



CROWDFUNDING

ouvert aux investisseurs particuliers



*« Liégeois de toujours, d'adoption ou de coeur,
sympathisants des initiatives enthousiastes,
structurantes et sociétales. »*

*Voulez-vous poser votre propre pierre...
à l'édifice du renouveau de votre Ville? »*

L'HÔTEL ACTUEL

en quelques mots

- L'Hôtel Neuvic fut créé en 2012 lors d'une réhabilitation majeure d'une bâtisse ayant abrité au XVIII^{ème} siècle, l'atelier de Jean-François Bassompierre, imprimeur du Prince-évêque de Liège.
- Dans son cadre privilégiant l'expérience émotionnelle et le Patrimoine historique de la rue, il propose depuis une halte de charme et de caractère prisée de nombreux habitués de Liège et d'ailleurs...
- Idéalement situé au cœur de Neuvic, rue d'artisans et de commerces indépendants, il offre le point de départ idéal pour vivre et découvrir les secrets de la Cité Ardente.



en quelques chiffres...

- L'hôtel se compose actuellement de **12 chambres** dont une suite familiale.
- Il est l'hôtel le mieux noté de la ville de Liège avec une note de **9,1** sur « *Booking.com* ».
- L'Hôtel Neuvic est aussi désigné **1er hôtel sur 125** en Province de Liège par le site « *TripAdvisor* ».
- Adresse désormais privilégiée de nombreux liégeois et d'hôtes de la ville, il accueille annuellement près de **3.500 nuitées** et sert plus de **5.000 petits-déjeuners**.



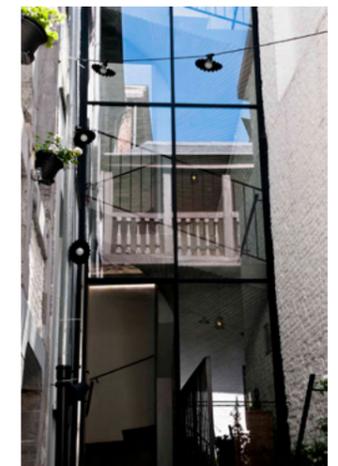
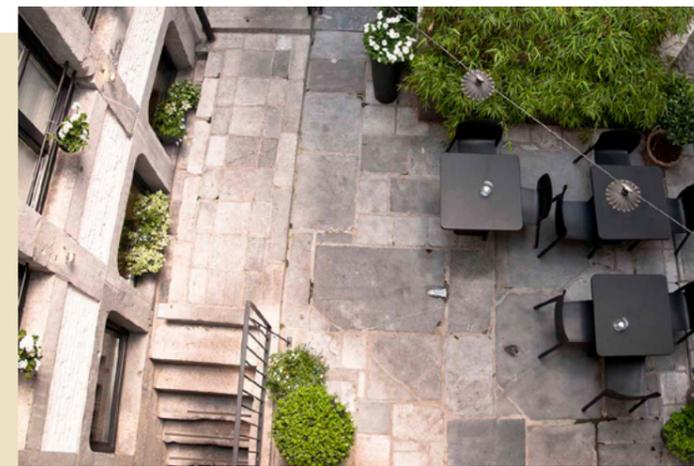
Alors participez au financement
de l'Hotel Neuvic!

ET, INVESTISSEZ LE CŒUR DE LA CITÉ ARDENTE



En devenant copropriétaire
de l'Hôtel Neuvic à Liège!

- Vous participerez à l'embellissement et au redéploiement économique de votre Ville,
- Vous porterez avec nous un Projet ambitieux qui mise sur l'avenir de notre Région,
- Vous soutiendrez une initiative locale au bénéfice des artisans, commerçants et entrepreneurs locaux
- Vous participez à un investissement sociétal concret rentable et responsable.



NOTRE AMBITION

En tant qu'hôtel le mieux noté de Liège, renforcer l'expérience émotionnelle de nos hôtes. Leur offrir de nouvelles prestations d'exception. Participer au renouveau sociétal de notre ville en tant qu'épicentre liégeois de l'hospitalité, de la découverte et des rencontres.

