

Notre bulletin d'humeur trimestriel qui vous est destiné !



Édito

L'année 2025 associée à un départ fulgurant... le Groupe HIS HOTELS est entré dans le **vif du sujet** !

L'intégration de nos trois nouveaux établissements à Blagnac a mobilisé nos forces **commerciales** et **stratégiques**, avec des objectifs clairs : **développer l'offre séminaire** du Novotel Toulouse Purpan, **repenser les concepts de restauration** et structurer une **nouvelle organisation** pour les 2 Ibis de Blagnac aéroport.

Si l'hiver nous a offert de belles journées ensoleillées, nous nous réjouissons de voir le printemps pointer le bout de son nez. Car nous le savons chez HIS, les beaux jours riment toujours avec **nouveautés** et **événements**... Alors, que nous réserve la suite ? Réponse très bientôt !

Julie Mercy,

Directrice Développement Commercial du **Groupe HIS**

Votre séminaire Toulousain en rose!

Les **séminaires citadins** ont tout à vous offrir : un savant mélange entre confort & praticité !

Grâce à des emplacements stratégiques, à proximité des principaux axes routiers et de l'aéroport, nos hôtels **facilitent l'accès** et **l'organisation** de vos séminaires.

Des salles modernes, modulables et équipées qui s'adaptent à vos besoins, qu'il s'agisse d'une **réunion intimiste**, d'une **journée d'étude**, d'un **grand événement** d'entreprise voire même jusqu'à la possibilité de **privatiser un site !!!**

Mais un séminaire ne se résume pas aux sessions de travail ! Nous aimons vous proposer une **expérience complète** avec des services sur-mesure : **pauses gourmandes originales** (smoothies, jus détox, mise en avant de produits locaux...), **prestations de restauration variées** (menu en trois temps, cocktail dinatoire...) et animations festives. **Afterworks, soirées à thème, blind test, karaoke, bootcamp, concerts live...** Nous

donnons vie à vos idées !

Le Novotel Toulouse Purpan, par exemple, a déjà surpris ses clients avec des **soirées Star Wars, Bollywood ou marché couvert** au coeur de leur parc arboré de 2 hectares.

Chez HIS, nous co-construisons chaque événement avec vous pour qu'il vous ressemble. Alors, prêts à voir votre séminaire en rose ?



L'expérience client au coeur de nos attentions



Comment créer ce **petit plus qui fait toute la différence** ? Comment offrir à nos clients ce sentiment d'être **choyés et privilégiés** ? Ces questions guident chacune de nos actions au sein de nos établissements. Par de petites attentions, nous souhaitons **marquer les esprits** : des **crêpes** offertes pour la Chandeleur dans chacun de nos établissements, du **vin chaud** pour un accueil chaleureux en hiver, une **nouvelle gamme de soins Too Fruits** dédiée aux enfants dans nos SPAS situés à la montagne, des **cocktails signatures**, ou encore des menus toujours

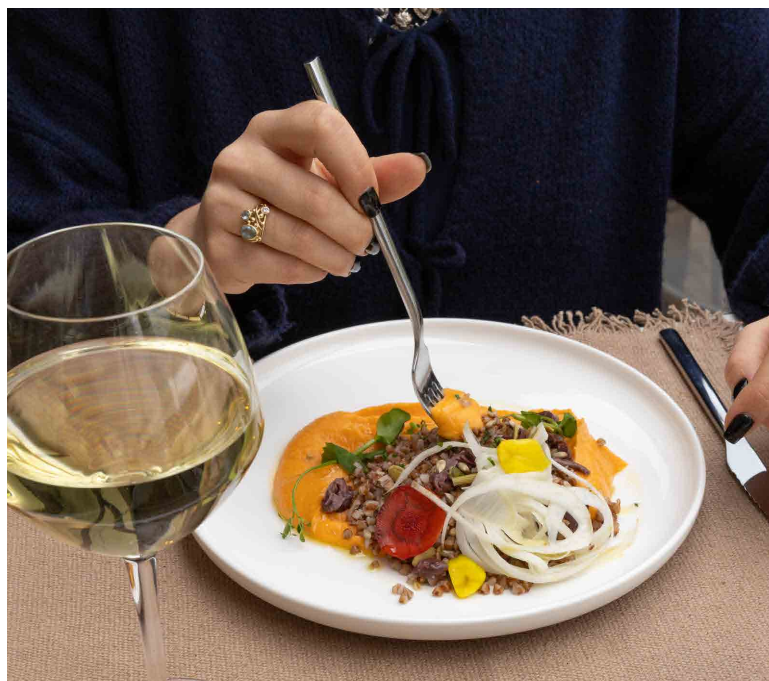
plus gourmands.

