

Céline de
Labrousse

Directrice
Générale -
Directrice des
Opérations



Passionnée par les métiers de l'hospitalité et riche de plus de 20 ans d'expérience, je souhaite mettre à profit mes compétences et ma personnalité au service d'un nouveau projet professionnel.

Véritable locomotive avec de solides compétences interpersonnelles, je déploie mon énergie au bénéfice des exploitations avec un souci constant de performance et de travail accompli.

Mon sens aigu de l'accueil, de l'excellence et l'amour du métier me permettent de fédérer des talents à un projet commun avec au centre la satisfaction client, le développement de l'activité et la maîtrise des coûts.

Fidèle et endurante pour un projet, je m'inscris toujours dans la durée.

46 ans

✉ celinedelabrousse@gmail.com

☎ 0622327267

Expériences

Directrice des Opérations Hôtellerie-Restauration

Les Maisons d'Arles - LUMA ARLES - 2018 à 2025

En charge des opérations de quatre hôtels et restaurants au cœur du projet Luma Arles. 98 chambres, 3 restaurants, 4 bars, 150 collaborateurs (en pic de saison)

- L'Arlatan : 42 chambres, deux résidences, restaurant, bars (Ouverture octobre 2018)
- Le Cloître : 19 chambres, restaurant, épicerie (Restructuration 2018)
- Le Nord Pinus : 26 chambres, restaurant, bars (Rachat 2019)
- L'hôtel du Parc : 11 chambres, honesty bar (Ouverture 2020)
- Événementiel, privatisation, expériences sur-mesure, conciergerie

Directrice Générale Pôle Hospitalité

Relais & Châteaux Cordeillan-Bages _ Holding Lynch-Bages & Cie - PAUILLAC - 2009 à 2017

Direction d'exploitation, stratégique et opérationnelle
6 sociétés dont la holding, 80 collaborateurs.

- Château Cordeillan-Bages, Hôtel 28 chambres, Restaurant 2** Michelin, Grandes Tables du Monde, Relais & Châteaux
- Château Ormes de Pez, Chambre et table d'hôtes
- Résidence hôtelière
- Café Lavinal, Bistrot haut de gamme, BIB Gourmand
- Bages Bazaar, Boutique cave à vin, art de la table et art de vivre
- L'Annexe, Concept store, prêt-à-porter
- Comptoir d'Andréa, Boulangerie, épicerie
- Cercle Lynch-Bages, Service visite et école de dégustation
- Ecole de cuisine, Cordeillan Bages
- Événementiel Château Lynch-Bages, Village de Bages

Directrice Village de Bages

Lynch-Bages & Cie - PAUILLAC - 2005 à 2008

Direction d'exploitation et opérationnelle - Café, Restaurant - Boulangerie, Épicerie - Boutiques - MICE - Événementiel

Responsable de boutiques "Art de vivre"

La Maison du Marais Salant - Île de Ré - 2000 à 2004

- Art de la table
- Produits des sauniers
- Spiritueux
- Caviar

Responsable de salle en saison

Côté Quai - Île de Ré - 2000

Compétences

Direction générale et opérationnelle

- Vision stratégique globale et ciblée
- Pilotage multi-sites
- Gestion multi-budgets
- Suivi d'activités
- Contrôle, maîtrise des coûts et ratios
- Analyses financières
- Savoir faire de Mutualisation
- Commercialisation
- Yield Management
- Marketing Communication
- Relations Publiques
- Maîtrise d'ouvrage
- Business plan
- Management appliqué et fédérateur
- Performance dans la gestion de conflits
- Normes d'hygiènes et de sécurité
- Maintenance

Experte en Hôtellerie - Restauration

- Maîtrise des métiers : Front office, Housekeeping, Salle, Cuisine, Commercial
- Maîtrise de différentes gammes d'hôtellerie et de restauration
- Obtention d'étoiles Michelin
- Obtention de BIB gourmand
- Management de Chefs étoilés et MOF
- Ouvertures d'hôtels
- Ouvertures de restaurants
- Multitâches
- PMS / POS / CRM

Sens de l'excellence et de l'accueil

- Œil qualité, souci du détail et de la précision
- Satisfaction client
- Conception d'expériences
- Conciergerie
- Accueil personnalisé
- Performance dans le taux de fidélisation

Activités connexes

- CoDir groupe
- CoDex groupe
- Connaissance de l'œnotourisme
- Connaissance de l'hospitalité dans le monde de l'art
- Jury pour des concours métiers
- Membre Les Grandes Tables du Monde
- Membre Relais & Châteaux
- ILTM Cannes
- Organisation de dîners de prestige à Paris et à Londres
- Organisation de restaurant pop up avec Chef réputé

Langues

- Anglais
- Espagnol

Formations

Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie Restauration

Lycée Hôtelier La Rochelle

Septembre 1997 à juin 1999

Option B, Art culinaire Art de la table et du service

BAC Technologique Hôtellerie Restauration

Lycée Hôtelier La Rochelle

Septembre 1994 à juin 1997