



Côté Gîtes

Janvier 2023

2022 s'achève avec de très beaux résultats commerciaux, de nouveaux clients plus jeunes et de nombreux nouveaux propriétaires ayant rejoint notre Marque pour ses valeurs, sa qualité, sa visibilité et sa modernité.

2023 doit s'inscrire dans cette même dynamique positive.

2023 sera à l'écoute de nos anciens et nouveaux clients.

2023 offrira encore plus de services pour les propriétaires mais aussi pour nos clients vacanciers. En 2023, nous relèverons ensemble ce défi afin de : "rendre notre Marque incontournable dans le paysage touristique toujours très concurrentiel !"

Je vous souhaite le meilleur pour cette année qui commence.

Sylvie PELLEGRIN

Présidente de la Fédération Nationale de Gîtes de France®



Gîtes de France®

vous présente ses meilleurs voeux
pour 2023





Evénements touristiques



Coupe du monde de rugby

Les départements concernés par ces deux grands événements se préparent et s'organisent. Il s'agit d'apporter des conseils aux propriétaires pour accueillir au mieux ces nouveaux clients sans pour autant délaisser les clients fidèles.

Des rubriques JO 2024 et stades Coupe du monde de rugby vont être créées dans le livret d'accueil pour permettre à nos clients de visualiser très rapidement ces sites.

Les agences vont notamment travailler sur le pricing pour proposer une offre harmonisée dans le Réseau.

Jeux Olympiques et Paralympiques





Taux d'occupation de fin d'année

Pendant les vacances de Noël, nos taux d'occupation ont été en forte progression :

+ 21 points vs 2021

+ 26 points vs 2020

Un vrai boom sur la seconde semaine avec des taux frôlant les 100% dans certains départements !

Les Tops "destination Noël" de cette année :



**Auvergne Rhône-Alpes,
Grand Est,
Occitanie,
Pays de la Loire,
Normandie.**



La taxe de séjour 2022

Cette année, le montant total de la taxe de séjour reversée aux communautés de communes ou communes françaises s'élève à **21,3 millions d'euros**, en augmentation de 13,5% par rapport à 2021.

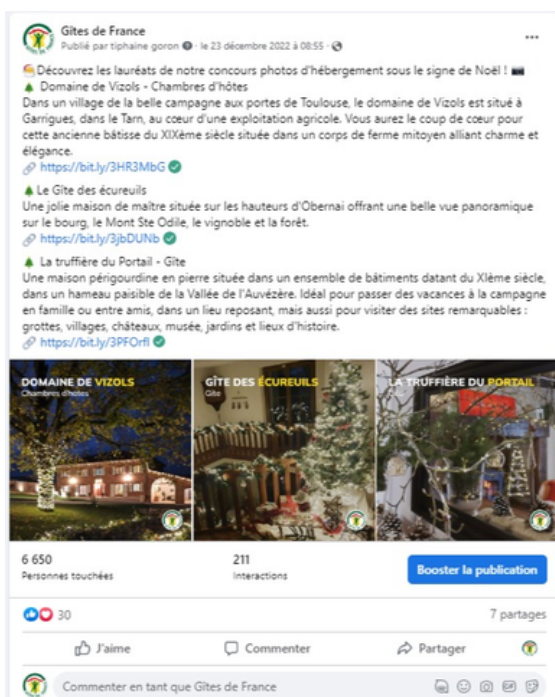




Concours photos de fêtes de fin d'année Gîtes de France®

Pour le premier jeu concours photos autour des fêtes de fin d'année, 36 propriétaires ont participé et ont envoyé les photos de leurs plus belles décorations de Noël.

Un jury composé de 3 collaborateurs du Réseau et de 3 de la Fédération s'est réuni pour départager les lauréats qui se sont vus offrir chacun un abonnement d'un an à Maison&Travaux.



Les 3 gagnants sont :
Le Domaine de Vizols dans le Tarn,
Le Gîte des Écureuils, dans le Bas Rhin, et
La Truffière du Portail en Dordogne.
Bravo à nos 3 gagnants !!!



