

Un quatre étoile au Puy-en-Velay



Haute-Loire Infos.fr > Actualités > Hôtellerie : Une 4è étoile au Puy-en-Velay...

Hôtellerie : Une 4è étoile au Puy-en-Velay...



L'Hôtel du Parc, au Puy-en-Velay, rejoint le petit cercle des établissements 4 étoiles en Haute-Loire. Cette distinction qui est le fruit d'un travail de longue haleine mené par le personnel de l'établissement, répond aux normes du parc hôtelier français et à la nouvelle classification qui a été établie...

Il a fallu tenir compte d'un certain nombre de critères pour que l'établissement puisse décrocher une étoile supplémentaire, a expliqué François Gagnaire lors d'une visite réservée à la presse locale. De l'accueil des clients, en passant par l'aménagement

des chambres aux petits services qui font la différence, tout a été repensé pour répondre aux exigences des nouvelles normes, un travail qui a duré six mois, et qui aujourd'hui porte ses fruits. On y trouve sur place des chambres plus spacieuses, plus confortables, et certaines ont été aménagées pour accueillir des personnes handicapées. Des produits du terroir, bio et équitables sont servis au petit-déjeuner. Le reste ne se voit pas forcément, mais cela se traduit par les efforts qui ont été faits pour répondre aux critères de sécurité ou environnementaux. Au total, ce sont 250 critères qui ont été pris en compte pour passer du trois au quatre étoiles.

Privilégier l'excellence plutôt que l'élitisme...

Pour Isabelle et François Gagnaire, l'idée est de privilégier l'excellence plutôt que l'élitisme " *Nous sommes et resterons un petit hôtel de charme, nous ne voulons pas que notre image change auprès de la population locale avec cette quatrième étoile* ". Ils ont d'ailleurs pris l'engagement de ne pas augmenter le prix des chambres. Pour atteindre le but qu'ils se sont fixés des investissements ont déjà été réalisés il y a trois ans à hauteur de 500 000 euros, aujourd'hui il s'agit de répondre aux nouvelles normes, et d'offrir une qualité d'hébergement supérieure sur le bassin du Puy-en-Velay. Au niveau de la clientèle, cette 4è étoile devrait permettre de l'élargir, l'hôtel-restaurant attire de nombreux stéphanois, clermontois et lyonnais hors-saison, mais aussi pas mal d'étrangers en pleine saison, des belges, des suisses, des italiens, des anglais, des allemands, mais aussi des australiens, des canadiens et des japonais. Isabelle et François Gagnaire ont fait le pari de jouer la carte du tourisme, et ils s'en sont, semble-t-il, donner les moyens...



Haute-Loire → Actualité

DISTINCTION ■ La notation de l'hôtel de François Gagnaire a été réévaluée

Le Puy décroche son « 4 étoiles »

Quatre étoiles viennent d'être attribuées à l'Hôtel du Parc. L'établissement tenu par François Gagnaire et son épouse Isabelle est le premier à monter en gamme sur Le Puy-en-Velay.

