

Forum Gourmand

INTERPROFESSIONNEL



Une table du terroir

Les grandes étapes

✓ 1981 à 1983

Ecole hôtelière, stages, formations personnelles.
Moniteur de ski et travail dans le restaurant familial.

✓ 1989 à 1991

Reprise de l'activité à la retraite de mon père.
Agrandissement et mise aux normes de la cuisine et de la salle à manger.

✓ 1997 et 1998

Réfection et mise aux normes de la salle à manger et des chambres
(aides européennes et gros investissement).
Achat d'une camionnette pour un développement de l'activité traiteur.
Réaménagement de la cuisine.

✓ 2002

Création d'une deuxième salle de 60m² polyvalente
(formations pour petits groupes à des cours de cuisine).

✓ 2004

Réfection de gîtes (2 bâtiments pour 8 et 5 personnes).
Classement de ces gîtes en 3 épis.

✓ Ces dernières années

Arrêt du service des repas de midi juillet/août.
- 1/2 pension l'été et tous les week-ends de l'année.
- Hors week-ends : accueil de groupes et activité traiteur.

✓ Et ensuite

- Continuer vers une cuisine authentique et toujours plus de qualité.
- Création d'un site Internet.
- Création d'une chaufferie centrale à bois déchiqueté pour l'hôtel et les gîtes.
- Prendre des vacances !

Contact :
Jean-François et Evelyne Chanéac
Le village - 07450 Sagnes-et-Goudoulet

Tel : 04.75.38.80.88



L'activité en quelques chiffres clés...

5 stages animés par an

80 places
en salle maximum

10 chambres

2 Gîtes de France

1 à 4 salariés l'été
(jusqu'à 9 les années où le restaurant
était ouvert à midi l'été)

Ma démarche

Ma démarche s'oriente sur trois points :

- Travailler avec les produits du terroir.
- Étonner continuellement mes clients pour qu'ils en parlent et reviennent (beaucoup de passages à la télévision, articles dans la presse...).
- Être professionnel en travaillant des produits de qualité et en poussant à fond les choses.

Quelques recettes innovantes pour vous mettre l'eau à la bouche :

- Foie gras à la myrtille sur du pain à la châtaigne.
- Brochette de magret fumé, pommes et poires de variétés anciennes, caramel à la châtaigne.
- Filet de truite fumée, pain grillé aux céréales et beurre aux plantes sauvages.

Interview de Jean-François Chanéac

Quelle étaient vos difficultés principales ? Quelles solutions avez-vous trouvées ?

Au départ j'étais en concurrence avec mes tantes qui avaient monté une ferme auberge en face de mon restaurant. J'ai dû me battre pour me faire connaître et cette rivalité « bon enfant » m'a toujours poussé à faire mieux (plus de formations, plus de qualité, plus d'innovations, etc.).
Il me manquait aussi deux compétences : parler anglais et être gestionnaire, qui se sont résolues ... quand je me suis marié !

Un coup de pouce ?

Nous avons monté une association d'hôteliers en 1991 sur la montagne. Elle nous a permis à l'époque de nous faire reconnaître par le syndicat d'hôtellerie (CCI) et de créer un lien entre nous. Cette association a été aujourd'hui phagocytée par une autre plus importante sur l'Ardèche du sud.

Quels ont été vos résultats ?

Maintenant nous sommes connus, j'ai des clients fidèles, je récupère les fruits du travail des 15 dernières années même si rien n'est acquis.

Quel est le conseil que vous donneriez à un porteur de projet ?

- La pluriactivité est une obligation dans bien des cas.
- Être bon professionnel dans son domaine, bon gestionnaire, médiatique.
- Connaître le pays et l'apprendre auprès des personnes de la montagne pour mieux en parler.

- Pôle d'Excellence Rurale du Massif Mézenc-Gerbier -

Action cofinancée par le Ministère de l'Agriculture et les Chambres d'Agriculture d'Ardèche et de Haute-Loire.