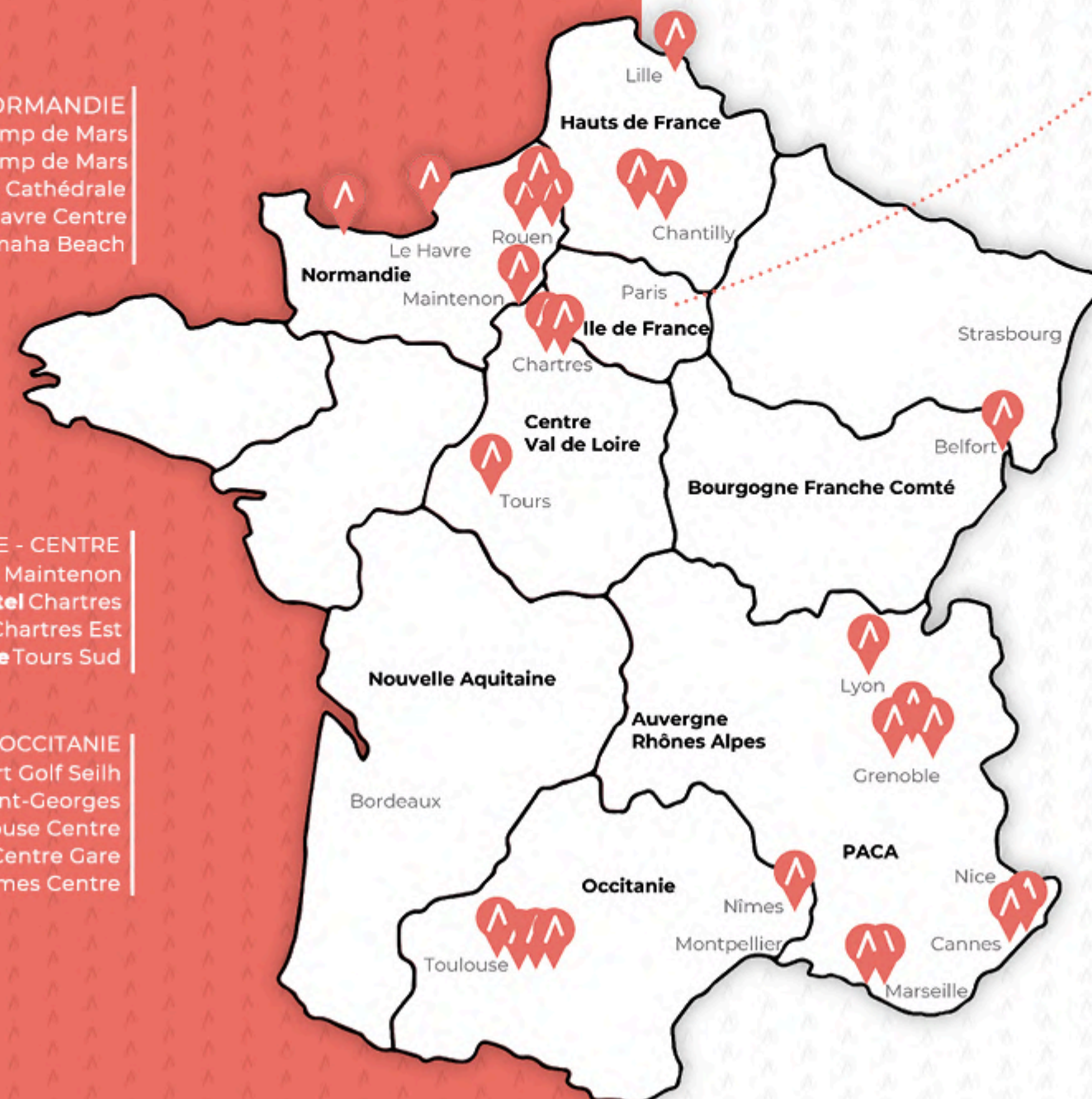
HOTEL EXPERIENCE

**+ de 40 HOTELS**  
PREMIUM - MIDSACLE

**NORMANDIE**  
**Mercure** Rouen Centre Champ de Mars  
**Ibis** Rouen Centre Champ de Mars  
**Ibis Styles** Rouen Centre Cathédrale  
**Hilton Garden Inn** Le Havre Centre  
**Mercure** Omaha Beach