Laurie Lyothier

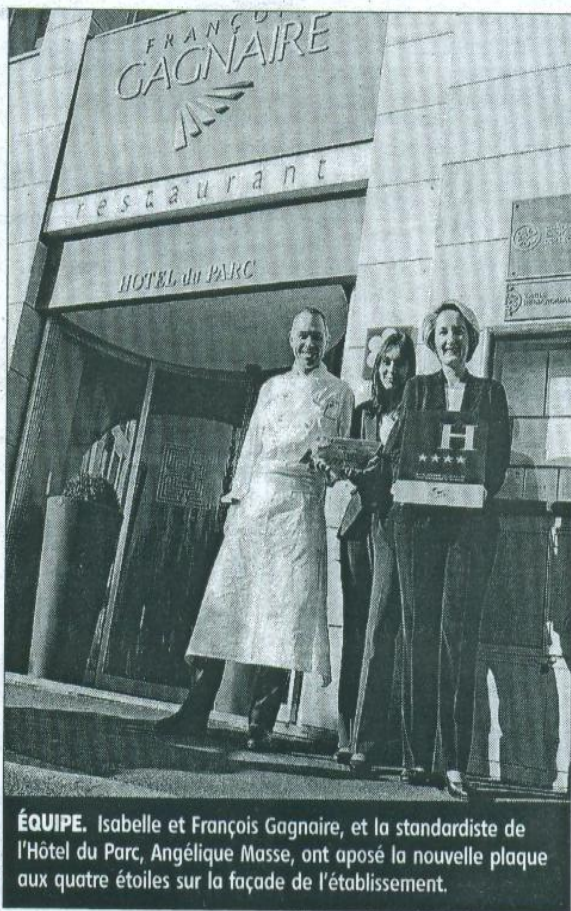
lepuy@centrefrance.com

« Une quatrième étoile, c'est aller vers l'excellence plutôt que l'élitisme. » François Gagnaire, dont l'établissement hôtelier a été soumis à la notation de l'État, met les choses au clair.

Si l'Hôtel du Parc est le premier à obtenir les quatre étoiles (*) au Puy-en-Velay, « nous souhaitons conserver notre clientèle locale », précise-t-il.

Trois étoiles en 2001

Déjà tributaire d'une étoile au guide Michelin depuis 2006, le restaurateur ponot est à nouveau récompensé. Cette fois-ci pour son hôtellerie. Jusque-là, c'est-à-dire depuis que le couple Gagnaire a repris les rênes de l'établissement en 2001, seules trois étoiles étaient affichées devant le classieux bâtiment faisant face au



ÉQUIPE. Isabelle et François Gagnaire, et la standardiste de l'Hôtel du Parc, Angélique Masse, ont apposé la nouvelle plaque aux quatre étoiles sur la façade de l'établissement.

jardin Henri-Vinay, en plein centre du Puy.

Mais l'élaboration de nouveaux critères d'évaluation des hôtels de tourisme déterminés par l'État a changé la donne.

Parmi ces quelque 250 critères à respecter figurent les questions de sécurité et environnementales. Deux points sur lesquels « des efforts ont été fournis » lors de la ré-

novation des lieux, entreprise il y a trois ans, « notamment sur l'accessibilité aux personnes handicapées », indique Angélique Masse, standardiste. Une des quinze chambres a ainsi été adaptée et équipée.

« La gestion des déchets et de la consommation d'eau est également une de nos priorités », poursuit l'employée.

**Quelque
250 critères
à respecter**

Taille des chambres, confort des espaces communs, diversité de produits dans l'alimentation... Autant de points passés au crible, lors d'un audit réalisé par un « client mystère », pour l'obtention des précieuses étoiles.

Et le résultat est « inespéré », comme l'avoue François Gagnaire. Celui-ci peut désormais savourer avec son équipe ce léger goût de succès... ■

haîne :

ans le sens
erdu le con-
oute. Pro-
n béton et
ant ceci, un
victime. Un
le détresse.
e s'est arrê-
édaient. Et
nt été tou-

un accident
e, ont ainsi
alier de Fir-
l'alcoolémie
premier et
emprise de

talus

ccident qui
ans la des-



avant



L'hôtel du Parc : un quatre étoiles au coeur de la ville

La remise aux normes obligatoires du parc hôtelier français et sa nouvelle classification ont débouché pour l'Hôtel du Parc à une meilleure notation. Pour cet établissement, ce début d'année est en effet marqué par l'obtention d'une étoile supplémentaire.

L'hôtel et le restaurant offraient déjà une prestation de qualité dans l'agglomération du Puy-en-Velay, cette nouvelle distinction place l'établissement en pôle d'excellence majeur sur la ville. Il récompense ainsi un travail de longue haleine et permet de rejoindre le petit cercle des établissements quatre étoiles du département.