Concours photos de fêtes de fin d'année Gîtes de France®



Le Domaine de Vizols - Tarn

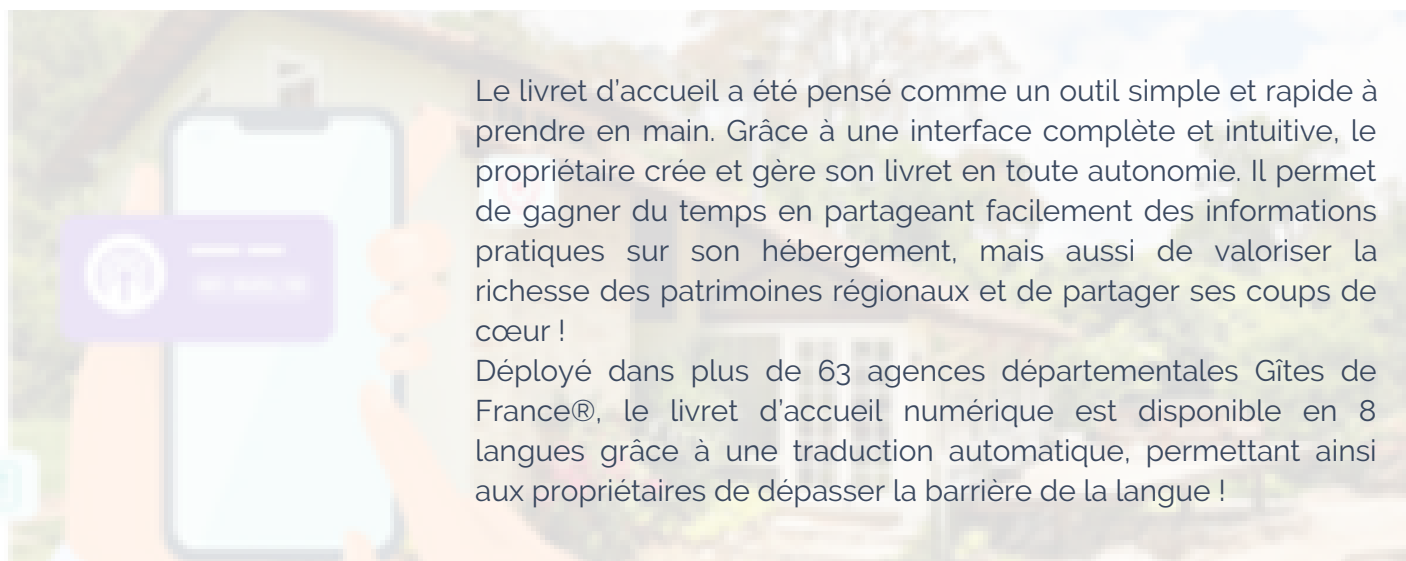
Le Gîte des Écureuils - Bas Rhin



La Truffière du Portail - Dordogne



Ateliers livret d'accueil numérique



Le livret d'accueil a été pensé comme un outil simple et rapide à prendre en main. Grâce à une interface complète et intuitive, le propriétaire crée et gère son livret en toute autonomie. Il permet de gagner du temps en partageant facilement des informations pratiques sur son hébergement, mais aussi de valoriser la richesse des patrimoines régionaux et de partager ses coups de cœur !

Déployé dans plus de 63 agences départementales Gîtes de France®, le livret d'accueil numérique est disponible en 8 langues grâce à une traduction automatique, permettant ainsi aux propriétaires de dépasser la barrière de la langue !

Afin d'évoquer l'utilisation de ce nouveau service pour vous, propriétaires, des ateliers à distance de prise en main de l'outil ont été proposés.

Ce sont des ateliers pratiques qui permettront de faire une démonstration de l'outil et de vous aider à faire les premiers pas sur le livret d'accueil.

Si vous souhaitez y participer, n'hésitez pas à prendre contact avec votre agence.



A LA RENCONTRE DES CLIENTS



Lancement de la carte cadeau

La carte cadeau Gîtes de France® dématérialisée (www.gites-de-france.com/fr/carte-cadeau) a été lancée le 18 novembre 2022.

Depuis le lancement, il a été vendu plus de **1 100** cartes cadeaux Gîtes de France® pour un volume d'affaires de plus de 150 000 euros.

L'acheteur de la carte cadeau a la possibilité de l'envoyer directement par mail au receveur ou de faire une demande d'envoi par voie postale.

La carte cadeau Gîtes de France® est utilisable dans tous les hébergements réservables en ligne du site <https://www.gites-de-france.com/fr>

Le receveur d'une carte cadeau Gîtes de France® peut payer en totalité ou en partie sa réservation dans l'étape de paiement du tunnel de réservation.



