

**LES BARS A CIGARES ET FUMOIRS DANS LES**  
**HOTELS 5 ETOILES ET PALACES**



## REMERCIEMENTS

Tout d'abord je souhaite remercier les professionnels qui ont pris le temps de répondre à mes questions afin de pouvoir analyser leur bar :

- ~ Monsieur Geoffroy BERRIER, responsables des restaurants de La Cours des Loges, Lyon
- ~ Monsieur Manu HARIT, créateur du Club Viñales au Royal Monceau à Paris
- ~ Monsieur Louis DELEVAUX, chef barman chez Les Airelles à Courchevel.
- ~ Monsieur Vincent THIENARD, Talent Manager de l'Institut Paul Bocuse, et Madame Emma JEANNOUTOT, Coordinatrice Marketing Digital de l'hôtel Le Lutétia à Paris.

Je remercie également Madame Annabelle WARNIER, Talent Manager de l'Institut Paul Bocuse pour m'avoir donné le contact de Monsieur HARIT.

Pendant la rédaction de mon mémoire et en faisant mes recherches j'ai eu du mal à comprendre la réglementation des bars à cigares et des fumeurs dans les hôtels. Pour cela, Monsieur Julien SCHRUOFFENEGGER-MALCUIT, général manager de l'hôtel Fourvière\*\*\*\* à Lyon et Monsieur Florian REY fondateur du Cigar social club à Paris ont pu m'aider et m'éclairer.

Enfin, je remercie Madame Nadine CHAREYRE et Monsieur Marc VERSINI pour nous avoir suivi et conseillé tout au long de la réalisation de notre mémoire.

## SOMMAIRE

<b>INTRODUCTION :</b> .....	<b>1</b>
<b>PARTIE I - LES BARS A CIGARES DANS LES HOTELS 5 ETOILES ET LES PALACES ....</b>	<b>2</b>
A) LA NAISSANCE DES BARS A CIGARES ET LEUR PLACE DANS L'HOTELLERIE DE LUXE AUJOURD'HUI .....	2
1) <i>Qu'est-ce qu'un bar à cigares</i> .....	2
2) <i>L'histoire des fumoirs et bars à cigares à travers l'évolution de la société</i> .....	2
B) LES HOTEL 5 ETOILES, SIGNIFICATION ET EVOLUTION EN FRANCE.....	6
1) <i>Qu'est-ce qu'un hôtel 5 étoiles</i> .....	6
2) <i>La création de la dernière catégorie d'hôtel Atout France</i> .....	6
C) L'APOGEE DE L'HOTELLERIE DE LUXE FRANÇAISE : LES PALACES .....	7
1) <i>Qu'est-ce qu'un Palace :</i> .....	7
2) <i>Les premiers Palaces et l'agrandissement de cette prestigieuse famille avec le temps</i> .....	10
D) LES BARS A CIGARES DANS L'HOTELLERIE DE LUXE EN FRANCE ET LEURS CARACTERISTIQUES. ....	12
1) <i>Le produit phare de ces bars : le cigare</i> .....	13
2) <i>Un lieu dédié, où la décoration et l'ambiance ont un rôle très important</i> .....	13
3) <i>Un service dédié, afin que cet art soit mis à l'honneur</i> .....	13
<b>PARTIE II - ANALYSE DE TROIS PALACES ET D'UN HOTEL 5 ETOILES : LE ROYAL MONCEAU, PARIS ET LE LUTETIA, PARIS, LES AIRELLES, COURCHEVEL ET LA COURS DES LOGES, LYON.....</b>	<b>14</b>
A) LES QUATRE BARS A CIGARES COMPARES SELON LES TROIS CRITERES .....	16
1) <i>Le produit phare : le cigare</i> .....	16
2) <i>Un service dédié</i> .....	17
3) <i>Un lieu dédié</i> .....	19
B) ANALYSE ET REFLEXION .....	22
1) <i>Tableau de synthèse</i> .....	22
2) <i>Des réflexions et questions se posent à la suite de cette analyse</i> .....	25
<b>BIBLIOGRAPHIE :</b> .....	
<b>TABLE DES ILLUSTRATIONS</b> .....	
<b>ANNEXES</b> .....	<b>1</b>

## INTRODUCTION :

Le cigare fait son entrée en Europe et en France au 16<sup>ème</sup> siècle. Ce « *Petit rouleau constitué de feuilles et de fragments de tabac, destiné à être fumé* »<sup>1</sup>, devient rapidement populaire en Europe. Le tabac utilisé pour la réalisation des cigares provient le plus souvent d'Amérique. Cuba, la République Dominicaine et le Brésil sont de grands producteurs. Le cigare se compose de trois parties : la tripe<sup>2</sup>, la sous-cape<sup>3</sup> et la cape<sup>4</sup>.

Avec le temps, il devient rapidement un produit d'exception. Fumer un cigare de qualité est tout un art.

Alors que les lois contre le tabagisme se développent en France au 20<sup>ème</sup> siècle, les bars à cigares modernes et fumeurs commencent à voir le jour afin que cet art continue d'exister. Les cigares touchent une clientèle qui est en majorité masculine et aisée. Les bars à cigares dans les hôtels 5 étoiles et les Palaces sont alors des lieux qui satisfont très bien cette segmentation.

Ce thème est pour moi très intéressant à traiter : j'ignorai la présence de ce genre de bars dans les hôtels et j'ai souhaité en apprendre plus à leur sujet.

Dans un premier temps, nous allons définir ce qu'est un bar à cigares et son histoire. Puis quelles sont les caractéristiques d'un hôtel 5 étoiles et d'un Palace. Nous analyserons ensuite les différents critères des bars à cigares dans quatre établissements : Le Royal Monceau et Le Lutétia, deux Palaces parisiens, Les Airelles, un Palace à Courchevel, et enfin La Cours des Loges, un hôtel 5 étoiles à Lyon.

---

<sup>1</sup> <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/cigare/15996>

<sup>2</sup> Cœur du cigare

<sup>3</sup> Feuilles intercalées entre la tripe et la cape qui permettent le maintien de la tripe

<sup>4</sup> Feuille qui recouvre le cigare. Reflète l'image de la marque.

## Partie I - Les bars à cigares dans les hôtels 5 étoiles et les Palaces

### A) La naissance des bars à cigares et leur place dans l'hôtellerie de luxe aujourd'hui

#### 1) Qu'est-ce qu'un bar à cigares

Tout d'abord, par définition un bar à cigares est « *un établissement qui s'adresse aux clients qui fument des cigares* »<sup>5</sup>. Ils se développent dans les années 1900 alors que les lois contre le tabagisme s'accroissent. Elles interdisent la consommation de tabac dans les espaces clos et les espaces accueillant du public, destinés à un usage collectif. Cependant, ces nouvelles règles tolèrent la consommation du tabac dans certains espaces, comme les bars à cigares, à condition qu'ils mettent à la disposition de la clientèle un fumoir et qu'ils respectent certaines conditions.

Nous devons aussi définir le terme de « fumoir » afin de comprendre l'évolution et la réglementation des bars à cigares. Ainsi le fumoir, permet de pouvoir consommer du tabac dans des bâtiments, comme des immeubles de bureaux, aéroport ou navire. D'après la définition du dictionnaire Larousse un fumoir est une « *Pièce, local prévus spécialement pour les fumeurs* »<sup>6</sup>.

#### 2) L'histoire des fumoirs et bars à cigares à travers l'évolution de la société

A la fin du 16<sup>ème</sup> siècle, plusieurs pays européens, dont la France, grâce à l'intensification du commerce maritime, succombent à la tentation du tabac. La dégustation de cigare devient une coutume pour eux.

Alors que le cigare a du mal à être socialement accepté, il gagne petit à petit de la notoriété et devient une marque de noblesse et de richesse. En effet le cigare est, à cette époque, beaucoup plus cher que le tabac pour la pipe.

Au 18<sup>ème</sup> siècle, l'Espagne devient l'un des pionniers du cigare en Europe. C'est le premier pays européen à accueillir ce bien sur son territoire. Pour cela, en 1731 le pays fonde « La fabrique royale de cigare de Séville », afin de montrer sa supériorité en ce qui concerne la fabrication du

---

<sup>5</sup> <http://dictionnaire.sensagent.leparisien.fr/cigar+bar/en-en/>

<sup>6</sup> <https://www.cnrtl.fr/definition/fumoir>

cigare. L'Espagne exporte depuis Cuba les feuilles de tabac afin de réaliser sa propre marque de cigare.<sup>78</sup>

Historiquement, les fumeurs sont à l'époque une pièce dans une maison, dans un hôtel ou dans un restaurant qui permettent aux personnes consommant du tabac sous toutes ces formes : cigarette, pipe, cigare ou bien narguilés, de pouvoir fumer librement dans cet espace.<sup>9</sup>

Pendant l'ère Victorienne, malgré le fait que fumer un cigare soit devenu une habitude, il reste quand-même que le fait que fumer dans la rue soit considéré comme un acte impoli, surtout devant les femmes. Il est même paru en Angleterre, à cette époque, une loi interdisant de tenir un cigare allumé dans sa main dans la rue. C'est notamment grâce à ce fait de société, et à cette nouvelle loi, que se sont développés les bars à cigares. Ils permettent aux hommes de se retrouver ensemble après le repas afin de déguster un bon cigare accompagné d'un digestif. Tandis que la femme reste à la maison.

« *Messieurs, vous pouvez fumer !* » est devenue une phrase emblématique du roi d'Angleterre Edouard VII. Il conteste l'avis de sa mère, la reine Victoria qui s'oppose à la consommation de tabac. Dès lors, la consommation du tabac est libérée de cette loi qui empêche les personnes de fumer dans la rue. C'est à cette époque que partout en Europe la consommation du tabac s'accélère.

