

L'Isle-Jourdain : un hôtel-resto comme il en manque

l'essentiel ▼

A l'Isle-Jourdain, l'hôtel 3 étoiles « L'échappée belle » ouvre aujourd'hui. Avec une brasserie à laquelle Bernard Bach, le chef étoilé de Pujaudran, apporte sa touche.



repères

88

EUROS > La nuit. C'est le prix d'une chambre à « L'échappée belle ». Pour une suite, comptez 160€. Mais l'établissement propose des prix au VRP, des forfaits-séminaires, etc.

« Sans parler d'Abri Sud, une autre belle entreprise lisloise, Ecocert, génère environ un millier de nuitées par an. A 25 minutes du centre Toulouse, avec un ac-

Au centre de l'Isle-Jourdain, sur la place entourée de platane, l'hôtel du Centre, en fin de vie, l'a... échappée belle. Alors qu'il aurait pu devenir une agence bancaire ou de téléphonie, il devient « L'échappée belle », hôtel-brasserie 3 étoiles qui ouvre aujourd'hui. Ce bel établissement propose, sur trois étages, 27 chambres dont 2 suites et 8 d'entre elles qui communiquent pour accueillir les familles. Il est le « bébé » de Caroline Desgrippes, sa directrice, par ailleurs maman de trois enfants. Mais aussi de son époux, François-Xavier et de Jean-Pierre Carpentier... Ces deux entrepreneurs, après avoir dirigé Jacadi

François-Xavier et Caroline Desgrippes avec Bernard Bach dans le nouvel hôtel lislois « L'échappée belle » qui ouvre aujourd'hui en centre-ville avec 27 chambres et une brasserie fine / Photo DPM Sébastien Lapeyrère

d'Abri Sud, l'entreprise lisloise leader européenne des abris de piscine. A ce poste, ils ont fait le constat d'un cruel manque d'hôtellerie de qualité à proximité, « pour nos clients, nos séminaires, nos formations que nous devons orienter vers Toulouse ». Comme l'hôtel du Centre fermait, comme Caroline, cadre financière à Paris, souhaitait se reconvertir dans le Gers, le projet de « l'Echappée belle » a

prospéré. Les deux architectes, Fabienne Lacarde, de Marciac, et Hélène de Quelen, de Toulouse, ayant convaincu les époux Desgrippes et Jean-Pierre Carpentier qu'il valait mieux faire table rase du passé, l'ancien hôtel fut rasé et, après 14 mois de travaux, « L'Echappée belle », d'un coût total de 3,5 millions d'€, n'attend plus que ses premiers clients. Et sa brasserie, ses premiers convi-

ves... Une brasserie qui a pour conseiller culinaire Bernard Bach, le chef 2 étoiles du Puits-Saint-Jacques. Désirant se diversifier et « heureux » de la présence d'un bel hôtel près de Pujaudran, Bernard Bach a mis aux fourneaux de « l'Echappée belle » Nicolas Lormeau qui l'a secondé pendant 4 ans. Ouverte sur la ville, 7 jours sur 7, midi et soir, cette brasserie de 70 couverts, avec deux formules à la

carte (une à 15 €, l'autre à 18 €) et un menu à 26 €, a pour ambition, selon le chef, de proposer « une cuisine de saison, authentique, raffinée mais accessible ». L'ensemble hôtel-restaurant salarie 20 personnes (8 pour l'hébergement, 6 en cuisine, 6 en salles) qui vont travailler dans cet établissement de 1500 m², à l'architecture influence Art nouveau dans un décor moderne, design, joliment coloré. **B.D.**

LES TOULOUSAINS, nous sommes convaincus du potentiel de notre hôtel-brasserie pour une clientèle de particuliers mais aussi d'affaires

Caroline **Desgrippes**, directrice.

L'OFFRE: 68 HÔTELS DANS LE GERS, ET BIENTÔT « LE DOMAINE DE BEAULIEU » À AUCH,



L'Echappée belle n'est pas un hôtel de chaîne mais un établissement indépendant avec des chambres toutes différentes / Photo DDM, S. Lapeyrère.

Avec 68 hôtels, le Gers manque-t-il de chambres? De belles chambres, assurément... Mais ça s'améliore. Pour preuve « la Villa Cahuzac », belle halte, d'ouverture assez récente, à **Gimont**. L'offre va s'améliorer aussi sur **Auch** avec l'ouverture en juin du « Domaine de Beaulieu », un petit complexe hôtelier (11 chambres) situé à 3 minutes du centre-ville, chemin de Lussan. On le sait (lire notre édition du 2 février), Sébastien Cailleau, bien connu à Auch pour ses talents de pongiste, et sa compagne Karem Lagadec ont fait restaurer une ferme et ses dépendances pour y ouvrir un 3 ou 4 étoiles.

Autre événement dans la vie hôtelière gersoise, la renaissance de « La Bastide » à **Barbotan**. Fermé

depuis dix ans, cet établissement est dirigé par Éléonore Guérard, fille d'Hélène et de Michel Guérard, le chef étoilé d'Eugénie-les-Bains et responsable du développement commercial de la Chaîne thermale du soleil dont dépend la station de Barbotan. Après deux ans de chantier, « La Bastide » renaît avec 28 chambres quatre étoiles et un restaurant également haut de gamme dirigé par le chef Jérôme Artiguebère, formé notamment dans les cuisines de Guérard.

LES PROJETS

A ces nouveautés pourrait s'en ajouter une à **Samatan** où un projet d'hôtel dans un complexe de remise en forme serait à l'étude.

À l'étude aussi, mais dans un autre domaine concernant beaucoup d'hôteliers gersois, de possibles assouplissements des normes de sécurité incendie. Alors qu'un report de trois mois (du 4 juillet au 4 novembre 2011) de la mise en conformité incendie des hôtels de 5^e catégorie pourrait être officialisé ces prochains jours, « une nouvelle réglementation moins stricte » concernant les hôtels de moins de 20 chambres serait aussi dans les tuyaux. Mais comme le Syndicat départemental de l'hôtellerie, le président national Roland Héguay se montre prudent tout en soulignant qu'il en va « de la vie » de certains établissements, pas tous à même de supporter les lourds investissements liés à ces nouvelles mises aux normes.