



Présentation de **La Guérinière**

« Le lieu que nous préparons depuis plusieurs mois avec Jean Louis est ouvert et nous y accueillons des groupes depuis début décembre 2012 (hébergement, restauration végétarienne (ou autre) et salle de travail).

Notre projet global se décompose en deux tranches et c'est la première qui vient de s'achever, la seconde devrait se terminer à l'automne 2015 (avec l'espoir que les décalages soient moins importants que pour la première phase) :

Lieu : La Guérinière
85480 FOUGERE (**Vendée**)
Jean Louis et Isabelle ROBERT
Tél fixe : 02 44 40 73 53
Tél. portable Jean Louis : 06 23 98 55 78
Tél. portable Isabelle : 06 13 42 92 40



La Guérinière est un ancien domaine agricole Vendéen que nous restaurons depuis mi 2011.

Il est situé sur un terrain de 1,5 ha. avec une pièce d'eau, un potager et une vigne.

Un bâtiment principal qui est opérationnel actuellement (ancienne maison de ferme que nous avons restaurée).

Plus deux bâtiments que nous restaurerons en 2015 : un ancien pressoir de 90 m², une ancienne bergerie de 35 m² (qui servira de lieu de repos/méditation ou de salle à manger d'été).

Et enfin une grange de 400 m² dont la restauration se fera dans les années à venir.

Nous sommes situés à 25 mn de la Gare de La Roche Sur Yon (85000).

Il nous est possible de venir chercher les stagiaires à la gare (l'idéal est d'être informé par avance avec arrivée groupée 4 pers. max par trajet et petits bagages)

Trajets :

* par train : départ Paris Montparnasse : 3h20 (direct) ou 3h 40 environ (avec changement à Nantes)

* par avion : arrivée à l'aéroport de Nantes Bouguenais. Vol de 1h15 à partir de Paris ORLY (ou Paris CDG) selon horaires. En moyenne 7 vols par jour. Trajet de l'aéroport à La Guérinière, 55 mn environ pour 88 km (prévoir 5.80 € pour péages: autoroute sur 75 km).

* par voiture : Paris Porte d'Orléans - La Guérinière (85480 Fougeré) : information Michelin, 4h 05 pour 422 km (37 € de péage)

Actuellement et jusqu'à la fin 2015

HEBERGEMENT

Nous pouvons loger au maximum 10 personnes.

A l'étage (ancien grenier à foin restauré)

chambre collective n°1 : 4 pers. (en 2 x deux lits superposés)

chambre collective n°2 : 2 pers (en 2 lits jumeaux (possibilité en lit couple aussi)

chambre collective n°3 : 3 pers (en un lit plus 1 x deux lits superposés)

Au RDC

chambre n° 4 ou (intervenant): un canapé lit



Deux salles de douche et trois WC.

POUR L'ACCUEIL ET LE TRAVAIL DES STAGIAIRES

Au RDC :

Toute la surface est en carrelage terre cuite ciré.

* Une salle de 38 m² avec un poêle (pouvant être utilisée comme salle à manger ou pièce de travail jusqu'à 15 personnes assises ou 10 personnes sur tables de massage ou 8 personnes en travail massage au sol)



* une salle de 17 m² avec la possibilité de travail assis sur banquette jusqu'à 13 personnes plus intervenant, utilisable également comme salle à manger ou pièce de travail.



A l'étage :

- * une terrasse de 45 m² pour travail méditatif extérieur ou sous-groupe.



- * à disposition, un parking extérieur de 10 places



POUR LA RESTAURATION :

C'est Jean Louis qui s'en occupe.

Son bref cv : École Hôtelière (Paris), puis associé cogérant d'un restaurant gastronomique en Vendée, 26 ans de parcours d'encadrement Air France (commissariat hôtelier) puis filiale Responsable produit vol et logistique Hôtelière Air Charter, formation de 3ème cycle DU en RH, Responsable formation Orly puis des Escales France puis de l'ensemble du personnel commercial France.

Jean Louis est praticien PNL, Maître enseignant Reiki, formé à la "Guérison Spirituelle" et à "Cl.é" (Claire Perception de l'Être).

Après 2 ans de formation à l'Institut de Sophrologie de Rennes, Jean Louis exerce aujourd'hui en tant que sophrologue en cabinet, entreprises et institutions.

Il a accompagné depuis 2007 de nombreux séminaires de développement personnel en France et en Belgique en travaillant pour (et parfois avec) les stagiaires pour que les repas servis pendant les stages (végétariens la plupart du temps) soient de qualité (énergétiques, gouteux et variés)... au prix le plus adapté.

Il s'occupe de répondre aux demandes en restauration qui lui sont faites, à partir des menus/propositions qu'il a déjà réalisés (voir son cahier des menus). Il est ouvert à toutes idées et établit une proposition tarifaire adaptée aux spécificités de chaque séminaire.

A l'automne 2015 :

Le "presseur" sera fini avec :

- * Une salle de formation de 60 m² (avec un poêle et un espace pause)
- * Des WC adaptés aux personnes à mobilité réduite avec des salles de douche.
- * Un cabinet de travail de 13 m².
- * Une terrasse d'environ 50 m²

et,

L'aménagement extérieur, plantations et création de massifs

L'aménagement de la Bergerie

Une chambre supplémentaire pour deux personnes, ce qui permettra d'héberger sur place jusqu'à 12 personnes dont l'intervenant

Une liste de chambres d'hôtes à proximité permet de compléter les besoins en hébergement si souhaité.

A bientôt.

Isabelle et Jean Louis ROBERT
« La Guérinière »
85480 FOUGERE
02 44 40 73 53