

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

## L'Hostellerie Bérard, une entreprise familiale florissante qui fête ses 50 ans

**La Cadière-d'Azur (83)** Du petit hôtel de préfecture au boutique-hôtel quatre étoiles, la famille Bérard s'est constamment adaptée à l'air du temps et peut s'enorgueillir de fêter aujourd'hui ses 50 ans d'existence.



© Marie Tabacchi

Danièle et René Berard, avec Jean-François, leur fils.

Diaporama: 3 photos, <https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/salon-concours-syndicat-association/2019-07/l-hostellerie-berard-une-entreprise-familiale-florissante-qui-fete-ses-50-ans.htm>

Ouvert en mars 1969, l'Hostellerie Bérard, à La Cadière-d'Azur (Var), fête cette année ses 50 ans. Cet hôtel 4 étoiles de 35 chambres, avec un restaurant étoilé, un bistrot, un spa et une bastide provençale, est tenu en famille. **Danièle** et **René Bérard**, les fondateurs, ont été rejoints par leur fils, **Jean-François**, chef des cuisines depuis 2006 et intégré à la société depuis cinq ans, tandis que leur fille, **Sandra**, un temps très impliquée dans l'entreprise, a finalement vogué vers d'autres horizons. L'affaire familiale réalise aujourd'hui un chiffre d'affaires de 3,2 M€ par an et embauche 45 salariés au plus fort de l'activité.

**Se renouveler et s'adapter**

www.lhotellerie-restauration.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

La famille a toujours su s'adapter rapidement à l'air du temps et investit chaque année (environ 100 000 €) dans la rénovation des chambres. Précurseur, dès 1976, le couple Bérard misait sur le tourisme d'affaires en achetant un bâtiment annexe pour y créer des salles de séminaires.

*“Nous avons constamment regardé ce qui se faisait ailleurs pour nous adapter aux attentes des clients, commente Danièle Bérard. Nous étions l'hôtel où descendaient les pilotes du circuit Paul Ricard [au Castellet tout proche, NDLR]? Quand le circuit s'est arrêté, il a fallu trouver de nouvelles idées, et c'est là que René a commencé à donner des cours de cuisine, il y a vingt-cinq ans, bien avant que ce ne soit à la mode ! ”*

C'est aussi à ce moment que le couple a investi dans une Bastide, à quelques kilomètres de l'hôtel, qui leur permet de réaliser cours de cuisine et événements dans un esprit authentiquement provençal, tout en entretenant un potager, créé là aussi il y a plusieurs décennies. *“ Nous avons toujours eu en tête de proposer des activités à nos clients pour les inciter à prolonger leur séjour.”* En 2007, ils créent un spa pour se démarquer de la concurrence.

### Savoir s'entourer

Dernière révolution en date pour Danièle Bérard, le passage au yield management. *“ J'ai eu beaucoup de mal à accepter cette idée, confie-t-elle, j'avais l'impression de brader mon produit.”* Mais avec le soutien de son directeur commercial, **Stéphane Zanarelli**, force est de constater que la stratégie paie et permet à l'hôtel de rester ouvert à l'année, avec un prix moyen par chambre de 144 €.

Les clés de la réussite ? *“Il faut aimer ce métier, se remettre en question de manière permanente... et du courage !”* Et d'ajouter, *“ quand on est indépendant, on ne peut pas réussir seul, il faut s'entourer.”* La famille est très active dans la vie professionnelle : organisations syndicales pour la partie juridique, Les Collectionneurs, Tables et Auberges de France - *“ qui nous aident dans notre commercialisation”* - et des associations comme Gourméditerranée ou les Maîtres Cuisiniers de France...

Aujourd'hui, l'Hostellerie Bérard est devenue un boutique-hôtel classé depuis deux ans 4 étoiles. Si la transmission est en cours, Danièle Bérard considère *“qu'on peut déléguer mais il faut contrôler”*, et garde donc une présence active dans son établissement.