

## Hôtel du Nord : une belle aventure humaine

**Q**u'elle était triste l'atmosphère pour tous les amoureux de Quarré-les-Tombes, arrivant sur la place de l'église et découvrant cet Hôtel du Nord fermé depuis plus de dix ans et menacé et par une lente dégradation le vouait à l'inéluctable démolition.

Ce n'était pas faute de candidats repreneurs, mais il fallait une bonne dose d'optimisme, de courage (qui est la forme programmée de l'inconscience), d'amour du métier et de l'argent.

Francis Salamolard restaurateur bien connu était de ceux-là refusant la mort annoncée du bâtiment et de tout ce que cela représentait pour cet homme de métier et, de surcroît, habitant la commune. Il fallait faire quelque chose. Il a osé le faire et en passe de réussir même si quelques difficultés subsistent.



**VdM : L'hôtel n'était pas uniquement l'objet de la transaction mais les maisons situées dans la petite rue derrière faisaient partie du lot ?**

**F. S. :** Oui, et c'était la partie la plus dégradée des immeubles. Murs menaçants ruines, toitures percées qui prenaient l'eau, locaux inadaptés – certains ayant servi dans le passé d'abattoir ou de buanderie, bâtiments donnant sur une rue passante et qui posaient des problèmes de sécurité aux piétons qui l'empruntaient. Tout cet ensemble représentant 2000 m<sup>2</sup> à rénover entièrement. Rien que la démolition, qui a duré sept mois et demi, de ce qui était vétuste et irrécupérable et l'évacuation des gravats a coûté 1 400 000 francs (213 500 €).

**VdM : Puisque nous parlons argent, comment les banques ont-elles réagi devant un investissement aussi colossal et hors de proportions avec l'importance de la commune ?**

**F. S. :** Notre première action fut la constitution et la création du capital pour un montant initial de 40 000 francs. Au début, malgré quelques réticences, la Caisse d'Épargne de Bourgogne a accepté le dossier et nous a suivis et aidés à acquérir les bâtiments mais devant l'ampleur de la tâche, le risque encouru, elle a refusé de financer les travaux. Il fallut donc se tourner vers un autre établissement bancaire, la Banque Populaire de Bourgogne, acceptant de prendre en charge les premiers travaux.

**VdM : Au niveau des entreprises concernées, comment l'importance du chantier a-t-elle été perçue et comprise ?**



**Vents du Morvan : Cet hôtel était-il ancien et avait-il un passé ?**

**Francis Salamolard :** Il a été créé en 1854 à l'enseigne de la Providence ; en 1870 il s'appelle l'Hôtel du Commerce et prend le nom définitif d'Hôtel du Nord en 1900. Depuis ce temps, il était tenu par un membre de la famille Duban.

**VdM : A quel moment avez-vous pris la décision de vous intéresser à cet hôtel et de racheter ce qu'on appelle les murs ?**

**F. S. :** " Les murs " , cette expression est tout à fait appropriée car tout a été pratiquement démoli à l'intérieur. La décision n'a pas été prise tout de suite, mais les passages quotidiens devant le bâtiment, la vue de ces portes et fenêtres closes devenait insupportable au maire que j'étais dans les années 95 ; j'ai donc pris contact avec la famille Duban, qui ne pouvait plus exploiter un hôtel hors normes où la sécurité n'était plus assurée, afin de parler argent et connaître le prix de vente. Le prix demandé était de deux millions de francs mais vu l'état des lieux, nous avons transigé pour un montant de 790 000 francs (120 000 €), frais de notaire et licence IV compris.



▲ Façade rénovée de l'hôtel

**F. S. :** Au début, toutes les professions du bâtiment pressenties ont été enthousiastes mais devant l'importance des travaux et les difficultés techniques certaines ont renoncé. Pour des raisons de coûts devenus prohibitifs lors du passage à l'euro, j'ai dû changer neuf fois d'entreprises. J'avais parfois sur les chantiers jusqu'à dix neuf corps de métiers différents.

**VdM : Je présume que vous avez fait appel à un architecte pour mener à bien les modifications et les reconstructions.**

**F. S. :** J'ai eu trois architectes, le premier a tenu six mois, le second à peine un an et j'ai terminé avec Monsieur Alain, maître d'œuvre local de l'Isle sur Serein, disponible et à l'écoute du maître d'ouvrages que j'étais, mes idées arrivant au fur et à mesure des découvertes, des difficultés techniques et des transformations obligatoires. Tous les jours, j'étais sur le chantier pour surveiller les travaux avec un impératif sentimental, sauvegarder la façade de l'immeuble.