Le cigare a toujours été moins consommé que les cigarettes, brunes à l'époque. Il devient de moins en moins populaire au 21<sup>ème</sup> siècle, surtout auprès des jeunes adultes, face à la cigarette blonde. En effet, la cigarette est moins chère que le cigare. Pour un paquet de 20 cigarettes, le prix est en moyenne 10€<sup>10</sup>. Tandis que le prix d'un cigare est en moyenne autour de 10 à 15€<sup>11</sup>, pour un cigare dit « de milieu de gamme ». De plus, dans notre société où tout s'accélère et où les personnes sont de plus en plus stressées dû à leur travail, la cigarette est plus facile à consommer. Plus rapide, elle se consume en quelques secondes, parfaite pour une courte pause au travail. Tandis que le cigare se consume entre une demi-heure et une heure.<sup>12</sup>

Mais les amateurs de cigares sont encore nombreux. Cependant, ils préfèrent en consommer moins mais de meilleure qualité. Avec cette façon de penser, de nombreux bars à cigares

---

<sup>7</sup> Le cigare de la lecture à l'art, Didier Houvenaghel, 2005

<sup>8</sup> Le Petit Larousse des cigares, Guillaume Tesson

<sup>9</sup> [https://fr.wikipedia.org/wiki/Fumoir\\_%28tabac%29](https://fr.wikipedia.org/wiki/Fumoir_%28tabac%29)

<sup>10</sup> <https://www.journaldunet.com/patrimoine/guide-des-finances-personnelles/1421603-prix-de-la-cigarette-2020-prix-de-votre-paquet-a-compter-de-novembre/>

<sup>11</sup> <https://www.cigare-fourmi.com/prix-cigares-guide-ultime/>

<sup>12</sup> <https://www.cigares.com/blog/histoire-cigare-18eme-siecle/>

ouvrent leurs portes dans de grandes villes de France, comme Paris ou Lyon. Les bars à cigares sous le nom de « bar à cigares », « fumoir à cigares » ou bien « cigar lounge », sont de nos jours très faciles à trouver. Il ne reste plus qu'à trouver celui qui nous correspond. Le plus souvent ces bars aux caractères intimistes et décalés ou bien similaires à ceux anglais des années 1900, offrent la possibilité de réellement s'évader le temps de quelques heures et d'oublier le monde qui tourne derrière les murs de ce bar. Canapés en velours ou en cuir, moquette et lumière tamisée sont au rendez-vous. Tout est mis en jeu pour que ce moment soit unique et inoubliable. Ils offrent des cigares du monde entier, pour tous les prix. Ils s'accompagnent souvent d'une boisson tel que le whisky, cognac, rhum... et parfois même de mets comme le caviar pour les bars les plus chics. « *Les arts de la table rendent sans doute le cigare plus accessible* » - Guillaume Tesson, auteur du Petit Larousse des cigares.<sup>13</sup> Ce concept est tiré vers le haut grâce à l'hôtellerie et à la restauration, et notamment grâce à la mixologie, d'après Monsieur Rey, fondateur du Cigar Social Club à Paris.

L'ambiance musicale est tout aussi importante. On y joue du jazz ou du blues. Certains bars décident même de faire jouer des artistes ou groupes de musique.

Mais le monde des fumeurs a dû faire face à la création de nombreuses lois contre le tabagisme.

Au 20<sup>ème</sup> et 21<sup>ème</sup>s siècles apparaissent de nouvelles lois et une législation contre le tabac qui visent à réduire le tabagisme et le tabagisme passif. La consommation du tabac devient de plus en plus compliquée dans les espaces publics. En effet, l'une des premières lois contre le tabagisme est parue en 1991 par Claude Evin. Cette loi, intitulée Loi Evin, est sûrement la plus connue et celle qui a eu le plus d'impact sur le tabagisme. Elle vise à interdire la consommation de tabac dans les lieux à usage collectif et dans les transports collectifs. En 2007 et 2008, rentrent en vigueur des lois qui renforcent la loi de Claude Evin. Il est dès lors interdit de consommer du tabac dans les débits de boissons sur place, les casinos, discothèques, débits de tabac, hôtels et restaurants. Les bars à cigares doivent alors s'adapter.<sup>1415</sup>

À la suite de ces lois, ils gagnent en intérêt et se développent.

---

<sup>13</sup> <https://www.lefigaro.fr/mode-homme/2016/08/29/30007-20160829ARTFIG00218-le-cigare-est-il-devenu-ringard.php>

<sup>14</sup> [https://fr.wikipedia.org/wiki/L%C3%A9gislation\\_sur\\_le\\_tabac](https://fr.wikipedia.org/wiki/L%C3%A9gislation_sur_le_tabac)

<sup>15</sup> [https://fr.wikipedia.org/wiki/Loi\\_%C3%89vin](https://fr.wikipedia.org/wiki/Loi_%C3%89vin)



A ce moment, des dérogations à ces lois sont mises en place pour les établissements accueillant des fumeurs afin que les propriétaires de bar à cigares ne soient pas obligés de fermer leurs portes. La vente de cigare dans ces établissements reste autorisée à condition que le cigare ne soit pas consommé dans le bar même. Pour cela, les bars doivent construire et mettre à la disposition de la clientèle un fumoir. Pour que la consommation de tabac puisse se faire dans ces espaces, les fumoirs doivent obéir à certaines normes très précises. Ces normes ont été définies par la loi de 2008 :

- ~ Ils doivent être équipés d'un extracteur de fumée et d'air par ventilation mécanique afin de permettre un renouvellement de l'air efficace.
- ~ Cette pièce doit maintenir une dépression continue d'au moins cinq pascal par rapport aux pièces communicantes
- ~ Elles nécessitent une fermeture automatique des portes, sans possibilité d'ouverture intentionnelle
- ~ Aucune tache d'entretien ne doit être effectuée ou de maintenance ne peut avoir lieu sans que l'air ait été renouvelé pendant une heure.
- ~ Aucune prestation de service par un salarié n'est livrée dans le fumoir
- ~ Pour la superficie de la pièce elle doit être, au maximum, égale à 20% de la superficie totale de l'établissement <sup>16</sup>



Le Lounge Kléber du  
Peninsula à Paris

La Yourt Fumoir du Cheval  
Blanc à Courchevel

Le Cigar Lounge de  
L'Apogée à Courchevel

<sup>16</sup> <http://dnf.asso.fr/Normes-d-installation-du-fumoir.html>

## B) Les hôtel 5 étoiles, signification et évolution en France

### 1) Qu'est-ce qu'un hôtel 5 étoiles

L'agence touristique de développement française, Atout France, distribue aux hôtels français des étoiles en fonction de leur qualité, confort et prestation de service. La catégorie cinq étoiles est la distinction la plus élevée de ce classement. <sup>17</sup>(Voir annexe 2)

### 2) La création de la dernière catégorie d'hôtel Atout France

Elle est créée le premier janvier 2009. Avant la sortie de cette catégorie, les hôtels qui pouvaient prétendre à cette distinction étaient classés dans la catégorie « quatre étoiles luxe ». Ce nouveau classement est valable 5 ans. A cette nouvelle catégorie a été rajouté un référentiel plus strict et adapté aux attentes de l'évolution de notre société. En effet, dans cette nouvelle grille de critères ont été inclus des points concernant le développement durable et l'utilisation de nouvelle technologie. De plus, d'autres critères concernant les équipements se sont ajoutés comme l'obligation d'avoir un kit de nécessaire à chaussure ou la présence de la bouilloire et d'un plateau de courtoisie dans la chambre. Enfin, de nouveaux services deviennent également obligatoires. Avec ce nouveau référentiel les hôtels 5 étoiles doivent offrir à leur client un service de conciergerie, un room service disponible 24 heures sur 24, l'accompagnement du client jusqu'à sa chambre devient lui aussi une obligation.

Afin d'obtenir cette cinquième étoile les hôtels doivent payer une visite pour vérifier si tous les critères sont respectés. Cependant, pour s'assurer de la qualité, cette visite est réalisée par un client mystère. L'hôtelier n'est ainsi pas prévenu du contrôle. Cette mission de vérification est confiée à un organisme de contrôle accrédité par le Cofrac<sup>18</sup>.

Aujourd'hui, en France, 420 hôtels de tourisme détiennent la cinquième étoile.<sup>19</sup>

Le prix moyen dans un hôtel cinq étoiles est le plus souvent largement supérieur à 150 euros et il peut même dépasser les 1000 euros pour les suites. Nous retrouvons souvent ces prix dans les grandes villes très fréquentées pour le tourisme ou les voyages d'affaire comme à Paris, Cannes ou Courchevel.

---

<sup>17</sup> [https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste\\_des\\_h%C3%B4tels\\_class%C3%A9s\\_cinq\\_%C3%A9toiles\\_en\\_France](https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_des_h%C3%B4tels_class%C3%A9s_cinq_%C3%A9toiles_en_France)

<sup>18</sup> Comité Français d'Accréditation

<sup>19</sup> <http://www.atout-france.fr/>



Hôtel Negresco, Cannes

Hôtel Le Ritz, Paris

Hôtel Intercontinental,  
Marseille

### C) L'apogée de l'hôtellerie de luxe française : les Palaces

#### 1) Qu'est-ce qu'un Palace :

Par définition, un palace est « un hôtel de grand luxe », d'après le dictionnaire Larousse<sup>20</sup>. Les hôtels bénéficiant de la mention Palace jouissent d'une reconnaissance internationale dans le milieu de l'hôtellerie et de la restauration. Le plus souvent nous retrouvons les Palaces dans la capitale, à Paris, dans les stations balnéaires comme à Saint Tropez ou dans les stations de ski, à Courchevel par exemple. La distinction de « Palace » est officiellement reconnue en France en 2010, et elle existe seulement dans ce pays. Elle est uniquement attribuée aux hôtels 5 étoiles. La distinction, tout comme les étoiles est attribuée par Atout France, l'agence du développement du tourisme en France.

Cependant, beaucoup d'établissements de l'hôtellerie utilisent encore le mot « palace » dans le nom de leur hôtel mais seulement d'un point de vue commercial. Ils ne font pas parti de la petite famille très prisée des Palaces français.

L'origine du mot « Palace » vient de l'anglais *palace*. Dans les années 1800, le terme « palace » est utilisé pour définir des « palais ». Ils sont à l'époque considérés comme des établissements luxueux seulement réservés à une élite. En effet le prix pour une nuit dans ces établissements est très élevé. Le terme de « Palace » devient de plus en plus courant en France. Il fait son apparition dans la littérature et dans le domaine de l'hôtellerie. De nombreux

---

<sup>20</sup> <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/palace/57306>

hôtels commencent à porter le nom de Palace dans leur nom commercial. Le premier en France est, en 1898, l'Elysée Palace hôtel, sur les Champs-Élysées à Paris.<sup>21</sup>



Elysée Palace Hôtel, Paris, en 1909

a) *Pour obtenir cette mention, le niveau d'exigence est à son maximum*

Tout d'abord, d'après l'arrêté du 8 novembre 2010 concernant la distinction Palace : « Il est créé une « distinction Palace » permettant la reconnaissance d'hôtels présentant des caractéristiques exceptionnelles tenant notamment à leur situation géographique, à leur intérêt historique, esthétique ou patrimonial particulier ainsi qu'aux services qui y sont offerts. »

Les hôtels désireux d'obtenir la mention Palace doivent respecter et remplir des critères très précis et pointilleux. Pour cela, la procédure se déroule en deux étapes. Tout d'abord, le premier critère indispensable à l'obtention de la mention « Palace » est que l'hôtel désireux d'obtenir cette distinction doit tout d'abord être un hôtel cinq étoiles. Seuls ces établissements peuvent être éligibles pour cette mention. En ce qui concerne les nouveaux établissements cinq étoiles ils doivent attendre douze mois pour pouvoir prétendre à la distinction de Palace. Pour les hôtels qui viennent de finir leur rénovation ils doivent attendre six mois, puis voir s'ils remplissent tous les critères d'un Palace. Lorsque les hôtels sont prêts, ils peuvent faire parvenir leur candidature à Atout France qui va étudier leur dossier. Les critères se composent de 203 critères obligatoires et de 31 critères qui sont considérés comme facultatifs qui se basent sur la qualité délivrée par l'hôtel.<sup>22</sup>

<sup>21</sup> [https://fr.wikipedia.org/wiki/Palace\\_%28h%C3%B4tel%29](https://fr.wikipedia.org/wiki/Palace_%28h%C3%B4tel%29)

<sup>22</sup> <http://www.atout-france.fr/services/la-distinction-palace>

Depuis 2015 c'est Jean-Robert PITTE qui est à la charge de présider la commission d'analyse de la qualité des hôtels. Parmi les critères objectifs nous pouvons retrouver :

- ~ L'importance de l'histoire du bâtiment
- ~ Sa localisation qui doit être agréable pour la clientèle
- ~ La personnalisation et la précision du service délivré
- ~ L'excellence de la restauration. La plupart des Palaces français ont un restaurant étoilé au Guide Michelin.
- ~ La démarche environnementale

Certains hôtels ne peuvent pas prétendre à la distinction Palace à cause de leur localisation. En effet, la situation géographique et l'histoire du bâtiment compte beaucoup pour obtenir cette récompense. De ce fait, les hôtels situés dans une zone industrielle, près d'une autoroute ou d'un aéroport ne peuvent pas soumettre leur candidature. Le plus souvent les Palaces se trouvent à Paris, dans une station de ski chic, une ville thermale ou balnéaire.

