

mental, du syndicat des hôteliers, de la Chambre de commerce et d'industrie (CCI), du Comité départemental du tourisme (CDT), des services de l'État et des représentants des banques.

Mise aux normes

Sur les 220 hôtels du Périgord, une trentaine seraient à vendre et ils sont nombreux à avoir des problèmes de mise aux normes (accessibilité et sécurité), de succession et même de rentabilité.

Autant dire que les hôteliers attendent avec impatience l'afflux annoncé de touristes vers Montignac en 2016. « Faudra-t-il monter en

gne. Si Lascaux 4 attire un public asiatique, russe ou nord-américain, venu en groupes, les hôtels au standard international avec une capacité suffisante pour recevoir des groupes feront défaut en Dordogne. « Ils iront chercher leur hébergement même assez loin, les kilomètres ne sont pas un problème pour eux », remarque Christophe Gravier, le directeur du CDT.

Depuis quelques années, l'organisme a déjà constaté une hausse régulière de la clientèle américaine en Périgord. Les hôteliers voient arriver de plus en plus de petits groupes chinois et coréens que l'on ne voyait pas il y a quelques années.

Le bel exemple des Glycines

La famille Lombard a investi plus de 2 millions d'euros pour transformer son hôtel

Un bistrot accueillant en façade et un restaurant gastronomique sur le jardin, 26 chambres réparties entre les étages (avec ascenseur) et les annexes, de nouvelles constructions en bois haut de gamme, un spa avec sauna et hammam, un lieu pour les séminaires... L'hôtel Les Glycines version 2015 n'a plus rien à voir avec le vénérable établissement qui avait succédé à un relais de poste de 1862 à l'entrée des Eyzies.

Repris et rénové de fond en comble depuis quinze ans par Pascal et Laurence Lombard, il est désormais l'un des plus cités en exemple sur ce qu'il faut faire pour relancer l'hôtellerie en Dordogne en montant en gamme

« Plus de la cueillette »

Jean-Fred Droin, le vice-président du Conseil départemental chargé du tourisme, soupire en parlant d'inertie et pense que les hôteliers n'imaginent pas le choc que va créer l'ouverture de Lascaux 4. Christophe Gravier déplore un manque de dynamisme de certains hôteliers « qui ne font pas assez d'efforts pour aller chercher de la clientèle surtout dans l'avant et l'après-saison. Le tourisme ce n'est plus de la cueillette ». Lui aussi préconise « la montée en gamme avec des prestations et services de qualité ».

C'est par exemple ce qu'a fait l'hô-

tes au mobilier agréable. Ils voient désormais arriver des Brésiliens, des Chinois et des Russes, « qui sont attirés par le charme de l'hôtel ».

« De la qualité partout »

La maison est affiliée au réseau Château & Hôtels collection. À la qualité des chambres et des prestations comme le spa, s'ajoute celle des assiettes. Les Glycines viennent de recruter un nouveau chef, Mathieu Laffont-Cerny, un Bordelais qui a fait ses classes à la Maison Pic ou chez Yannick Alléno et Gilles Goujon. L'objectif de l'équipe est de glaner assez vite une première étoile au Michelin.

La gastronomie est évidemment un des atouts de la maison qui mise sur la truffe et sur les produits du Périgord cuisinés maison. Elle emploie neuf personnes

sous), avec des chambres originales, un spa et un hammam. Le Château des Vigiers avec son golf et toutes ses prestations haut de gamme est aussi très souvent cité. En matière de reprise et de remise aux normes, la jeune entrepreneuse qui a racheté et rénové le Grand Hôtel Péliisson de Nontron est encore un exemple.

Des aides financières

L'aide mise en place par le comité de pilotage « se concrétisera par des audits sur la stratégie des hôtels qui le souhaitent avec des aides financières du Département et de la Région », souligne Jean-Philippe Sau-

Département qui suit le dossier. Les reprises d'entreprises sont aussi soutenues ainsi que l'investissement. « Le plafond des aides peut même être relevé en cas de montée en gamme. »

Ces aides se répartissent plus largement sur l'économie locale « car l'hôtellerie est l'un des modes d'hébergement les plus porteurs d'emploi », rappelle Jean-Philippe Sauton. Des chaînes hôtelières auraient déjà pris des contacts en Dordogne pour de nouvelles implantations. Mais elles attendent manifestement de voir l'impact de Lascaux 4 avant de se décider.

aux Eyzies



Les nouveaux lodges en bois, ces cabanes de luxe qui ont beaucoup de succès. PHOTO: H.C.

à l'année et jusqu'à 15 en haute saison. L'établissement est ouvert à l'année : « Nous travaillons pour développer les ailes de la saison, avance Pascal Lombard. Il n'y a pas

de secret, il faut se faire une clientèle, savoir se remettre en question, avoir un beau produit à proposer et de la qualité partout. » Aux Glycines ça se voit.

Sud-Ouest Bergerac / Sorlat 23/06/2015