A LA RENCONTRE DES CLIENTS



Campagne de marque 2023

Pour continuer à développer l'attractivité de notre belle marque, nous avons validé un plan de communication plus large que l'année dernière.

En 2023, nous serons donc présents :

- Sur les **réseaux sociaux** : sur Facebook et Instagram, mais aussi Pinterest, et en partenariat avec certains blogueurs,



- En **affichage** dans les grandes gares,



- **En ligne**, sur les grands sites de replay et d'information, en diffusant la vidéo de la campagne,



- Sur **Spotify**, en spots audio sur la chronique « Sur la route »,



- Sur **Topito**, avec de la création de contenus décalés et viraux dédiés à Gîtes de France,



- Et, en presse, dans le **Figaro Magazine** et le **Routard Magazine**.





Bilan presse 2022

Au 31 décembre

656 retombées

- 353 en radio
- 176 en presse
- 127 en TV



63% des retombées sont sur des médias locaux,
37% sur des médias nationaux.

Cela représente environ 4,9 M€ en équivalence d'achats publicitaires.

A LA RENCONTRE DES CLIENTS



Mise en avant des chambres d'hôtes

Découvrez le goût des terroirs !

Bonjour ,
Cap sur les bons produits du terroir et les escapades gourmandes ! Partez en weekend pour un voyage gustatif à la découverte des terroirs de France !
Lors de votre **séjour en chambre d'hôtes**, dès votre réveil, savourez un petit-déjeuner authentique préparé par nos propriétaires. Profitez-en pour échanger avec eux, sur les différentes visites à faire et les bonnes adresses qu'ils partageront avec plaisir.
Vous aimez les repas conviviaux ? Réservez un séjour avec **table d'hôtes**, vous partagerez la table de vos hôtes, l'occasion d'échanger sur le terroir et sa gastronomie à la bonne tranquillité.
Passionné d'œnologie, ou amateur de vin, découvrez nos **séjours œnotourisme** : une belle façon de voyager en France, le vignoble le plus riche en saveurs au monde. Aux quatre coins de l'hexagone et en Corse, choisissez votre vignoble préféré !
Qui dit terroir, pense produits locaux goûts et de qualité. Nos propriétaires Gîtes de France® et **biensvenue à la ferme** vous feront visiter leurs exploitations et vous présenteront leurs productions : des souvenirs à rapporter dans vos valises et à partager entre amis ou en famille.



Dernière Minute Weekend de Pâques

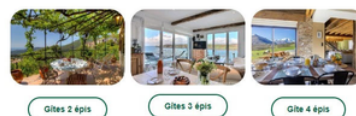


La France by Gîtes de France®



Top 100 des destinations

Choisissez votre confort



Une question ? Un renseignement ?

Dans chaque département, l'agence Gîtes de France® vous conseille et vous accompagne lors de votre séjour. Vous avez une question, besoin d'un renseignement à propos de votre location, contactez l'agence du département où se situe votre hébergement.

Les Agences Gîtes de France® dans les départements

Un projet d'hébergement ?

Vous avez un projet de location de vacances ou vous possédez déjà un hébergement ? Vous souhaitez être accompagné au quotidien par une équipe d'experts locaux, proches de chez vous ?
N'hésitez pas à contacter l'agence Gîtes de France® du département où se situe le bien que vous destinez à la location. N'hésitez plus, rejoignez le pionnier du tourisme chez et par l'habitant !

Je rejoins le réseau Gîtes de France®

En avril 2022, nous avons initié une lettre envoyée aux 96 000 abonnés "Spécial Chambres d'hôtes" incluant les tables d'hôtes.

L'opération a connu un franc succès : 28 000 abonnés ont ouvert la lettre et de nombreux séjours en maison d'hôtes ont été réservés à la suite de cette communication. Nous avons donc décidé de réitérer l'opération cette année, au printemps, en avril 2023. Souhaitons lui encore plus de succès que l'année passée !

