

BOURG

**Hôtellerie****de****luxe**

Kévin Lavoix

**L'étude sur l'implantation d'un hôtel-restaurant haut de gamme dans le Bourgeois a été validée par la CdC**

**Néo Engineering**, cabinet d'études de Marseille spécialisé dans l'hôtellerie et la restauration, a rendu son verdict : la faisabilité d'un hôtel-restaurant haut de gamme dans le Bourgeois est réelle. Ce dossier, initié par Bernard Sou, président de la Communauté de communes, suite à une rencontre avec un chef cuisinier, a été abordé et validé par le Conseil communautaire de Bourg en Gironde, tenu le 11 décembre dernier.

**Un projet ambitieux.**

Pour le Conseil communautaire, il ne s'agit pas d'entreprendre lui-même la réalisation d'un hôtel-restaurant haut de gamme, mais de trouver un partenaire financier et un chef reconnu intéressés pour investir dans le canton. L'étude de **Néo Engineering** propose l'implantation d'un hôtel quatre étoiles, de 25 chambres, d'une superficie de 1 500 m<sup>2</sup> et d'un restaurant, dont l'objectif sera d'atteindre un macaron au guide Michelin, de 50 couverts pour une superficie totale de 400 m<sup>2</sup>. La construction reviendrait à 1 200 000 euros pour le restaurant et 4 050 000 euros pour l'hôtel.

**Un site privilégié.**

Pour ce type d'établissement, l'emplacement est primordial. La CdC a choisi un site entre Samonac et Saint-Seurin-de-Bourg. Sur un coteau actuellement boisé, à côté du château Beaulieu, l'hôtel-restaurant bénéficiera d'un panorama magnifique. Un dénivelé de 50 m et un espace dégagé lui donnent une vue directe sur le moulin du Grand Puy de Lansac et jusqu'à Saint-André-de-Cubzac par temps clair. L'accès sera possible par la proximité de la départementale reliant Bourg-sur-Gironde et Berson.

**Peu de concurrence directe.**

Aucun hôtel de ce standing n'existe actuellement en Haute Gironde. Proche du site, du côté de Saint-Trojan, il y a bien l'hôtel-restaurant trois étoiles la Closerie des Vignes, mais avec une capacité bien moindre. Il faut aller du côté de Mirambeau, de Saint-Émilion ou Floirac, pour trouver un hôtel quatre étoiles. En ce qui concerne le restaurant le Sarment, installé à Saint-Gervais, il sera directement concerné par la concurrence puisque le chef essaye d'obtenir sa première étoile. L'étude prévoit, pour rentabiliser le futur hôtel-restaurant, une moyenne de 56 couverts par jour à 64 euros et 6 000 nuitées par an à 90 euros, soit un taux de remplissage respectif de 56 % et 49 % bien inférieur à la moyenne nationale pour ce type d'établissement.

**Des partenaires à trouver.**

La seule difficulté pour **Néo Engineering** sera de loger les employés vu la faible offre en terme de logement dans le Bourgeois. Au départ, neuf postes devraient être créés en cuisine et sept à l'hôtel pour atteindre au bout de cinq ans 27 employés.

Ce dossier porté devant le Conseil communautaire par son président Bernard Sou a reçu un accueil mitigé des élus. « Pour qu'un tel projet aboutisse, il faut que nous en soyons nous-même convaincus. Il faut créer des points d'attractions pour faire venir des personnes de l'extérieur », commenta-t-il. Par vingt-neuf voix pour et deux abstentions, le Conseil syndical a autorisé le président à poursuivre les démarches et trouver les partenaires, c'est-à-dire un investisseur et un chef cuisinier, pour aller jusqu'au bout du projet.

Un tel établissement serait certainement un plus dans la région avec les implantations prochaines du Village des marques à Saint-André-de-Cubzac et de l'Académie internationale de sommellerie à Bourg-sur-Gironde, sans compter le classement probable de Blaye au patrimoine de l'Unesco, et les manifestations existantes comme le Challenge international du vin.

**Illustration(s) :**

Le futur hôtel-restaurant se situerait sur un coteau boisé photo k.l.

© 2007 Sud Ouest. Tous droits réservés.

Numéro de document : news-20071220-SO-201207aP1329828