**VdM : A quel moment précisément ont commencé les travaux ?**

**F. S. :** En octobre 2001, pour une ouverture prévue en juin 2003. Il y avait donc urgence.

**VdM : Malgré un montage financier sérieux, lorsque l'on fait construire ou modifier un bâtiment, il y a souvent des surprises et des aléas qui modifient les travaux et le mode de financement. Comment les banques vous ont-elles suivies dans la nécessité d'apports supplémentaires ?**

**F. S. :** Après un refus de la Caisse d'Épargne, je me suis à nouveau tourné vers mon autre partenaire, la Banque Populaire de Bourgogne, qui a refusé d'aller plus loin et de financer l'extension des travaux sans une augmentation de capital. J'étais, si l'on peut dire, dos au mur. Il était indispensable de trouver les fonds ou contraint d'arrêter les travaux et de déposer le bilan. Connaissant mes difficultés et tout l'espoir et l'énergie mis dans le projet, spontanément, des habitants de la commune et des environs sont venus me voir pour apporter une participation à l'augmentation du capital réclamée par les banques au titre de la garantie. En quelques jours et à raison d'un apport minimum de 1000 € par sociétaire, j'ai pu recueillir une somme de 39 000 € et rassurer les banques. A partir de cette augmentation et devant ma détermination, une troisième banque est venue à mon secours afin de m'aider à finaliser le projet, c'est la Société Générale. Récemment encore d'autres sociétaires sont venus, parfois de fort loin, nous rejoindre pour une deuxième et dernière augmentation de capital ; ce qui porte celui-ci, fin octobre 2005, à 237 000 € Je leur dis merci pour l'aide qu'ils m'ont apportée et la confiance témoignée.







▲ Légende à définir

**VdM : Puisqu'il faut bien parler argent et sans trahir de secret, quel est le montant global de la totalité des travaux et aménagements ?**

**F. S. :** Il n'y a pas de secret, et tout s'est fait dans la transparence. La totalité, tous corps de métiers confondus y compris les installations et le matériel, représente une enveloppe de 1 300 000 €, hors taxes.

**VdM : Qui se décomposent comment ?**

**F. S. :** 680 000 € pour le bâtiment principal et 620 000 € pour les annexes situées à l'arrière.

**VdM : Etait-il nécessaire de les refaire dans un premier temps, ne pouviez-vous pas vous contenter des frais du bâtiment principal avec des travaux succincts ?**

**F. S. :** Non, l'enveloppe budgétaire était basée sur l'ensemble. Mon impératif étant de créer des logements destinés au futur personnel de l'hôtel, j'étais dans l'obligation de tout modifier pour avoir l'autorisation préfectorale de réouverture.

**VdM : A ce sujet, avez-vous des aides de la commune ou des pouvoirs publics ?**

**F. S. :** Quarré-les-Tombes compte 730 habitants et n'a pas le budget disponible, mais a fait rapidement le nécessaire pour les obtentions administratives. Pour ce qui concerne les aides financières, j'ai reçu du département 1 525 € par chambre rénovée, et par la Région, 110 000 € P.R.D.E. (Prêt régional de développement aux entreprises) et une subvention par le FEDER (Fonds Européens : 800 000 €)

**VdM : Parlons maintenant des transformations à l'intérieur du bâtiment principal.**

**F. S. :** Comme je vous l'ai dit, j'ai tenu, dans la mesure du possible, à conserver le charme un peu ancien des boiseries 1930 et des décors qui font le charme de l'hôtel ; mais il y a des normes à respecter. Au rez de chaussée, les toilettes sont accessibles aux handicapés, idem pour la petite tour d'un des gîtes. Les portes coupe-feu sont obligatoires à tous les étages. Autrefois, il existait uniquement un petit lavabo par chambre et un bidet pliant, le tout caché par un paravent, un seul WC par étage pour les onze chambres existantes. A ce jour, il reste, après transformations et mise aux normes, cinq chambres refaites et modernisées.

Nous avons transformé la salle de banquet du premier étage qui peut maintenant recevoir jusqu'à 50 personnes avec possibilité de présence de quelques musiciens. Nous avons réhabilité entièrement les maisons situées dans la petite rue pour créer des gîtes modernes totalement équipés et meublés de quelques anciennes armoires trouvées dans les chambres de l'hôtel, créé des chambres pour le personnel.

**VdM : Et la clientèle qui avait connu ou fréquenté l'ancien établissement, comment a-t-elle réagi ?**

**F. S. :** Je reçois des clients heureux de retrouver les décors et l'ambiance d'autrefois dans un confort moderne et revisité.



