

Patricia et Olivier VALETTE, Hôtel-Restaurant « Le Montligeon », fêtent leur 10 ans...

Le 10 février dernier, Patricia et Olivier VALETTE fêtaient le 10^{ème} anniversaire de leur installation à l'hôtel Montligeon. Situé dans le bourg de La Chapelle Montligeon, haut lieu de pèlerinage de l'Orne connu pour sa basilique, « Le Montligeon » est un établissement en place depuis la fin du 19^{ème} siècle...

Mais avant de succéder à la famille Gautret, qui a tenu « Le Montligeon » pendant près de 30 ans, Patricia et Olivier sont passés par un parcours un peu atypique...

« C'est dans l'intention de voyager que je me suis engagée dans des études liées au tourisme » déclare Patricia.

Le métier de la restauration lui permettra d'effectuer son stage en Ecosse. Sortie du lycée professionnel, elle débute sa carrière en Angleterre, et - un an plus tard - la poursuit aux Etats-Unis, pour la même durée, sur un bateau-croisière. Rentrée en France, à Paris, pour quelques temps, le voyage ne s'arrête pas là pour autant. Elle continue son périple par la Suisse, suivi d'une année en Australie.

Forte de ces diverses expériences très enrichissantes, c'est en tant que formatrice en hôtellerie-restauration, à Mortagne-au-Perche, que Patricia clos cette période.

« C'est là que j'ai rencontré Olivier, alors en formation adulte », confie Patricia. « A 26 ans et après quelques années en tant que métallier, ce passionné de cuisine depuis toujours, n'avait pu réaliser son rêve, pour des raisons familiales ».

« Puis, j'ai eu envie de retourner sur le terrain. Nous avons envie, Olivier et moi, de ne plus être salariés, de faire des choses par nous-mêmes. Après deux ans de recherche, nous avons pu nous installer au Montligeon et devenir ainsi ses septièmes exploitants. »

Originaire du Calvados, Patricia s'était pourtant promis de ne jamais s'installer en milieu rural... et surtout pas en Normandie !... mais elle s'en dit finalement ravie et n'a aucun regret.

« Sur 10 ans, nous n'aurons eu de cesse de réaliser d'importants travaux pour embellir l'établissement et répondre à l'ensemble des obligations réglementaires. Promouvoir son établissement est fondamental dans ce métier, pour accueillir de nouveaux clients. Travailler en milieu rural nous incite à communiquer pour nous faire connaître ».

Patricia et Olivier ont d'ailleurs lancé leur site internet en 2001, date de leur adhésion à Orne Terroirs.

La renommée de l'établissement, notamment grâce à l'accueil chaleureux de Patricia, et au savoir-faire en cuisine d'Olivier, lui permet d'être cité dans le guide du Routard et du Petit Futé.

Les mets sont préparés dans le respect de la tradition de la cuisine normande, traditionnelle et gourmande, où les produits du terroir sont à l'honneur. L'équipe, outre Olivier en cuisine et Patricia en salle, compte également 5 salariés (2 en salle et 3 en cuisine).

Les autres labels et classements obtenus viennent confirmer la réputation du Montligeon : Logis de France, Restaurant de Tourisme, Restaurateur de France, Normandie Qualité Tourisme...

Mais Patricia et Olivier ont encore bien des projets en perspective...

Joëlle Legendre – Synagro
Février 2009

www.hotelmontligeon.com

Dossier de presse en page suivante



L'équipe du Montligeon au complet



La salle du restaurant





10ème anniversaire

**Mardi 10 février 2009
à 18h00**



**Hôtel
Restaurant
"Le Montligeon"
-La Chapelle Montligeon-**



Mardi 10 février 2009

Communiqué de presse

10 ans déjà : l'hôtel le Montligeon changeait d'exploitants

Nous fêtons ce jour le 10^{ème} anniversaire de notre installation à l'hôtel Le Montligeon, hôtel situé sur la commune de la Chapelle Montligeon, haut lieu de pèlerinage de l'Orne.