Quant à l'histoire de l'hôtel, elle compte tout autant que celle de l'édifice, « l'architecture exceptionnelle du bâtiment qu'il soit historique ou facture contemporaine », d'après l'arrêté du 3 octobre 2014. La personnalité et l'histoire du bâtiment importe beaucoup pour le jury lors de la sélection des nouveaux Palaces.

Outre l'histoire de l'hôtel, le pôle Food and Beverage compte beaucoup pour obtenir le titre de Palace. Le bar du Palace doit offrir à ses clients une expérience exceptionnelle. Avec des alcools de tous les horizons, des cocktails signatures et une carte des vins très élaborée. Le bar doit être capable de satisfaire toutes les demandes du client, que ce soit pour les adultes comme pour les enfants. En ce qui concerne les restaurants de l'hôtel, le restaurant gastronomique, étoilé au Guide Michelin ou au moins de renommée internationale, devient un élément phare et presque nécessaire au Palace. De nos jours, il existe souvent plusieurs restaurants dans l'hôtel afin de répondre aux différentes attentes et pour pouvoir permettre aux clients de découvrir plusieurs cuisines. En 2019, 19 Palaces sur 31 possèdent au moins une étoile au Guide Michelin.

Ensuite, le critère de confort est essentiel pour l'obtention de la mention Palace. Ainsi de nombreux Palaces s'inspirent d'une décoration historique. Le Meurice, à Paris, Palace depuis 2011, s'inspire du style Louis XVI. Cependant, de nos jours la tendance se tourne vers la rénovation et les Palaces font appel à de célèbres décorateurs comme Pierre Yves ROCHON qui a rénové en 2011 le George V, Palace à Paris depuis 2011.

Enfin, bien que la décoration des hôtels reste un critère essentiel pour les Palaces, la personnalisation du service reste tout aussi importante. Dans le rapport de 2010, il est demandé aux hôtels souhaitant obtenir la mention Palace d'avoir au minimum 30 chambres et au maximum 250 chambres afin d'optimiser la qualité du service. Parmi les chambres, il est essentiel que l'hôtel propose un large choix de suite, minimum 20% des chambres.

Tous les services de l'hôtel doivent être développés et étudiés avec minutie afin de répondre à l'objectif de qualité. Atout France demande des critères à tous les services : le service bagagerie-voiturier et le service conciergerie notamment avec la création du métier de Guest Relation ; le service en chambre avec le travail réalisé par les femmes de chambres et les attentions déposées dans les chambres, et même le service de restauration d'étage avec par exemple un roomservice disponible 24 heures sur 24. D'autres services sont obligatoires pour bénéficier de la mention Palace, comme la présence d'un spa dans l'établissement ou d'une équipe polyglotte.

Le personnel de l'hôtel doit réaliser une formation exigeante et stricte afin de répondre aux critères de qualité que l'hôtel souhaite délivrer.

Pour finir l'hôtel doit répondre à des critères de performances. C'est-à-dire que son taux d'occupation annuel doit être supérieur ou égal à 2,2 pour les hôtels parisiens par rapport à celui de la ville de Paris. Et supérieur à 1,5 pour les hôtels non parisiens.

2) Les premiers Palaces et l'agrandissement de cette prestigieuse famille avec le temps

a) *La création de la mention Palace*

Au début du 20<sup>ème</sup> siècle, à la suite de la révolution industrielle, la France voit l'expansion des hôtels de luxe sur son territoire. En effet le tourisme se développe dans le pays. L'augmentation des hôtels de luxe est notamment due à l'arrivée de la clientèle considérée comme faisant partie de la « haute société ». En effet l'élite anglaise, américaine puis russe se rendent beaucoup dans les stations balnéaires et thermales françaises. A cette époque de nombreux clients font partie de familles royales européennes. C'est ainsi que beaucoup d'hôtel sont créés, destinés à accueillir des nobles. Le George V à Paris en est un exemple, il porte le nom de l'un de ses plus célèbres clients le roi George V d'Angleterre.

Bien que le classement français soit modifié à plusieurs reprises dans les années 1980 et 1990, il ne parvient plus à maîtriser la compétitivité et la concurrence face aux hôtels internationaux. Il compte à l'époque six catégories. Allant de zéro à quatre plus, mais il n'est pas adapté pour

lutter contre la concurrence internationale. C'est alors qu'apparaît le classement en cinq étoiles, qui se base sur 240 critères allant de la qualité au confort de l'hôtel.

Le 22 juillet 2009 le classement hôtelier est réformé. Il vise la modernisation des critères de classement et le changement de la procédure permettant d'obtenir les « nouvelles étoiles ». La première nouveauté est la création de la cinquième étoiles. Cependant, certains hôtels continuent à se démarquer, ils offrent une meilleure qualité et de meilleurs services par rapport aux hôtels 5 étoiles. La mention « Palace » est créé par l'arrêté du 8 novembre 2010, pour distinguer ces hôtels aux caractères exceptionnels. Les premiers hôtels à mériter cette distinction l'obtiennent le 5 mai 2011. Huit hôtels français obtiennent la mention Palace pour la première fois dont quatre se trouvent à Paris.<sup>23</sup>

*b) Les palaces aujourd'hui en France*

Aujourd'hui nous comptons 31 Palaces en France :

- ~ 12 à Paris
- ~ 6 dans les Alpes, dont 5 à Courchevel
- ~ 9 en Côte d'Azur, dont 4 à Saint Tropez
- ~ 3 dans le Sud 'Ouest
- ~ 1 dans les Caraïbes à Saint Barthélémy



Hôtel Gorge V, Paris

Hôtel Les Près d'Eugénie,  
Eugénie-les-bains

Hôtel La Villa Lacoste, Le  
Puy-Sainte-Réparate

<sup>23</sup> [https://fr.wikipedia.org/wiki/Palace\\_%28h%C3%B4tel%29](https://fr.wikipedia.org/wiki/Palace_%28h%C3%B4tel%29)

#### D) Les bars à cigares dans l'hôtellerie de luxe en France et leurs caractéristiques.

La consommation de cigares de qualité reste prisée pour les personnes faisant partie de l'élite de la société, que ce soit en France ou à l'étranger. Ainsi les Palaces et hôtel 5 étoiles, qui ont pour coutume de toucher une clientèle fortunée et internationale ont tout intérêt à ouvrir un bar à cigares dans leur établissement. Dans ces lieux prisés, l'entrée est soit souvent très chère avec des allures de club privé, soit libre et gratuite pour favoriser la découverte et toucher la curiosité de la clientèle.

Avant toute chose, les hôtels désirant ouvrir un bar à cigares doivent se munir d'une « DÉCLARATION D'ENGAGEMENT DU REPRÉSENTANT LÉGAL DE L'ÉTABLISSEMENT DE REVENTE DE TABAC » qui fait référence aux articles 45 à 50 du décret n°2010-720 du 28 juin 2010<sup>24</sup>(*Annexe 3*). Parmi les obligations importantes à respecter :

- ~ L'établissement doit avoir en sa possession une licence III ou IV de débit de boissons.
- ~ La revente de tabac ne doit se faire qu'aux clients du bar et non à une clientèle extérieure désireuse de se procurer un cigare pour le fumer autre part que dans ce bar.
- ~ L'établissement ne doit pas acheter plus de 20kg par mois et ils doivent se fournir dans au moins trois manufactures différentes. Il doit se procurer les cigares dans le bureau de tabac le plus proche. Sauf s'il ne possède pas les références voulues, dans ce cas ils peuvent se fournir dans n'importe quel autre bureau de tabac.
- ~ Pour le prix de revente, l'hôtel est libre de fixer son prix, tant qu'il est supérieur ou égal du prix fixé par la loi française. Les bénéfices devront être intégrés dans le bilan de l'entreprise.
- ~ D'après la loi Evin (1991) modifiée, il est interdit pour l'entreprise de faire de la publicité pour le tabac au sein de son établissement.

Il est important de rappeler que le cigare ne peut pas être fumé dans le bar même mais dans un fumoir. Ils doivent respecter des normes très précises en matière d'agencement et être conformes au cahier des charges rédigé par la loi de 2008 sur la consommation de tabac dans les espaces clos, *vu page 4*. En ce qui concerne la prestation de service, elle est selon la loi interdite dans le fumoir. Cependant, afin de délivrer un service digne d'un cinq étoiles, le salarié, sur la base du volontariat, peut servir son client au sein du fumoir.

---

<sup>24</sup> <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000022408302/>



### 1) Le produit phare de ces bars : le cigare

Le produit phare de ces bars est le cigare. Dans ces établissements de renom, le choix des cigares est très important. Nous y trouvons des cigares de qualité et du monde entier. La moyenne de prix d'un cigare tourne autour de 10 – 12€ TTC pièce, le gérant de l'établissement peut alors appliquer la marge qu'il souhaite puisque la loi n'exige aucun prix maximum. Les hôteliers se fournissent les cigares dans des bureaux de tabac, c'est la seule possibilité pour eux. Ils sont conservés dans des humidificateurs : les humidors. C'est un élément essentiel pour la conservation du cigare. Ils permettent de les conserver à une d'humidité suffisante pour ne pas qu'ils se dessèchent et perdent en goût. Ils se trouvent dans la pièce même, souvent dans des grandes armoires, mais les cigares ne sont pas visibles pour les clients. Afin de respecter l'art qui est de fumer un cigare, les bars ont à leur disposition tous les accessoires nécessaires : le coupe pipe pour pouvoir couper le cigare et le briquet, de type chalumeau et souvent orné de bois pour le rendre plus esthétique.<sup>25</sup>

### 2) Un lieu dédié, où la décoration et l'ambiance ont un rôle très important

De plus, les bars à cigares dans les Palaces et les hôtels 5 étoiles sont des espaces avec un fort caractère. La décoration a été choisi avec minutie. En accord avec la décoration classique de l'hôtel ou totalement décalée avec un style anglais des années 1900, il y en a pour tous les goûts. Ce critère n'a pas été laissé de côté pour l'hôtel, il permet de donner du sens au bar, et cela le rend unique. Le lieu et l'ambiance sont importants pour le client. Il n'y a rien de mieux pour un amateur de cigare que de fumer dans une pièce qui est agréable à voir mais aussi agréable à y rester. Le mobilier joue un rôle très important. Des canapés et fauteuils confortables feront la différence, car habituellement ce n'est pas seulement une heure que les clients passent dans le bar mais plusieurs, voir la demi-journée. La musique est tout aussi importante, comme les amateurs de cigares restent longtemps dans le bar il est préférable de sélectionner des musiques calmes, comme du jazz par exemple. Tout est vraiment mis en œuvre pour que le client se sente à l'aise et qu'il y passe le plus de temps possible.

