






BLEU MINUIT

# BLEU MINUIT RECHERCHE

## SON RESPONSABLE DE DOMAINE

La Rive Étoilée - Thézillieu, Massif du Jura



 Bleu Minuit La Rive Étoilée, 324 Chem. du Camping, 01110 Plateau d'Hauteville  
 <https://bleu-minuit.com/ecolodges-thezillieu/>  
 [helene@bleu-minuit.com](mailto:helene@bleu-minuit.com)

# Sommaire

---

1. L'entreprise Bleu Minuit
2. Le site de la Rive Étoilée
3. Un contexte touristique favorable
4. Nous recherchons notre nouvelle étoile pour le site
5. Pour postuler





# 1.L'entreprise Bleu Minuit

## Concept Bleu Minuit : Redonnez sens à vos nuits

Bleu Minuit est un opérateur hôtelier d'hébergements insolites. Créée en 2019, la start-up propose des séjours en écolodges avec verrière zénithale pour une nuit à la belle étoile dans le confort d'une chambre 5 étoiles.

### NOTRE PHILOSOPHIE

UNE AUTRE IDÉE DU LUXE, UN NOUVEL ART DE VOYAGER.



Écouter ses envies



Élargir son champ de vision



Toucher et être touché



Sentir et ressentir



Retrouver les goûts simples

## Notre équipe

Hélène Trautmann – Présidente et Fondatrice



Stéphane Reverre - Directeur des Finances & co-fondateur



Une équipe dynamique et motivée les accompagne :



# 1. L'entreprise Bleu Minuit



## Bleu Minuit se développe en France

Bleu Minuit compte désormais aujourd'hui 3 domaines :

- L'Arche à Obersteinbach dans le parc de l'hôtel/restaurant Anthon au cœur Parc Naturel des Vosges du Nord à 1h de Strasbourg, ouvert en décembre 2019
- La source en partenariat avec les Bains Sulzbad sur le thème du bien-être a ouvert en juillet 2023 à 20 min de Strasbourg.

**La Rive Étoilée le troisième site à Thézillieu sur le plateau de Hauteville dans l'Ain a ouvert en juillet 2024 !**



**Acteur de l'écotourisme,  
Bleu Minuit est une marque déposée  
avec des valeurs !**





## 2. La Rive Étoilée

---

### Une déconnexion à plus de 1 000 mètres d'altitude au bord de l'eau

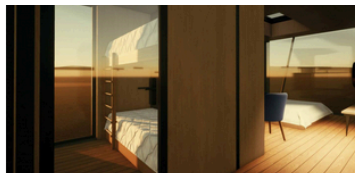
Situé à Thézillieu, commune déléguée du Plateau d'Hauteville, le site bénéficie d'un environnement naturel, à proximité de la forêt, au bord d'un étang à 1h30 de Lyon, Genève ou Annecy.



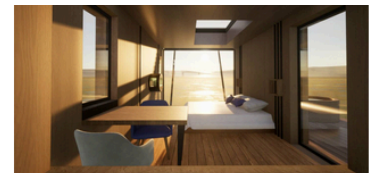
Ouvert à l'été 2024, cet ancien camping municipal a été transformé pour accueillir 8 lodges dès l'ouverture et 6 autres courant 2025.



Lodge Duo.



Lodge Famille.



Lodge sur l'eau.

### Partez pour la déconnexion...

- ✓ Une nuit insolite en écolodge avec verrière zénithale pour admirer les étoiles (lunettes astronomiques à disposition) et kitchenette intégrée
- ✓ Un panier petit-déjeuner de produits bio et locaux déposé devant le lodge
- ✓ L'accès au bain nordique privatif

# 3. Un contexte touristique favorable

## Localisation

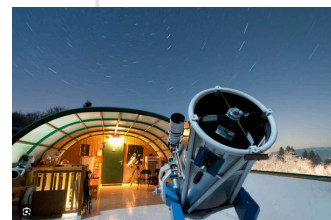
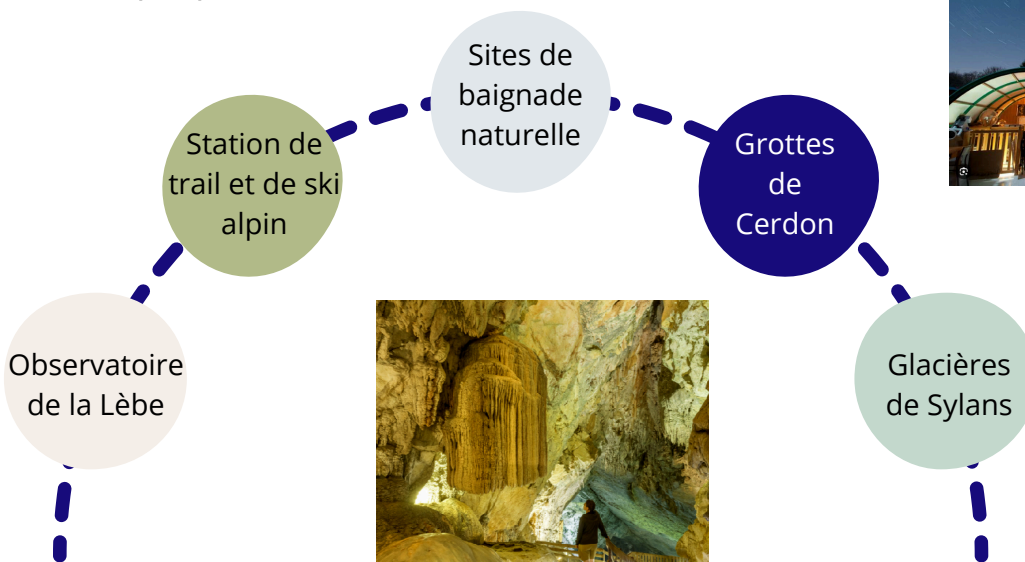
Le territoire du Haut-Bugey Agglomération est un territoire riche en identité, patrimoine et activité.

