



QUAND ÉPICURISME ET AYURVÉDA SE RENCONTRENT...

..... par Florence KOWALSKI, Consultante Spaboosting et fondatrice de Yog'n Vibes

Plutôt que de se laisser abattre par la situation, Jean-Claude Bernard en a profité pour faire émerger deux projets : une maison d'hôtes avec services hôteliers et un authentique centre ayurvédique. Récit d'une démarche bien-être innovante.



Jean-Claude Bernard est un constructeur. Un bâtisseur. Un de ces personnages qu'une crise comme la Covid ne fait pas vaciller même si son établissement, situé sur la Route des Grands Crûs, face aux Hospices de Beaune, est bien vide désormais avec l'absence de la clientèle étrangère.

ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE ET CONVIVIALITÉ À LA BOURGUIGNONNE

L'Hôtel Le Cep***** est un lieu d'exception par son histoire et son storytelling : ses 62 chambres (dont 32 suites) qui portent le nom de vins de Bourgogne se répartissent entre deux hôtels particuliers de charme avec cours classées du XVI^{ème} siècle. Le précédent propriétaire était un antiquaire passionné qui utilisait ses chambres comme lieux d'exposition de ses produits, c'est dire si le lieu a une âme. Jean-Claude Bernard, l'actuel propriétaire des lieux, a rejoint l'aventure initiée



*Plutôt qu'un hôtel,
ici, c'est un club
d'épicuriens*

par ses parents il y a 25 ans et n'a eu de cesse de l'enrichir au fil des années : un restaurant gastronomique géré par le groupe Bernard Loiseau, plusieurs salles de séminaires, un caveau de dégustation, le Spa Marie de Bourgogne.... Chaque nouveauté est une occasion d'enchanter un peu plus le client et de partager sa passion pour l'hospitalité.

Les nouveautés

Ses derniers projets ont pu voir le jour «grâce» au temps que lui ont laissé les deux périodes de confinement. Celui de mars à mai 2020 lui a permis de commercialiser une maison mitoyenne à l'hôtel où les clients peuvent se retrouver entre eux comme chez eux tout en bénéficiant des services hôteliers. L'occasion également de doter son établissement de deux nouveaux caveaux de dégustation de vin (un premier avait été créé en 2018).

Des règles d'hospitalité bien différentes

L'art de recevoir n'est pas en reste puisque la fidélité des collaborateurs de l'hôtel, présents pour beaucoup depuis de longues années, se conjugue avec des règles d'hospitalité surprenantes dans le paysage hôtelier habituel : ainsi, le bar est ouvert 24h/24 et il n'y a pas d'heure de «fin» de petit-déjeuner. Le buffet reste dressé jusqu'à ce que le dernier client soit descendu de sa chambre (sauf indication expresse du client la veille). Pour le propriétaire des lieux, il est inconcevable de devoir dire à un client venu se détendre le temps d'un week-end qu'il devra se passer de petit-déjeuner pour cause de réveil tardif dans une région où les soirées sans fin entre amis autour d'une (très) bonne bouteille font partie de la tradition. Un défi en termes de logistique pour la majorité des hôtels qui visiblement ne pose aucun souci à l'Hôtel Le Cep. Bref, comme le résume Jean-Claude Bernard, «Un club d'épicuriens où on se sent être privilégiés de la vie plutôt qu'un hôtel où on va dormir».

LE SPA MARIE DE BOURGOGNE

Quelques années ont été nécessaires pour trouver le lieu où créer ce spa de 350 m² dont l'ambition était de devenir une adresse de référence pour les épicuriens locaux. Le nom de «Spa Marie de Bourgogne» et le choix des cosmétiques Vinésime, à base de pinot noir de Gevrey-Chambertin, de chardonnay et de bourgeon de cassis noir de Bourgogne, étaient une évidence, compte tenu du story-telling des lieux.

Répondre aux attentes

Dans un domaine que Jean-Claude Bernard connaît encore peu, l'écoute du marché est une religion. Les clients veulent des soins porteurs de résultats pour leur donner envie de revenir ? Il s'ouvre rapidement aux soins appareillés. Les clients veulent des soins courts ? Il propose de la cryothérapie «corps complet» en séances de 3 minutes. Ils souhaitent pouvoir venir sur l'heure du déjeuner ? L'aquabiking est la solution... Cette agilité permanente et l'envie de découvrir conduisent l'hôtelier à compléter





*À un moment
où rien ne semble
pouvoir avancer,
une rencontre
change tout*

encore son offre : hammam, sauna, douche sensorielle, lit de flottaison, baignoire balnéo, hydrojet, pressothérapie. Dernière arrivée : la chromothérapie, qui utilise le pouvoir des couleurs pour lutter contre la nervosité, le manque d'entrain, les peaux abîmées... au travers de séances sur-mesure. L'objectif n'est pas d'accumuler différentes technologies sans lien entre elles mais plutôt d'aller chercher le meilleur de celles-ci pour permettre aux clients de se sentir mieux dans leur peau. Deux cabines duo pour des soins personnalisés (choix de la musique individualisée par table, fresques murales différentes...) complètent cette offre.