Notre projet

- Création de 21 nouvelles chambres de haut standing et de 6 appart-hôtels avec nombreuses suites et chambres familiales portant la capacité totale de l'hôtel à 33 chambres et la capacité d'accueil à près de 110 hôtes.
- Salles de réunion et de formation équipées des meilleures technologies de communication. Espace «wellness» privatif avec saunas, hammam, jacuzzi. Plan d'eau à 28°C, services de bien-être et de soins personnalisés. Wellness en « rooftop » avec vue sur la ville.
- Bar à vins, caviste et restauration de qualité en caves voûtées du XVIIIème siècle.
- Boutique éphémère de produits et artistes locaux.
- Espace "Private Event" pour manifestations familiales, sociales ou "team-building".
- Vastes lobby d'accueil et de rencontre, location et parking à vélos, corner IT, ...



Notre philosophie...

- Réhabilitation de vieux immeubles insalubres du centre ville et dynamisation du quartier.
- Respect de l'architecture ancienne et valorisation du patrimoine liégeois.
- Choix de matériaux durables, écologiquement responsables et sobriété.
- Design intemporel et reposant au seul service du bien-être des hôtes.
- Utilisation de techniques de pointe d'économie et de production d'énergie (cogénération, énergie solaire, système de récupération. Gestion responsable de l'eau).
- Approvisionnements en circuits courts chez les Artisans, Commerçants et Entreprises locales.
- Appels aux Artistes et Décorateurs liégeois.



CHIFFRES CLÉS

Investissement de l'ordre de **9,6 mios €**.

21.000 nuitées par an.

Capitaux propres et subsides régionaux de plus de **5 mios €**.

Crédits bancaires et autres de **2,5 mios €**.

Chiffre d'affaires objectif de **2,5 mios €** (hors restaurations et services)

Cash Flow objectif de **700 K €**.

Chiffres précis, faisabilité et rentabilité suivant plan d'affaires attesté sur demande.



COMMENT PARTICIPER AU PROJET?

Rien de plus simple, via notre Crowdfunding !



- Vous acquérez des titres de notre société (SRL Hotel Neuvic) au prix de 1.000 € le titre.
- Votre argent est alors investi dans notre Projet.
- Vous disposez en tant qu'actionnaires, de privilèges dans votre hôtel, représentant déjà plus de 9 % par an.
- Lorsque vous le souhaitez, vous pouvez revendre vos titres en une seule fois après 3, 6 ou 9 ans avec, en plus de vos privilèges et suivants les résultats réalisés, une belle plus-value. (Jusqu'à 54%)
- Plus d'infos dans notre Mémorandum après engagement de confidentialité...

Deux formules exclusives pour un petit placement judicieux et responsable^(*)

Formule « Petit-déjeuner »

- Votre privilège: 4 petits déjeuners/an (Valeur approximative 96 €) par tranche d'investissement de 1.000 €.
- Revente de vos titres après 3, 6 ou 9 ans avec éventuelle plus-value.



Formule « Nuitée »

- Votre privilège: 1 nuitée en suite et toutes ses options (wellness privatif, formule champagne et brunch) pour 2 personnes/an (Valeur approximative 450€) par tranche d'investissement de 5.000 €.
- Revente de vos titres après 3, 6 ou 9 ans avec éventuelle plus-value.



^(*) Vous envisagez un investissement plus engagé?
Discutons-en...

PARAMETRES CLÉS DE VOTRE INVESTISSEMENT

Emetteur	Hôtel Neuvic SRL
Structure de la transaction	Crowdfunding – Vous devenez propriétaire de la société
Taille de la transaction	Jusqu'à 500.000€
Ticket	<ul style="list-style-type: none"> • Minimum 1.000 € (1 titre). • La participation maximale est fixée à 5.000€ (5 titres).
Prix d'émission	<ul style="list-style-type: none"> • 1.000€ pour la formule «Petit-déjeuner» (1 titre). • 5.000€ pour la formule «Nuitée» (5 titres).
Investisseurs	Particuliers
Utilisation des fonds	Financement des travaux d'extension et de diversification de l'Hôtel Neuvic à Liège.
IRR (rendement)	Suivant rentabilité du projet (outre vos privilèges, jusqu'à 54% en neuf ans). Les comptes de la société ne sont pas audités. Mémorandum d'informations financières sur demande.
Information	
Liquidité	Revente des titres possible en une fois au choix après 3, 6 ou 9 ans
Politique de dividendes	Aucune politique de dividendes
Timing	Septembre 2023 à août 2024
Contact	Gaëtane Leroy - Gérante gaetane.leroy@hotelneuvic.be 0473 / 964 990