

# VOTRE RÉGION

**CHALLES-LES-EAUX** | De six employés en 2002, l'établissement est passé aujourd'hui à 40 salariés

## Le Château des Comtes de Challes fonctionne comme une véritable PME



Les cuisiniers, le personnel d'entretien, les employés de réception et de salle ont trouvé un équilibre pour travailler dans une bonne dynamique. Photo Le DL/Sylvain MUSCO

Mercredi 10 h 30. Les chefs de service se réunissent, comme chaque semaine, autour de Florian Trèves, le directeur du Château des Comtes de Challes. Le soleil brille, la réunion s'improvise dans la cour du restaurant. Aujourd'hui, le patron commence par une bonne nouvelle. Il a réalisé une très belle vente de vins. « C'est 9 800 € empochés », se réjouit Florian Trèves qui réalise 13 % de son chiffre d'affaires

grâce à cette activité de négociant. L'établissement est une demeure d'hôtes pour les clients mais c'est avant tout une entreprise, qui réalise 3,3 millions d'euros de chiffre d'affaires par an.

**40 salariés contre six en 2002**

« Au fil des années, la structure a grandi. Quand nous avons repris le domaine, en 2002, il

comptait six salariés ; aujourd'hui il y en a quarante. » La réunion du mercredi sert de trait d'union entre les services. L'assistante de direction valide le programme des animations avec le directeur de restauration pendant que le chef récapitule le nombre de couverts du midi avec Mme Trèves, la patronne. On s'interrompt, on débat, on argumente... Ici chacun est libre de s'exprimer. « C'est du mana-

gement participatif. Cette réunion est le lieu où l'on peut dire ce qu'on a sur le cœur. Il permet de désamorcer les problèmes et surtout de coordonner tout le monde. »

L'établissement réunit plusieurs corps de métiers, souvent éloignés les uns des autres. On y trouve des cuisiniers, des femmes de ménage, des techniciens, des serveurs ou encore une comptable. « Ici, on fait quasiment tout

nous-même ; de la gestion du personnel à l'entretien du château. »

Florian Trèves compte sur le sérieux des chefs de service pour assurer le bon fonctionnement de l'établissement. Ils sont tous employés au château depuis une dizaine d'années. « C'est une force. Nous travaillons avec des employés qui se sont appropriés les lieux et qui aiment le château. »

Cyndie BOUVIER

### Franck Gourdin, le directeur de restauration

Souriant et pince-sans-rire. Deux qualificatifs qui résument la personnalité de ce serveur de 45 ans. Franck Gourdin est le directeur de restauration des Comtes de Challes depuis treize ans. Physionomiste, il reconnaît en un coup d'œil ses clients. « C'est une qualité nécessaire dans mon métier et ça permet de fidéliser la clientèle »

Le professionnel a vu évoluer le château au fil des années. « Quand je suis arrivé, nous étions neuf employés avec trois personnes en salle. Aujourd'hui, nous sommes douze au service. » Pour assurer le bon fonctionnement de la salle, il a noué une grande complicité avec le chef. En plus de la salle, il s'est vu confier la gestion de la cave.



Franck Gourdin apporte toujours un conseil aux clients. Photo Le DL/S.M.

### Pascal Colliat, le chef cuisinier

Sans lui, les clients ne ressortiraient pas rassasiés du château. Pascal Colliat, 48 ans et ancien Meilleur ouvrier de France, est le chef cuisinier du restaurant. Avec 30 ans d'expérience à son actif, cet amoureux des saveurs travaille essentiellement des produits frais qui proviennent du marché. « Je prends toujours autant de plaisir à élaborer une carte et à revisiter des plats traditionnels. Chaque jour est un nouveau défi, confie l'Isérois. 80 % des clients réservent leur table avant de venir. C'est un confort pour travailler et gérer les stocks. » En plus de s'adonner à sa passion, le chef est aussi un manager. Il gère une brigade de douze personnes. « Nous avons avec nous quatre jeunes en formation. Ils seront peut-être les cuisiniers de demain. »



Pascal Colliat travaille essentiellement des produits frais. Photo Le DL/S.M.