Bilan

Les accès à l'espace se font uniquement sur rendez-vous pour préserver la qualité de l'expérience offerte au client. Aujourd'hui, c'est une équipe de six personnes qui fait tourner le spa de 8h à 20h, 7 jours sur 7. À ce jour, 60 % de la clientèle est « locale » et récurrente. Une première incursion dans l'univers du bien-être plutôt bien réussie pour l'Hôtel Le Cep.

NOUVELLE ÉTAPE : LA CRÉATION DU CENTRE AYURVÉDIQUE

Jean-Claude Bernard aime à dire que sa vie a été faite de rencontres et d'opportunités... Toujours à l'affût de nouvelles idées, c'est en effectuant avec son épouse une première cure de Pancha Karma en Inde en décembre 2019 qu'il découvre l'ayurvéda et ses bienfaits ancestraux. Désireux de rendre cela accessible au plus grand nombre, il décide de travailler avec des professionnels indiens pour importer en France une offre de soins ayurvédiques la plus fidèle possible au modèle original indien tout en l'adaptant au marché français. Mais l'apparition de la pandémie rend les échanges avec l'Inde plus compliqués, gelant tous les déplacements et le projet par la même occasion.

La rencontre qui change tout...

C'est à l'occasion d'une conférence fin octobre qu'il fait la rencontre de Pascal Manso, praticien ayurvédique formé au California College of Ayurveda, conférencier, formateur et fondateur du centre ayurvédique ManoVeda à Marseille. La rencontre, à un moment où rien ne semble pouvoir avancer avant de longs mois, est une évidence pour Jean-Claude Bernard : c'est avec Pascal Manso qu'il concrétisera ce projet. Quelques discussions bien cadrées auront suffi pour le mettre sur les rails.

Résultat : l'offre de soins a été construite en moins de quatre semaines, les travaux d'aménagement des lieux ont commencé et une première journée de formation de l'équipe spa, qui sera la première prescriptrice des soins ayurvédiques, a déjà eu lieu. Et comme une bonne nouvelle ne vient jamais seule, l'hôtelier a même réussi à recruter un jeune médecin ayurvédique indien. Habitué à recevoir en Inde des clients européens et désireux de mieux connaître leur mode de vie pour adapter sa façon de les soigner, ce dernier était venu faire une année d'étude à l'université de Lyon et avait pour projet de rester pratiquer quelques années en France avant



*La démarche de
Jean-Claude Bernard
s'inscrit dans
de vraies convictions
personnelles*

55

de repartir. Il sera accompagné de deux thérapeutes en ayurvéda, phytothérapie... Tous trois seront formés pendant un mois aux spécificités de l'offre du centre ayurvédique de l'Hôtel Le Cep.

Proposer une vraie cure ayurvédique

Les premiers soins seront proposés en février 2021 et seront suivis par des cures de différentes durées : week-end, sept, quatorze ou vingt et un jours. Les clients pourront choisir de loger à l'hôtel ou chez l'habitant. Des plats créés selon les principes de l'alimentation ayurvédique seront proposés, dans un premier temps, en room service, 24h/24. Des activités proches de la nature et respectueuses des principes de l'ayurvéda seront proposées : marche dans les vignes, séances de yoga en pleine nature en surplomb de Beaune, découverte de la permaculture à la ferme...

Un vrai projet ambitieux

Le projet concerne l'Hôtel Le Cep mais également tout un tissu local d'acteurs engagés dans la préservation de l'environnement et de la nature, thème cher à l'ayurvéda. À la différence de certaines initiatives qui pourraient parfois relever de l'effet de mode facilité par des investisseurs hôteliers peu au fait du bien-être mais convaincus du fait que ça va marcher parce que tout le monde en parle, la démarche de Jean-Claude Bernard

s'inscrit dans de vraies convictions personnelles. Pour preuve : les membres de l'équipe dédiée au centre ayurvédique seront salariés (ce ne sont pas des free-lances sollicités à la demande) et il accepte de «sacrifier» trois chambres dans un hôtel régulièrement complet pour les transformer en cabines de soins ayurvédiques dont le revenu est, à ce jour, bien plus aléatoire... Mais pas de quoi entamer la confiance de Jean-Claude Bernard en l'avenir. Rendez-vous est pris dans quelques semaines pour découvrir les premiers retours clients! ♦



Photo Юрий Красильников.