**VAL DE LOIRE - CENTRE**  
Castel Maintenon  
**Novotel** Chartres  
**Greet** Chartres Est  
**Mercure** Tours Sud

**OCCITANIE**  
**Mercure** Toulouse Aéroport Golf Seilh  
**Mercure** Toulouse Centre Saint-Georges  
**Ibis** Toulouse Centre  
**Ibis budget** Toulouse Centre Gare  
**Novotel** Atria Nîmes Centre



**PARIS - ILE DE FRANCE**  
**Best Western** Plus 61 Paris Nation  
Best Western Plus l'Orée Paris Sud  
**Ibis budget** Roissy CDG Paris Nord 2  
Ibis budget Paris Porte de Vincennes  
**Ibis** Château de Fontainebleau  
Ibis Paris Saint-Denis Stade Sud  
Ibis Paris Pantin Eglise  
**Campanile** Montesson le Vésinet  
**Novotel** Saint-Quentin en Yvelines  
Novotel Paris Pont de Sèvres  
**MGallery** Aigle Noir Fontainebleau  
**Mercure** Paris Boulogne  
Mercure & Résidence Paris La Défense Grande Arche  
Mercure Paris Ouest -Saint-Germain-en-Laye

**HAUTS DE FRANCE**  
**Campanile** Lille Sud CHR  
**Mercure** Compiègne Sud  
Mercure Chantilly

**BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ**  
**Novotel** Belfort Centre Atria

**AUVERGNE - RHÔNES ALPES**  
**Mercure** Villefranche-sur-Saône  
Mercure Grenoble Meylan  
Mercure Grenoble Centre Alpotel  
Novotel Grenoble Centre

**PACA**  
**Novotel** Nice Aéroport Cap 3000  
**Mercure** Cannes Mandelieu  
**Ibis Styles** Marseille St Charles  
Ibis Styles Marseille Vieux Port

[www.atypio.com](http://www.atypio.com)

**41**  
HÔTELS &  
RÉSIDENCES



**27**  
RESTAURANTS  
Enseigne Maison  
"A l'Epicerie  
Restaurant Experience"



**150M**  
CHIFFRE D'AFFAIRES  
SOUS GESTION



**10**  
MARQUES  
HOTELIÈRES  
Midscale & Premium



**4 250**  
CHAMBRES



**40**  
EQUIPE SUPPORT  
Experts hôteliers  
basés à Paris



# Qui sommes-nous ?

Atypio, une plateforme hôtelière intégrée et engagée

Nous sommes une société française d'investissement et de gestion hôtelière **épaulant, au quotidien, avec passion, 41 établissements du 2 à 4 étoiles**

Nos hôtels sont répartis dans **toute la France** et **offrent un large choix, une multitude de services**, tels que des **bars, boutiques, fermes urbaines et restaurants, espaces événementiels**, de **détente** et d'**activités sportives**.

**En tant qu'entreprise responsable**, nous avons à cœur, de placer, l'environnement et l'humain au centre de nos projets et de notre quotidien.

Nous sommes **en quête perpétuelle d'amélioration** pour offrir une expérience inoubliable à nos clients, qu'ils soient en voyage d'affaires ou en vacances, tout en s'assurant du bien-être de nos équipes. **Merci à Events Days** pour notre **Trophée Innovation 2023** primant notre **concept A l'Epicerie "Du Jardin à l'Assiette" !**





# Nos Co-fondateurs

Aux expériences complémentaires



Chez Atypio, nous avons pour ambition d'offrir l'expérience du vivre autrement, **du #AllInGoodTime**. Chaque propriété de notre portefeuille incarne un univers unique, pensé pour que nos hôtes se sentent chez eux, où qu'ils soient.

Nos hôtels en propre, rénovés avec soin, proposent **des lieux de vie midscale et premium**, conçus pour répondre **aux besoins et aux aspirations de chacun**, qu'il s'agisse d'un instant volé ou d'un séjour prolongé. Ces espaces authentiques et modulables favorisent les échanges et deviennent des **points de rencontre privilégiés** pour les **communautés locales** comme pour nos **clients résidents**.



**Jérôme SCHIBLER**  
*Créatif et pragmatique*



Nous avons développé une expertise sur toute la **chaîne de création de valeur**, du **sourcing de nouveaux hôtels à la gestion opérationnelle**, en passant par le **repositionnement des actifs**.

Nous sommes **véritablement complémentaires** avec Jérôme et nous partageons **une vision [très] long terme** pour Atypio.



