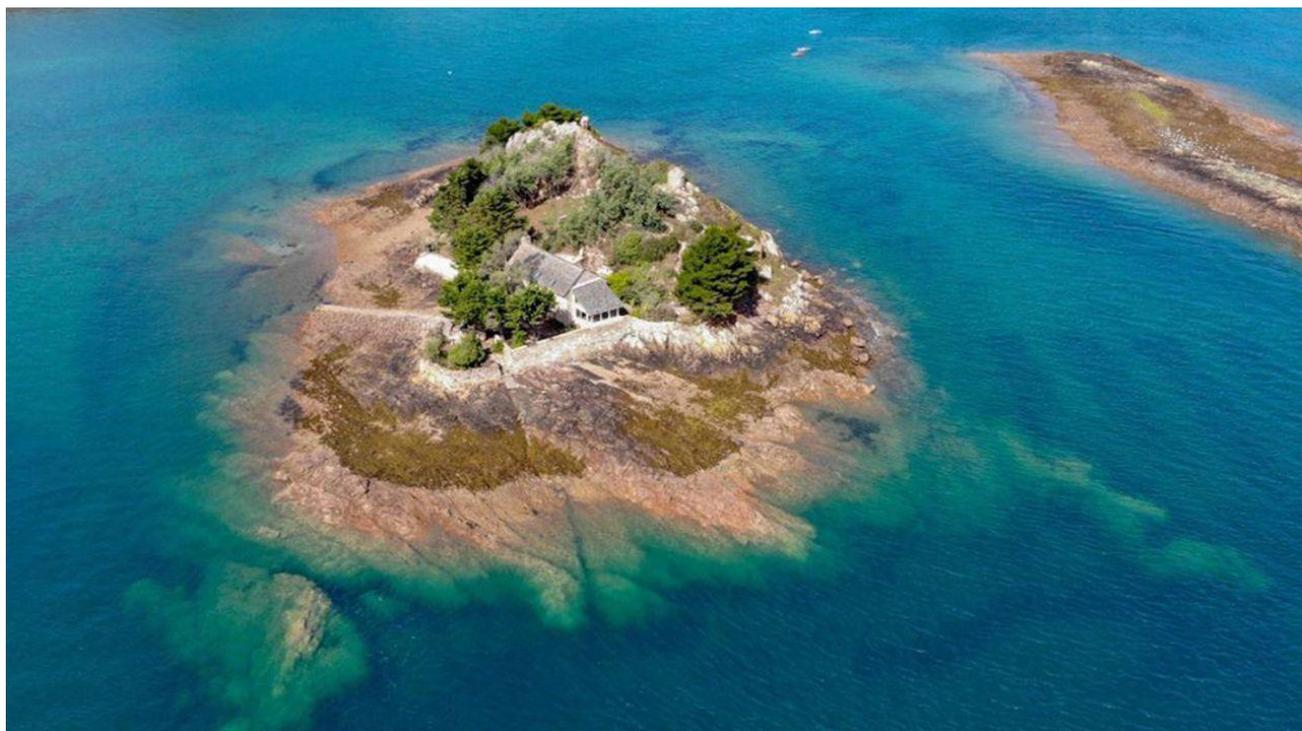




## Placement : six bons plans pour votre argent

Six idées pour rêver, faire fructifier son argent. Ou dépenser futé.



