

www.infotravel.fr

Pays : France

Dynamisme : 1



Logis Hôtels: Face à l'incertitude, se réinventer

Pendant la crise, les restaurateurs Logis hôtels de l'Isère réinventent le métier !

Les 30 établissements isérois du réseau Logis Hôtels, première chaîne d'hôteliers-restaurateurs indépendants en Europe, continuent de proposer leurs services malgré la fermeture des restaurants imposée par la crise sanitaire. Chacun espère surmonter ce choc économique provoqué par les semaines de confinement passées et les mois de déconfinement à venir. Principalement situés à proximité de sites touristiques, ils savent que le retour à la normale va être long. Alors pour tenir, les propriétaires sont nombreux à rallumer les fourneaux et à proposer des repas de restaurateur à déguster chez soi.



Face à l'incertitude, se réinventer

Les établissements Logis Hôtels appartiennent à des propriétaires indépendants, profondément ancrés dans leur terroir et leur région, qui privilégient les circuits courts et les produits de saison. Avec leurs partenaires locaux, ils ont su inventer ces dernières semaines, de nouvelles façons de rendre service à leurs clients, en s'adressant tant aux professionnels de passage qu'aux habitants du territoire. Pour des établissements qui ont vu fondre comme neige au soleil les réservations habituelles pour le printemps et l'été, ce maintien d'une activité minimum est une question de survie.

Pour restaurer les clients de l'hôtel

Malgré l'interdiction de se déplacer à titre personnel au-delà du kilomètre, ces derniers mois certains professionnels ont dû maintenir leurs déplacements loin de chez eux et trouver une chambre d'hôtel, comme



[Visualiser l'article](#)

des soignants en renfort et des ouvriers de chantier par exemple. Pour assurer la continuité du service à leurs clients, des hôtels sont donc restés ouverts malgré le maigre taux de remplissage. Des clients qu'il a bien fallu restaurer malgré la fermeture imposée des restaurants. Des plateaux repas en chambre ont donc été organisés, en conservant les piliers de la restauration estampillée Logis Hôtels : des plats fait maison, élaborés à partir de produits du terroir, issus de circuits courts.



Redonner le sourire aux habitants du territoire

Quitte à allumer les fourneaux pour les clients des hôtels, professionnels et particuliers du secteur peuvent également profiter de la cuisine de ces maîtres restaurateurs passionnés. Pour casser la monotonie du confinement, de la livraison de déjeuner en entreprise à la vente à emporter en « drive piéton » en fin de semaine, les cuisiniers ont continué de régaler le voisinage, pour le plus grand plaisir de tous. Certains propriétaires s'organisant même avec leurs producteurs locaux pour une distribution de commande de paniers, chacun profitant de la clientèle de l'autre. Le sens vrai du circuit court et du réseau local.

Se préparer à ouvrir dès que possible

Ces aménagements de l'activité des restaurants ne doivent pas cacher les difficultés que vivent actuellement tous les professionnels de la filière touristique. Certains établissements pourraient bien ne pas se relever d'une situation qui durerait encore quelques temps. Bien sûr les aides de l'État soulagent actuellement les trésoreries, mais combien de temps va-t-il falloir tenir avant une véritable reprise ? Les prévisions les plus optimistes imaginent une autorisation d'ouverture durant la première quinzaine de juin, mais personne ne peut vraiment savoir comment va évoluer la situation sanitaire au cours des premières semaines de déconfinement. Autre incertitude : dans quelle mesure la clientèle aura suffisamment confiance et/ou de pouvoir d'achat pour pousser de nouveau la porte de ces établissements ?

Redonner confiance aux clients

D'ici là, chaque propriétaire indépendant prépare sa reprise, en donnant la priorité absolue à la santé et à la sécurité de ses clients et de ses équipes. Le réseau national des hôtels Logis a élaboré dans cette intention, un guide opérationnel très complet pour aider ses adhérents à mettre en oeuvre les mesures sanitaires indispensables à la relance de l'activité. Une exigence indispensable pour répondre au mieux aux inquiétudes légitimes des clients.

Maintenir le lien avec le territoire

Même après la réouverture de leurs établissements, les restaurateurs indiquent que la vente à emporter durerait encore quelques temps afin de compléter le chiffre d'affaires d'une reprise de l'activité, qui s'annonce dans tous les cas très progressive et sans doute longue. Ces établissements indépendants, pour certains

www.infotravel.fr
Pays : France
Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)

transmis de génération en génération, ont souvent déjà traversé bien des épreuves mais gardent foi en l'utilité sociale de leur métier : accueillir les voyageurs, offrir de la gourmandise et promouvoir leur territoire.

Imaginer la suite ensemble

Dès le début de la crise, Logis Hôtels a su être solidaire de ses adhérents en mettant en place plusieurs mesures financières d'urgence. Les représentants du réseau participent aussi activement aux réunions avec le gouvernement. Au niveau local, ce sont des initiatives interprofessionnelles qui voient le jour pour se serrer les coudes.