**Etienne FAGUER**  
*Deal Maker*







### Investisseur

Au côté de 6 partenaires

**Nos actifs :**

Murs et/ou fonds de commerce  
Majoritaires / minoritaires

**Notre Approche :**

Patrimoniale long terme



### Gestionnaire

Nous prenons en charge les différents aspects de la gestion des actifs, notamment

- L'aspect opérationnel
- L'aspect commercial
- L'aspect financier



### Asset Manager

Nous travaillons en collaboration avec nos clients investisseurs pour élaborer et gérer :

l'ensemble de la stratégie de revenus, charges, capex, conformément aux objectifs préalablement validés ensemble.

# Notre Expertise

## 3 métiers complémentaires

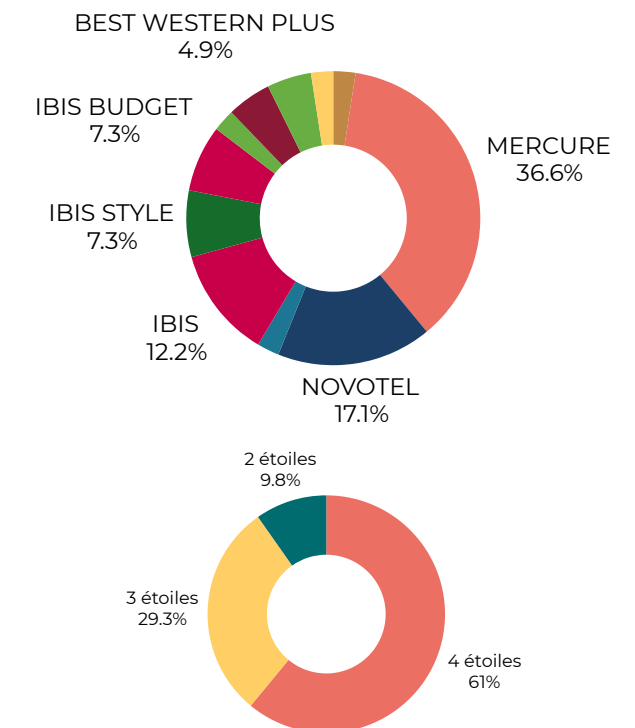
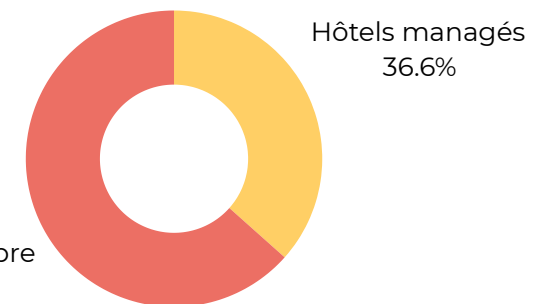
Depuis 2018, Atypio Hotel Experience se développe activement sur le marché hôtelier français, avec une vision durable de l'hospitalité. En décembre 2024, notre réseau **couvre 8 régions** et comprend :

**41 hôtels (dont 2 résidences),  
27 restaurants,  
8 fermes urbaines en agriculture durable.**

Nos investissements se concentrent sur des sites stratégiques en France : littoral, villes dynamiques, campagnes paisibles ou proche montagnes.

Nous exploitons ces établissements sous **16 marques différentes**, en combinant expertise et diversité

- Hotels Midscale :** Ibis, Ibis Budget, Ibis Styles, Campanile, Greet.
- Hotels Premium :** Mercure, Novotel, MGallery, Best Western Plus, Handwritten, Hilton
- F&b Maison :** A l'Epicerie Restaurant Experience, Agripolis
- F&b franchisé :** Amorino, Aix&terra





# Notre Prisme hôtelier

Nous rénovons en créant des lieux de vie et de partage, modulables au gré du temps, des envies, du budget de nos clients ! elière intégrée et engagée

## Bibliothèque 2.0

Installées dans des environnements chaleureux et originaux, ces espaces sont enrichis de livres anciens ainsi que d'objets culturels et artistiques, tous soigneusement choisis.

## A l'Epicerie Restaurant Experience

Savourez notre cuisine bistronomique festive, avec la plus grande cloche à fromages du monde, préparée à partir d'ingrédients de qualité issus de nos fermes urbaines et artisans, producteurs, par nos chefs résidents.

## Ciné/média lounge

Nos espaces modernes, équipés de grands écrans et de studios confortables, sont à votre service pour des projections de films, des ateliers collaboratifs, des formations, et bien d'autres activités encore...

## Bien être, Sports

Salle de fitness, tisanderie, spa, sauna, hammam, piscine, vélo électrique, simulateur de golf, billard, parcours de golf, terrasse, patio, jardin privatif, etc. - une multitude d'options pour se détendre, s'amuser et créer des moments de partage.