La commune de Thézilleu situé au cœur du Plateau d'Hauteville dans le département de l'Ain, bénéficie d'une proximité avec les agglomérations de Bourg-en-Bresse et Oyonnax.



## Un territoire nature propice à la reconnection

L'environnement touristique autour du site est riche et multiple pour satisfaire les clients :



# 4. Notre nouvelle étoile pour le site

---



## Votre mission si vous l'acceptez !

Rattaché.e à l'équipe de Bleu Minuit, vous êtes responsable de la gestion globale et du bon fonctionnement du nouveau Domaine Bleu Minuit qui ouvrira en juillet 2024 à Thézillieu, dans l'Ain (actuellement 6 lodges, prochainement 2 lodges supplémentaires, suivi d'une deuxième phase de 6 lodges en 2025) :

### Opérations, management et Relations Humaines

- Gestion des réservations téléphoniques et mails. Gestion des arrivées et départs, remise des clés, encaissement et facturation à la fin du séjour.
- Gestion opérationnelle et supervision de l'ensemble des opérations quotidiennes.
- Management d'une équipe de 2 personnes (accueil, ménage ...) et prestataires (espaces verts, massages, prestataires restauration ...), communication avec la société mère.
- Recrutement de l'équipe, formation, évaluations professionnelles.

### Gestion financière et comptable

- En lien avec la société mère, gestion des coûts, suivi du budget du domaine.
- Analyse mensuelle des ratios clés, maîtrise des lignes du P&L
- Suivi administratif et comptable en lien en lien avec le DAF.

### Qualité et service

- Gestion du service et des relations clients
- Respect des standards qualités et des process en vigueur pour l'ensemble des services du Domaine.



# 4. Notre nouvelle étoile pour le site

---

## Conformité et réglementation

- Veille du respect des réglementations et normes légales en vigueur (HACCP, ERP, incendie, social, qualité d'eau,...).
- Gestion de la sécurité des clients et du personnel.
- Rôle d'alerte en cas de situation à risques et s'assurer de la mise aux normes

## Gestion des fournisseurs

- Gestion des contrats avec les fournisseurs de services et de produits, en lien avec la société mère.
- Responsabilité de la qualité des produits et services achetés.

## Distribution et commercial

- Travail en partenariat avec le responsable RM pour que la stratégie de tarification soit optimisée.
- Travail en étroite collaboration avec la responsable marketing et communication pour développer des plans de vente efficaces.

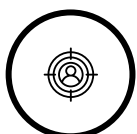
## Maintenance du Domaine

- Collaboration avec les équipes techniques pour la maintenance des installations et la planification des interventions.
- Contrôle des interventions et s'assurer de la bonne réalisation de ces dernières.

**Dans ce contexte d'ouverture de l'établissement, après une période de formation et en lien avec la société mère, vous participez activement à la mise en place opérationnelle des standards, des process et des outils.**

# 4. Notre nouvelle étoile pour le site

## Bleu Minuit recherche



**Un.e "super directeur.rice" dynamique et autonome. Véritable couteau suisse, en charge de l'exploitation du site, l'organisation et le relationnel sont vos plus grandes qualités !**



**Professionnel.le de l'hôtellerie et de la restauration, vous détenez une connaissance des opérations hôtelières, des normes de service et des tendances du secteur.**

**Vous avez idéalement déjà mené une ouverture d'hôtel et/ou de restaurant.**



**Vous êtes à l'aise sur les différents outils informatiques et techniques**



**Vous avez l'esprit d'équipe, avec des compétences avérées en management d'équipe et le sens inné de la communication et des relations humaines.**



**Vous êtes orienté.e clients et qualité.**



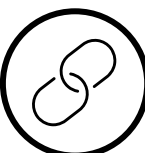
**Vous êtes organisé.e, rigoureux.se et communicant.e, pédagogue et diplomate.**



**Vous êtes force de proposition et savez prendre des décisions rapidement et efficacement.**



**Vous avez une sensibilité au développement durable et vous souhaitez l'intégrer dans la vie du Domaine**



**Vous avez le goût de tisser un lien étroit avec le territoire et ses acteurs locaux**

## Informations pratiques



**Localisation : Thézillieu**



**Durée de contrat : CDI**



**Début de contrat : dernier trimestre 2024**



**Expérience souhaitée dans la gestion hôtelière - connaissance du poste de réceptionniste au minimum**



**3 000€ Brut mensuel**

## 5. Pour postuler

---

**Hélène Trautmann**

PRÉSIDENTE ET FONDATRICE

email : [rh@bleu-minuit.com](mailto:rh@bleu-minuit.com)

Candidature sur site internet et relayée sur LinkedIn

