

PARTENAIRES

L'ÉCONOMIE EN SAVOIE

SAVCOIE

n° 118 *Octobre 2015*



LES ENTREPRISES ROULENT EN VERT

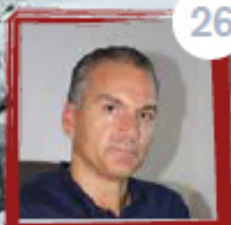
P. 10 à 16



18

Entretien

Jean-Yves Remy, p.d.g.
de Labellemontagne



26

Aix-les-Bains

Trente ans d'innovation
chez Bauer



28

Avant-pays savoyard

Les secrets du Robinet
frigorigraphique français



LES CHARMANTS SECRETS DES SUITES DE LA TOUR

Les faits Propriétaires de l'hôtel – restaurant La Tour de Pacoret, à Montaille, depuis 1991, Laurence et Gilles Chardonnet prennent une nouvelle orientation professionnelle.

Entre le printemps 2014 et l'été 2015, l'établissement de treize chambres a subi un impressionnant chantier, évalué à près de 400 000 euros. La nouvelle enseigne commerciale « Les Suites de la Tour » donne immédiatement le ton d'un changement profond. Depuis le début de l'été, le couple Chardonnet ne propose plus que cinq suites à ses clients, à qui est désormais réservée la cuisine de Gilles.

« Pendant des années, nous avons exploité deux établissements, à Méribel l'hiver et à Montaille l'été. La fatigue des saisons, des deux déménagements annuels et la difficulté à recruter des équipes professionnelles étaient de plus en plus pesants. Au printemps 2014, quand nous avons décidé de ne pas ouvrir la Tour de Pacoret pour la saison d'été, l'objectif était d'imaginer un projet qui nous permettrait de continuer à travailler en conservant notre métier lié à l'accueil. C'est ainsi qu'est née l'idée de transformer l'hôtel – restaurant en chambres d'hôtes », explique Gilles Chardonnet.

Des hôtes de plus en plus professionnels

À 51 et 54 ans, Laurence et Gilles Chardonnet ne font pas mystère de leurs motivations. Le rythme soutenu des saisons enchaînées entre Montaille et Méribel, entre 1991 et 2014, a eu raison de leur énergie. Pour autant, c'est avec professionnalisme qu'ils abordent leur nouvelle aventure aux Suites de la Tour.

« Je suis l'évolution des maisons d'hôtes depuis une vingtaine d'années. Il y en a pour tous les prix, comme dans l'hôtellerie. Mais, pour le client, ce qui est important c'est le rapport qualité – prix, quelle que soit la gamme. Nous sommes et nous demeurons des professionnels du tourisme. La pression est plus importante aujourd'hui car les gens viennent chez nous. Nous n'avons pas de personnel, c'est donc notre travail qui sera jugé. Pas mal de professionnels ont compris notre démarche, d'autant que la tour et le site s'y prêtent », explique Gilles Chardonnet.



L'établissement est désormais ouvert toute l'année.

Les équipements de l'ex-Tour de Pacoret (parc, piscine, hélisurface, etc.) ont été conservés mais un souffle nouveau envahit la vieille bâtisse. « Nous savions ce que nous ne voulions plus. Les enfants qui courent entre les clients. Les retardataires qui appellent en pleine nuit pour qu'on leur prépare à manger malgré leurs six heures de retard, etc. Nous avons décidé de nous concentrer sur une clientèle de couples cherchant à se retrouver, au calme. Les horaires d'accueil des chambres d'hôtes, entre 16 h 30 et 19 h 30, incitent à considérer le séjour comme un moment de détente », explique Laurence Chardonnet.

S'appuyant sur les conseils d'Isabelle Chapuis-Martinez (ICM Architecture – Aix-les-Bains) et l'expérience de Laurent Petit (Le Clos des Sens – Annecy), Laurence et Gilles Chardonnet ont imaginé cinq suites de grande taille comprenant un lit

« king size », une cheminée design, une baignoire balnéo - jacuzzi ronde, une salle de bain avec douche à l'italienne, un téléviseur écran plat, une sonorisation blue-tooth, l'accès wifi gratuit et un fauteuil Tantra. « L'idée était de retrouver la pureté et le minimalisme qui caractérisaient les structures médiévales, avec le souhait de Gilles d'en faire un lieu très orienté sur le couple, une échappée privilégiée. Il a fallu faire entrer du « coquin » de façon très subtile dans le choix des couleurs, des détails de décoration, des jeux de miroirs, afin de créer une ambiance intimiste et épurée à la fois », explique Isabelle Chapuis-Martinez.

« Chaque saison, le restaurant fonctionnait bien. Nous avons dû expliquer à nos clients pourquoi nous fermons et le nouveau positionnement de l'entreprise. Pour les chambres, dont le prix augmente, il faut aussi beaucoup expliquer, mais nos premiers clients repartent enchantés et réservent pour un séjour suivant. En maison d'hôtes, nous constatons que le contact est différent qu'en hôtel. Les gens sont plus respectueux car ils viennent chez nous, pas dans un établissement ouvert 24 heures du 24. Ils s'adaptent aux habitudes de la maison », constate Gilles Chardonnet. S'il a conservé en l'état le matériel de La Tour de Pacoret, la cuisine des Suites de la Tour n'a pas vocation à accueillir plus de monde que les clients des suites. Et pas forcément chaque jour. ■



Laurence et Gilles Chardonnet.