Proche de l'archipel de Bréhat, cette île privée est proposée à 1,6 million d'euros. (DR)

Bretagne : la tentation d'une île

**Mise de départ :**

**Profil de risque :**

Les sorties en bateau de cet été vous ont donné une irrésistible envie de prendre le large ? Situé dans l'estuaire du Trieux (Côtes-d'Armor), ce « confetti » terrestre aux allures de gros rocher pourrait pleinement vous satisfaire. Cette île privée de 6.420 m<sup>2</sup> offre un point de vue idéal sur l'archipel de Bréhat et sur le phare de la Croix. À la fois proche et loin de tout, « ce bout de terre » abrite une maison de pierres de 140 m<sup>2</sup>. Edifiée en 1758, elle compte cinq pièces dont deux chambres avec une capacité d'accueil de sept personnes. Entièrement restaurée, cette habitation tout confort est raccordée à l'eau, à l'électricité et à la téléphonie. Accessible par des escaliers et des chemins escarpés, une guérite en pierres en pleine nature surplombe cette ancienne île douanière. Disposant d'une cale privée aménagée et d'un corps mort, le lieu est facilement accessible en bateau. Il faut compter une quinzaine de minutes de navigation pour rejoindre les ports de Kermouster, de Loguivy-de-la-mer et de Lézardrieux. Le bateau des actuels propriétaires peut être inclus dans la vente. Bretagne Sud Sotheby's International Realty en demande 1.575.000 euros.



Pourquoi pas la retraite progressive ?

**Mise de départ :**

**Profil de risque :**

En cette période de farniente, il serait opportun de songer à votre départ à la retraite, surtout si cette échéance se compte en mois. Ceux qui ne se sentent pas de lever complètement le pied peuvent opter pour la « retraite progressive ». *« Peu connu, ce dispositif est accessible à deux conditions : avoir 60 ans et 150 trimestres au compteur, tous régimes confondus. Autorisé par la loi, ce système permet ainsi à un salarié du privé de partir en douceur. Par exemple, ce dernier peut choisir de ne travailler qu'à mi-temps, voire deux ou trois jours par semaine. Les travailleurs indépendants peuvent également bénéficier de ce dispositif »* , explique Valérie Batigne, fondatrice et dirigeante du cabinet de conseil Sapiendo Retraite.

Atouts de ce dispositif ? Son côté hybride. Vous ne percevez qu'une partie de votre pension retraite et dans le même temps vous travaillez en étant (moins) payé. Mais surtout, vous continuez à cotiser (donc à engranger des points et des trimestres pour la retraite définitive). Afin de mettre en place ce scénario, le contrat de travail devra être modifié avec l'accord de l'entreprise. Astuce : même à temps partiel, il est possible de négocier avec son employeur pour qu'il continue à régler les cotisations retraites sur la base d'un temps plein. Certes sur le moment, vous perdrez un peu de pouvoir d'achat mais vous préserverez davantage la retraite de demain. Nouveauté : à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2022, les cadres payés au forfait jour (dont le temps de travail n'est pas décompté en heures) pourront enfin accéder à cette sortie à « petits pas ».

SCPI d'hôtellerie : lente reprise

**Mise de départ :**

**Profil de risque :**

La crise sanitaire a fortement ébranlé le tourisme et avec lui le « business » des SCPI spécialisées dans l'hôtellerie. Après une période faste de près de dix ans, ce placement de niche a du mal à se remettre de l'électrochoc. En 2020, le rendement servi par les 2 SCPI « pures » de ce secteur avoisine 2 %, contre 5 % en 2019. Face à ce contexte particulier, la société Aream, spécialiste dans le montage de fonds immobiliers hôteliers a récemment décidé de fusionner deux de ses véhicules. Créée en 2016, Aream Hôtels (SCPI d'hôtellerie d'affaires en Europe) absorbe la SCPI Pierre Altitude (spécialisée dans les établissements à la montagne) lancée en 2018. *« Anesthésié durant les périodes de confinement à répétition, ce marché immobilier se remet lentement à fonctionner. À ce jour, cet épisode inédit n'a pas eu d'impact sur les valeurs d'expertise des actifs hôteliers. En revanche, si un nouveau confinement venait à se profiler, les effets pourraient être plus violents »* , avance Pascal Savary, président d'Aream.



