

# Hôtel-restaurant L'ÉCHAPPÉE BELLE

Un hébergement moderne et confortable en cœur de ville.

L'ISLE-JOURDAIN, GERS - 2011

## [ Maîtrise d'ouvrage ]

FINAMUR

## [ Maîtrise d'ouvrage déléguée ]

SCI Gambetta

## [ Maîtrise d'œuvre ]

Hélène DE QUELEN, architecte DPLG

Fabienne LARCADE, architecte DPLG

## [ Type de travaux ]

Construction neuve

## [ Capacité ]

Hôtel : 27 chambres

Restaurant : 60 couverts

## [ Durée du chantier ]

1 an

## [ Surface ]

1560 m<sup>2</sup>

## [ Coût de l'opération ]

2 986 000 € HT honoraires inclus



1. Vue d'ensemble de l'hôtel restaurant

2. Coupe du projet

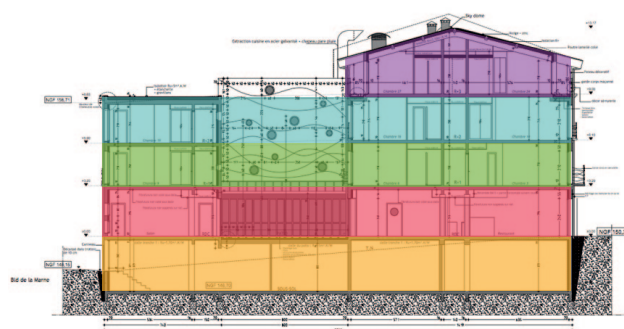
## [ DÉMARCHE DE LA MAÎTRISE D'OUVRAGE ]

Le maître d'ouvrage a acheté un ancien hôtel implanté sur une place historique du centre de l'Isle-Jourdain, avec pour objectif la réhabilitation totale de l'établissement.

Les contraintes de travaux de mise aux normes, liées à la vétusté de l'hôtel et du nombre insuffisant de chambres disponibles pour une commercialisation convenable, ont conduit le maître d'ouvrage à envisager la démolition de l'établissement. Le projet de reconstruction d'un établissement neuf, moderne et confortable a donc été privilégié afin d'impulser une dynamique interne et urbaine novatrice.

Pour ce projet, le maître d'ouvrage n'avait aucune expérience dans les domaines de la restauration et de l'hôtellerie mais une belle expérience dans le domaine de l'entreprise.

Sur les conseils de la Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI), le maître d'ouvrage a décidé d'intégrer la démarche et les concepts mis en œuvre en matière d'hôtellerie et de développement durable par le Département et la Région.



|  |         |
|--|---------|
|  | R+3     |
|  | R+2     |
|  | R+1     |
|  | RDC     |
|  | RDC bas |

Une étude de marché a été demandée et a mis en avant les données, atouts et opportunités d'un tel projet sur le secteur, mais en plus, la nécessité de créer un hôtel restaurant haut de gamme situé en plein centre urbain de l'Isle-Jourdain, à 20 mn de Toulouse et aux portes du Gers.

L'établissement se trouve dans le périmètre des Monuments Historiques de l'Isle-Jourdain.

Mme Desgrippes (maître d'ouvrage) a décidé de conduire l'opération en vue de diriger l'établissement. Elle s'est entourée d'une équipe d'architectes et de bureaux d'études pour la conception, le suivi de chantier, et les contrôles indispensables à la réalisation dans les normes d'un tel établissement.

## [ IMPLANTATION ET CONCEPTION ]

Le bâtiment bénéficie de trois façades sur rue. L'insertion urbaine du projet a pris en compte cette implantation stratégique et propose un traitement différencié de chacune d'entre elles :

- La façade sud, place Gambetta, avec l'entrée principale vers le restaurant et l'hôtel. Cette façade est traitée comme une façade classique élégante qui dialogue avec les autres façades existantes qui entourent la place,
- La façade ouest, rue Fernand Mestre est la façade la plus importante sur la rue en pente. Cette façade est traitée en creux en son centre et s'ouvre sur un patio intérieur. C'est l'entrée secondaire accessible par un escalier,
- Cette façade est délibérément traitée de façon plus libre et plus contemporaine,
- La façade nord sur le boulevard de la Marne est une déclinaison plus sobre de la façade principale sur la place. Elle reçoit, au rez-de-chaussée, les services techniques des cuisines.

L'établissement classé 3\* propose, au rez-de-chaussée, une brasserie, un salon de thé, un restaurant, un salon et une salle de séminaire, une terrasse avec patio et une réception pour l'hôtel.



Au rez-de-chaussée, on trouve les cuisines, du stockage avec des locaux techniques, une lingerie, des vestiaires, et des espaces libres en vue d'aménager, dans une deuxième tranche, un espace détente.

Aux étages, sont réparties 27 chambres avec salle de bains dont 2 suites ont été aménagées avec un projet de spa sur le toit.

