



**tourisme**

# La belle endormie d'Onzain s'éveille au monde

**De gros investissements sont opérés au domaine des Hauts de Loire à Onzain. Rémy Giraud ouvre son école de cuisine et un imposant spa se dessine.**

**C**ela va faire bientôt deux ans que le groupe hôtelier H8 collection a racheté le domaine des Hauts de Loire à Onzain. Un relais et château qui a ses deux macarons au Michelin, dont la réputation n'est plus à faire, mais qui avait besoin de retrouver une seconde jeunesse. « Nous avons cinq hôtels (20 millions de chiffre d'affaires), tous au fort potentiel patrimonial car nous croyons aux lieux qui ont une âme, explique Jean-Philippe Cartier. Mais notre travail est de réveiller ces belles endormies, parce que c'est ce qu'attend notre clientèle. A Onzain, il n'est pas question de renier cette magnifique maison traditionnelle, rustique, ancienne. Mais nous allons lui ajouter des touches de modernité et multiplier les nouvelles offres ! »

## L'artdesmets ouverte à tous

D'ici la fin de l'année, les 31 chambres de l'hôtel vont être retravaillées ; l'objectif sera de passer rapidement à 40 chambres. Côté restaurant, l'hôtelier a compris qu'il fallait miser sur la renommée, le savoir-faire et l'envie du chef Rémy Giraud. « C'est fini l'époque où les chefs gardaient jalousement leurs secrets, il faut transmettre notre passion. Dans notre école de cuisine, chaque personne va expérimenter une recette qu'il pourra refaire chez lui, comme un risotto de pommes de terre, avec un



Jean-Philippe Cartier, le chef Rémy Giraud et Éric Hertz, directeur des Hauts de Loire.

matériel tout à fait abordable ! Rémy Giraud vient juste de recevoir son école de cuisine, baptisée « L'artdesmets », installée dans ce qui servait jusque-là d'entrepôt attenant à la salle de séminaire. Dans cette seconde cuisine flambant neuve, les groupes vont pouvoir se succéder. « Nous l'ouvrons à tous, aux clients de l'hôtel comme aux gens du coin. L'idée est justement de faire venir des publics très variés dans cette école, car l'art culinaire est très tendance. » Un dimanche par mois, le chef étoilé enseignera aux enfants : « Attention on ne déguste que si on a préparé ! » Pour la fin d'année en test, l'école ouvrira le

1<sup>er</sup> février 2016. Autre projet de taille qui va s'installer dans le splendide parc (une centaine d'hectares) du domaine : un spa de 320 m<sup>2</sup> ouvert en novembre 2016. Un million d'euros vont être investis dans ce bâtiment structure bois avec toit végétalisé qui abritera un hammam, un sauna, une salle de sport et une piscine couverte de 12 m par 4 m. Quatre à sept emplois devraient être créés. À ce titre Agglopolys a déjà voté une subvention de 35.000 €, le Département et la Région devraient suivre à la même hauteur. « Là aussi on ouvre le domaine. Tout le monde pourra réserver et venir se détendre

dans notre spa. J'aimerais que les gens viennent se faire faire un soin, puis flânent sur notre terrasse en prenant un café ou un petit déjeuner car c'est un endroit sublime que l'on a envie de partager », ajoute le propriétaire. Autre signe que le temps d'un domaine fermé derrière ses chênes ancestraux est bien révolu : le relais et château est extrêmement présent sur les réseaux sociaux. Ses hôtes célèbres n'hésitent plus à dire qu'ils y ont séjourné et ont aimé notre région. Juste après s'en être éclipsé bien sûr...

Béatrice Bossard