L'hôtel du Parc propose à ses clients des chambres uniques ouvrant sur une table étoilée au guide Michelin. « Nous souhaitons aller vers l'excellence et la progression de la qualité de notre établissement. Les quinze chambres sont contemporaines, parfait



*L'Hôtel du Parc : tout le confort d'un grand hôtel
et toute la convivialité d'une maison d'hôte.*

tement insonorisées et climatisées » explique François Gagnaire. Pour l'obtention de cette 4^e étoile, 250 critères ont dû être scrupuleusement respectés : normes de sécurité, gestion des déchets, économies d'énergie, accueil des clients et notamment les personnes à mobilité réduite...

« La classification hôtelière qui est établie par l'état se fait en fonction de critères techniques, du confort, de la mise aux normes pour les personnes handicapées et la sécurité, des compétences humaines, du respect de l'environnement, de la mise en valeur des produits locaux. Certains

points sont obligatoires, d'autres facultatifs selon la catégorie. Plus de six mois de travail ont été nécessaires pour pallier les points manquants ».

Déjà en 2008, l'architecte Philippe Boudignon et l'ébéniste décorateur Pascal Michalon ont conçu ensemble le projet de rénovation. Chaque détail de la décoration et du mobilier a été choisi avec le plus grand soin afin d'offrir à l'ensemble confort de standing et convivialité : chaises Ron Arad, fauteuils Philippe Stark, armoires et bureaux suspendus de Pascal Michalon. Cette distinction est positive en terme d'image pour la ville du Puy-en-Velay et participe ainsi à l'attractivité touristique de l'agglomération en élargissant, par son niveau de prestation, la gamme du parc hôtelier tout en conservant des prix raisonnables.



Rédaction : 04 71 56 06 61 - redaction43@leprogres.fr ; Publicité : 04 77 91 48 69 - lprpublicite42@leprogres.fr

Le Puy-en-Velay : une quatrième étoile pour l'hôtel du Parc

Récompense. Face aux arbres centenaires du jardin Henry-Vinay, l'établissement joue la carte de la modernité. Une nouvelle étoile vient couronner les rénovations entreprises.

Au Puy-en-Velay, à l'hôtel du Parc, la nouvelle plaque est prête à être accrochée à l'entrée, signalant la quatrième étoile obtenue. Une suite logique à la touche de modernité apportée par Isabelle et François Gagnaire, qui dirigent cet établissement depuis 2001. « On savait qu'on n'était pas loin des nouvelles réglementations. On voulait aller vers l'excellence, mais on n'était pas forcément focalisés sur la 4^e étoile », se souvient le chef étoilé.

« Aller vers l'excellence, pas l'élitisme »

En 2008, un projet de rénovation est confié à l'architecte Philippe Boudignon et l'ébéniste décorateur Pascal Michalon. Chaque détail de la décoration et du mobilier est choisi avec soin, pour offrir à l'ensemble confort de grand standing et convivialité.

Mais pour obtenir une 4^e étoile, il faut aussi se plier aux nouvelles normes, soit 250 critères à respecter.

« Il y a plus de critères importants et obligatoires concernant l'accueil, l'environnement, la sécurité, la taille des chambres, la diversité des petits-déjeuners avec des produits régionaux... », explique Angélique Masse, réceptionniste, qui a suivi le projet. Au bout de 6 mois de chantier et 500 000 euros d'investissement, l'hôtel est passé de 21 à 15 chambres de 77 à 198 euros. et propose 7 chambres confort, 3 grandes suites, 2 suites juniors et 3 chambres club. Toutes ont été repensées dans les règles de l'art, insouffrées, climatisées, avec écrans plats, mini-bar et plateau de courtoisie, coffre-fort, téléphone et wifi gratuit, sans parler des salles de bain spacieuses, des chaises Ron Arad, des fauteuils Philippe Stark, et des armoires et bureaux suspendus de Pascal Michalon.

