

#2

Journal

des audacieux du confinement

Alors que l'industrie touristique est confrontée à un choc sans précédent, il nous semble essentiel, chez Hôtels Business Angels, de prendre le temps d'échanger avec les hommes et les femmes qui font l'économie et la richesse de la Bretagne.

Aurélie et Paul Gandillon ont signé le compromis de vente en vue d'acquérir l'hôtel la Villa des Hydrangeas à Perros-Guirec (22) deux jours avant le confinement : Aurélie nous raconte comment elle a vécu cette période alors que le secteur CHR est l'un des secteurs les plus touché par la crise.



Portrait

- Propriétaires exploitants du restaurant «les Rochers» sur le port de Ploumanac'h à Perros-Guirec (22)
- Nouveaux propriétaires exploitants de la Villa des Hydrangeas*** à Perros-Guirec (22)
- Paul, chef cuisinier, a officié dans différents restaurant avant de reprendre le restaurant des Rochers en 2012. Aurélie, son épouse, chargée de clientèle en agence bancaire, le rejoint alors dans l'aventure de l'entrepreneuriat.

Morgane Le Meur de Hôtels Business Angels (HBA) : restaurateurs depuis plusieurs années sur le port de Ploumanac'h, vous venez d'acquérir, avec Paul, la Villa des Hydrangeas à Perros-Guirec : peux-tu nous raconter les motivations de ce nouveau projet ?

Aurélie Gandillon, la Villa des Hydrangeas (AG) : Nous avons racheté le restaurant des Rochers en 2012. Depuis quelques temps, l'envie d'avoir notre propre restaurant, d'être à la fois propriétaires des murs et du fonds nous démangeait ! Nous avons commencé sérieusement les recherches il y a 1 an. Plusieurs projets nous ont été présentés mais sans réel coup de foudre. Quand nous avons appris que la Villa des Hydrangeas était en vente, nous avons saisi l'opportunité ! C'est une belle maison perrosienne : nous en avons toujours entendu que du bien par les clients du restaurant, l'emplacement offre une très belle vue sur les 7 îles et il y a matière à développer de nouvelles choses

HBA : des projets de développement ? Tu peux nous en dire davantage ?

AG : aujourd'hui, la Villa des Hydrangeas est un hôtel petit déjeuner. Nous envisageons, dès que les Rochers seront vendus, d'y ouvrir un restaurant. L'idée étant de pouvoir capter de nouvelles clientèles, notamment la clientèle affaires via des soirées étapes et l'accueil de petits

séminaires, et permettre ainsi une ouverture à l'année. Nous souhaitons également maintenir les activités mises en place par les précédents propriétaires, comme par exemple les cours de yoga et les ateliers de compositions florales, et même accentuer les partenariats avec les acteurs locaux. Notre objectif est à la fois de proposer de belles expériences à nos clients, de leur en faciliter l'accès mais aussi de faire vivre la villa, qu'elle ne soit pas uniquement un hôtel et qu'elle devienne un véritable lieu de vie.

La possibilité de tout arrêter nous a traversé l'esprit

HBA : c'est un beau projet qui voit le jour dans une période de crise : quel est votre sentiment face à cette situation ?

AG : nous avons signé le 13 mars, soit 2 jours avant l'annonce du confinement... autant te dire que les nuits qui ont suivi ont été très courtes. La possibilité de tout arrêter nous a traversé l'esprit mais c'est un projet qui nous tient tellement à coeur qu'on a décidé de poursuivre. On est resté positif et on a profité de cette période d'inactivité (notre restaurant étant fermé) pour finir les démarches administratives, approfondir le projet



- Hôtel 3*
- 16 chambres
- Membre du réseau Hôtels de Charme et de Caractère en Bretagne (HCCB)

et se former. L'hôtellerie, c'est un nouveau métier pour moi : j'ai pu suivre à distance les formations aux logiciels hôteliers et j'ai également beaucoup apprécié les cafés du web organisés par la CCI tous les lundis. Cela m'a permis de mesurer l'intérêt, quand on est hôtelier, d'être visible sur la toile et d'en maîtriser les codes. Je n'aurai pas eu le temps d'apprendre tout cela en temps normal.

HBA : Et vos partenaires financiers ont répondu présents ?

AG : oui, nous n'avons rencontré aucun problème pour obtenir notre accord de prêt, malgré le confinement et la période de crise qui commençait. Le Crédit Agricole nous accompagne depuis notre installation au restaurant des Rochers : ils nous connaissent et reconnaissent notre professionnalisme. Cette confiance a été précieuse pour nous dans la poursuite du projet.

HBA : et du côté des réservations ? La reprise en juin semble timide : comment s'annonce l'été à la Villa des Hydrangeas ?

AG : les tendances sont plutôt encourageantes : nous enregistrons des réservations tous les jours. Et depuis la semaine dernière, avec les annonces du gouvernement et l'ouverture des frontières, nous recevons beaucoup de demandes des clientèles étrangères, notamment des suisses, des allemands et des belges.

A ce jour, le taux de réservation est de l'ordre de 70% sur les 2 mois d'été. On est plutôt satisfait vu le contexte économique et on compte sur les réservations de dernières minutes pour atteindre les objectifs.

Ces derniers jours, nous recevons beaucoup de demandes des clientèles étrangères

HBA : l'été s'annonce donc chargé avec la gestion du restaurant sur le port de Ploumanac'h et l'ouverture de la Villa des Hydrangeas : comment comptez-vous vous organiser pour réussir à tout mener

de front ?

AG : tant que le restaurant n'est pas vendu, Paul continuera à officier en cuisine. Il sera épaulé par un de nos collaborateurs. Quant à moi, je travaillerai à la Villa. Nous avons embauché une réceptionniste ainsi que deux femmes de chambres, dont celle qui était déjà en poste la saison dernière. Elle connaît très bien la maison... c'est un sérieux avantage !

HBA : donc, vous êtes prêts à accueillir vos premiers clients ?

AG : oui quasiment... il nous reste encore quelques jours pour les derniers ajustements, et tout sera parfait ! Le protocole sanitaire est en place et toute l'équipe a été formée : nous garantissons une sécurité irréprochable à nos clients. L'ouverture est prévue le mercredi 1er juillet... on a hâte !