### 3) Un service dédié, afin que cet art soit mis à l'honneur

Enfin, pour accompagner un bon cigare, il est important pour l'amateur de l'accompagner d'une boisson. Traditionnellement accompagné d'un digestif tel que le whisky ou la vodka. Et de nos jours, aussi souvent accompagné d'un cocktail. Mais pas n'importe

---

<sup>25</sup> <https://www.lhommeendance.fr/accessoires-cigare/>

lequel, dans ces établissements sont souvent mis en avant les cocktails créations créés par le chef barman de l'hôtel. Mise à part la boisson, il est aussi apprécié de déguster son cigare accompagné d'un met. La carte de ces bars à cigares peut proposer différents types de cuisine en fonction de l'hôtel. Certains proposent une carte de type restauration rapide mais tout en gardant de la qualité dans la réalisation du plat. Nous pouvons retrouver à la carte des planches de dégustation avec du fromage affiné et de la charcuterie de qualité. Ou bien, ils peuvent proposer des produits bruts tel que le caviar. Enfin, il est très à la mode d'accorder son cigare avec ce que nous allons boire ou manger. Un accord cigare/alcool très intéressant est celui du porto avec un cigare Havane par exemple. De nos jours, il existe même des cognacs qui ont été spécialement créés pour accompagner un cigare.<sup>26</sup>

## Partie II - Analyse de trois Palaces et d'un hôtel 5 étoiles : Le Royal Monceau, Paris et Le Lutétia, Paris, Les Airelles, Courchevel et La Cours des Loges, Lyon

Pour analyser mon thème « les bars à cigares dans les Palaces et hôtels 5 étoiles », j'ai décidé de choisir deux Palaces parisiens : le Royal Monceau et Le Lutétia ; un Palace de Courchevel : Les Airelles ; puis un hôtel 5 étoiles : La Cours des Loges à Lyon. Ces quatre hôtels ont un caractère très différent les uns des autres ainsi qu'une approche des bars à cigares bien distincte. C'est pour cela qu'une analyse de ces quatre établissements est intéressante.

Tout d'abord, nous allons présenter ces quatre hôtels. Le Royal Monceau est un Palace parisien, il fait partie du groupe Raffles, racheté par le groupe français Accor en 2016. L'hôtel est inauguré en 1928. Situé dans le 8<sup>ème</sup> arrondissement, il devient un lieu de rassemblement d'artistes, intellectuels et célébrités. En 2010 il est totalement rénové dans un style art déco. Il obtient la distinction Palace le 27 juin 2013 et il devient alors le 13<sup>ème</sup> Palace français.<sup>27</sup> Bien que l'hôtel dispose déjà d'un fumoir, le « fumoir rouge » aménagé et décoré par le designer Philip Stark. En 2012, le Club Viñales est créé par Manu HARIT. C'est un fumoir et bar à cigares exclusivement réservé aux membres du Club,

Le Royal Monceau, Paris



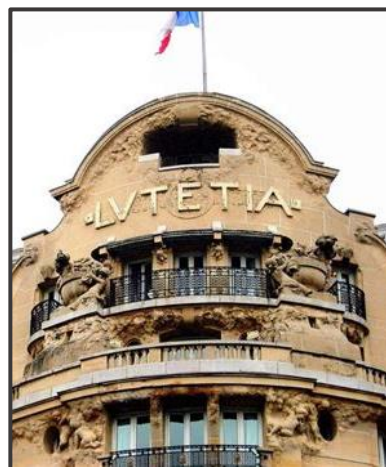
<sup>26</sup> <https://www.cigares.com/blog/accord-cigare/>

<sup>27</sup> <https://www.figurados.fr/blog/post/les-10-plus-beaux-lounges-a-cigares-au-monde/>

beaucoup plus chic que le « fumoir rouge ». Son nom fait référence aux teintes de la terre de Viñales, qui se situe à l'Ouest de la Havane, à Cuba, vallée réputée pour son tabac.

Le deuxième établissement, est le Palace Le Lutétia, à Paris. Construit en 1910, cet hôtel, de la marque The Set appartient au groupe israélien Alrov. Il obtient la mention Palace en octobre 2019. Il se situe dans le 6<sup>ème</sup> arrondissement de la ville, sur la rive gauche de la Seine.<sup>28</sup> Le bar Aristide est le deuxième bar de l'hôtel, il propose des spiritueux d'exception et les cigares. Ce bar est inauguré en 2018 à la suite des quatre ans de rénovation de l'hôtel menée par Jean-Michel WILMOTTE. Il met à la disposition de sa clientèle deux fumoirs dans le bar pour déguster les cigares.

Le Lutétia, Paris



Le dernier Palace sélectionné est Les Airelles à Courchevel. Cette ville est la première à s'implanter dans le domaine des Trois Vallées, qui regroupe huit stations de ski. La destination devient rapidement prisée par les touristes et notamment par une segmentation assez aisée et internationale. Courchevel et les stations aux alentours se spécialisent alors pour l'hôtellerie de luxe.<sup>29</sup> Aujourd'hui, 5 Palaces, dont les Airelles, se situent à Courchevel, ils ont tous un bar à cigares et fumoir dans leur hôtel. Les Airelles se distingue par son restaurant deux étoiles signé Pierre GAGNAIRE et par son spa. En 2015, aux cœurs de l'ancien restaurant de Pierre GAGNAIRE métamorphosé en bar, est restauré le fumoir des Airelles.

Les Airelles, Courchevel



Enfin, L'hôtel La Cours des Loges est un établissement 5 étoiles lyonnais appartenant à la marque Radisson Collection. Situé dans l'un des quartiers les plus attractifs de la ville, ce bâtiment du 14<sup>ème</sup> siècle fait partie des six établissements classés 5 étoiles à Lyon. Il obtient sa dernière étoile le 29 septembre 2011.<sup>30</sup> Outre, son restaurant étoilé et le

La Cours des Loges, Lyon



<sup>28</sup> [https://fr.wikipedia.org/wiki/H%C3%B4tel\\_Lutetia](https://fr.wikipedia.org/wiki/H%C3%B4tel_Lutetia)

<sup>29</sup> [https://fr.wikipedia.org/wiki/Courchevel\\_\(commune\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Courchevel_(commune))

<sup>30</sup> <https://www.courdesloges.com/fr/gastronomie>

spa, la Cours de Loges propose un bar fumoir. Le bar se compose de deux salons ainsi que d'un fumoir réservé à la consommation de tabac.

#### A) Les quatre bars à cigares comparés selon les trois critères

##### 1) Le produit phare : le cigare

Le cigare est l'élément phare du bar. Les barmans mettent tout en œuvre pour que les cigares proposés puissent répondre au mieux aux attentes des clients.

Chacun des établissements sélectionnent leurs cigares différemment. La carte n'est pas construite de la même façon partout. Un exemple de réalisation de carte à cigare originale est celle de la Cours des Loges. Les barmans adaptent la carte en fonction des saisons. C'est-à-dire qu'ils sélectionnent des cigares plus légers pour l'été et d'autre plus corsés et plus complexes pour l'hiver. Ils sont plus ou moins corsés en fonction de leur origine et du terroir où pousse le tabac.

En ce qui concerne le choix, les barmans se fient aux conseils d'experts en la matière et à leurs propres connaissances et leurs goûts. Le plus souvent, les bars à cigares ont une carte réduite ou dite « classique » avec des références très connues. En effet, la conservation des cigares est un élément très important afin de garder sa qualité intacte. De ce fait, la plupart des bars à cigares n'ont en stock que très peu de cigares, une vingtaine. De plus, dans ces bars, les amateurs apportent souvent leur propre cigare. Par exemple, La Cours des Loges sélectionne des cigares classiques comme les Cohiba ou Montecristo. Tout comme l'hôtel lyonnais, le Club Viñales propose aussi quelques cigares à la vente comme le Cohiba *Siglo VI*<sup>31</sup> à 56 euros, le H. Upmann *Magnum 50*<sup>32</sup> à 33 euros ou bien le Romeo y Julieta *Short Churchills*<sup>33</sup> à 27 euros. C'est sa clientèle amatrice de cigare qui vient avec leurs cigares d'exception. Cependant, le bar des Airelles, a une carte des cigares un peu plus développée, avec 18 références (*Annexe 5*). Elle propose aussi des cigares classiques mais avec des références plus ou moins chères. Dans la catégorie Partagas, par exemple, quatre cigares différents sont proposés. Le moins cher, le *Mille Fleurs*<sup>34</sup> est au prix de 25€, tandis que le plus cher, le *Lusitanias*<sup>35</sup>, s'élève à 90€.

---

<sup>31</sup> Cigare d'origine cubaine, boisé

<sup>32</sup> Cigare d'origine cubaine, terreux

<sup>33</sup> Cigare d'origine cubaine, boisé

<sup>34</sup> Cigare d'origine cubaine, végétale

<sup>35</sup> Cigare d'origine cubaine, boisé

Les prix dans ces bars peuvent parfois sembler élevé mais les hôteliers peuvent se le permettre grâce à leur réputation et leur standing de 5 étoiles Palace. En effet, à la suite de l'échange avec Monsieur DELEVAUX, chef barman des Airelles, il achète un cigare à 15€ pièce et il le revend à 65€. Cette marge est possible seulement parce que son établissement est un Palace et parce que la clientèle n'hésitera à s'offrir ce cigare.

En ce qui concerne l'achat des cigares, la loi française l'exige, les hôtels doivent se fournir dans le tabac le plus proche. Pour le bar Aristide, par exemple, ils se fournissent dans un tabac situé rue des Sèvres (6ème). Cependant, si des références ne sont pas disponibles dans ce tabac, le barman peut les commander à ce tabac qui se fournira dans un cigare store ou dans un tabac plus loin. C'est notamment le cas pour le bar à cigares des Airelles qui se fournit au Tabac le Marcus à Avignon.