Le restaurant de 60 places et les cuisines ont été conçus en partenariat avec un chef étoilé, Mr Bach (du Puits St Jacques à Pujaudran). Celui-ci a participé à l'aménagement de la cuisine et de ses équipements, organisé la carte et la conception des plats en fonction des demandes des clientèles ciblées. On notera que le concept de restauration place l'établissement à un excellent niveau de base, qui contribue notamment à sa notoriété.

Sur 3 étages, l'hôtel décline plusieurs niveaux de prestations de chambres allant des suites aux chambres confort, avec deux chambres adaptées aux personnes à mobilité réduite, et des chambres communicantes pour familles, de 15 à 25 m<sup>2</sup>.



1. Vue des façades ouest et nord
2. Patio intérieur
3. Salle de restaurant



Elles disposent de grands lits, de TV écran plat, et de wifi gratuit, ou disposent également d'un coffre fort, mini bar, machine à café. Les salles de bains sont équipées de douches à l'italienne ou de baignoires.

La décoration des chambres a été imaginée avec comme base décorative une grande photo dans chaque chambre, sur un pan entier de mur.

Comme prestation complémentaire, l'hôtel propose une salle de 72 m<sup>2</sup> pour 50 personnes en réunion ou en séminaire. Cette salle dispose des équipements nécessaires pour ce type de prestation, mais également d'un salon de 30 m<sup>2</sup>. Étant donné les fortes demandes dans ce domaine, le maître d'ouvrage envisage de créer une deuxième salle de séminaire.

Mme DESGRIPPES a été particulièrement exigeante pour traiter l'acoustique des locaux techniques des cuisines, du local de la pompe à chaleur et des chambres.

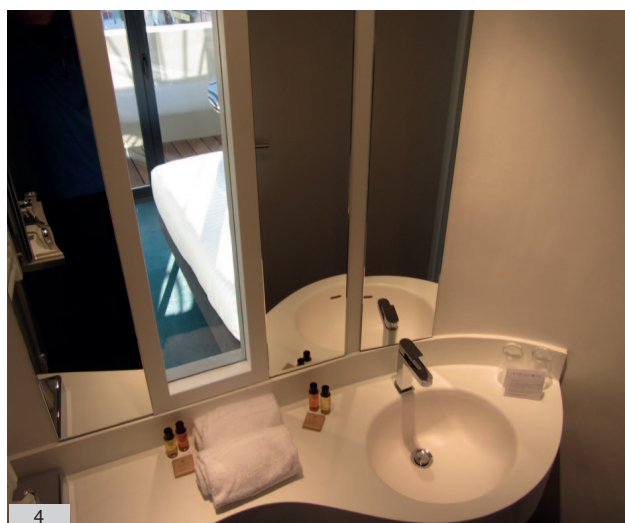
## [ PROCÉDÉS CONSTRUCTIFS ]

Les murs sont en blocs ou en béton banché. Le bâtiment est isolé par l'intérieur en laine de roche. L'isolation de la toiture est en laine minérale. La couverture est en zinc. Les menuiseries sont en aluminium avec double vitrage 4-16-4 avec lame d'argon.

L'eau chaude sanitaire est produite par un cumulus électrique. L'énergie solaire n'a pas été retenue car le coût de l'installation dépassait le budget prévisionnel.

Le chauffage et le rafraîchissement sont assurés par une pompe à chaleur réversible. La diffusion d'air chaud se fait par ventilo-convecteur avec des résistances électriques en relais.

Le renouvellement d'air s'effectue par une ventilation double flux avec récupération d'énergie (rendement 80 %) pour les pièces recevant du public (séminaires, restaurant...) et par une ventilation simple flux dans les chambres.



1. Salle de réunion/séminaire
2. Salle du bar
3. Chambre
4. Salle de bain

## [ APPROCHE DÉVELOPPEMENT DURABLE ]

### » Volet social

Un carnet de détails spécifiques au projet a été réalisé par les architectes pour les traitements adaptés aux personnes à mobilité réduite et aux non voyants.

### » Volet économique

L'implantation de l'hôtel en plein cœur du centre ville vient renforcer et conforter le tissu économique et les commerces de proximité. Il participe à l'animation du centre ancien du bourg.

Les entreprises et l'ingénierie (architecte, bureau d'étude, entreprises) ont été recrutés en local. La décoration, l'aménagement et les équipements ont été réalisés et achetés en France.

Ce projet a permis la création d'emplois durables : 19 à temps plein, 2 emplois à mi-temps, dont 7 personnes en hôtellerie.

## EN SAVOIR +

## CONTACT

### » CAUE du Gers

Philippe DELBOS

Architecte, chargé de mission "hébergement touristique"

Tél. : 05.62.05.75.34 - mail : caue32@wanadoo.fr

### » Chambre de Commerce et d'Industrie du Gers (CCI)

Tél. : 05.62.61.62.61

### » Comité Départemental du Tourisme et des Loisirs du Gers en Gascogne (CDTL)

Tél. : 05.62.05.95.95



1 et 2. Salle de restaurant

3. Vue sur la place depuis le balcon d'une chambre