

VOTRE RÉGION

CHALLES-LES-EAUX | Dans cet hôtel-restaurant qui s'apparente davantage à une demeure d'hôtes, on insiste sur la qualité de l'accueil

Le Château des comtes de Challes veut être "un passeur de bonheur"



Le directeur du Château des comtes de Challes, Florian Trèves, entouré de son père Gérard et de sa mère Nicole, les propriétaires de la demeure. Photo Le DUSylvain MUSCIO

Un vieux proverbe dit que, dans un château, lorsqu'on change la toiture, on change aussi de propriétaire.

Depuis 2002, année de leur rachat du Château des comtes de Challes, les Trèves n'ont eu de cesse de faire mentir le proverbe. « Chaque année, nous faisons refaire un à deux pans de toit », confie Florian Trèves, directeur de l'établissement. Pas question pour autant de rouler des mécaniques. Ancien sportif de haut niveau, Florian connaît la valeur de l'effort, il sait que rien n'est jamais acquis et que c'est à la sueur de son front que l'on gagne son pain.

→ La France est la première destination touristique au monde mais le troisième chiffre d'affaires seulement

(après les États-Unis et l'Espagne). Qu'est-ce qui nous manque ?

« On sait que beaucoup de vacanciers ne font que traverser notre pays pour se rendre en Espagne par exemple. Mais au-delà de ce constat, nous devons travailler la qualité de notre accueil. Les Suisses, les Allemands, les Autrichiens, sont souvent plus chaleureux que nous, Français, qui sommes un peu hautains. »

→ Et comment soigne-t-on son accueil ?

« Ici, j'aime dire que nous ne voulons pas être un hôtel mais une maison d'hôtes, afin que nos clients se sentent un peu comme chez eux. Nous essayons de transmettre de la passion, de faire vivre aux gens un moment particulier. Aimer faire plaisir, c'est à mon sens

la devise qui nous correspond. Je nous définis comme des passeurs de bonheur. »

→ La vie de château n'est pourtant pas donnée à tout le monde !

« Nous avons refusé une quatrième étoile et nos trois étoiles ne figurent sur aucun de nos documents de communication. Nous les arborons pour être en conformité avec la loi, mais à mes yeux tant que ces étoiles ne relèveront pas d'une norme européenne, elles n'auront guère de sens. C'est un peu comme si l'euro n'avait pas la même valeur dans toute l'Europe... »

→ Comment personnalisez-vous l'accueil de votre clientèle ?

« Chaque jour, à 18 heures, nous invitons tous les clients

de l'hôtel à une dégustation de vins dans notre caveau. Nous leur racontons l'histoire du château puis leur faisons visiter les cuisines pour qu'ils découvrent l'envers du décor. Nous organisons, pour les enfants, une chasse aux trésors dans le parc du château.

Chaque mardi, un conteur vient parler du patrimoine. Nous proposons aussi des fiches plastifiées permettant d'effectuer 14 randonnées à la portée de tous, depuis le château. C'est notre façon de personnaliser leur séjour. Nous invitons des groupes à des visites de repérage afin qu'ils puissent découvrir l'établissement. On constate que neuf fois sur dix ces repérages sont convertis en réservations. »

→ Vous ne croyez donc pas à la crise dans le tourisme ?

« Comme l'a dit René Carron lors d'un diner conférence au château, nous ne vivons pas une crise ponctuelle mais une mutation structurelle. Il ne suffit donc plus de faire le dos rond en attendant que cela passe mais bel et bien de s'adapter, de proposer des choses nouvelles, originales en ayant toujours la volonté de satisfaire l'autre. Toute notre famille, et tout notre personnel sont animés par un formidable enthousiasme et nous voulons transmettre cet enthousiasme à nos visiteurs. L'hôtellerie et la restauration sont des secteurs hautement concurrentiels mais nous, nous préférons être admiratifs qu'envieux et lorsque nous découvrons une bonne idée, nous n'hésitons pas à nous en inspirer. »

E.V.

Des dîners en musique pour tous les goûts



Du rock qui décoiffe et des convives qui se lèvent pour danser, c'est aussi possible au château avec les Stones ! Photo DR

Le principe plaît beaucoup : un diner servi pour des tables de huit à dix personnes, agrémenté d'un concert. Retenez les prochaines dates :

Dimanche 11 octobre : Trio Calderon (musique des Andes).

Dimanche 15 novembre : les Creatles (hommage aux Beatles).

Dimanche 6 décembre : le Trio Toscane reprend des chansons de Michel Legrand.

Dimanche 10 janvier : les chœurs d'opéra Elena Miralles (Noël russe).

Dimanche 17 janvier : Jean Barrueco et Christophe Villalba (dîner danse musette).