Un cigar opus X perfection de La Cours des Loges

Un Montecristo du Lutétia

Un Cohiba du Club Viñales

Un Cohiba Robusto du Fumoir des Airelles

## 2) Un service dédié

Le deuxième critère fait référence au service. Tout d'abord, le bar à cigares peut se trouver sous deux formes. Soit c'est un club privé, comme le Club Viñales au Royal Monceau, soit l'entrée est libre, c'est le cas pour les trois autres établissements. En ce qui concerne le Club Viñales, il fonctionne avec un abonnement annuel dont le prix s'élève à 9500€. Si le client n'est pas membre et qu'il souhaite découvrir le fumoir, 150€ lui est demandé pour pouvoir y rentrer. Ce prix est justifié par le fait que le Club souhaite rester intimiste tout en étant rentable. Avec cette adhésion, le Club est très privé, seule une quinzaine de privilégiés y ont accès. Mais

en payant ce prix, ils bénéficient de nombreux avantages comme par exemple : un casier privé pour déposer leurs propres cigares et spiritueux, un accès au bar 24h sur 24 tous les jours de la semaine, ils peuvent venir accompagnés d'un invité, ils peuvent être invités à des événements privés...

Ensuite, le service dans ces bars est un point très important. Pour cela, les barmans sont tous formés à ce produit. Fumer un cigare dans un établissement de luxe doit vraiment être une expérience marquante et inoubliable pour le client. C'est pour cela que tout est mis en œuvre autour du service pour que le client se sente bien et passe un agréable moment.

Afin de guider au mieux les clients tous les barmans de ces quatre hôtels sont formés aux cigares et à sa dégustation. Nous pouvons même parler aujourd'hui, avec l'augmentation de la consommation de cigare dans l'hôtellerie et restauration de « sommelier du cigare », ce terme est employé aux Airelles et au bar Aristide du Lutétia. Ces personnes sont formées comme pour un sommelier du vin : à la dégustation du cigare, aux différentes techniques de production et origines. Tout cela pour permettre d'accompagner au maximum le client dans le choix de son cigare.

Enfin, Pour que le service soit vraiment apprécié par les clients l'offre boisson et restauration est importante. Concernant les boissons, dans ce genre de bar nous nous attendons bien évidemment à retrouver une large sélection de spiritueux comme le whisky, la tequila, le gin, le rhum, la vodka, le cognac, ..., et de cocktails. C'est le cas pour les quatre hôtels. Cependant le choix de ces boissons est différent d'un bar à l'autre. Par exemple, le chef barman du bar Aristide, Nicola Battafarano, a créé une carte spéciale pour ce bar avec des cocktails traditionnels tel que la Margarita ou le Manhattan. Mais ce bar est avant tout un bar d'amateur, ils proposent des spiritueux rares et d'exception avec notamment des whiskys de la marque Macallan, des rhum Caroni et des cognacs haut de gamme de la marque Hennessy. Ensuite, le bar des Airelles, autre que les boissons classiques, propose une sélection originale de trois cocktails traditionnels : le Lov Negroni, Le Bervedardier et le Manhattan, qui ont été infusé dans une barrique de fût de chêne, pour accompagner le cigare. Il propose des spiritueux d'exception comme le Hennessy Elipse au prix de 1200€ le verre. Enfin La Cours des Loges et le Royal Monceau, ont eux aussi une carte des boissons classiques et cocktails signatures. Pour le Club Vinñales, les cocktails création du bar Long sont disponibles tel que le The Raffles Singapore Sling ou bien le Nikka from the Barrel.

Mais ces deux hôtels associent le cigare avec des boissons dont nous n'aurions pas eu l'idée. Pour les personnes qui ne souhaitent pas boire d'alcool, ils proposent d'accompagner leur cigare avec un thé ou un café. Cette association est beaucoup appréciée l'hiver à la Cours des Loges.

Pour finir avec l'offre restauration, les quatre hôtels proposent des accompagnements différents. Pour les Airelles et le Royal Monceau ce sont des petites mignardises qui sont proposées comme des macarons, olives, ... Le bar Aristide du Lutétia propose une réelle carte de *fingers-food* avec pour les plus aisés du caviar mais aussi des bouchées signatures et planches de charcuterie et de fromage d'exception. Enfin, la Cours des Loges propose des assiettes composées et verrines au bar, mais celles-ci ne sont pas destinées pour accompagner un cigare.



Le Bar Aristide

Le Club Viñales

La Cours des Loges

Le Bar des Airelles

### 3) Un lieu dédié

Dans ces endroits si spéciaux, l'ambiance est très importante pour mettre en scène l'expérience. Chaque bar à cigares est différent et unique. Un point les rassemble : le caractère intimiste et privilégié de ces lieux, accentué par le nombre de place assise du bar mais également du fumoir. De plus, grâce à cette ambiance intimiste, il est fréquent que ces bars soient souvent privatisés pour organiser des réunions d'affaire entre amateurs de cigare et de spiritueux. C'est notamment le cas au bar Aristide du Lutétia qui propose 17 places assises au sein du bar. Cet hôtel met vraiment l'accent sur la proximité entre le personnel et la clientèle, Monsieur THIENARD, Talent Manager de l'Institut Paul Bocuse et ancien directeur des Ressources Humaines au Lutétia, parle ici d'un « luxe non guidé » pour illustrer ce propos. Enfin, ce

sentiment de privilégiés est vraiment renforcé par le Club Viñales, au Royal Monceau, avec son abonnement annuel. Avec seulement quinze places assises et la possibilité de diviser la pièce en deux pour privatiser un salon.

La place du bar et du fumoir dans l'hôtel sont souvent très réfléchis. Pour le fumoir du Palace Les Airelles, il se situe dans l'ancien restaurant de Pierre GAGNAIRE, qui lui donne un caractère exceptionnel. Le Bar Aristide du Lutétia se trouve en hauteur, sur une mezzanine au-dessus de la Brasserie Lutétia. Cela participe aussi à renforcer ce sentiment de privilégié.

Le Royal Monceau a fait le choix que son Club soit vraiment un lieu à part entière dans l'hôtel. Il n'est pas attenant au bar Long, bar du Palace. Avec ses canapés en cuir rouge et les meubles en bois, les membres se retrouvent plongés dans une ambiance speakeasy, les bars américains clandestins des années 1900. Photos en noir et blanc, cendriers en acier sont également au rendez-vous. Plusieurs bibliothèques ornent aussi les murs du fumoir, permettant au client de pouvoir aussi lire un livre pendant leur dégustation. Une télévision est même à leur disposition afin de se retrouver entre membres pour regarder un match de sport par exemple.

Quant aux trois autres établissements, les bars sont connus pour leur fumoir et leurs cigares. Les fumoirs sont pour eux directement attenant au bar. Mais cela ne les empêche pas de leur donner un caractère spécial. La Cours des Loges choisi pour sa décoration un bar au style plus rétro. Avec un bar en bois foncé où sont exposées en arrière-plan les bouteilles de spiritueux, et des canapés en tissu et bois noir et gris. Le fumoir de ce bar est très petit comparé aux trois autres. Les Airelles ont un bar et un fumoir au style cosy, avec des canapés et coussins en velours. Des tableaux d'époque ornent les murs tout comme de grandes vitres. Les deux pièces sont ornées de bois et décorées avec une allure du 19<sup>ème</sup> siècle, idéal pour se réconforter après une journée sur les pistes de ski. Enfin, le bar Aristide, avec ses allures de speakeasy, offre une pièce remplie de canapés en cuir marron et jaune, meubles en bois et une magnifique étagère embellie avec les bouteilles de spiritueux à la carte.

Les humidors dans le bar, et les casiers de rangement pour cigares dans le fumoir, sont des éléments phares. Ils sont souvent placés dans de grandes bibliothèques en bois. Les quatre bars en possèdent. Pour le Club Viñales, les membres ont aussi des casiers pour entreposer des spiritueux. Ils sont présentés dans de mini vitrines dans une grande bibliothèque au centre de la pièce.





Le Club Viñales du Royal  
Monceau



Le Bar Aristide du Lutétia



Le Fumoir et le Bar des Airelles



Le Bar de La Cours des Loges

## B) Analyse et réflexion

### 1) Tableau de synthèse

	<b>Critère</b>	<b>Le Royal Monceau</b>	<b>Le Lutétia</b>	<b>Les Airelles</b>	<b>La Cours des Loges</b>
<b>Le choix des cigares</b>	<b>Gamme</b>	Petite collection	?	18 références	Petite collection
	<b>Choix des cigares</b>	Connaissance du barman	Conseils des fournisseurs, choix des plus réputés	Connaissance et goût du barman	Cigares « classiques », les plus réputés
<b>Le Service Dédié</b>	<b>La formation des barmans</b>	Toute l'équipe est formée aux cigares	Un expert sommelier, toute l'équipe est formée aux cigares	Toute l'équipe est formée, le chef barman est un « sommelier » du cigare	Les deux barmans sont formés aux cigares
	<b>L'offre boisson</b>	Cocktails, spiritueux, boissons chaudes, soft	Cocktails et spiritueux d'exceptions	Cocktails et spiritueux d'exceptions	Cocktails, spiritueux, boissons chaudes, soft
	<b>L'offre restauration</b>	Mignardises : macarons, olives, ...	Mignardises	Mignardises qui changent tous les jours	Assiettes composées et verrines
	<b>Le programme de fidélité</b>	Club privé : 9500€ l'année avec des avantages	Aucun	Aucun	Aucun
<b>Le Lieu Dédié</b>	<b>La place du fumoir</b>	Le Club Viñales est un fumoir à part entière	2 fumoirs hors du bar	1 fumoir hors du bar	1 fumoir hors du bar
	<b>L'ambiance du bar</b>	Speakeasy	Speakeasy	Cosy et vintage	Vintage

Grâce à ce tableau de synthèse nous allons pouvoir analyser les trois caractéristiques des bars à cigares.

