



**PATRON**  
**INCOGNITO**

(Undercover Boss)

ET SI VOTRE NOUVEAU COLLÈGUE ÉTAIT EN RÉALITÉ... VOTRE PATRON ?

BRIT HOTEL, LE JEUDI 15 SEPTEMBRE À 21:00





C'est en 1993, au cœur des Côtes-d'Armor, que Brit Hotel voit le jour. L'enseigne s'est rapidement développée à travers toute la France, pour devenir aujourd'hui le 8ème réseau hôtelier sur le territoire.

Brit Hotel est un réseau hôtelier atypique, où chaque hôtel conserve sa propre identité, son nom et son style, à la différence des chaînes d'hôtellerie classiques.

C'est dans un contexte très particulier que Guy Gérault, directeur général, tente l'expérience Patron Incognito : la crise sanitaire a eu un impact désastreux sur le secteur de l'hôtellerie. Absence de clientèle pendant des mois, fermetures des activités hôtel et restauration, chômage partiel... Pour trouver des solutions et se relever de cette crise, celui qui voulait être boulanger se lance aujourd'hui le défi de réaliser des immersions incognito au sein de l'entreprise qu'il dirige.

Le patron se fera passer pour un certain Olivier Martin, auteur d'un livre sur la gestion hôtelière.

# LES IMMERSIONS

Le patron va réaliser une double immersion auprès de deux corps de métiers aussi intournables que souvent dévalorisés, à l'hôtel du Dauphin, en Normandie. C'est dans cet établissement de plus de 400 ans que Guy Gérard va rencontrer Eva, serveuse, et Annie, femme de chambre. Au programme : apprendre à tenir les assiettes d'une main, à faire un café, à repérer les numéros de tables... Mais le patron devra faire attention à ne pas poser trop de questions sur les plats proposés, au risque d'éveiller les soupçons de la jeune femme.



C'est aux côtés d'Annie, fidèle employée depuis plus de 20 ans, qu'un défi de taille attend notre patron dans la foulée : nettoyer une trentaine de chambres. Pour chacune d'elle, il faudra : faire les lits, désinfecter et nettoyer les sanitaires, remplacer les serviettes, faire les poussières, passer l'aspirateur et laver les sols, le tout en 20 minutes par chambre ! Mais à force d'être en sueur, le patron risquerait de perdre sa perruque...



Direction Reims pour la troisième immersion de Guy Gérard, qui se rend dans un hôtel situé en zone commerciale et dont le restaurant souffre d'un manque de clientèle depuis la crise sanitaire. Notre patron va y faire la connaissance de Dominique, chef de cuisine pour l'enseigne depuis 2 ans. Après la plonge en compagnie du chef et la cuisine avec le commis, la répartition des tâches et la gestion de la fréquentation des lieux va vite surprendre le patron ...

## Brit Hotel en quelques chiffres :

- ✓ 160 hôtels de 2, 3 et 4 étoiles,
- ✓ 1 800 collaborateurs
- ✓ Chiffre d'affaires de 168 millions d'euros (nov 2021)



# PATRON INCOGNITO



## Président

Jean-Louis Blot

## Producteur

Gary Aubert

## Communication

Marie Paumier Herscovic – 06 73 72 78 81 - [mpaumier@m6.fr](mailto:mpaumier@m6.fr)

Estelle Rivet - 06 70 42 95 35 - [e.rivet@endemolfrance.com](mailto:e.rivet@endemolfrance.com)



## Direction unite des productions externes de flux

Pierre-Guillaume Ledan

Sybille de Brianson

Caroline Eskdale

## Communication

Paonie Lesobre – 01 53 56 42 52 – 06 80 51 97 13 - [p.lesobre@endemolfrance.com](mailto:p.lesobre@endemolfrance.com)

Emma Rozanski – 01 53 56 43 40 – 06 23 11 48 63 - [e.rozanski@endemolfrance.com](mailto:e.rozanski@endemolfrance.com) –

#PatronIncognito disponible sur **6play**

 @M6  M6officiel  M6officiel  m6officiel