Dimanche 31 janvier : Milonga Fondus Tango (danse).

Dimanche 7 février : Coulcaf (quatuor vocal a

capella).

Dimanche 21 février : 100 % Stones (hommage aux Rolling Stones).

Dimanche 6 mars : Tango Te Quiero (de Gardel à Piazzola).

Samedi 12 mars : Théâtre pour rire.

Dimanche 3 avril : Panier cuit, piano cru (humour musical).

Dimanche 22 mai : Back from Memphis (Blues and scat time).

Dimanche 10 juillet : Felix courtois trio (jazz manouche).

Dimanche 31 juillet : le Demi Quatuor fait son cinéma.

Et tous les samedis soirs de décembre à avril : Fedor et Andréï, virtuoses russes, au restaurant.

Réservations au 04 79 72 72 72.

Des soirées œnologiques pour la culture et le plaisir



Le vin est aujourd'hui une valeur sûre du château qui réalise 10 % de son chiffre d'affaires grâce à lui. Photo DR

Tous les jours à 18 heures, le sommelier du château organise au caveau une visite dégustation ouverte à tous, pour les groupes comme pour les particuliers. Ici, dans la pénombre, à l'abri de l'épaisse muraille du XV^e siècle, dorment près de 15 000 bouteilles provenant de 500 références. Après avoir goûté trois vins au choix, vous pouvez acheter sur place.

Le château organise aussi des dîners œnologiques au cours desquels sont proposés cinq vins d'exception.

Mardi 15 septembre : la Bourgogne par les Châteaux de Meursault et de Marsannay.

Mardi 13 octobre : la vallée du Rhône par le domaine Fontirius (famille Saurel).

Mardi 17 novembre : le Val de Loire par le domaine Fouassier.

Mardi 1^{er} décembre : la Champagne par la Maison Jacquard.

Mardi 26 janvier : la Savoie avec André et Michel Quenard.

Mardi 23 février : Bordeaux par Baron Philippe de Rothschild.

Mardi 22 mars : la Savoie avec Philippe Grisard.

Mardi 19 avril : la vallée du Rhône par Paul Jaboulet Ainé.

Mardi 17 mai : la Champagne avec Charles Philipponnat.

Mardi 14 juin : Bordeaux par la Maison Audy.

Mardi 5 juillet : la Savoie avec le Domaine Bouvet.

Mardi 9 août : l'Alsace avec Charles Wantz.

Les bridgeurs ont fait du château leur camp de base



Les bridgeurs ont trouvé au château un cadre idéal pour organiser leurs tournois et visiter ensuite les Pays de Savoie. Photo DR

Au mois de juillet dernier, Arena Travel, le plus important tour-opérateur bridge du marché britannique a accompagné 40 joueurs à Challes-les-Eaux. Au-delà des tournois quotidiens, la délégation qui a séjourné dix

jours au château en a profité pour découvrir la région.

En août, Pierre et Renata Saporta (12^e joueuse française) du Bridge Magique ont aussi organisé un séjour et d'ores et déjà pris rendez-vous pour l'an prochain.

Pourquoi aimez-vous séjourner au Château ?



Olivier Bore de Loisy

« Je viens ici depuis 45 ans. À l'époque, ma mère soignait ses cordes vocales en cure et j'ai eu l'occasion de côtoyer Edwige Feuillère, Michèle Morgan et bien d'autres personnalités. Pour perpétuer la tradition, je passe chaque année, à la fin de l'été, une dizaine de jours au château. Le 2 septembre, date de l'anniversaire de ma mère, disparue il y a treize ans, je dîne avec mes neveux et nièces, toujours dans le salon Revard, le seul qui a gardé ses boiseries authentiques. »



Claude Bruot

« J'habite en Franche Comté et je viens au château depuis six ans, depuis le décès de mon mari. Je vais en cure pour les voix respiratoires début septembre et je reste ici trois semaines. J'ai toujours été très bien accueillie et j'aime cette ambiance familiale. Jusqu'à cette année, j'avais la même chambre mais cette année j'en ai une encore plus spacieuse. Au fil des ans, j'ai pu échanger avec des habitués du château et j'ai noué une relation amicale avec une personne demeurant en Belgique. »



Madeleine Cugnet et son amie Bernadette Perrien

« Nous sommes des habitués depuis environ cinq ans. Nous venons une fois par mois, avec maman, essentiellement pour les dîners-concerts et nous restons dormir. J'aime le côté familial du château et au fil du temps les propriétaires sont devenus des amis. J'aime particulièrement discuter avec le chef, Pascal Colliat qui est un ancien Meilleur ouvrier de France. J'ai moi aussi été formée par un MOF dans le domaine du graphisme publicitaire. »