



Entreprendre

Entreprendre

29^{ème} année • N°272 • Août 2013

www.lafontpresse.fr

ECONOMIE
Gattaz demande
100 MILLIARDS
D'ECONOMIES

Les petits malins
du Mont-
Saint-Michel

FRANCE, QUAND
TU TRAHIS
Par Jean-Claude
Sensemat
**Faire
fortune
avec l'Asie**

HOTELLERIE
Le succès des
châteaux!

RÉALISER SON RÊVE

Osez réussir vos idées

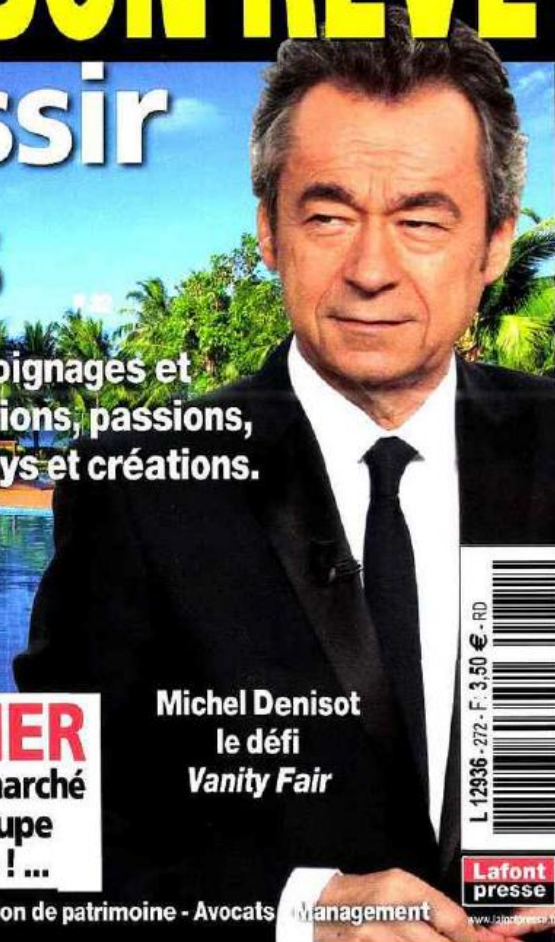
Témoignages et
solutions, passions,
hobbys et créations.



RIVALIS

Damien et Lionel Valdan,
N°1 du pilotage d'entreprise

RIVALIS
Le succès
des TPE



Michel Denisot
le défi
Vanity Fair

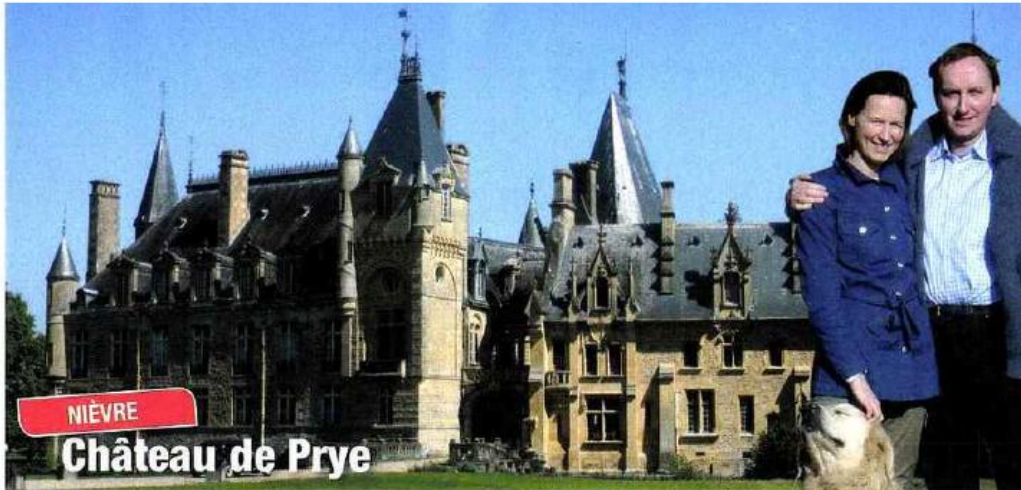
SPÉCIAL IMMOBILIER

- Paris-Province : les nouveaux prix du marché
- Les villes côtières qui ont le vent en poupe
- Murs de boutique : un sacré commerce ! ...



