

BÉZIERS : LE MATCH ROBERT MÉNARD / FRÉDÉRIC LACAS

**LA
TRIBUNE**

www.objectif-lr.com

Objectif

JUILLET / AOÛT 2014 - N°145 - 3,50€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Languedoc-Roussillon

LES NOUVEAUX DÉFIS DU TOURISME DE LUXE



FRENCH TECH

**LES POINTS FORTS
DU GRAND SUD**

AGRICULTURE

**UN PÔLE MONDIAL
S'INSTALLE À MONTPELLIER**

ALÈS

**NTN-SNR REBOOSTE
L'INDUSTRIE GARDOISE**

M 04465 - 145 - F. 3,50 € - RD



KARL O'HANLON, fondateur de Demeure & Château

« Le Languedoc-Roussillon, c'est le pays de Dieu »

Cet Irlandais, associé aux Vignobles Bonfils dans la société Demeure & Château, s'est spécialisé dans la restauration de propriétés viticoles et leur transformation en offre hôtelière de prestige.

Vous ciblez une clientèle à fort potentiel, en quête d'art de vivre et d'authenticité. La région peut-elle répondre aux attentes de cette clientèle ?

Pour moi, le Languedoc-Roussillon, c'est le pays de Dieu : authenticité, soleil, gastronomie, histoire. On a tout ce qu'il faut. C'est comme au poker : il faut toujours jouer les cartes qu'on a, sinon on bluffe ! Jouons donc la carte de l'authenticité, c'est notre meilleur sésame. Et arrêtons de regarder dans le rétroviseur : avant, tout le monde se positionnait sur un seul axe (*le classement de 1 à 5 étoiles, NDLR*), mais depuis l'explosion des boutiques-hôtels, le moule



© Edouard Hamoteaux

a éclaté. Il ne faut pas être trop formaté : exposons notre richesse avec confiance, avec brio, avec âme. La demande existe, à nous de réagir collectivement pour y répondre, pour forger une identité touristique languedocienne.

Comment vous y prenez-vous pour valoriser cette identité ?

Je compare notre stratégie au moyeu d'une roue : nous choisissons nos lieux d'implantation en fonction des environnements, des richesses disponibles dans un rayon de 50 km. Le cœur de la roue, c'est par exemple le château des Carrasses. Les richesses naturelles sont le Canal du Midi, les gorges d'Héric, des restaurants gastronomiques, des villages pittoresques, Carcassonne, Narbonne et Béziers à équidistance. C'est une région très riche mais difficile à appréhender par la seule lecture des guides touristiques. Nous proposons donc aux clients du cousu main selon leurs besoins.

Comment le Languedoc-Roussillon est-il perçu à l'étranger ?

Sur ce segment de marché, la région est assez bien vue. Le *Vogue* anglais nous définit comme « plus appréciable et moins touristique que la Provence ». Et effectivement, on n'a absolument pas cette réputation bling-bling. Je me réjouis que les atouts que l'on nous reconnaît soient la beauté, l'authenticité, le vin, la gastronomie. Il y a des opportunités à saisir. Et c'est ce que nous faisons avec le château des Carrasses et bientôt Saint-Pierre-de-Serjac. ■

GASTRONOMIE : TROIS ÉTOILES ET UN LIT

L'annulation de Johnny Depp et Vanessa Paradis à la table du Jardin des sens, « pour cause d'absence d'hébergement haut de gamme à Montpellier », voilà un cauchemar que les frères Pourcel n'ont pas oublié. C'était en 1992 et les jumeaux, qui venaient de décrocher leur 2^e étoile au Michelin, ont très vite réagi. En route pour la 3^e étoile (obtenue de 1998 à 2006), le duo adosse un hôtel 4

étoiles au restaurant : 15 chambres dont deux suites, 90 % de taux de remplissage sur quinze ans. La démarche n'est pas unique. Le triple étoilé Gilles Goujon, à l'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse (11), a été contraint de trouver ses propres solutions d'hébergement dans ce village isolé : « Le 23 février 2011, on a coulé la dalle de l'hôtel. Le 24, j'apprenais que j'avais ma 2^e étoile. Le 25, j'ai appelé l'architecte pour lui dire "l'hôtel est trop petit, il faut revoir la copie" ». L'adéquation est gagnante : sur les 27 triple étoilés distingués par le guide Michelin France, seuls cinq chefs-patrons ne travaillent pas pour ce type d'établissements. I.F.