**20**  
**RESTAURANTS**  
Enseigne Maison  
"A l'Épicerie  
Restaurant Experience"



**07**  
**RESTAURANTS**  
Multimarques



**08**  
**FERMES URBAINES**  
les 2ères en 2023



**06**  
**AMITIÉS CULINAIRES**  
Aix&terra, René  
Tourrette, EPC,  
Café Richard, Ad Vinam  
Aeternam



**11**  
**CLOCHES À FROMAGES**  
la 1ère en 2022



**20**  
**BOUTIQUES**  
Gourmandes



# A l'Épicerie Restaurant Experience

Notre enseigne maison

**À l'Épicerie Restaurant Experience** vous invite à découvrir une cuisine française authentique et conviviale au cœur de nos hôtels premium, principalement sous enseignes Mercure et Novotel.

**Deux concepts gourmands pour toutes les envies**

**Hôtel Gourmand :** Une cuisine chaleureuse et adaptée aux saisons, avec des plats réconfortants, des menus fromages (raclettes, fondues), et des options express ou enfants pour une pause gourmande adaptée à tous.

**Hôtel-Resort Gourmand :** Un espace convivial pour partager des moments gourmands, proposant des buffets variés en semaine, des brunchs gourmands le dimanche, et des petits plats à partager ou menus fromages (raclettes, fondues, plateaux découverte de la France) en soirée.

Chaque plat met en valeur des ingrédients issus de nos fermes urbaines et/ou de producteurs français réputés, s'inscrivant ainsi dans une démarche "Du Jardin à l'Assiette".

Sous la direction collaborative de nos Chefs Résidents, de l'Exécutif Florian Desetable, de l'Ambassadeur Julien Allano et de nos talentueux artisans, nos chefs passionnés adaptent notre cuisine aux saisons, alliant créativité, convivialité et authenticité.

Que nos clients souhaitent savourer une pause gourmande ou partager un moment chaleureux, À l'Épicerie représente l'art de vivre à la française. Nous offrons une cuisine riche en amitiés culinaires, dans un cadre accueillant où le terroir, le fromage et la convivialité se rencontrent.





27

AMBASSADEURS  
RSE



27  
HÔTELS  
CLEF VERTE

# Nos engagements durables

4 Axes principaux | Notre Charte Mieux

Face à l'évolution de l'état de la planète, attentifs à ce que nous transmettrons aux générations futures, nous cherchons à croître de manière durable. Pour ce faire, voici nos principaux axes de travail pour réduire les impacts négatifs et à maximiser les positifs sur l'environnement.

**Croissance responsable** : développement maîtrisé et réfléchi de notre portefeuille d'actifs hôteliers

**Promoteur du Made in France** : soutien aux artisans, producteurs et partenaires français, locaux.

**Préservation des ressources** : actions concrètes pour réduire notre empreinte écologique.

**Bien-être au travail** : une attention constante à la qualité de vie de nos équipes.

**Dès 2022**, nous avons repris notre partenariat avec **Betterfly Tourism** initié plus tôt et stoppé par la covid-19. Nous avons rejoint **le collectif MIEUX** association cofondée par des entrepreneurs qui souhaitent appliquer et partager les meilleures pratiques. Nous sommes partis au vert Hôtels et Atypio, pour apprendre, comprendre et élaborer **notre fresque du climat et en déduire une Charte MIEUX** composée de **9 engagements co-signés de tous que nous mettons en place depuis !**

## Nos concepts phares

### À l'Épicerie Restaurant Experience

Une cuisine bistronomique française avec des produits issus de nos fermes urbaines et producteurs et artisans français.

### Du Jardin à l'Assiette

Une démarche renforcée de circuit court et de saisonnalité.

### #AllInGoodTime

Des espaces de vie modulables et conviviaux pour s'adapter aux envies et besoins de nos clients affaires et loisirs.



De nombreux  
partenaires  
Made In France



1

TROPHÉE  
INNOVATION  
Du Jardin à l'Assiette



-63%  
REJET DE CO<sup>2</sup>  
PAR KG PRODUIT  
En fermes urbaines



-27%  
D'ÉNERGIE HÔTELS  
vs - 40 % en objectif 2040



**Merci  
pour votre  
attention**



33 av de Wagram  
8-10 rue de l'Etoile  
75017 Paris - France

**Commercial. +33 (0)9 70 249 239**

[www.atypio.com](http://www.atypio.com)  
[www.a-lepicerie.com](http://www.a-lepicerie.com)  
[www.agripolis.eu](http://www.agripolis.eu)