Lafont
presse

+ Recouvrement : AGIR, le n°1 • DOSSIERS : Sécurité - Gestion de patrimoine - Avocats - Management



NIÈVRE

Château de Prye

«Ouvrir des chambres d'hôtes est la meilleure façon de préserver le domaine»

Lorsqu'il hérite du château familial en 1993, âgé d'une vingtaine d'années, le jeune marquis du Bourg de Bozas se lance tout de suite dans l'aventure hôtelière. «Ouvrir des chambres d'hôtes me semblait la meilleure façon de préserver l'esprit chaleureux et hospitalier du domaine sans le dénaturer», explique-t-il. «Mises aux normes de l'électricité et de la plomberie, restauration des éléments anciens, remaillage à chaud des baignoires "pied de lion" en fonte... il a aussi fait restaurer les toitures des écuries et du château». Des travaux lourds et coûteux mais qui portent leurs fruits puisqu'en 1994, les 156 hectares du domaine sont classés ISMH

(Inventaire supplémentaire des monuments historiques, ouvrant à des avantages fiscaux), puis monument historique en 2006. «Nous avons reçu nos premiers hôtes l'été 1995, des Anglais en route vers le Midi. Ils sont finalement restés une semaine, sont revenus chaque année, ont marié leur fille à Prye et acheté une maison à restaurer dans le hameau de Prye », se félicite le marquis qui multiplie depuis les initiatives pour diversifier sa clientèle, étrangère à 60%. Il adhère ainsi à l'association [Bienvenue]au Château en 2011, qu'il juge «dynamique» et dont le guide est «une assurance de qualité pour les lecteurs qui cherchent de belles demeures à

l'esprit de famille». Aujourd'hui, l'ancienne régie, le couvent et le pavillon des grilles sont en cours de restauration pour être transformés en gîtes tandis que l'activité séminaires/événements, qui attire «surtout à la journée des entreprises dont les sièges ou la direction régionale sont à Nevers, Bourges ou Auxerre», représente 10% des 80.000 € de chiffre d'affaires du château. «La demande augmente, ce qui est encourageant, et nous sommes en train d'aménager une nouvelle salle aux écuries pour y répondre», précise Antoine-Emmanuel du Bourg de Bozas. Grâce à la proximité du circuit de Magny-Cours, le château de Prye séduit également une clientèle de

passionnés d'automobiles, classiques ou grand tourisme, devenant une étape incontournable pour les amateurs du Rallye de Paris, des GT Days ou des Classic Days.

Région : Bourgogne
Nombre de chambres : 3 chambres, 2 suites et 4 gîtes, à partir de 110 € la nuit
Propriétaires : Antoine-Emmanuel et Magdalena du Bourg de Bozas

CHARENTE

Le château de Nieuil devient Relais du Silence

«Mon grand-père a acquis ce château dans les années 20, pour habiter et exploiter le domaine. Pour se distraire, il le transforme en hôtel en 1937», raconte Jean-Michel

Région : Poitou-Charente
Nombre de chambres : 10 chambres, à partir de 126 € la nuit
Propriétaires : Jean-Michel et Luce Bodinaud

Bodinaud, qui grandit à Nieuil et prend la relève en 1967. Avec sa femme, professeur de dessin, ils adhèrent aux Châteaux & Hôtels de France et entreprennent des travaux. En 1975, Jean-Michel devient même administrateur de la nouvelle entité baptisée Relais & Châteaux. Pour répondre aux standards de la chaîne, Luce passe son CAP cuisine, effectue des stages dans de grandes maisons

(Freddy Girardet, grand nom de la gastronomie mondiale), avant de prendre la direction des cuisines. Deux ans plus tard, elle acquiert une étoile au Michelin, qu'elle conservera jusqu'à ce qu'elle raccroche son tablier en 2003. «Pendant 25 ans, notre affaire a très bien tourné. Mais nous sommes arrivés à un âge où nous préférons lever le pied », concède Jean-Michel Bodinaud, 72



ans. Le couple démissionne des Relais & Châteaux, rend son étoile et adhère au Relais du Silence. «Nous ne voulions plus de cette clientèle haut de gamme, intéressante financièrement mais très exigeante». Avec

moins de personnel, moins de charges et une cotisation moins élevée (6.800 €/an), «nous avons pu baisser nos prix de 40% et retrouver une clientèle séjour que nous avions perdue». Une affaire qui marche.