En février 1999, nous décidons de négocier un nouveau virage dans notre vie professionnelle. Nous quittons notre statut de salarié pour devenir chefs d'entreprise.

Présents dans le Perche et de formation hôtelière tous les deux, nous jetons notre dévolu sur cet hôtel-restaurant tenu par la famille Gautret depuis près de 30 ans. Nous sommes les septièmes exploitants depuis la création de cet établissement fin du 19^{ème} siècle.

Rénover, moderniser, se mettre aux normes, offrir à nos clients plus de confort, de nouveaux services telles étaient nos priorités, et notre volonté de départ.

Sur 10 ans, nous n'aurons eu de cesse de réaliser d'importants travaux pour embellir l'établissement et surtout répondre à l'ensemble des obligations réglementaires (hygiène, sécurité-incendie, critères de classement de l'hôtel et du restaurant).

Faire connaître, promouvoir son établissement est fondamental dans ce métier pour accueillir de nouveaux clients.

Ainsi, nous avons créé en 2001 notre site internet et avons adhéré à la chaîne volontaire « Logis de France » en 2003, devenue depuis « Logis ».

Soucieux de nous adapter aux attentes et exigences de la clientèle, de professionnaliser notre accueil, nos prestations, nous faisons appel à la Chambre de Commerce et d'Industrie en 2004 pour participer à la démarche régionale « Normandie Qualité Tourisme ».

Aujourd'hui, notre hôtel-restaurant arbore plusieurs distinctions :

- l'hôtel est classé 1 étoile
- le restaurant est classé « Restaurant de Tourisme »
- l'hôtel-restaurant a obtenu le label « Normandie Qualité Tourisme », la marque « Qualité Tourisme », le label « Restaurateur de France »
- il est mentionné dans les guides nationaux : le Routard et le Petit Futé
- il est classé en tant que membre de la chaîne « Logis » 2 cheminées pour l'hôtel et 2 cocottes pour le restaurant

Et demain, quels sont nos projets :

- poursuivre l'amélioration pour offrir plus de confort et de services
- obtenir un classement en catégorie 2 étoiles pour l'hôtel
- solliciter le Titre de Maître Restaurateur
- entrer dans une démarche de management environnementale afin d'obtenir un label tel « clef verte »
- être mentionné dans d'autres guides nationaux
- développer de nouveaux forfaits de séjour à thème en s'appuyant sur les ressources touristiques et patrimoniales du Perche
- réaliser de nouveaux sanitaires accessibles aux personnes à mobilité réduite
- rénover le bar dans un esprit moderne
- et toujours se faire connaître car situé à 12 km de Mortagne, à 40 km d'Alençon, il est d'une nécessité absolue quand on est situé en milieu rural de communiquer sans cesse.

Fiche d'identité de l'hôtel-restaurant Le Montligeon

1. Présentation de l'entreprise
2. Caractéristiques et capacité de l'hôtel restaurant
3. Les ressources touristiques et patrimoniales aux environs de l'hôtel
4. Une implication dans la vie locale et de la profession hôtelière

I - Présentation de Hôtel Le Montligeon

Activités exercées :

- Hôtel
- Restaurant
- Traiteur
- Plats à emporter

Exploitants : Patricia et Olivier Valette

Forme juridique : Entreprise individuelle

Adresse : 14 rue principale

61400 La Chapelle Montligeon

Téléphone : 02 33 83 81 19

Fax : 02 33 83 81 19

E.Mail : info@hotelmontligeon.fr

Site : www.hotelmontligeon.fr

Date de création : environ 110 ans (7^{ème} exploitant)

Date de reprise : 04 janvier 1999

Un hôtel de 7 chambres (de 35 à 75 €).