Dans un premier temps, plusieurs questions se dégagent du critère « le produit phare ». Tout d'abord, nous pouvons voir que les quatre bars ont une approche dans le choix et la sélection du cigare qui est différente. Cela est dû à la segmentation de ces bars. En effet, même si le choix du prix de la revente du cigare est totalement libre par l'hôtelier, nous pouvons supposer que différentes stratégies sont adoptées dans le choix de la qualité des cigares. Dans ces bars, chaque client est libre d'amener son propre cigare. Cela est notamment le cas dans le club privé du Royal Monceau, où les clients sont souvent de grands amateurs. De ce fait, quand le bar accueille plus d'habitues que des clients ponctuels ou des clients résidents à l'hôtel, il est moins intéressant pour eux de proposer des cigares de grandes qualités à des prix exorbitants. Nous distinguons alors deux stratégies : proposer des cigares de qualité mais qui restent cependant dans une tranche de prix raisonnable ou avoir une large gamme de choix avec des cigares plus ou moins onéreux avec des prix qui peuvent dépasser 90€. C'est en analysant les différents produits phares des quatre bars à cigares que nous allons pouvoir en déduire leur stratégie. Pour la Cours des Loges leur produit phare est un Romeo y Julietta : cigare d'origine cubaine dont le prix à l'achat est en moyenne 10€ à l'unité, en fonction de la référence. Pour le Club Viñales du Royal Monceau c'est Cohiba *Siglo VI* dont le prix est de 56 euros. Le Bar Aristide du Lutétia propose comme cigare emblématique le Cohiba Habana, les prix de la marque Cohiba sont en moyenne, à l'achat de 20 à 40€ l'unité, selon la référence. Enfin, le produit phare du fumoir de Courchevel est le Cohiba *Robusta* revendu au prix de 100 euros. En comparant ces produits phares et leur prix nous remarquons que c'est le Palaces Les Airelles, à Courchevel qui adopte une politique tarifaire assez élevée. En effet, quand nous analysons la carte des cigares proposés les prix varient entre 25€, pour un Partugas *Mille Fleurs*, à 100€ pour Cohiba *Robusta*. Avec 18 références, le prix moyen d'un cigare dans le bar des Airelles est 67,22€. Ce prix apparaît comme étant plus élevé que tous les prix des produits phares des trois autres bars. Grâce à l'analyse de la segmentation, Les Airelles accueillent beaucoup de clients de l'hôtel dans leur bar, d'où le fait qu'il ait des prix plus élevés que ceux des trois autres bars qui accueillent le plus souvent des amateurs qui apportent leurs propres cigares. S'ils ont pour habitude de toucher ce type de clientèle, alors cela ne serait pas intéressant d'avoir un large choix de cigare car leur conservation est compliquée et il serait dommage que leur qualité se dégrade.

Ensuite, concernant le deuxième critère « le service dédié », les quatre établissements ont une approche plutôt similaire. En effet, chaque barman de chaque bar est formé au cigare. Ces hôtels étant des établissements de grand luxe, leur ambition est de délivrer le meilleur service possible pour leur client. En proposant également des boissons d'exception et des mets de qualité le service est alors poussé à son maximum. Dans ces bars à cigares les clients sont accueillis dans un cadre où leur confort et leur bien-être est essentiel pour les responsables du bar. Ils sont parfaitement accompagnés tout au long de leur expérience. Le point de différenciation sur ce critère est le programme de fidélité. Parmi les quatre hôtels, il y a deux approches différentes : proposer un programme de fidélité en devenant membre du club, ou laisser une l'entrée libre et gratuite. Le bar à cigares du Royal Monceau, le Club Viñales, est le seul à fonctionner avec un programme de fidélité. Chaque année une quinzaine d'adhérent ont la chance d'avoir accès à ce fumoir. En payant le prix de 9500€, cela permet au Club de rester rentable et pouvoir offrir à ses membres de nombreux privilèges et avantages. Les trois autres bars à cigares, ont quant à eux fait le choix de laisser l'entrée de leur fumoir gratuite et libre. Ainsi chaque résident de l'hôtel et client extérieur peut bénéficier des services proposés dans le bar et découvrir l'univers du cigare.

Ensuite, sur ce même critère nous pouvons observer que l'offre boisson est plutôt similaire dans les quatre bars : des spiritueux, cocktails, vin...souvent très chers. Ils vont cependant se différencier sur l'originalité de leur carte et la mise en scène de la préparation des cocktails. Les Airelles jouent beaucoup sur cet aspect. S'en est un atout un élément de différenciation face à la concurrence à Courchevel. Cependant, ces bars se différencient quand même sur l'offre restauration en proposant différents accompagnements. Certains bars, comme la Cours des Loges préfèrent des mignardises comme des verrines. Tandis que Le Lutétia et les Airelles, tous les deux Palaces, souhaitent offrir une carte et des mets plus élaborés, digne de leur distinction. Ils proposent des mets comme du caviar par exemple. Ces choix montrent aussi l'intérêt des barmans d'accompagner le cigare. A La Cours des Loges, les amateurs de cigare ne se rendent pas spécialement dans leur bar pour les mets qui leur sont proposés.



Mise en scène d'un cocktail au bar des Airelles

Pour finir, en analysant le dernier critère qui est « le lieu dédié », nous avons pu le voir précédemment, la place du fumoir a été réfléchi de deux façons. Pour le Club Viñales,

dans la continuité de son choix de réserver son accès à des membres privilégiés, c'est un fumoir à part à entière qui n'est pas attenant à l'un des bars de l'hôtel. Ce fumoir est un lieu vraiment emblématique pour le Royal Monceau. Sa place continue d'accentuer le fait que le Club est vraiment exclusif. Les portes ne s'ouvrent qu'à l'aide d'un badge spécifique réservé aux personnes chanceuses du programme de fidélité. Pour la Cours des Loges, Le Lutétia et Les Airelles, leur fumoir est attenant à un bar. Avec ce choix, et à l'inverse du Royal Monceau, ils montrent que leur fumoir est accessible à toute personne désireuse d'y fumer à l'intérieur. Ils favorisent la découverte plutôt que le privilège.

Le deuxième point de comparaison que nous pouvons analyser est la décoration et l'ambiance de ces bars et fumoirs. Bien qu'elles soient différentes dans chacun des bars, nous pouvons constater qu'elles sont tout aussi importantes, peu importe l'hôtel. Tout y est mis en place pour que le client soit immergé dans son expérience. Le choix des canapés, des fauteuils mais aussi des éléments de décoration participent à donner une ambiance particulière à la pièce. Ces éléments sont importants dans le bar comme dans le fumoir. De plus, nous pouvons constater qu'aucun des bars à une décoration moderne ou extravagante. Ils ont tous un look vintage. C'est cela qui permet au client de se sentir transporté à l'époque des speakeasys et des anciens bars à cigares où les hommes se retrouvaient pour fumer entre amis. Chaque bar souhaite refléter une image qui lui est propre.

## 2) Des réflexions et questions se posent à la suite de cette analyse

Après avoir comparé et analysé les différents critères entre les quatre hôtels, des questions se posent. Tout d'abord, l'une des questions que nous pouvons nous poser est : quel type de clientèle touche majoritairement ces bars ? À la suite des entretiens, pour chacun des établissements les segmentations les plus touchées sont : les clients affaires de l'hôtel, les hommes âgés de plus de trente ans qu'ils soient résidents dans l'établissement ou des clients extérieurs. En effet, les membres du Club Viñales du Royal Monceau sont essentiellement des hommes âgés de plus de trente ans. Ce sont exclusivement des clients extérieurs de l'hôtel. Pour le bar Aristide du Lutétia, l'hôtel ayant un esprit « rive gauche » il touche une clientèle dite de « quartier ». En effet ce sont majoritairement des habitants du 6<sup>ème</sup> et 7<sup>ème</sup> arrondissement de Paris qui se retrouvent dans le bar. Mais le fumoir accueille aussi beaucoup des clients résidents à l'hôtel. Le bar et le fumoir des Airelles, touchent quant à eux principalement une clientèle interne de l'hôtel, avec notamment beaucoup de clients de nationalité russe et américaine. Enfin, La Cours des Loges accueille dans son bar et dans son fumoir des clients internes comme externes. La présence de ce fameux fumoir permet également à l'hôtel de toucher une clientèle

fumeuse. Comme dit précédemment, la clientèle des bars à cigares est très similaire dans chacun des hôtels. Ainsi nous pouvons nous demander si, avec l'évolution de notre société la segmentation de ces bars va évoluer dans le temps. En effet, ces bars à cigares accueillent très peu de femmes. En interrogeant Monsieur DELEVAUX, chef barman du bar des Airelles, l'augmentation de la présence de femmes dans son fumoir n'a pas beaucoup évolué. Pourtant, d'après Monsieur REY, fondateur du Cigar Social Club, la consommation de cigare par les femmes augmente de plus en plus. Il est notamment prévu une forte augmentation d'ici 2028,

d'après une étude menée par Market Biz<sup>36</sup>. Alors qu'à l'époque il était mal vu qu'une femme fume et surtout qu'elle fume le cigare, objet étant considéré comme étant « exclusivement masculin », la femme commence à avoir sa place sur ce marché. En effet, avec le « boom du cigare » et la mondialisation de ce produit, de nombreuses célébrités féminines tels que Rihanna, Madonna ou Demi Moor s'affichent dans les magazines entraînant de déguster un cigare. Le stéréotype du cigare étant réservé seulement aux hommes s'effondre<sup>37</sup>. Aujourd'hui les femmes trouvent leur place dans ce monde masculin. Maya SELVA, productrice de cigares honduriens, s'est fait sa place. Sa marque « Flor de Selva » devient de plus en plus connue et notamment auprès de la clientèle féminine. Elle est l'exemple même que les cigares ne sont pas réservés aux hommes. Ainsi, cette « féminisation du cigare » continue de grandir dans le monde, mais l'augmentation de la part des femmes dans la clientèle des bars à cigares va-t-elle aussi évoluer dans ce sens ?



Rihanna fumant un cigare



Maya SELVA,  
créatrice de la marque  
« Flor de Selva »

La deuxième question que nous pouvons nous poser concerne l'augmentation des bars à cigares dans le milieu de l'hôtellerie. Bien que la vente de cigarette soit assez courante dans les hôtels, la vente de cigare reste encore de nos jours, peu développée. Beaucoup de bars à cigares commencent à voir le jour dans les établissements de tourisme. Seulement, des bars de ce genre, se développent surtout dans les hôtels de luxe comme les 5 étoiles et les Palaces. Trois questions se posent sur le développement des bars à cigares. Premièrement, il est intéressant de se demander si nous pouvons nous attendre à un nouveau concept dans le département Food and Beverage et s'il tend à se développer dans l'hôtellerie de luxe. En effet, chaque établissement a répondu que leur bar à cigares était rentable. Ces hôtels accueillants

<sup>36</sup> <https://info-du-continent.com/cigare-pour-femme-marche-2020/>

<sup>37</sup> <https://www.cigares.com/blog/femme-et-cigare/>

majoritairement une clientèle très fortunée, de part le prix des chambres, il n'est alors pas compliqué de dépenser des centaines d'euros, voire des milliers d'euros lors de leur venue dans ces bars. De plus, la décoration de ces bars très cosy et réconfortant grâce à l'ambiance et au mobilier, attire beaucoup de client en hiver. La Cours des Loges, à Lyon, et Les Airelles, à Courchevel, accueillent beaucoup de personnes pendant la saison hivernale, pour déguster un cigare avec une tasse de thé ou un spiritueux.

La deuxième question, qui en découle, est : ce service peut-il alors être proposé dans des établissements de catégories inférieurs, comme les hôtels 3 ou 4 étoiles ? En effet, les cigares ont un coût, tout comme la création d'un fumoir, conforme à la réglementation, au sein de l'établissement. La clientèle fréquentant ses établissements non pas les mêmes moyens financiers que celles des hôtels de grand luxe. Avec ces deux critères, nous pouvons alors nous demander si la création de bars à cigares dans les hôtels 3 et 4 étoiles seraient rentables pour ces établissements ? Toutefois, ces hôtels peuvent adapter leur offre, avec des prix moins élevés et une gamme moins large, pour les boissons et les cigares, tout en gardant la décoration et l'ambiance du bar et du fumoir comme élément le plus important. Si les bars à cigares fonctionnent aussi bien dans les hôtels 5 étoiles et Palaces, alors pourquoi ne pas tenter l'expérience dans les établissements de catégories inférieures ?