Une satisfaction récompensée et reconnue par Accor, **5 de nos établissements** ont reçu la satisfaction star qui correspond aux meilleurs taux relatifs à l'expérience client Accor de 2024 au niveau européen.

Bravo à l'**Ibis Budget Labège**, l'**Ibis Styles Montauban**, **Ibis Styles Cité de l'Espace** au **Mercure Peyragudes Loudenvielle** et au **Mercure Toulouse Sud**.



Hôteliers de cœur, restaurateurs par passion !



Hôteliers de cœur, mais également **restaurateurs** ! Notre groupe comptabilise **25 hôtels**, mais aussi **14 restaurants** qui viennent compléter nos services.
Certains profitent de **concept de franchises**

de **restauration Accor**, comme la trattoria **Pia** à Montauban ou bien le restaurant urbain et gourmand **Pimelo** à Labège.

Nous avons également plaisir à créer des **concepts uniques** : le restaurant bistronomique **L'Instant T** à Toulouse, le chaleureux **Copains** à Loudenvielle, le rooftop **Le Toit du Teatro** d'Albi unique en son genre avec sa carte locale ou bien **La Journée** à Narbonne et sa cuisine ensoleillée.

Nous souhaitons briser cette image que l'on se fait parfois de la restauration hôtelière qui est destinée à sa clientèle. Nos restaurants sont **ouverts à tous**, et nous accueillons aussi bien une **clientèle locale que de passage**.

Alors, laissez-vous tenter... **nos tables n'attendent que vous !**

Marie-Neige



Discrète et surtout **indispensable**, Marie-Neige occupe depuis 1 an le poste de **Directrice administrative et financière** du Groupe HIS.

Forte d'une expérience dans une entreprise familiale similaire à la nôtre, c'est une **experte** dans son domaine.

Elle a su accompagner avec brio notre groupe à l'occasion du rachat de 4 nouveaux établissements Toulousains, tout en manageant **la brillante équipe de 5 comptables chez HIS**.

Son expertise est indéniable, mais c'est aussi **sa douceur, sa minutie, sa bienveillance et son professionnalisme** qui font d'elle un atout précieux.

Le printemps s'invite chez nous !

Avec l'arrivée des beaux jours, nos équipes sont en pleine **effervescence** !

En cuisine, nos Chefs imaginent déjà les **nouvelles cartes** qui feront **frémir vos papilles**, tandis que nos barmans concoctent des **cock-**

tails rafraîchissants pour accompagner les douces soirées à venir.

Nos jardins reprennent vie, les terrasses se préparent à vous accueillir et nos équipes commerciales s'activent à **rechercher des**

animations tel que des groupes de musique pour des soirées festives, des domaines viticoles pour des **apéros vigneron légendaires...**

DATE À RETENIR :
Ouverture de notre rooftop
Le Toit du Teatro à Albi
le **jeudi 15 mai 2025**

BRUNCHS À RETENIR
à la Trattoria PIA à Montauban :
• Dimanche 30 mars 2025
• Dimanche 20 avril 2025
• Dimanche 25 mai 2025
• Dimanche 15 juin 2025

BRUNCHS À RETENIR
au Novotel Narbonne Sud :
• Dimanche 6 avril 2025
• Dimanche 4 mai 2025
• Dimanche 1er juin 2025

Les étudiants, une source d'inspiration pour HIS

Chaque année, le Groupe HIS **met au défi** les étudiants de l'ISTHIA (Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation) en leur confiant **l'étude de plusieurs projets**. À travers des **macro-études** et des **analyses marketing**, ces collaborations nous permettent d'**affiner nos décisions**, d'**explorer de nouvelles pistes** et de **compléter notre réflexion** avec un **regard frais et novateur**.

Cet échange est une opportunité précieuse : nous apportons notre expertise et notre savoir-faire, tandis qu'à leur tour, ils n'hésitent pas à nous challenger avec leurs **idées audacieuses** et des **approches inédites**. Une véritable dynamique gagnant-gagnant qui nourrit notre volonté constante d'innovation.

Restez attentifs, **certaines projets prendront vie au fil de l'année !**

contact@groupehis.com - Suivez-nous :  