Une salle de restaurant d'une capacité de 60 couverts (menu de 15€50 en semaine à 34 €)

Deux salles de banquet (20 et 50 couverts)

Une terrasse ombragée (25 couverts).

L'établissement est fermé le dimanche soir, lundi et mardi sauf pour groupes, 3 semaines aux périodes de Noël et du Nouvel An et 2 semaines fin juin-début juillet.

L'hôtel est classé « Hôtel de Tourisme » en catégorie une étoile depuis 2003. Une demande de reclassement en catégorie 2 étoiles est prévue pour la fin d'année 2009.

Le restaurant est classé « Restaurant de tourisme » depuis 2000 et labellisé « Restaurateur de France » depuis 2005.

Une démarche pour l'obtention du Titre « Maître Restaurateur » est en projet pour 2009. L'hôtel est affilié à la Chaîne Internationale « Logis », est classé 2 cheminées depuis 2007 et deux cocottes depuis 2009.

Il est labellisé « Normandie Qualité Tourisme » depuis 2004 et « Qualité Tourisme » depuis 2007

L'établissement est référencé actuellement dans les guides du « Petit Futé » depuis et le guide du « Routard ».

Enfin, l'hôtel « Le Montligeon », c'est une équipe de 7 personnes :

- En cuisine : Olivier, Tristan, Annie et Claudine
- En salle : Patricia, Amélie et Céline.

II - Caractéristiques et capacité des installations de l'hôtel restaurant

1) La restauration

L'activité principale de l'établissement est la restauration traditionnelle semi gastronomique.

De ce fait, nous visons deux marchés :

- la clientèle individuelle : les habitués, les entreprises (20 Kms à la ronde) et les touristes de passage
- les groupes : les repas, les banquets de famille, d'associations, les repas d'affaires, les séminaires, les cars touristiques

2) L'hôtel

- L'hôtel permet d'accueillir 21 personnes par nuit (en soirée étape) en semaine pour les commerciaux ou en tourisme.
- Accès internet.
- Un partenariat a été créé avec le centre d'hébergement de la commune pour les groupes.

3) Le bar

Le bar est réservé à la clientèle du restaurant et de l'hôtel. Cet espace sera complètement refait dans un esprit moderne fin 2009 début 2010 avec des nouveaux sanitaires accessibles pour les handicapés.

4) Banquets-réceptions (baptêmes, anniversaires, assemblées générales,...)

2 salles de 20 à 50 couverts.

Une des salles réunit tous les 3^{ème} jeudi du mois les Ravirées Musicales du Perche, groupe d'une cinquantaine de musiciens et de danseurs sur le thème de la musique et de la danse traditionnelle du Perche pour perpétuer la culture percheronne

.../...

5) Une offre de forfaits touristiques

4 forfaits touristiques depuis janvier 2008 complètent l'activité sur le thème du bien-être, du cheval et de la gastronomie percheronne et le baby poney (pour la mise en confiance des enfants)

6) Un service de traiteur et de plats à emporter

Un plat du jour chaud à emporter vous est proposé tous les jours et plus sur commande.

La salle des fêtes de la commune, le gîte d'étape et le centre d'hébergement se prêtent à la réalisation de prestations en service traiteur.

7) Animations

Réalisation d'une exposition de peinture 2 fois par an avec vernissage.

III- Les ressources touristiques et patrimoniales aux environs de l'hôtel

- La Basilique « Notre Dame de Montligeon »
- La Maison du Parc Naturel Régional du Perche et le Manoir de Courboyer à Nocé
- L'Abbaye de la Trappe à Soligny la Trappe
- L'Ecomusée du Perche à Saintt Cyr la Rosière
- Le musée de l'Emigration Française au Canada et des Commerces d'Autrefois à Tourouvre
- Le musée du Filet à La Perrière
- Le Parc Naturespace à Courgeoust
- La forêt de Réno-Valdieu
- Le Domaine des Etangs à Bressolettes