Enfin, la dernière question, qui concerne toujours l'évolution des bars à cigares est : pouvons-nous nous attendre à une augmentation des bars à cigares dans les établissements de luxe alors que la consommation mondiale du tabac diminue d'année en année ? En effet, l'Organisation Mondiale de la santé explique que le nombre de fumeur diminue de plus en plus chaque année<sup>38</sup>. La clientèle des bars à cigares dans les hôtels 5 étoiles et Palaces étant beaucoup internationale, la problématique ne se pose plus au niveau national mais mondial. De ce fait, ces prestigieux bars comme ceux des quatre établissements présentés pourront encore être rentables dans quelques années ? Ou la tradition et l'art de fumer et déguster un cigare continueront de se perpétuer dans le temps ?

---

<sup>38</sup> <https://www.who.int/fr/news/item/19-12-2019-who-launches-new-report-on-global-tobacco-use-trends>

## CONCLUSION

En conclusion, les bars à cigares dans les hôtels 5 étoiles et les Palaces ont beaucoup d'intérêt. Avec les lois contre le tabagisme, ils permettent de déguster un cigare dans un cadre agréable et de bénéficier de conseils avec des barmans ou sommeliers qui sont spécialisés dans le cigare. Ces bars aux caractères intimes touchent une clientèle privilégiée. En effet, déguster un cigare peut revenir cher. L'entrée dans le lounge peut être payante, où il peut être demandé que l'ensemble de la consommation s'élève à un montant précis. En plus, du prix du cigare, il est très agréable de le déguster avec une boisson et un met, qui fait rapidement monter le prix de cette sortie.

En analysant les bars à cigares du Royal Monceau, du Lutétia, des Airelles et de La Cours Des Loges, nous pouvons constater qu'ils ont tous les quatre un caractère très différent. Pour les Palaces, ces bars sont souvent très réputés et ils accueillent une clientèle très spécifique. Tous les éléments, concernant la décoration comme les produits, ont été choisis avec minutie pour que le client soit totalement immergé dans cette expérience si particulière. Dans chacun des établissements, le service est très important. Les barmans sont formés pour pouvoir guider le client dans leur choix et pour leur offrir un moment exceptionnel. Ces bars à cigares, pour tous les établissements, sont un service qui leur est rentable. Avec des bons produits, un joli cadre, et un bon marketing, ces bars attirent beaucoup de clients curieux de découvrir cette expérience.

Enfin, quelques questions se posent concernant leur évolution. Ces questions sont dans un premier temps d'un point de vue social, avec l'évolution de leur segmentation. Puis de l'augmentation ou de la diminution du nombre de bar à cigares dans le temps ? Pourront-ils rester rentables alors que le nombre de personnes consommant le tabac diminue d'année en année ? Ou pourront-ils réussir à s'adapter ? Ces bars permettent de perpétuer une tradition et tout un art. Leur diminution engendrerait cette perte, même s'il favorise la consommation de substance malsaine pour la santé, le tabac.



## BIBLIOGRAPHIE :

**Atout-France.** [En ligne]

—, distinction Palace. [En ligne]

**Cigare.com.** Accords cigares. [En ligne]

—, histoire cigare 18ème siècle. [En ligne]

**Cigare-fourmi.** prix-cigares-guide-ultime. [En ligne]

**Cigares.com.** femme et cigare. [En ligne]

**Cigars-connect.** club vinales Royal Monceau. [En ligne]

**Cigars-social-club.** Club vinales royal monceau. [En ligne]

**Cnrtil.** définition fumoir. [En ligne]

**conect, cigar.** le lounge Kléber du Peninsula. [En ligne]

**Cours-des-loges.** Gastronomie. [En ligne]

**Didier-Houvenaghel.** *Le cigare : de la lecture à l'art.*

**Dnf.asso.fr.** Normes d'installation du fumoir. [En ligne]

**Figurados.** Les 10 plus beaux lounges à cigare du monde. [En ligne]

**Glose.** meilleurs fumoirs de Paris. [En ligne]

**Guillaume-Tesson.** *Le petit Larousse des cigares.*

**Info-du-contient.** cigare pour femme marché 2020. [En ligne]

**Journaldunet.** Prix de la cigarette 2020 prix de votre paquet à compter de novembre. [En ligne]

**Larousse.** définition Palace. *Dictionnaire Larousse.* [En ligne]

**Le-figaro.** le cigare est-il devenu ringard? [En ligne]

**Legifrance.** arrêté du 3 octobre 2014 relatif à la "distinction Palace". [En ligne]

**LeParisien.** définition cigar bar. *Dictionnaire LeParisien.* [En ligne] LeParisien.

**Le-Royal-Monceau.** Le club vinales. [En ligne]

**L'homme-tendance.** accessoires cigare. [En ligne]

**Parisien, Dictionnaire Le.** dictionnaire LeParisien. *Dictionnaire Le Parisien.* [En ligne]

**Peninsula.** lounge Kléber. [En ligne]

**Raffles.** Vinales lounge. [En ligne]

**Who.int.** who launches nex report on global tobacco use trends. [En ligne]

**Wikipédia.** Courchevel (commune). [En ligne]

—. fumoir tabac. [En ligne]

—. hôtel 5 étoiles en France. [En ligne]

—. Hôtel Lutétia. [En ligne]

—. législation du tabac. [En ligne]

—. Loi Evin. [En ligne]

—. Palace. [En ligne]

## Table des illustrations

Le Cigar Lounge de L'Apogée à Courchevel.....	5
La Yourt Fumoir du Cheval Blanc à Courchevel.....	5
Le Lounge Kléber du Peninsula à Paris .....	5
Hôtel Le Ritz, Paris .....	7
Hôtel Negresco, Cannes .....	7
Hôtel Intercontinental, Marseille.....	7
Elysée Palace Hôtel, Paris, en 1909 .....	8
Hôtel Gorge V, Paris .....	11
Hôtel La Villa Lacoste, Le Puy-Sainte-Réparate .....	11
Hôtel Les Près d'Eugénie, Eugénie-les-bains .....	11
Le Royal Monceau, Paris .....	14
Le Lutétia, Paris .....	15
Les Airelles, Courchevel .....	15
La Cours des Loges, Lyon.....	15
Un Cohiba Robusto du Fumoir des Airelles.....	17
Un Cohiba du Club Viñales .....	17
Un Montecristo du Lutétia .....	17
Un cigar opus X perfection de La Cours des Loges.....	17
Le Bar des Airelles .....	19
Le Bar Aristide .....	19
La Cours des Loges .....	19
Le Club Viñales.....	19
Le Club Viñales au Royal Monceau.....	21
Le Bar Aristide du Lutétia.....	21
Le Fumoir et le Bar des Airelles .....	21
Le Bar de La Cours des Loges .....	21
Mise en scène d'un cocktail au bar des Airelles.....	24
Rihana fumant un cigare.....	26
Maya Selva, créatrice de la marque « Flor de Selva » .....	26

## Annexes

### SOMMAIRE DES ANNEXES

ANNEXE 1 : GUIDE D'ENTRETIEN .....	1
ANNEXE 2 : EXTRAIT DE LA GRILLE DE CLASSEMENT HOTELIER PAR ATOUT FRANCE .....	2
ANNEXE 3 : PERMIS DE REVENTE DE TABAC .....	3
ANNEXE 4 : CHOISIR SON CIGARE, RAPPORT QUALITE/PRIX .....	4
ANNEXE 5 : EVOLUTION DE L'ACHAT DU TABAC EN FRANCE.....	4
ANNEXE 6 : CARTES DES CIGARES DES AIRELLES COURCHEVEL .....	5
<b>TABLEAUX DES ILLUSTRATIONS ET BIBLIOGRAPHIE DES ANNEXES .....</b>	<b>6</b>

Guide d'entretien

- En quelle année est inauguré le bar à cigare/fumoir ?
- Comment sélectionnez-vous les cigares ?
- Quels sont vos fournisseurs de cigares ?
- Proposez-vous des accompagnements, autre que les boissons, pour déguster avec les cigares ? Pouvez-vous me dire des boissons que vous servez avec les cigares ?
- Quel est la valeur ajoutée de cet espace (en quoi le client est-il convaincu d'y venir) ? Quels sont d'après vous les « plus » du bar concernant la pièce mais aussi l'offre ?
- Avez-vous un programme de fidélité ? Si oui vous quel est le prix de l'adhésion et les avantages ?
- Quelles segmentations de votre clientèle est la plus accueillie dans cet espace ?
- Quel est votre cigare phare ? Et quels sont les cigares qui sont le plus souvent acheté par les clients ?
- Avez-vous un « sommelier » du cigare ?
- Est-ce un département rentable voir bénéficiaire ?
- En ce qui concerne la salle, quelle est sa superficie et le nombre de places assises ? Comment est-elle décorée

## Annexe 2 : Extrait de la grille de classement hôtelier par Atout France

REV 1 - 23 février 2016

Tableau de classement catégorie : hôtels de tourisme  
source : arrêté du 27 janvier 2016