### Anthony Parent, chef pâtissier

Il n'a que 28 ans et pourtant, Anthony Parent est le chef pâtissier du château des Comtes de Challes. Ce génie des gourmandises a déjà dix ans de métier à son actif. Le château, il l'a découvert grâce à son père Jacques Parent qui est responsable de l'entretien.

Le jeune homme a suivi des cours au lycée hôtelier de Challes-les-Eaux et au Fontanil à Saint-Alban-Lesysse. Aujourd'hui, il s'adonne à sa passion et cuisine des produits de prestige comme la truffe. « Ici, je ne fais jamais la même chose. On prépare des desserts sucrés-salés et il m'arrive de créer des pièces uniques comme



Anthony travaille au château depuis 2009. Photo Le DL/S.M.

pour les mariages. » Le pâtissier a déjà confectionné une pièce montée en forme d'arobase ou encore en cygnes.

### Isabelle Aymard, maître sommelière



Isabelle Aymard travaille, depuis un an, au Comtes de Challes. Photo Le DL/Archives.

Isabelle Aymard, Maître sommelière de France depuis 1999, est arrivée au château le 15 septembre 2014. Première femme diplômée de som-

mellerie (1986), elle a travaillé chez Jean-Marie Amat à Bordeaux et Pierre Orsi à Lyon, tous deux doublement étoilés au guide Michelin.

### LE PERSONNEL DU CHÂTEAU

**JULIEN CHAPEAUX**  
Premier de réception



→ Entré au château en tant que night-auditor, Julien Chapeaux est aujourd'hui premier de réception. Diplômé d'une maîtrise Administration et gestion des entreprises, le jeune homme, âgé de 34 ans, a le sens de l'organisation et de l'adaptation. « Chaque clientèle est différente. Il convient de répondre à toutes les demandes. »

**CHRISTELLE BICHON**  
Assistante de direction



→ Une main de fer dans un gant de velours. Christelle Bichon seconde comme il se doit Florian Trèves. Âgée de 41 ans, cette maman d'un petit garçon est très organisée. Son poste veut qu'elle soit polyvalente. « Il faut penser à beaucoup de choses. Gérer les clients, la communication, les dossiers en cours... Je m'appuie sur la famille Trèves. Les patrons sont très présents au château et ça me conforte dans mon travail. » La professionnelle compte aussi beaucoup sur les chefs de service. « Nous sommes tous en poste depuis une dizaine d'années. On se connaît bien, on se dit les choses franchement. Toute l'équipe est là pour faire avancer le château. »

**AUORE DA SILVA**  
Responsable des femmes de chambre

→ Aurore Da Silva est au service du château depuis huit ans. Du sol au plafond, elle nettoie, récuré et astique les 58 chambres de l'hôtel, de fond en comble.

Le métier paraît ingrat mais Aurore le fait toujours avec le sourire. « Ce n'est pas facile tous les jours, des fois nous faisons beaucoup d'heures car l'hôtel est plein. Mais je ne me plains pas, l'ambiance est bonne et on s'entend bien. » Aurore Da Silva est aidée par trois femmes de ménage. Durant son temps libre, cette mamie de 59 ans s'occupe de son petit-fils.



**JACQUES PARENT**  
Responsable de l'entretien



→ Une ampoule grillée, une chaise cassée ou encore un mur à repeindre, Jacques Parent répare tous les bobos du château. Le technicien âgé de 53 ans connaît tous les recoins de la propriété. L'homme travaille pour l'établissement depuis 2002. « Je touche à tout. On m'appelle souvent à la rescousse quand il y a une panne. Ici, je suis comme en famille surtout que mon fils travaille comme pâtissier. »

**JEANINE MARECHAL-TRÈVES**  
Comptable

→ Les finances, elle connaît. Jeanine Maréchal-Trèves gère le château en "bonne mère de famille". « Je me passionne pour mon poste. J'ai une vision globale du développement de la PME. » Maman de deux filles, la comptable est aussi là pour canaliser les projets. « Je connais bien la famille. (Ndlr : Elle est l'ex-épouse de Florian Trèves). Je n'hésite pas à alerter les patrons en cas de problème. »

