



Dinard - Côte d'Emeraude

La directrice du Castelbrac a encore des projets

La directrice du cinq étoiles dinardais vient de passer cinq années à sa tête. L'hôtel a, selon elle, atteint sa vitesse de croisière. Le moment est donc venu de fixer de nouveaux objectifs...

Entretien

Sophie Bannier, directrice de l'hôtel cinq étoiles le Castelbrac.

De votre prise de fonction, en 2017, on retient cette ambition : amener le Castelbrac jusqu'à une première étoile. Mission accomplie mais ensuite ?

Quand je suis arrivée au Castelbrac, en août 2016, j'ai d'abord occupé le poste de responsable de la restauration. Julien Hennote était déjà là et c'est ensemble que nous avons décidé d'une montée en gamme et d'aller chercher l'étoile. Il l'a obtenue, en 2019 et elle a été confirmée à deux reprises, depuis. Le prochain verdict tombera fin mars et c'est toujours un stress. Cette étoile, c'est un travail de 365 jours sur 365. Depuis cinq ans, la brigade s'est étoffée, il y a une évolution de la carte, ça se voit. Le Castelbrac est un établissement de luxe et on a toujours besoin d'objectifs. Alors oui, obtenir une deuxième étoile en est un. Ce serait une belle récompense pour la brigade et l'équipe en salle qui sont toujours à la recherche du mieux. Mais on ne se met pas de pression, c'est plutôt du moyen terme.

Vous n'êtes pas confrontée aux problèmes de recrutement qui caractérisent actuellement l'hôtelier-restauration ?

Si. Pas tellement pour la partie hébergement mais, en restauration, dès qu'il y a un départ, c'est compliqué de trouver la bonne personne. On y arrive, car l'établissement attire, représente un challenge. Après, les prétentions salariales et les attentes des candidats en termes d'horaires et de conditions de travail ont changé. Nous avons passé un cap ; il le fallait sans doute, notre convention collective n'était plus adaptée à ces attentes, surtout après le passage du Covid. La transition pourrait durer encore un an, elle se fera.

Au prix de quelles évolutions ?

Déjà, si on n'est pas capable de faciliter le logement de ses salariés, on ne trouve personne. Ensuite, ma position, aujourd'hui, est de pérenniser pratiquement tous les postes pour répondre aux difficultés de recrute-



Sophie Bannier dirige le Castelbrac, hôtel de luxe dinardais, depuis cinq ans. Au-delà du chemin parcouru, émergent de nouveaux objectifs...

PHOTO : OUEST-FRANCE

ment. Alors qu'en 2018 ou 2019, toute la partie hébergement reposait sur des saisonniers par exemple. Mais quand on investit dans des embauches à l'année, on optimise aussi la formation en continu. On gagne du temps.

Le Covid a eu une incidence sur les salariés mais qu'en est-il des clients ?

Le changement le plus important concerne la clientèle étrangère. La clientèle américaine, notamment, a du mal à revenir. Mais on s'est habitué à ce que les clients soient de plus en plus francophones. Quant aux événements géopolitiques actuels, il est trop tôt pour en mesurer les conséquences.

La sortie de la crise sanitaire va-t-elle signer le retour des événements ?

Effectivement, Julien Hennote proposera des menus signatures autour d'une dizaine de dates, cette année. Anthony Bertin, notre chef barman, impulsera dans le même esprit notre première Saint-Patrick, jeudi 17 mars.

Et il y aura d'autres animations comme celle-ci.

Il existe aussi, désormais, une annexe du Castelbrac, à Saint-Lunaire...

Oui, la villa Savéol. C'est un projet qui est né un peu avant la crise sanitaire parce que nous recevions beaucoup de demandes pour des mariages et que la structure du Castelbrac ne s'y prête pas. Nous pouvons donc à présent louer cette villa pour des mariages d'une cinquantaine de personnes. À moyen terme, nous pourrions aussi y développer de petits séminaires, cela s'y prête bien.

Des travaux ou une extension de l'hôtel se profilent-ils ?

Nous avons conduit une rénovation partielle, cet hiver, mais nous ne prévoyons pas de gros programmes de travaux dans les deux années qui viennent. Pour le reste... Castelbrac a trouvé sa vitesse de croisière donc forcément, on aimerait s'agrandir. Mais pas forcément juste à côté (1), cela dépend des opportunités qui pourraient se présenter. En tout cas,

c'est clairement dans un coin de ma tête. Et dans un coin de celles des propriétaires (Lydwine et Yann Bucaille).

Vous avez envie de rester porter ces défis ?

Oui, je suis une femme de projets et j'en ai deux ou trois en tête, ici, dont je ne dirai rien de plus... J'ai la chance d'avoir trouvé un couple d'entrepreneurs qui comprend mes attentes. Et dont je partage les valeurs. Quant à l'équipe (2), ce n'est pas de l'esbroufe si je dis qu'elle est une deuxième famille pour moi. Si on n'avancait pas tous dans la même direction, on n'arriverait pas à ce résultat.

Marie LENGLET.

(1) En 2020, le Castelbrac s'est porté acquéreur, auprès de la Ville, d'une parcelle qui jouxte l'hôtel, suscitant une levée de bouilliers de la part de voisins.

(2) Le Castelbrac emploie une trentaine de salariés à l'année et compte vingt-quatre chambres et suites.