Avec cette nouvelle étoile, l'hôtel du Parc compte être plus visible par rapport aux 3 étoiles. Pour le reste, c'est l'avenir qui le dira. « Ça apporte une image haut de gamme, mais pas en terme de prix. Les gens qui cher-



■ François Gagnaire et sa femme Isabelle entourent Angélique Masse, réceptionniste. Photo Christophe Teyssier

chent ce qu'il y a de mieux au Puy-en-Velay ne vont plus hésiter à venir. Nous avons d'abord une clientèle qui vient pour le restaurant, et cela va peut-être changer. On trouvera peut-être aussi plus de personnel de qualité. Cette 4^e étoile, c'est plus pour aller vers l'excellence que l'élitisme », souligne François Gagnaire, qui va accrocher sur sa porte une autre plaque, qui le confirme dans la qualité « Maître restaurateur », autre titre récemment obtenu. ■

Christophe Teyssier

Un nouveau classement

En Haute-Loire, on compte actuellement quatre hôtels 4 étoiles. L'hôtel du Parc s'ajoute à l'hôtel Les Deux Abbesses, à Saint-Arcons-d'Allier, à l'hôtel de Régis et Jacques Marcon, à Saint-Bonnet-le-Froid, et à l'hôtel Le Haut-Allier, à Alleyras, le premier établissement alligérien à l'avoir obtenue. Par ailleurs, le département compte 18 hôtels 3 étoiles », 59 classés 2 étoiles, et 13 avec 1 étoile. Autant d'établissements qui vont devoir faire des choix, car cette année est une année

charnière. L'ancien classement deviendra caduc le 23 juillet, et toute référence aux étoiles acquises antérieurement au 27 décembre 2009 pour les hôtels de tourisme devra être retirée. « Cela va être une année assez compliquée. Nous aurons plus de lisibilité par rapport aux étoiles qu'à l'automne. C'est aussi problématique pour les clients, qui ne connaissent pas les détails du nouveau classement », explique Charval Pilla Barry, conseillère tourisme à la CCI de la Haute-Loire.

Une 4ème étoile pour l'Hôtel du Parc de Gagnaire

Date : 13/01/2012 - Mise à jour : 13/01/2012 11:11



Une étoile supplémentaire pour la constellation Gagnaire. Après le macaron Michelin du restaurant, c'est l'Hôtel du Parc qui se voit distingué et devient le premier hôtel 4 étoiles du Puy-en-Velay.

Isabelle et François Gagnaire ont transformé une nécessité touristique et politique en plus-value pour leur établissement. La remise aux normes obligatoire du parc hôtelier français et sa nouvelle classification ont débouché pour l'Hôtel du Parc sur une meilleure notation. Une étoile qui transforme leur ensemble restaurant-hôtel en pôle d'excellence majeur du Puy, et de la Haute-Loire.

Un travail de longue haleine

La satisfaction des propriétaires est à la hauteur des efforts de mise en place et d'aménagement des lieux, pour que l'hôtel soit en cohérence de qualité avec le restaurant.

La classification des établissements hôteliers par l'État se fait en fonction du confort. L'hôtel était de fait à remettre aux normes, notamment handicapés et de sécurité. Pour être mieux noté, il faut réunir un certain nombre de points obligatoires et facultatifs, selon la catégorie. Plus on monte en gamme, plus les points obligatoires sont importants. Des critères techniques entrent en ligne de compte, surface de la chambre, confort de la salle de bains, nombre de langues parlées, produits locaux et artisanaux servis aux repas.

Ce qui avait débuté comme une simple remise à niveau s'est transformé en gros chantier. C'est la CCI qui a conseillé à Isabelle Gagnaire de viser le 4 étoiles. Isabelle a supervisé l'opération, six mois de travail pour pallier les points manquants. Quand le propriétaire estime que l'établissement est prêt, c'est à lui de faire la démarche de demande d'audit, qui se déroule à ses frais. Un client mystère se présente et juge un certain nombre de points, pour ensuite se présenter comme auditeur et passer en revue les points restant à valider. Le verdict tombe quelques jours après. Mais le dernier mot revient à la Préfecture, seule entité habilitée à valider ou pas l'attribution du classement, au vu des résultats.

Les établissements Gagnaire en chiffres

- 15 chambres dans l'hôtel
- 40 couverts maximum pour le restaurant
- 17 à 20 employés selon la saison
- 1 million d'euros de chiffre d'affaires