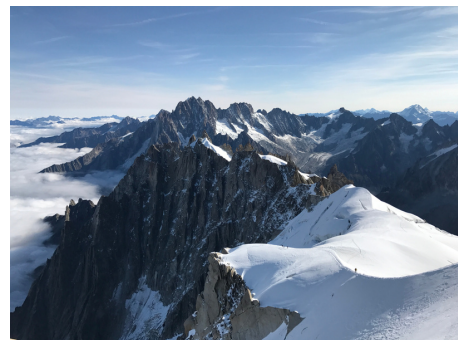
A LA DECOUVERTE DE NOS TERRITOIRES



Voyage en Haute-Savoie

Chamonix, capitale mondiale de l'alpinisme

Chamonix justifie son titre envié de capitale mondiale de l'alpinisme et des sports de montagne. Bordée par le somptueux massif des Aiguilles Rouges, la ville bénéficie d'une situation exceptionnelle au pied du Mont Blanc, le mythique plus haut sommet des Alpes (4 810 m) dont le massif forme le troisième site naturel le plus visité au monde. La réputation de Chamonix a depuis longtemps franchi les frontières de l'Europe. La ville attire alpinistes, skieurs, randonneurs, promeneurs contemplatifs et simples curieux venus du monde entier, multipliant par dix, en haute saison, la population chamoniarde de 10 000 habitants.



La vallée de Chamonix, depuis Servoz jusqu'à Vallorcine en passant par Les Houches, lie des paysages naturels grandioses à une Histoire forgée par des hommes, pionniers, que l'alpiniste légendaire Lionel Terray appelait "Les Conquêteurs de l'inutile". Tels Jacques Balmat, chasseur de chamois et cristallier, et le docteur Michel-Gabriel Paccard, foulant pour la première fois le "Toit de l'Europe" le 8 août 1786, après plusieurs tentatives infructueuses. Ce sera le début de la grande aventure de l'alpinisme... Née il y a 200 ans, la Compagnie des Guides de Chamonix demeure une référence incontournable pour les amoureux de la montagne.

Une porte d'entrée accessible vers l'univers de la haute-montagne.

Chamonix suscite la fascination du fait de la rude beauté de sommets et sites mythiques, que chacun peut admirer, voire fouler. La célèbre Aiguille du Midi tout d'abord, perchée à 3 842 m d'altitude, est rendue accessible via son vertigineux téléphérique, prouesse technologique ouverte en 1955. Plus récemment, en 2013, a été créé le Pas dans le Vide, petite pièce vitrée du sol au plafond située sur la terrasse supérieure de l'Aiguille, et surnommée "la plus haute attraction d'Europe". Elle permet au visiteur de vivre une expérience unique : sentir sous ses pieds un vide de plus de 1 000 m, tout en embrassant du regard les plus hauts sommets de l'Europe occidentale et l'exceptionnel glacier des Bossons.



A LA DECOUVERTE DE NOS TERRITOIRES



Voyage en Haute-Savoie

Chamonix, capitale mondiale de l'alpinisme

La Mer de Glace, plus long glacier de France, suscite toujours une fascination aujourd'hui... à laquelle se mêle une prise de conscience devant le recul spectaculaire de la langue glaciaire, impactée de plein fouet par le réchauffement climatique. Pour l'admirer, privilégiez une montée tranquille par le célèbre petit train à crémaillère qui part de Chamonix (et existe depuis 1908 !) pour arriver sur le site panoramique de Montenvers, situé à 1913 m d'altitude.

L'Aiguille Verte, les Drus, les Grandes Jorasses et le Mont-Blanc sont autant de sommets mythiques semblant inaccessibles au plus grand nombre, pourtant si proches depuis les terrasses des restaurants de la ville.



Une ville dynamique au cœur des montagnes

Chamonix est une ville qui reste dynamique toute l'année. Le musicien et compositeur André Manoukian l'a choisie pour créer La Maison des Artistes, lieu incontournable de concerts et de création artistique. Les restaurants de la ville sont accueillants et certains sont gastronomiques. Pour les passionnés de shopping, de nombreux magasins de matériels et vêtements de montagne, ou de mode "sportswear", proposent une palette de marques emblématiques, rares dans un périmètre aussi réduit. La culture locale est également animée de concerts, festivals, vie nocturne... il fait bon vivre ici, en montagne.

Au-delà de l'alpinisme et des célèbres domaines de ski alpin des Houches, du Brévent, de la Flégère ou encore des Grands-Montets et de Balme, les randonneurs trouvent dans les environs de Chamonix pas moins de 350 km de sentiers balisés, répartis sur 160 itinéraires. Des sentiers pour tous niveaux, vers des sommets et lacs d'altitude somptueux (Lac des Cheserys, Lac Blanc, Lacs Noirs, notamment) !

Que vous soyez sportif ou contemplatif, profitez de la vallée de Chamonix, en Haute-Savoie, selon le rythme qui vous convient.



