



## TOURISME

### Cantemerle. Changement de propriétaire et de stratégie



● Précédemment, Jérôme Héraud dirigeait La Réserve des Graves à Pessac (33). Photo DR.

**En mettant à sa tête le chef bordelais Jérôme Héraud, le nouveau propriétaire de l'hôtel Cantemerle veut élargir sa clientèle.**

Après l'hôtel du Ski d'Or à Tignes, l'industriel alsacien Christian Eberhardt vient de racheter l'hôtel Cantemerle, niché sur les hauteurs de Vence. En véritable épicurien, le P-dg du groupe Eberhardt, spécialisé dans la commercialisation de matériel de cuisine haut de gamme, a confié l'exploitation du complexe hôtelier (9 chambres, 16 duplex, 1 suite de 65 m<sup>2</sup>) et gastronomique au chef bordelais Jérôme Héraud. Un choix stratégique puisque le nouveau dirigeant a la mission d'élargir sa table au-delà de la clientèle hôtelière.

« À terme, un des objectifs est de faire de ce lieu une "cuisine exemple" pour les clients du groupe Eberhardt » indique Jérôme Héraud. En attendant, le chef se concentre sur le développement de sa clientèle.

#### Changement de catégorie

Pour cela, l'homme a imposé quelques changements. En premier lieu,

il a ouvert le restaurant gastronomique, à l'origine réservé aux résidents de l'hôtel, à la clientèle extérieure pour fidéliser les locaux « très importants pour notre activité ». Parallèlement, le chef a décidé de changer l'hôtel de catégorie en passant d'un 4 étoiles à un 3 étoiles luxe. Un choix surprenant mais pas dénué de sens pour la destination vençoise : « La clientèle 3 étoiles luxe ne se reconnaît pas toujours dans les prestations d'un 4 étoiles. Par contre, la clientèle 4 étoiles ne rechigne pas à aller dans un 3 étoiles luxe. » Ainsi, en changeant de catégorie, le Cantemerle espère couvrir une plus large clientèle. « Mais attention, tient à préciser l'intéressé, nous n'avons pas baissé les prestations. Au contraire, nous les avons améliorées. »

#### Rénovations

Entre janvier et le 22 mars, date de la réouverture de l'hôtel, une première tranche de travaux a été effectuée pour un montant non communiqué : nouveau mobilier, rafraîchissement des duplex, réalisation d'une terrasse bar, système de chauffage de la piscine extérieure et, évidemment, installation d'une nouvelle cuisine. « Chaque année, nous souhaitons réinvestir 10 à 15 % des résultats de l'hôtel dans son entretien » précise de nouveau Jérôme Héraud. La seconde phase de travaux concernera la toiture et la rénovation des chambres. Elle débutera l'hiver prochain.

Ouvert du 1<sup>er</sup> mars au 31 octobre, le Cantemerle propose également « une activité séminaire résidentiel pour une vingtaine de personnes », que son dirigeant souhaite développer en se positionnant sur le créneau de l'incentive. Avec comme objectif : « Démocratiser la cuisine gastronomique ». Tout un programme !

G.C.

Effectifs : 17 en saison

Tél. : 04.93.58.08.18.

[www.hotelcantemerle.com](http://www.hotelcantemerle.com)