

## HÔTELLERIE - RESTAURATION

# “ Je voulais me projeter dans les 100 années à venir ”

En décidant d'agrandir ses capacités hôtelières, Véronique Brégeon, directrice de l'hôtel-restaurant rennais Lecoq-Gadby, n'a pas seulement voulu répondre à des besoins immédiats. Mais se projeter loin dans l'avenir en s'engageant dans une démarche de haute qualité environnementale, innovante et durable.

Véronique BRÉGEON -  
Directrice de l'Hôtel-Restaurant Lecoq-Gadby

## À quand remonte votre décision d'entamer des travaux pour augmenter votre capacité d'accueil ?

Cela doit faire cinq ans. Face à des réceptions qui peuvent accueillir quelque 300 convives, nous étions vite limités pour loger nos clients avec seulement 12 chambres. Nous nous sommes battus pour obtenir le permis de construire car nous sommes situés dans un tissu urbain dense qui apporte son lot de contraintes.

## Est-ce pour cette raison que vous avez choisi un projet original fondé sur une démarche de haute qualité environnementale ?

Ce n'est pas la seule raison. Pour moi, il était clair que je devais soit vendre, soit me projeter dans les 100 années à venir. C'est cette deuxième option que j'ai retenue. Et pour cela il me fallait choisir un projet innovant qui me permette d'aller au bout de mes envies. Cela fait quinze ans que je baigne dans l'hôtellerie dite « traditionnelle ». J'avais envie de me donner un nouveau challenge et d'apporter à mes clients et mon personnel une qualité supérieure. C'est aussi ça la clé de la pérennité.

## Alors la démarche environnementale s'est imposée ?

Elle devenait de plus en plus évidente. Nous avions déjà restauré certaines parties de l'hôtel dans cet esprit. Il faut dire que nous connaissons bien les problématiques de développement durable avec mon mari, Jacques, directeur du Collège des hautes études de l'environnement et du développement durable. C'est ainsi que l'un de ses anciens élèves, Emmanuel Hochart, s'est lancé dans le projet architectural.

## En quoi consiste exactement votre projet ?

Nous réalisons 14 chambres supplémentaires, une piscine, un deuxième spa, une salle de méditation et un espace pour enfants. La structure est en bois, chauffée au sol grâce à des panneaux solaires. Nous avons aussi privilégié les douches aux baignoires, nous récupérerons l'eau pluviale pour les chasses d'eau ; nous avons également travaillé sur le confort acoustique et l'accès de plusieurs chambres aux clients à mobilité réduite. La clientèle senior est aussi l'une de nos cibles. Le luxe, à mon sens, ce sont des espaces chaleureux, de la lumière naturelle, du silence et du service.

## Comment votre personnel s'est-il impliqué dans votre démarche ?

Il est associé à 100 % au projet comme nos fournisseurs et nos clients que nous sensibiliserons autant que nous le pourrons.

## Pour concrétiser un tel projet, votre motivation est-elle restée constante ?

Nous avons dû batailler, mais cela en vaut largement la peine en termes de coûts d'exploitation et d'économies de ressources, malgré un surcoût initial de 30 %. Il en va de la pérennité de l'entreprise. D'ailleurs, notre engagement s'étend aussi à notre restaurant et aux produits que nous utilisons pour le spa puisque je viens de créer une gamme de cosmétiques biologiques à base de pommes. Nous sommes partis pour les 100 ans à venir ! ■

Propos recueillis par A-LG

## SUIVEZ LE GUIDE

**La CCI Rennes Bretagne a mis au point une boîte à outils à destination des hôteliers et restaurateurs désireux de s'engager dans le développement durable :**

- ▶ Un pré-diagnostic de deux heures en entreprise, suivi d'une heure de restitution-échanges, permet d'identifier les principaux axes de progrès et un premier plan d'actions.
- ▶ Une formation sur deux jours est proposée en partenariat avec la Faculté des métiers de Ker Lann.
- ▶ Un club d'entreprises responsables (multi-activités) en lien avec l'ESC Rennes School of Business vient d'être créé.

Rappel : la certification Hôtelcert qui, au travers de 622 points de contrôle, garantit une excellente qualité de service à la clientèle, évolue et intègre progressivement des critères environnementaux.

Inscriptions et renseignements auprès de  
Gaëlle PAMBOUR ou Loïc EVAIN :  
☎ 02 99 33 66 66

✉ gpambour@rennes.cci.fr ou ✉ levain@rennes.cci.fr