CRITERES DE CLASSEMENT	Statut du critère	Points	1*	2*	3*	4*	5*	Précisions	
<b>Chapitre 1 : Equipements</b>									
<b>Extérieurs de l'hôtel</b>									
1	Existence d'une enseigne en bon état	X	2	X	X	X	X	X	
2	Les jardins et mobiliers doivent être propres et en bon état	X ou NA	5	X / NA	X / NA	X / NA	X / NA	X / NA	Ce critère passe en NA si pas d'extérieurs.
3	Façades propres et en bon état	X ou O	5	O	O	X	X	X	
4	Parc ou jardin (au minimum 200 m2)	O	5	O	O	O	O	O	
5	Terrasse privée de l'établissement (50 m2 minimum)	O	4	O	O	O	O	O	
6	Les extérieurs sont éclairés	X ou O ou NA	3	O / NA	O / NA	O / NA	X / NA	X / NA	Ce critère passe en NA si pas d'extérieurs.
7	Mise en valeur des bâtiments par végétation ou fleurissement	X ou O ou AJO	5	O	O	O	O	X	AJO : A justifier obligatoirement lors de l'inspection.
<b>Hall de réception et salon</b>									
<b>Hall de réception</b>									
8	Entrée de l'hôtel indépendante et privative	X ou O	2	O	X	X	X	X	
9	La tenue du personnel d'accueil doit être propre	X ou ONC	2	X ou ONC	X ou ONC	X ou ONC	X ou ONC	X ou ONC	
10	Existence d'un système de chauffage en état de fonctionnement dans le hall	X	2	X	X	X	X	X	Sauf Guadeloupe, Martinique, Réunion, Mayotte et Guyane. A vérifier par tout moyen.
11	Existence d'un système de climatisation en état de fonctionnement dans le hall	O	3	O	O	O	O	O	Sauf Saint Pierre et Miquelon, haute montagne (>1500 mètres d'altitude) et établissements saisonniers (hiver oct-mars inclus). A vérifier par tout moyen.
<b>Surface minimale de l'ensemble constitué par l'espace bar, la salle de petit</b>									
				mini 20 m2	mini 30 m2	mini 50 m2	mini 70 m2	mini 90 m2	
12	L'ensemble constitué par l'espace bar, la salle petit déjeuner, le salon et le hall d'accueil doit être propre et en bon état	X ou ONC	2	X ou ONC	X ou ONC	X ou ONC	X ou ONC	X ou ONC	Absence de saletés sur les murs, de peintures écaillées, de papier peint abîmé, de carrelage cassé, de moquette lâchée, de traces de moisissures, de mobiliers cassés...
13	Surface minimale respectée	X	2	X	X	X	X	X	Si l'hôtel compte moins de 10 chambres les surfaces cumulées pourront être minorées de 20% au maximum.
14	Surface totale majorée	O	5	O	O	O	O	O	Bonification de 1 point par tranche de 10 % de surface supplémentaire, plafonnée à 5 points.
<b>Espace salon, bar, hall d'accueil</b>									
15	Existence d'un espace salon, bar, hall d'accueil	X ou O ou AJO	5	O	O	X	X	X	L'espace salon, bar, hall d'accueil est composé au minimum de quatre assises et d'une table basse. AJO : A justifier obligatoirement lors de l'inspection.
16	Existence d'un système de climatisation en état de fonctionnement dans les salons	O	3	O	O	O	O	O	Sauf Saint Pierre et Miquelon, haute montagne (>1500 mètres d'altitude) et établissements saisonniers (hiver oct-mars inclus). A vérifier par tout moyen.
<b>Reception et Accueil</b>									
17	Existence d'un coffre fort en état de fonctionnement à disposition du client dans l'hôtel	O ou NA	2	O	O	O	NA	NA	Critère NA en catégories 4* et 5* car le coffre fort doit se situer dans la chambre.
18	Mise à disposition d'un téléphone en libre accès pour les appels d'urgence	X ou AJO	2	X	X	X	X	X	Ce critère est validé si toutes les chambres sont équipées d'un téléphone pour les appels d'urgence. AJO : A justifier obligatoirement lors de l'inspection.
19	Mise à disposition de chariot à bagages propre et en bon état	X ou O	2	O	O	O	O	X	1 équipement minimum.
<b>Salle de petit déjeuner</b>									
20	Existence d'un système de climatisation en état de fonctionnement dans la salle de petit déjeuner	O	3	O	O	O	O	O	Sauf Saint Pierre et Miquelon et haute montagne (>1500 mètres d'altitude). A vérifier par tout moyen.
<b>Restaurant</b>									
21	Existence d'un système de climatisation en état de fonctionnement dans le restaurant	X ou O ou NA	3	O / NA	O / NA	O / NA	O / NA	X / NA	Sauf Saint Pierre et Miquelon et haute montagne (>1500 mètres d'altitude). A vérifier par tout moyen. Passe en NA en l'absence de restaurant.
22	Les horaires des services sont affichés	X ou NA ou AJO	5	X / NA	X / NA	X / NA	X / NA	X / NA	AJO : A justifier obligatoirement lors de l'inspection. Passe en NA en l'absence de restaurant.
<b>Bar Salon</b>									
23	Distributeur automatique payant avec boissons froides ou boissons chaudes	X ou O	1	X	X	O	O	O	
<b>Sanitaires communs</b>									
24	Sanitaire commun homme - femme	X	3	X	X	X	X	X	Sanitaires séparés hommes / femmes pour les catégories 4* et 5*.
<b>Equipement électrique des locaux communs</b>									
25	Eclairage en état de fonctionnement dans les couloirs, dégagements et locaux communs	X ou AJO	2	X	X	X	X	X	AJO : A justifier obligatoirement lors de l'inspection.



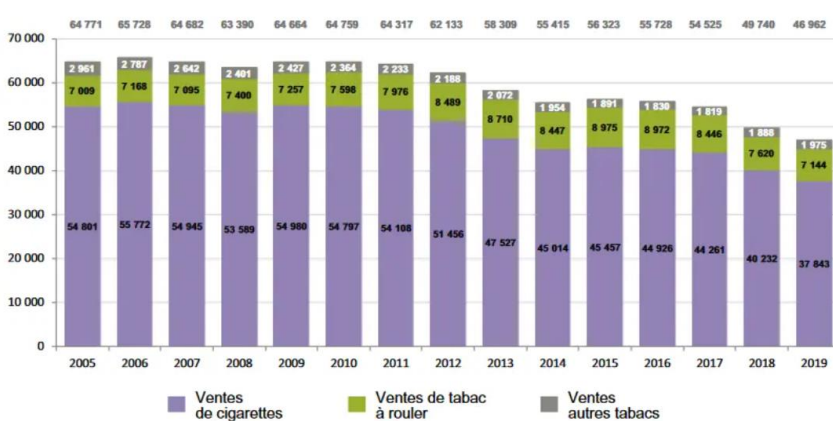
## Annexe 4 : Choisir son cigare, rapport qualité/prix

D'après une étude réalisée par cigare-fourmi.com voici un tableau, non exhaustif, qui définit les quatre catégories de prix des cigares. Toutefois, le choix des cigares se fait nettement plus en fonction de ses goûts et de son palais. Un cigare dit de « premier prix » pourra être plus apprécié par une personne par rapport à un cigare « haut de gamme ». Tout comme le prix, cela n'est pas toujours un gage de qualité.

Prix	Catégorie	Exemple
Jusqu'à 6€	Premier prix	Don Tomas Nicaragua (4€)
De 6€ à 10€	Petits prix	CAO Pilón Robusto (8,10€)
De 10€ à 15€	Milieu de gamme	Montecristo Petit Edmundo (12,80€)
Au-dessus de 15€	Haut de gamme	Cohiba Robustos (23,90€)

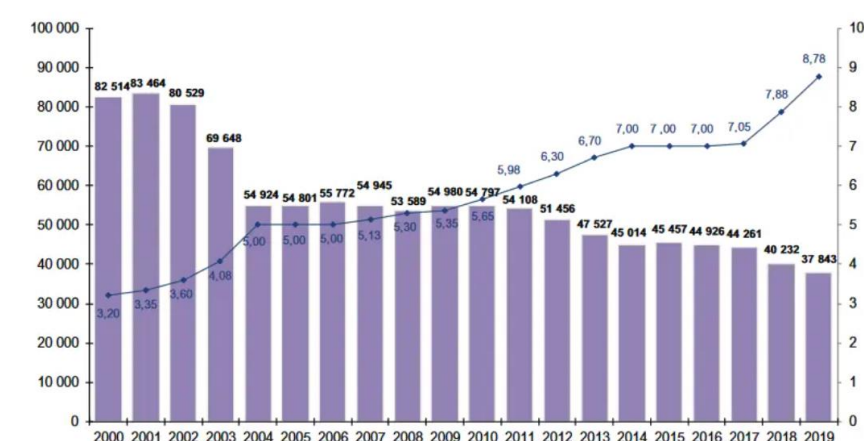
## Annexe 5 : Evolution de l'achat du tabac en France

Graphique 1. Ventes totales de tabac (en tonnes) et répartition entre cigarettes, tabac à rouler et autres tabacs (source : DGDDI)



Premièrement, grâce au premier graphique nous pouvons constater que la vente de tabac est en baisse depuis 2013. Cependant, en regardant les données en grise, qui conge la vente d'autres tabacs (cigares, pipes...) nous pouvons constater qu'elle a augmenté de 87 tonnes entre 2018 et 2019, tandis que la vente cigarette a diminué de 2389 tonnes. Nous pouvons alors nous demander si de nos jours les personnes préfèrent fumer un cigare ou la pipe et non des cigarettes.

Graphique 2. Ventes de cigarettes (en millions d'unités) et prix annuel moyen du paquet de cigarettes de la marque la plus vendue (source : DGDDI)



Ensuite avec le deuxième graphique nous pouvons constater que la baisse d'achat de tabac est clairement dû à l'augmentation de son prix. En effet la courbe bleue qui représente l'évolution du prix est croissante. En 2000 le paquet se vendait 3,20€ en moyenne pour un achat de 82 514 millions de paquets, alors qu'en 2019 avec 8,78€ comme prix moyen d'un paquet, les ventes se trouvaient à 37 843 millions de paquets.



## Annexe 6 : Cartes des cigares des Airelles Courchevel

1 sur 2



### Montecristo

Petit N°2	60
Montecristo N°4	55
Petit Edmundo	60
Leyenda Lineo 1935	80

### Partagas

Lusitanias	90
Série P N°2	75
Mille Fleurs	25
D N°4	65

### Cohiba

Robusto	100
Siglo II	65
Siglo IV	90

### Romeo Y Julieta

Wide Churchills	70
Short Churchills	65

### Hoyo de Monterrey

Hoyo de San Juan Grand Robusto	70
Grand Pressé Flor de Selva	55
Trinidad Vigia	65
Bolivar Belicosos	60
H.Upmann Magnum 54	60

Prix en euros, taxes et service inclus  
Prices in Euros, taxes & service included



## Infusion Oak Barrel & Cigares

### From the Barrel (With Ice Ball)

LOV NEGRONI INFUSED IN OAK BARREL	30
<i>Gin G'Vine Floraison I La Quintinye Vermouth Rouge I Campari G'Vine Floraison gin, La Quintinye red vermouth, Campari</i>	
BOULEVARDIER INFUSED IN OAK BARREL	30
<i>Rye Whisky Hudson I La Quintinye Vermouth Rouge I Campari Hudson Rye Whisky, La Quintinye red vermouth, Campari</i>	
MANHATTAN INFUSED IN OAK BARREL	30
<i>Baby Bourbon Hudson I La Quintinye Vermouth Rouge I Angostura Baby Bourbon Hudson, La Quintinye red vermouth, Angostura Bitters</i>	

### Cigars Selection

CIGARS PAIRING WITH YOUR FAVORITE INFUSED COCKTAIL 30  
A selection of cigars also available, please ask your waiter

Prix en euros, taxes et service inclus  
Prices in Euros, taxes & service included

## Tableaux des illustrations et bibliographie des annexes

Guide d'entretien.....	1
Extrait de la grille de classement hôtelier par Atout France .....	2
Permis de revente de tabac .....	3
Choisir son cigare, rapport qualité/prix; <a href="https://www.cigare-fourmi.com/prix-cigares-guide-ultime/">https://www.cigare-fourmi.com/prix-cigares-guide-ultime/</a> ..	4
Evolution de l'achat du tabac en France ; <a href="https://www.cigare-fourmi.com/prix-cigares-guide-ultime/">https://www.cigare-fourmi.com/prix-cigares-guide-ultime/</a>	4
Cartes des cigares des Airelles Courchevel.....	5