

N°8

# LA GAZETTE



Notre bulletin d'humeur trimestriel qui vous est destiné !



## Édito



A chaque saison ses petits plaisirs, même si nous sommes déjà nostalgiques des **vacances d'hiver à la montagne**, nous accueillons à bras ouverts l'arrivée du **printemps** et de ses premières terrasses.

Cette période est pour nous l'occasion d'organiser les futurs **événements ponctuels** et **récurrents** qui rythmeront la période estivale de 2023.

Concerts au rooftop de l'**ibis Styles d'Albi\*\*\***, inauguration du **Village des Chaumes**, rendez-vous de la **construction** à l'**ibis Budget Labège\*\***, apéros vigneronns au **Novotel Narbonne Sud\*\*\*\***...l'aventure continue !

*Julie Mercy,*

Directrice Développement Commercial du **Groupe HIS**

### Nouveau !

Surfez sur le **nouveau site web** de notre restaurant **L'Instant T !**



*Vos séminaires,  
de l'ordinaire  
à l'inattendu...*



### La réussite de votre séminaire ?

Sourcer, dénicher et tester les activités **originales** qui feront de votre séminaire un succès auprès de vos **clients** et **collaborateurs**. Sur chacun de nos établissements, nous avons à cœur de connaître et de nous associer aux richesses locales qui nous entourent.

A **Carcassonne** par exemple, nous vous proposons un **Rallye Gourmand** composé de jeux d'enquêtes et dégustations gourmandes dans les ruelles de la Cité Médiévale, à **Narbonne**, une découverte guidée du Domaine de la Clape en **trottinette électrique**, à **Albi**, une initiation à la **sophrologie** sur notre Rooftop avec une vue imprenable à 360° sur toute la ville. Dans les Pyrénées à **Loudenvielle**, une **randonnée en VTT** avec assistance électrique, une découverte de la **pêche à la truite**, un **pique-nique 4 étoiles** surplombant le lac de Génos...nos **idées se renouvellent chaque jour** pour toujours mieux vous surprendre.

Sollicitez-nous pour l'organisation de votre prochain séminaire !

*La mixologie  
mise est à  
l'honneur !*



Le bar de notre **Mercure Saint-Lary\*\*\*\*** n'a cessé de nous surprendre cet hiver avec comme maître mot, la **créativité**.

Les grands classiques sont « **pimpés** », le Negroni est accompagné d'un glaçon Clear Ice permettant une dilution contrôlée, une partie des spiritueux a été méticuleusement remplacée par des **fabricants artisanaux français** et la carte des cocktails a accueilli **6 nouvelles créations**.

Le bar prend un nouveau tournant avec à ses commandes, **Karim**, responsable restauration et **Pierre**, Chef barman, tous deux affichent une ambition claire, celle de vous offrir une **expérience peu ordinaire** et dont vous garderez un **souvenir unique**.

Pour les amateurs, il faudra vous armer de patience jusqu'à la réouverture du bar prévue en **juin 2023**.



contact@groupehis.com - Suivez-nous :   

Notre bulletin d'humeur trimestriel qui vous est destiné !



## Maxime, Chef de Pimelo



Chef du restaurant **Pimelo** à l'**ibis Styles Labège\*\*\***, Maxime ne ménage pas ses couteaux et n'hésite pas à filer dans les cuisines du Mercure Peyragudes Loudenvielle le week-end pour apporter son soutien.

Rien ne l'arrête, pas même un maigre (poisson) de 42 kilos !

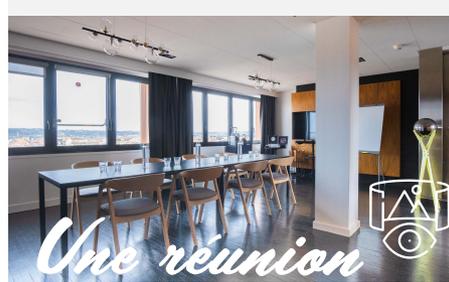
Comment reconnaître sa patte ? Une assiette **raisonnée**, des produits **français** et qui respectent la **saisonnalité**, ne soyez donc pas surpris de déguster un steak de cerf en automne, des courges en hiver...-cuisinés et assaisonnés avec des inspirations asiatiques, perses ou encore libanaises.

Un Chef au **cœur tendre**, qui privilégie l'**humain** avant tout et qui est animé par la **transmission** de son métier. Une passion qu'il partage quotidiennement avec sa brigade « **rien ne serait possible sans mon équipe !** ».

Pour découvrir sa cuisine, nous vous donnons rendez-vous chez **PIMELO** !



**PIMELO, 120 Rue de Garance  
31677 Labège**



## Une réunion au sommet

Prenez de la hauteur lors de vos réunions et switchez des salles conventionnelles par une **salle panoramique**.

Nichée au 7<sup>ème</sup> étage de l'**ibis Styles Albi\*\*\***, ce tout nouveau lieu de réunion vous offrira une **vue imprenable** sur la ville d'Albi et sa cathédrale Sainte-Cécile.

En panne d'**inspiration** ?

Laissez vagabonder votre esprit en plein ciel, l'esprit rêveur stimule notre imaginaire et engendre une multitude d'idées, qu'elles soient farfelues ou brillantissimes. Prêts pour une dose d'inspiration ?

Info et réservation :

**h9887@accor.com** ou **+33 5 63 43 20 20**

## Le mur de nos talents



Sauriez-vous deviner la **passion** de la personne qui vous accueille ? De la personne qui concocte votre dîner ?

Nous avons souhaité en savoir plus sur la **personnalité** de nos **collaborateurs**, les découvrir autrement en **partageant** avec eux ce qui les anime. C'est avec cette envie que nous avons débuté **le mur de nos talents**, un espace dédié dans chaque hôtel où vous redécouvrirez nos collaborateurs sous un nouvel angle. Vous risquez d'être épatés !



## Nos engagements RSE collaborateurs

Le **bien-être** de nos **collaborateurs** est l'un des piliers de nos valeurs, au quotidien nous le traduisons par des **attentions concrètes**. Allant de l'**équilibre alimentaire** dans les repas servis, aux **postes logés** pour nos saisonniers et stagiaires, récemment nous avons mis en place des **ateliers de luminothérapie** qui permettent aux collaborateurs une déconnexion totale de 20 minutes dans sa journée de travail. Nous avons fait appel aussi aux compétences d'un praticien en massage bien être, réalisant des **soins énergisants** à l'ensemble des équipes des Ibis du Village des Chaumes de Montauban.

Un **engagement** que nous nous efforçons de **renforcer**.