

Accueil / Grand Sud / Vie locale

Auch. Hôtel de France : histoire d'une renaissance



Les trois frères Casassus et Lucie, l'épouse de Vincent Casassus, le chef / Photo DDM, Nedir Debbiche

f X in ✉

Vie locale, Gers, Auch

Publié le 02/11/2010 à 13:39 , mis à jour le 03/11/2010 à 13:50

Béatrice Dillies

Vincent Casassus a mis un pied à Auch en ouvrant La Cocotte en 2006. Depuis, il a augmenté le chiffre d'affaire de ce restaurant de 80% et il a redressé l'Hôtel de France de façon spectaculaire. Les raisons du succès...

13heures. C'est le coup de feu en cuisine, à l'Hôtel de France. Vincent Casassus est à la baguette. « C'est bon les brochettes ? » « Oui », répond Angela, l'apprentie. « Service », tonne Vincent sans attendre tandis qu'il donne un tour de moulin à poivre sur trois foies gras poêlés prêts à partir en salle. Pas une seconde de répit. Dans les assiettes, que des produits frais. Vincent y tient : « Moins on a de stock, mieux on se porte », a-t-il l'habitude de dire. Le réflexe d'un bon gestionnaire ? Pas vraiment. « Je ne suis pas un homme

d'affaire, avoue-t-il. On est humble. Que les gens mangent bien et qu'ils soient vite servis, c'est tout ce qui nous importe. »

Peut-être, mais Vincent ne doit pas son ascension éclair à son seul talent de cuisinier. Eh oui, le dernier des Casassus a toujours eu de la suite dans les idées. Déjà, à la sortie de l'école hôtelière, il rêvait de réunir les siens dans une belle maison. Ses frères ont fait leurs armes aux quatre coins du monde (lire encadré). Lui a été formé par son grand-oncle, à l'Hôtel Dupont, à Castelnau-Magnoac. Mais en 2005, il veut savoir s'il a l'étoffe d'un chef. Il s'essaie donc au Relais du Pont à Gimont. Le succès rapide lui donne envie de mener un autre projet en parallèle. Car Vincent veut perpétuer la recette familiale du magret en cocotte. Il ouvre donc la Cocotte en 2006. « Le but, c'était de me faire connaître sur Auch. Et après, d'ouvrir un fond de commerce important pour avoir une assise. » Ce sera l'Hôtel de France.

Roland Garreau avait racheté le fond de la prestigieuse maison à André Daguin en 1997. Mais il n'avait pas su garder la clientèle. Vincent pense que tout n'est pas perdu. En octobre 2008, il décide de ne pas renouveler le contrat de gérance à Gimont. Et le 1er avril 2009, il met 770 000 € sur la table pour racheter le fond de la mythique maison Daguin, reprendre son idée de deux formules (brasserie et restaurant) mais aussi mettre la sécurité aux normes. Un peu cher pour un établissement en redressement judiciaire. Mais André Daguin soutient le projet.

Résultat, des amis apportent un tiers du budget et les banques les deux tiers restant à Vincent et son épouse qui gardent la majorité des parts dans la société. Pas mal pour quelqu'un qui refuse l'étiquette d'homme d'affaire. D'autant plus que l'esprit Casassus plaît.

Vincent doit très vite embaucher pour faire face au retour des clients. En dix-huit mois, le taux d'occupation des chambres passe de 10 à 50 %. Et surtout, la fréquentation du restaurant et de la brasserie repart à la hausse. Elle représente aujourd'hui 65 % du chiffre d'affaire. De quoi donner de nouvelles idées à Vincent et à ses frères appelés en renfort.

Mi-novembre, Fabien, le cadet, va rouvrir la cave restée longtemps vide, sous la réception, pour en faire une pâtisserie chocolaterie où les gens pourront déguster de

bons vins. Investissement : 60 000 €, et un vendeur bientôt recruté. Un autre projet est en gestation, avec de nouveaux emplois à la clé. Vincent reste mystérieux. « Les négociations sont en cours. »

souvenirs

Il a connu les années Daguin

Pierre Rietsch est, avec Robert Morretto, le plus ancien salarié de l'Hôtel de France. « J'ai été embauché presque par hasard. Monsieur Daguin m'a dit : qu'est-ce que vous savez faire dans l'hôtellerie. Rien, j'ai dit. J'osais pas trop y rentrer dans cette maison. C'était une maison de maître pour moi, le fils d'ouvrier. J'avais travaillé à la Tuilerie... Mais monsieur Daguin a aimé ma franchise. J'ai commencé par porter les bagages des clients. Aujourd'hui, je m'occupe du carrelage, de l'électricité... J'ai été très heureux à l'époque de monsieur Daguin : on était en pleine ascension. On est monté jusqu'à 30 salariés. ça a été plus difficile quand il a vendu. C'était la tristesse. Je ne disais plus que je travaillais à l'Hôtel de France. Mais depuis que ces jeunes ont repris, je suis de nouveau fier. »

le chiffre

Le chiffre : 13

emplois créés> Depuis avril 2009.Vincent Casassus avait opté pour un prévisionnel prudent en reprenant les 7 salariés de l'Hôtel de France. Il a dû le réviser pour faire face au retour des clients. Aujourd'hui, l'hôtel emploie 20 personnes.

Une famille de passionnés

Dans la famille Casassus, je demande le père, Jacques, 59 ans, professeur de cuisine au lycée hôtelier à Toulouse. C'est lui qui a donné le virus de l'hôtellerie à ses trois fils. Bruno, 35 ans, est l'aîné. C'est aussi le dernier à avoir intégré l'entreprise familiale, puisqu'il est arrivé fin août avec sa femme après avoir passé 10 ans en Malaisie. Il est maître d'hôtel. Fabien, 33 ans, le cadet, a quitté le Gers sur les conseils de M. Uracca. Pâtissier réputé, il a travaillé pendant 10 ans chez les plus gros traiteurs et chocolatiers de New York. Son épouse et lui ont rejoint Vincent, l'heureux propriétaire, il y a un an.

Vincent, 28 ans, sorti de l'école hôtelière de Thonon les Bains, est marié à Lucie, chargée de l'accueil et de la partie administrative à l'Hôtel de France.

[Voir les commentaires](#)

Réagir



Ajouter un commentaire

[Publier mon commentaire](#)

[Lire la charte de modération](#)