

(aujourd'hui Ibis Hôtel). Douze ans plus tard, elle est à la tête de trois hôtels et deux restaurants. Un succès qui lient à sa stratégie d'implantation, des investissements permanents et une vraie culture de la qualité.

je n'imaginais pas un tel développement de mon affaire. L'Ibis Hêtel était à l'époque un motel de 42 chambres qui avait besoin d'être nafraichi. Je me suis beaucoup impliquée dans sa renovation ». Rapidement, l'établissement s'agrandit de 17 chambres supplémentaires. La demande était très forte, nous devions parfeis refuser des clients ». En 2006, une nouvelle opportunité se présente avec le rachat de l'hètel cestaurant Arlantel (All seasons, aujourd hui). l'ai beaucoup bésité. Je ne connaissais pas du tout le demaine de la restauration et j'appréhendais cet aspect ». Françoise Horreau relève finalement le défi, engage deux ans de travaux et part à la recherche d'un adjoint. C'est

mon arrivée sur Choler, en interne qu'elle découvre je n'imaginais pas un tel finalement la compétence recherchée avec Nathalie Merleu Complémentaire de l'hôtelière, e le connaît més pien la restauration de par son parcours professionnel. Le « duo » gêre aujourd'hui l'ensemble des établissements. Une gamme qui compte depuis 2010 un troisième établissement : l'nôtel restaurant Night Express (Ex Marmotte) où de très gros investissements ont été réalisés pour la remise en état. I nous manquait une prestation à un prix plus morlique sur Choler, Le Night Express nous perme, d'être aujourd'hui présents sur trois emplacements stratégiques, au nord, au sud et à l'est de la ville, et d'atteindre tous les segments de clientèle avec des offres différentes et complémentaires. *

Un positionnement original sur Cholet

Depuis que Françoise Horreau et Nathalie Merlet sont aux commandes, l'hôtel restaurant All Seasons affiche un chiffre d'affaires en constante progression. « Dés le début, nous avons fait le choix de fermer le restaurant le week-end. Ce qui nous a permis de fideliser notre personnel, de gerer plus facilement la restauration et d'avoir une grande régularité dans la cuisine. D'une façon générale, les trois établissements bénéficient de la même organisation administrative et commerciale, de la même qualité même si les gammes sont différentes. Le personnel parle le même langage. Il a le même savoir-faire et savoir être ». L'hôtel All Seasons préte également ses espaces aux séminaires d'entreprises et à l'organisation d'évenementiels divers. C'est même devenu un axe de

taurant « La Villa des Lys ». Recevoir une clientèle d'affaires ne s'improvise pas. C'est un vrai métier qui repose sur de neuvelles techniques et des services d'exception. Le personnel est constamment formé à la sécurité, à l'accueil de la clientèle de nuit... ». Un positionnement original qui est un véritable atout. D'autant que le marché de l'hôtellerie est en forte évolution avec l'arrivée des nouve les normes cet été et la création de nouveaux hôtels sur Cholet. Un contexte qui pousse l'hôtelière à néagir et à investir. Pas de projet de rachat d'un nouvel hôtel pour l'instant, mais de nombreuses idées d'amélioration. « Avec l'arrivée de cette nouvelle concurrence, il ne faut surtout pas se reposer sur l'existant, défin r précisément l'identité de nos établissements et miser sur œ développement fort pour le res- qui les distingue ».

Des projets nombreux

Françoise Horreau achève tout ment 400 000 curos dans la juste un agrandissement de l'hôtel Night Express, et plus particulièrement de son espace restauration, Le Carré Rouge, desormais ouvert le midi aux étudiants et salariés des entreprises tertiaires, nombreux dans les environs, « Un plus dans le quartier où la restauration est peu présente ». Dans son Inis-Hôtel. Phôtelière invesut égale-

rénovation des espaces communs du rez-de-chaussée. A proximité de l'hôte. All Seasons enfin, elle vient d'acquérir en avril un terrain de 6 500 m² pour aménager un nouveau pasking, plus vaste. x Je préfère compléter l'offre existante et Lameliorer ».

Isabelle Baudry

