



RETOUR D'EXPÉRIENCE

"On a repris un établissement mal placé pour en faire un hébergement insolite à succès"

LANESTER S'appuyant sur une cuisine traditionnelle de qualité et une communication sur l'univers du train, Michel et Mireille Chouteau ont réussi le pari de transformer un établissement mal placé en une auberge qui roule et qui préserve leur vie de famille.

Les points à retenir

- ➡ Acheter une affaire fonds + murs pour un prix raisonnable
- ➡ Miser sur un concept original
- ➡ Communiquer auprès d'une clientèle ciblée (ici, les amoureux du train)

L'Hôtellerie Restauration : Après avoir vendu votre première affaire, quels critères pour le choix de la deuxième ?

► Michel Chouteau :

- Je voulais une affaire fonds + murs :
 - pour ne pas à avoir à payer de loyer ;
 - pour faire un investissement immobilier en vue de la retraite ;
 - pour avoir une liberté par rapport aux travaux.
- Une affaire où je pouvais apporter de la valeur, mettre ma patte.
- Une affaire compatible avec une vie de famille, donc pas saisonnière :
 - pour ne pas être sur le pont permanence ;
 - pour éviter des recrutements laborieux à chaque saison ;
 - pour pouvoir prendre des vacances et aussi fermer le soir en semaine.

Et qu'avez-vous trouvé ?

► Un établissement en fin de vie où la valeur du fonds était négligeable, 220 000 € murs et fonds, dans une commune mitoyenne de Lorient, proche de notre résidence.

Ma femme et moi avons l'impression de pouvoir en faire quelque chose, après restauration.

Cet établissement, qui jouxte une voie de chemin de fer et un passage à niveau dans un endroit un peu perdu, sans parking, ça ne vous a pas refroidi ?

► Nous avons décidé de transformer les handicaps en atouts :

- pour nous différencier et affirmer une identité, nous avons utilisé le concept du train ;
- le fait que ce soit un peu perdu, cela signifie qu'il n'y a pas de concurrents aux alentours ;
- quant à la zone de chalandise, il y avait de quoi la développer : à proximité se trouvent une grande entreprise navale, la base des commandos marins, un hôpital... sans oublier la clientèle locale.



L'Auberge du chemin de fer, à Lanester, adhère à l'association des Maîtres restaurateurs et des Tables et Auberges de France.

Et comment vous vous y êtes pris ?

► J'ai misé sur la qualité - je suis Maître restaurateur - à prix attractif, avec une formule buffet à 12 € le midi.

J'ai exploité l'ambiance du train :

- une enseigne 'Auberge du chemin de fer' ;
- des menus : 'buffet de la gare', 'première classe'... ;
- la localisation : en 2006, quand on a ouvert, le passage à niveau et la voie de chemin de fer étaient pratiques pour se repérer.

Une remarque ou un conseil pour nos lecteurs ?

Dans chaque entreprise, il y a de quoi se faire peur. La fameuse citation de Mark Twain me vient à l'esprit : "Ils ne savaient pas que c'était impossible alors ils l'ont fait".

Michel Chouteau

Quels ont été les résultats commerciaux ?

► L'affaire a bien démarré. Une activité forte à midi, avec 100 couverts en moyenne, et une activité groupes le week-end nous ont permis de fermer le soir en semaine et d'anticiper les surcharges du week-end.

Il vous vient ensuite l'idée d'acheter un autorail à l'abandon en gare de Carhaix...

► Le projet était de créer un hébergement insolite pour compléter les deux appartements de l'auberge. Et ça va bien avec l'Auberge du chemin de fer.

Quelles ont été les principales difficultés ?

► Transporter et déposer l'autorail. Le rénover, avec des contraintes spécifiques, concernant les vitres notamment.

Ça a dû être un fabuleux coup de pub...

► Plus qu'un coup de pub, c'est une belle histoire :

- nos fans sur facebook ont suivi le départ de Carhaix jusqu'à l'arrivée à Lanester ;
- c'est devenu un projet participatif. Des volontaires se sont présentés pour démonter et nettoyer l'autorail ;
- il y a eu une belle couverture médiatique de cet événement.

Comment entretenez-vous votre communication ?

► On surfe sur la mode des hébergements insolites via les blogs spécialisés. On a fait un bon d'achat, qui ressemble à un billet de train, dans différentes box.

Le succès est-il au rendez-vous ?

► Oui, les deux espaces d'hébergement de l'autorail ont été ouverts en 2006 et le succès commercial du gîte insolite a de bonnes retombées sur la restauration.



Poser une question, ajouter un commentaire
Olivier Milinaire

> www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR659730



Vos commentaires sur www.lhotellerie-restauration.fr

77 Gérard Caille

Bravo Madame, Monsieur, quel exemple, c'est ça le monde de l'entreprise indépendante ! Du courage, de la volonté et un peu de folie. Votre histoire prouve que rien n'est impossible et je rajoute cette citation : "Où s'arrête le courage des uns se lève la victoire des persévérants."