▲ Légende à définir

**VdM : Lorsque l'on ouvre un établissement qui accueille du public, vous êtes soumis à des contraintes administratives de sécurité. Comment cela s'est-il passé ?**

**F. S. :** Dans l'ensemble, bien. Nous avons eu plus de difficultés avec les douanes à propos de la licence IV indispensable à tout établissement qui vend des boissons alcoolisées. L'établissement étant fermé depuis longtemps, nous risquions de perdre dans les quinze jours cette fameuse autorisation. Les travaux n'étant pas terminés et une partie du futur bar encore à ciel ouvert, nous avons sollicité de l'administration un report de quelques semaines. Impossible, le règlement, c'est le règlement. Nous risquions de tout perdre. Nous avons dû, au cœur du mois de février, ouvrir le bar en catastrophe, les clients protégés des intempéries par une bâche.

**VdM : La réussite d'une entreprise, c'est aussi, je suppose, le fruit d'une équipe soudée et efficace.**

**F. S. :** Les collaborateurs qui travaillent ici sont tous motivés et savent que la réussite du projet dépend aussi de leur engagement personnel.

**VdM : Dans une création de cette envergure, peut-on parler de retour sur investissement et quelle est la part de rentabilité de l'hôtel et du restaurant ?**

**F. S. :** La restauration, très vite, est devenue rentable, mais le point noir reste l'hôtel où l'occupation des chambres, en deuxième année, tourne à 44 %, le seuil de rentabilité se situant à 55 %.

**VdM : Je pense que votre épouse, votre comptable et vous-même n'avez pas dû dormir toutes les nuits devant l'immensité de la tâche ?**

**F. S. :** En ce qui me concerne, j'ai la chance d'avoir un bon sommeil mais surtout d'avoir une épouse qui n'a jamais douté de notre projet et qui m'a soutenu dans toutes les circonstances. Un petit mot en passant pour notre comptable, Christine, qui nous a suivi durant ces trois années en prenant sa part des difficultés quotidiennes, de nos angoisses, de nos doutes et parfois de nos humeurs.

**A cœur vaillant rien d'impossible (Jacques Cœur)**

▼ Légende à définir



▼ Légende à définir

## Atmosphère

L'hôtel du Nord situé sur la place de Quarré-les-Tombes a été repris avec bonheur depuis quelques temps par un restaurateur connu dans la région. La cuisine est à la hauteur de la réputation du repreneur pour un prix somme toute modique. Premier menu à 19,50 € Deux entrées, un poisson et un assortiment de trois plats à choisir entre la joue de bœuf -un délice- la blanquette à l'ancienne, ou la tête de veau, assortiment qui se modifie chaque jour en fonction du chef et du marché, fromage ou dessert (pour ma part, j'ai pris une remarquable tarte Tatin bien qu'elle ne soit pas Morvandelle). Avec un café et une demi bouteille de vin d'Irancy très typique de l'appellation, l'addition atteint 35,60 €

Autre menu à 24 € fromage ou dessert et le " dégustation " très varié à 28,50 € fromages et desserts compris.

Une belle carte comprenant des produits régionaux, charcuteries, fromages et un assortiment complet de desserts. Il existe également une formule rapide composée d'une petite salade, un plat régional et sa garniture à 8,90 € et un menu enfant à 8,50 €

La carte des vins est surtout fournie en vins de Bourgogne, bouteilles et demi-bouteilles, quelques vins de Bordeaux et curieusement pas de Val de Loire pourtant si proche.

Si l'attente était, ce jour là, un peu longue pour prendre la commande, après le service fut rapide.

Le repas est servi, soit dans la petite salle du bar chaleureuse et sympathique où trône sur la cheminée une vieille affiche de la morvandelle, soit dans la salle à manger contiguë.

Vous pouvez à l'hôtel choisir plusieurs formules : de la chambre d'une personne à 45 € pour une nuit, à partir de 55 € pour deux personnes, petit déjeuner 7,80 € Egalement louer un gîte (appelé petite maison) conçu pour 4 personnes à raison de 140 € la nuit, pour 2 jours 110 €, 3 jours 84 € et si vous restez la semaine 70 € la nuit. Possibilité de demi-pension.

L'hôtel du Nord et son restaurant Le Saint-Georges,  
Tél. : 03 86 32 29 30 Fax : 03 88 32 29 31

Site : [www.hoteldunord-morvan.com](http://www.hoteldunord-morvan.com)  
Courriel : [laubergedelat@free.fr](mailto:laubergedelat@free.fr)