[Visualiser l'article](#)



Cette Ferrari 250 GT, recreation de 1962, est estimée entre 750.000 et 950.000 euros. DR

Des voitures taillées pour le rallye

**Mise de départ :**

**Profil de risque :**

Exceptionnellement reporté cette année pour cause de crise sanitaire, le Tour Auto 2021 se déroulera du 31 août au 5 septembre. À l'occasion de la 30<sup>e</sup> édition de ce célèbre rallye qui relie Paris à Nice, la maison Aguttes organise à Paris sous la nef du Grand Palais Ephémère, une vente de voitures de collection. La veille du départ, soit le 30 août à 16 heures, six lots d'exception seront présentés aux enchères. « *Cette sélection a été volontairement limitée afin de proposer des modèles rares destinés à cette vacation exclusive qui ne durera qu'une heure et demie* », explique Gautier Rossignol, directeur associé du département Automobiles de collection d'Aguttes. Parmi les véhicules susceptibles d'intéresser les collectionneurs, on relève notamment une Ferrari 250 GT châssis court (recreation datant de 1962) habillée d'une carrosserie tout en aluminium (estimée entre 750.000 et 950.000 euros). Pour ceux qui ne pourront pas s'offrir ces belles cylindrées, il sera toujours possible d'admirer les voitures engagées dans la compétition : elles seront toutes exposées avant de franchir la ligne de départ.

Impôts : régularisation imminente



[Visualiser l'article](#)

## Mise de départ :

## Profil de risque :

On l'aurait presque oubliée le temps des vacances, mais l'échéance fiscale est imminente : la date limite pour les contribuables qui auront besoin de régulariser le « reste à payer » de l'impôt sur le revenu 2020 et/ ou de l'impôt sur la fortune immobilière (IFI) est fixée au 15 septembre, prolongée au 20 septembre en cas de paiement dématérialisé, soit en ligne, soit par prélèvement automatique. Le paiement sera effectif le 27 septembre. Si la somme à régler est inférieure ou égale à 300 euros, le débit sera effectué une seule fois. En revanche, si le solde dépasse ce seuil, le règlement sera fractionné en quatre échéances égales échelonnées entre le 27 septembre et le 27 décembre. À compter du 1<sup>er</sup> septembre, tous les contribuables seront prélevés à la source sur la base de leur taux (re) calculé sur leurs revenus 2020.



Bouteilles du Domaine du Père Pape, des vignobles Mayard. DR

Châteauneuf-du-pape en GFV

## Mise de départ :

## Profil de risque :



[Visualiser l'article](#)

Vous êtes passionné(e) de vin et souhaitez investir dans un vignoble réputé ? Alliant plaisir et placement, le Groupement foncier viticole (GFV) peut s'avérer un bon compromis. Spécialisée depuis 1989 dans la création de ces véhicules financiers, la société Bacchus Conseil commercialise un GFV consacré à la célèbre appellation châteauneuf-du-pape. En souscrivant une ou plusieurs parts, vous participerez (indirectement) au développement du Domaine du Père Pape, qui totalise 43 hectares de vignes et produit cinq cuvées, bien notées par les guides de référence. Au coeur de la vallée du Rhône, cette exploitation viticole est dirigée depuis plusieurs générations par la famille Mayard. Issue de la 5 e génération, Françoise Roumieux-Mayard est actuellement aux manettes, depuis peu épaulée par son fils, Nicolas et son neveu, Arthur. Ces deux jeunes ont choisi d'introduire dans le domaine l'utilisation de la permaculture et de l'agroécologie favorisant ainsi la biodiversité.

En contrepartie de ce financement qui servira à organiser le partage familial du domaine et l'essor de ces nouvelles pratiques, ce GFV deviendra propriétaire de 3,82 hectares de vignes avec un bail de dix-huit ans tacitement renouvelable. Le ticket d'entrée devrait osciller entre 5.000 et 12.000 euros. Le rendement numéraire annoncé est compris entre 1 et 1,5 % par an. Et si vous optez pour le rendement en nature, douze bouteilles vous seront réservées chaque année en provenance directe du vignoble.