Le petit-déjeuner

10

CONSEILS POUR LE PETIT-DÉJEUNER EN CHAMBRES D'HÔTES GÎTES DE FRANCE ®

Préambule

Cette fiche regroupe un ensemble de recommandations et de conseils au sujet du petit-déjeuner en chambre d'hôtes.

Bien sûr, libre à chacun d'agréments selon ses envies et ses compétences, et en respectant les prérequis de votre classement en épis !

A privilégier dans tous les cas : **le fait maison et le local.**

1



Les boissons chaudes (café, chocolat, thé et autres infusions) : mieux vaut demander la veille à vos hôtes, au moment de l'accueil, ce qu'ils prendront comme boissons chaudes afin de préparer ce qu'il faut et en quantité suffisante... Prévoyez différents contenants adaptés à la quantité à servir car certains hôtes souhaiteront par exemple une théière individuelle.

2

Un jus de fruit ou le choix entre plusieurs. N'hésitez pas à varier un peu si vos hôtes restent plusieurs jours chez vous mais sachez que le jus d'orange reste le best-seller... et c'est encore mieux s'il est fraîchement pressé ! Encore une fois, prévoyez des contenants différents selon le nombre d'hôtes, un jus de fruit c'est tellement plus appétissant dans un joli pichet en verre que dans une bouteille en plastique.



3



Les confitures : maison ou artisanales et locales : veillez également à varier les parfums et à en proposer au minimum 2 (une confiture à base de fruits rouges et l'autre à base de fruits jaunes par exemple). Elles peuvent être servies dans des pots à la taille appropriée en fonction du nombre d'hôtes pour éviter le gâchis et avec une cuillère dédiée pour éviter que les personnes ne se servent avec leur propre cuillère !

4

Le beurre : le 1/2 sel devenant de plus en plus populaire, prévoir le choix entre ce dernier et le doux. Les portions individuelles sont bien pratiques même si a priori moins écolos avec leur papier d'emballage : moins de perte et plus d'hygiène au final. A vous de choisir !



5



Le pain : Si vous êtes courageux et bien équipé en matière de four, le pain chaud maison c'est génial ! Plus généralement, trouvez les bonnes boulangeries autour de chez vous pour offrir un pain local et varié en proposant cependant, toujours une baguette classique et/ou un pain de campagne en base.



6

Les céréales : il en existe de nombreuses sortes et difficile de tomber sur celles que chérissent vos hôtes à chaque coup ! À noter qu'elles sont "à la demande" dans nos grilles de classement. Le mieux est d'avoir toujours en stock un paquet de flocons d'avoine ou de muesli simple.



7



Le yaourt : maison de préférence, cela vous coûtera moins cher et la satisfaction de vos hôtes n'en sera que meilleure. Cela prend exactement 5 minutes montre en main pour réaliser 12 yaourts nature... et la yaourtière fait le reste !

8

Les viennoiseries : le croissant reste le grand préféré mais vous pouvez également varier si vos hôtes restent plusieurs jours. La brioche (maison de préférence) reste une belle alternative à la viennoiserie individuelle. Le gâteau maison également qui peut venir en complément sans oublier la spécialité locale (au moins le jour du départ pour rester sur une bonne impression 😊) !



9

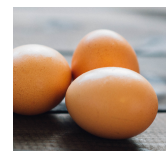


Les fruits : soit sous forme d'une jolie corbeille de fruits de saison renouvelée chaque matin soit sous forme de salade de fruits. Par expérience, les coupes de salade de fruits individuelles sont beaucoup plus appréciées que la corbeille !

10

Le fromage, les œufs, la charcuterie ne font pas partie de notre petit-déjeuner traditionnel mais peuvent être « la cerise sur le gâteau » ou venir en complément et/ou alternativement si vos hôtes sont étrangers ou ont d'autres habitudes alimentaires...

Pour les positionnements 4 et 5 épis ils sont requis.



Adaptez-vous au mieux sans que cela ne devienne une contrainte trop importante car c'est aussi vous qui proposez !



Le petit-déjeuner

La présentation du petit-déjeuner

La présentation du petit-déjeuner est la première impression que vous donnez. Elle sert également à mettre en appétit. Privilégiez une vaisselle simple et supportant le lave-vaisselle sans pour autant tomber dans le mazagran et le bol très épais... C'est comme pour le vin, le contenant fait aussi le contenu et un café n'aura pas le même goût, que vous le buviez dans une tasse en porcelaine plutôt fine ou un mug épais.

