



HÔTELLERIE



La vocation hôtelière de la bâtisse remonte au XII^e siècle.

La renaissance du Saint-Éloi

SOLIGNAC Cyrille Pasquier a rapidement récolté les fruits de ses efforts fournis depuis 2015 pour redorer le blason de l'établissement.



Fabrice
Varieras

Reprendre un hôtel fatigué, aux bilans défailants et à la notoriété éoussée : voilà le défi qu'a relevé Cyrille Pasquier, en septembre 2015, lorsqu'il a racheté le Saint-Éloi, à Solignac, près de Limoges (Haute-Vienne). *"C'est simple : il fallait tout reprendre à zéro"*, se souvient-il. Après avoir sollicité dix-sept banques, il réussit à rassembler les 210 000 € à investir dans l'aventure. Le jeune entrepreneur a pris soin de diversifier le financement de son projet, qui repose pour une part sur le fruit de la vente de son premier restaurant, le Pasquier des vignes, créé en 2012 à Grasse (Alpes-Maritimes). Cyrille Pasquier a pu également compter sur l'adhésion de la population locale qui s'est mobilisée à travers un financement participatif. Pour redresser la barre, le chef d'entreprise avoue s'inspirer des fondamentaux du métier appris lors de sa formation au lycée Jean Monnet de Limoges où il a décroché son BTS hôtellerie-restauration en 2008. *"Je me suis efforcé de mettre en pratique ce que mes professeurs m'avaient appris en matière de gestion, de marketing et de management."*

De la simplicité et de l'exigence

Pour maîtriser son budget, Cyrille Pasquier a réalisé lui-même une partie des travaux de réhabilitation. Il a misé sur le charme cosy et la décoration personnalisée de ses quatorze chambres, et n'a pas lésiné sur la qualité des équipements. Il a même créé un espace bien-être (spa et hammam) et équipé ses salles de bains de baignoires balnéo. *"De la simplicité et de l'authenticité plutôt que du clinquant"*, résume Xavier Degauque, directeur d'hébergement.

Des équipements, des services et une ambiance reconnus puisque, sur la base des 356 critères définis par Atout France, le Saint-Éloi est devenu le troisième établissement du département à obtenir le classement quatre étoiles. Malgré cette montée en gamme, Cyrille Pasquier



Cyrille Pasquier (à droite) et Xavier Degauque, directeur de l'hébergement.

n'a pas voulu augmenter ses tarifs, maintenant sa soirée étape à 85 €.

Persuadé que l'activité ne peut se dispenser d'une offre de restauration, il a également mis l'accent sur la qualité de sa table. *"Je me suis fié aux conseils de Jacques Chibois, que j'ai côtoyé à la Bastide Saint-Antoine. Fraîcheur et qualité des produits, respect du terroir : des fondamentaux que j'ai demandé à mon chef, Maxime Delaunois, de respecter"*, explique-t-il.

Une formule gagnante, puisqu'au mois de décembre 2015, il a décroché le titre de Maître restaurateur avec une mention d'excellence. Une exigence que le Saint-Éloi a su cultiver depuis puisqu'il vient d'être distingué Table gastronomique par le guide *Tables et Auberges de France 2017*. Cyrille Pasquier et son équipe ont également su s'imposer comme des acteurs à part entière du paysage touristique, comme en témoigne le titre d'ambassadeur du Limousin remis récemment par le ministère du Tourisme. ■