VAR MATIN

16 AVRIL 14
Quotidien
OJD : 66757

Surface approx. (cm²) : 245

Ce matin, le Château de la Messardière ouvre ses portes. Comme chaque hiver, l'établissement a été le théâtre d'importants travaux visant à améliorer son standing. Visite guidée

Un château avec vue sur les plages de Pampelonne. Mieux. Un palace. Pas n'importe lequel. La Messardière. Superbe bâtisse dominant le Golfe et les vignobles de Ramatuelle. Chaque hiver, un certain nombre de chambres sont rénovées, de nouveaux services voient le jour. Quant au parc, quelque dix hectares, poumon vert d'élégance et de sérénité, il ne cesse de s'embellir. Les cygnes y côtoient les abeilles et les oliviers tutoient les pins.
Tout y est luxe dans le bon sens du terme. Le restaurant et les spas sont ouverts aux gens de l'extérieur. Ici, le mot familial n'est absolument pas usurpé, bien au contraire. Surprenant autant que rassurant.

Alexandre Durand-Viel, directeur général de l'établissement.

Alexandre Durant-Viel veille sur cette splendide demeure comme un père sur sa famille. Tendrement mais fermement. L'histoire d'amour dure depuis vingt-cinq ans. Cet homme souriant, discret, professionnel à l'extrême, occupe depuis 2010, le poste de directeur général. Son objectif? Renforcer la notoriété de l'établissement. Proposer des concepts novateurs. Faire cohabiter la musique, la lecture, la peinture au cœur d'un site apaisant et enchanteur. Tout un programme. Son programme. Tel un chef d'orchestre, celui qui préside par ailleurs la « Société tropézienne des amis de la musique » harmonise les différentes partitions hôtelières : une cuisine de plus en plus naturelle et goûteuse, plusieurs restaurants et bars, un spa Valmont d'environ 465 m², des expositions permanentes, la mise en valeur des produits locaux dans un espace dédié à cet effet et un parc verdoyant s'inscrivant dans une démarche écologique naturelle et sincère.
Mais la Messardière, derrière sa façade où une clientèle aisée mais discrète apprécie la qualité des services, c'est une entreprise. Et quelle entreprise!

Onze chambres rénovées

Cent vingt personnes qui, dès ce matin, vont se mettre en quatre pour rendre les séjours les plus agréables possibles. Début juillet, soixante autres viendront les aider. « *Cet hiver, on a rénové entièrement onze chambres situées dans la partie de la vieille tour. On a aussi agencé un espace coiffure et soins esthétiques, c'est une nouveauté, qui complète l'offre du spa. Une grande partie du matériel, notamment au restaurant et dans les cuisines, a également été remplacée. Ce qui fait que nous avons investi environ un million d'euros. C'est beaucoup mais nécessaire pour garantir et améliorer le standing de notre palace.* »
La crise, Alexandre Durand-Viel, la tient à distance. Ce n'est pas toujours simple. « *Il y a quelques années, les réservations pour les séjours étaient faites six mois à l'avance. Aujourd'hui, les gens nous contactent quasiment au dernier moment. On a été contraint de s'adapter.* »

Restaurants et soins ouverts à la clientèle extérieure

Adaptation passant par la présence de plus en plus importante d'une clientèle locale venant manger ou se relaxer au spa. « *Cela dépasse légèrement les 50 %. Si nous parvenons à obtenir une étoile au Michelin, notre table sera alors encore plus recherchée. C'est l'objectif. Tout le monde y travaille.* »
Enfin, impossible de ne pas évoquer les produits issus de l'établissement : le miel et l'huile d'olive. Tous deux proviennent du parc composé d'essences mellifères, planté d'oliviers et occupé par neuf ruches.
Les productions sont modiques et réservées, sous forme de petits présents, à la clientèle.
Ce matin, les portes vont s'ouvrir et une nouvelle page s'écrire en lettres d'or.