Harmonisez la nappe ou les sets de table avec votre vaisselle sans charger la décoration de table. Le tout doit rester fonctionnel et... digeste !

Selon la taille de la maison d'hôtes et le nombre d'épis, le petit-déjeuner peut se présenter sous différentes formules. Par exemple et selon la configuration de l'espace, un petit-déjeuner « mixte » servi à table pour les boissons et sous forme de buffet pour la nourriture peut s'imposer...



Et les horaires du petit-déjeuner ?

C'est souvent la question posée au moment des agréments.

En fonction de votre organisation, vous pouvez fixer une plage horaire, par exemple : à partir de 8 h et jusqu'à 9 h 30 mais aussi demander à vos hôtes la veille à quelle heure ils souhaitent le prendre tout en donnant une heure limite pour vous éviter les petits-déjeuners trop tardifs.

Vous pouvez également fixer une plage horaire en semaine et une pour le week-end mais cela doit rester simple à comprendre et confortable pour vos hôtes. N'oublions pas la célèbre phrase de Nicolas Boileau : « Ce qui se conçoit bien s'énonce clairement et les mots pour le dire viennent aisément ».

En espérant que ces quelques conseils vous soient utiles et répondent aux questions que vous vous posez.



LE COIN DES EXPERTS

Spécial Chambre d'hôtes



Table d'hôtes : petits conseils entre propriétaires

Pourriez-vous vous présenter ?

Nous nous appelons Kristofor et Floriane Hallee nous tenons une chambre d'hôtes à Saint-Laurent en Haute-Savoie (74800).

Mon mari travaille à temps plein en parallèle donc je gère la chambre d'hôtes. C'est une reconversion professionnelle suite à l'arrivée de nos 2 enfants. Avant cela j'exerçais dans le marketing. Je suis originaire de la région mais mon mari est américain. Nous avons beaucoup voyagé pour le travail (les 10 dernières années se sont passées à Londres, Copenhague et Hambourg) et avons décidé de revenir dans cette région que nous adorons, en 2019. C'est une activité que nous avons envisagée il y a déjà longtemps car nous aimons recevoir et rencontrer du monde.



Qu'est-ce qui vous a donné envie de proposer la table d'hôtes à vos clients ?

L'envie de partager plus de temps avec nos hôtes. L'envie de leur faciliter leur séjour (surtout pour les familles avec des enfants en bas âge) et j'aime cuisiner.

Vous êtes-vous formés sur les aspects réglementaires ? Et comment ?

J'ai effectué une formation au Canada qui était obligatoire afin d'exercer dans les lieux de restauration où je me trouvais. Malheureusement celle-ci n'est pas valide en Europe (c'est pourtant les mêmes règles d'hygiène). Nous avons donc commencé la table d'hôtes sans aucun permis d'exploiter afin de savoir si cela correspondait à nos envies et si c'était quelque chose de faisable pour nous. Je suis inscrite pour le début d'année 2023 à la formation HACCP (Hygiène Alimentaire) ainsi qu'au permis d'exploiter pour pouvoir offrir du vin à nos convives pendant le repas.

Quelles sont vos astuces en termes d'organisation pour proposer la table d'hôtes ?

Nous utilisons des produits locaux et/ou bio. Il est très facile selon moi de cuisiner d'excellents repas lorsque les produits de base sont de bonne qualité. Nous avons la chance d'être entourés de fermes et de connaître des maraîchers donc la tâche est simple..., il n'y a plus qu'à ajouter beaucoup d'amour et un peu d'organisation. Je pense que ce qu'il faut pour réussir est de savoir bien cuisiner 4 ou 5 plats régionaux - idem pour les entrées et les desserts et surtout d'utiliser des produits de saison. Pas besoin d'être chef puisque la plupart des hôtes ne dîneront que 1 ou 2 fois chez nous durant leur séjour. Une jolie table, propre et soignée compte aussi.

Je demande à être prévenue au moins 4 jours à l'avance pour la table d'hôtes afin de pouvoir faire mes courses tranquillement et de pouvoir planifier mes journées - pour que tout soit prêt pour nos convives et que nous puissions passer à table tranquillement, sans stress, en toute convivialité.

Un grand merci à Kristofor et Floriane Hallee, La laurentine en Haute-Savoie