

## Gogaille, l'auberge 2.0

**Limoges (87) La start-up bordelaise veut réinventer l'expérience hôtelière au coeur des villes moyennes. Un projet ambitieux, qui prévoit un millier de lits d'ici cinq ans. À Limoges, c'est un succès et Gogaille prévoit un chiffre d'affaires de 1,5 M€ en 2022**



© DR

Gogaille crée des échoppes (à la fois restaurant, bar, boulangerie, traiteur et espace événementiel) et des loges (chambres).

Dans les préfetures et sous-préfetures françaises, l'hôtellerie est à la peine. *“Les hôteliers ont arrêté d'innover depuis une vingtaine d'années dans les villes moyennes, d'où le gros rattrapage d'Airbnb. Depuis la fin des années 1980, il y a aussi eu une tendance à une périphérisation de l'hôtellerie, et la fin des interactions avec la population locale. Les coeurs de ville se sont vidés, à l'exception des petits hôtels indépendants, pas forcément qualitatifs. Et, en face de cela, on a actuellement une demande soutenue”*, constate **Hugues van Heesewijk**, PDG et cofondateur de Gogaille. Afin de redynamiser le secteur, la start-up vise les coeurs des villes *“de 60 000 à 200 000 habitants”*. Son credo : revenir aux *“fondamentaux de l'auberge”*, à savoir *“bien manger, bien dormir et sociabiliser”*.

Pour ce faire, l'enseigne dissocie hébergement et restauration. La partie hôtelière (baptisée loge) cible la rénovation d'immeubles en pierre de taille : chacun peut abriter entre quinze et vingt chambres, pour un prix moyen de 100 € la nuitée. Cette *“auberge multigénérationnelle et multientèle”* compte accueillir des familles, des couples ou encore des professionnels pour de courts séjours. Les chambres multiformats et modulables vont de la chambre double au studio avec

kitchenette, en passant par les chambres familiales avec dortoirs cabines. La marque se *“recentre sur la qualité du sommeil, en faisant particulièrement attention à la température, l’insonorisation et la luminosité”*, et mise sur le digital. Check-in, check-out, ouverture des portes : tout est géré via le smartphone des clients. L’application Gogaille donne également accès à une hotline, du contenu culturel sur la ville, ou encore la possibilité de réserver une table.

### **Des échoppes événementielles**

*“La clientèle est en autonomie pour la partie hôtellerie, mais elle peut être accueillie et sociabiliser dans nos échoppes, ouvertes 365 jours par an, de sept heures du matin à 22 heures en semaine, et jusqu’à deux heures le week-end”*, note Hugues van Heesewijk. Sur 400 m<sup>2</sup>, les échoppes conjuguent un espace de restauration avec une *“cuisine locale, responsable et de saison”*, un bar, une boulangerie et un traiteur. Sans oublier une programmation événementielle éclectique, avec DJ, théâtre, goûters contés pour les enfants... *“Dans chaque ville où nous nous implantons, il y aura une échoppe centrale, et entre quatre et cinq loges situées à cinq minutes à pied”*, précise le cofondateur.

Depuis son ouverture en décembre 2021 à Limoges, l’échoppe *“cartonne”* et prévoit un chiffre d’affaires de 1,5 M€ en 2022. La première loge ouvrira dans la préfecture de Haute-Vienne en juin. Des implantations à Tours, Orléans et Poitiers suivront à l’automne, tandis que Gogaille prospecte d’ores et déjà au Mans, à Angers et La Rochelle. L’objectif ? Atteindre quinze villes à l’horizon 2027.

[#gogaille](#) [#limoges](#)