Balade sur la route du retour

La chronique du palais de Natacha Guego

Une variante de l’hospitalité à la française!

Comme tous les étés, nous avons pris le chemin des écoliers sur la route du retour. Départ des Landes, Arcachon, Saint Cirq-Lapopie, l’un des plus beaux villages de France dans le Lot, Rocamadour, Toulouse (dans un Pullman tout neuf où j’ai beaucoup aimé la chambre et surtout la grande salle de bain, je me vois bien avec une comme ça chez moi!) puis les Gorges du Tarn avant deux jours de conduite pour rentrer à Budapest via la Suisse. L’occasion de voir des amis et de visiter de petits coins de France tous aussi beaux les uns que les autres. Nous avons décidé cette année de nous attarder 2 ou 3 jours dans les gorges du Tarn pour faire découvrir aux enfants ces canyons à la Française. Nous avons donc réservé un hôtel de longue date car ils ne sont pas légion dans la région à avoir un bel emplacement (les campings sont eux beaucoup plus nombreux!). Nous avons trouvé un hôtel sur Internet, un peu cher mais juste au bord de l’eau et très bien situé. Lors de la réservation par téléphone, l’on me conseilla de prendre la demi-pension, le restaurant de l’hôtel étant l’un des meilleurs du coin, les deux services du soir sont souvent complets plusieurs jours à l’avance et l’on m’assurait pouvoir sans soucis sortir du menu proposé. J’ai cédé bien que je ne sois pas très fan des formules en demi-pension.

Nous avons eu la bonne idée d’arriver en même temps que 5 ou 6 autres clients, donc la pauvre jeune fille à la réception était un peu débordée mais avec le sourire.

Une fois la clé en main nous n’avions plus qu’à nous débrouiller. La suite familiale est bien agencée avec une grande chambre avec un petit coin salon vue sur les gorges, une chambre à deux lits pour les enfants sur l’arrière et une salle de bain (qui elle n’a pas été rénovée depuis un bon bout de temps). Une fois bien installés il était déjà l’heure de se présenter au restaurant. Juste une petite ballade dans le jardin pour constater que la piscine est peut être chauffée comme annoncé sur le site Internet mais, en y trempant le pied, elle est plus froide que la rivière.

Donc retour au restaurant: j’avais choisi le premier service de peur qu’il soit un peu tard passé 21h30 pour les enfants. Nous nous sommes installés sur la terrasse, toutes les tables étaient dressées dehors ce soir là. Cela nous allait bien mais apparemment il n’y avait pas de possibilité de dîner dedans. La carte du menu nous a surpris. En effet, un menu unique : une entrée, un plat, un dessert. Si cela ne vous convient pas vous pouvez choisir un autre plat à la carte moyennant un supplément pour chaque changement demandé. Et ses suppléments ne sont pas dérisoires: souvent autour d’une dizaine d’euros pour les entrées et plus pour les plats. De même pour les desserts. Côté qualité du menu ce n’est pas mal mais il ressort une impression de volonté de faire du profit avant tout. Même le cabillaud du menu enfant servi avec une purée de vitelotte maison était meilleur et mieux servi que le cabillaud servi au menu avec un peu de petit épeautre sans goût et sans intérêt. Sans parler du dessert au menu enfant qui est le même deux soir de suite… Sachant que la demi pension se monte à 40€ par personne (13€ pour le petit déjeuner et 27€ pour le dîner hors boisson), c’est assez décevant. Sans parler de la carte des vins! On ne parle plus de culbute… Le prix des bouteilles est multiplié par 3 et demi par rapport au prix public affiché sur Internet. De quoi bien remplir les caisses! Ce sont des pratiques que beaucoup de restaurateurs ont abandonné depuis des années pour proposer des prix raisonnables sur les vins afin de permettre à leur clientèle de s’offrir des vins de meilleure qualité au meilleur prix.

Même constat pour le petit déjeuner: j’ai beaucoup aimé la petite carafe de jus d’orange frais servi sur la table ainsi que les petits yaourts natures légèrement sucrés fait maison mais franchement l’on pourrait aussi proposer aux clients un œuf ou un peu de jambon de pays. Seule variante, deux morceaux de fromage posés sur un plateau à coté de deux bols de céréales pour les enfants, même pas un beau muesli bio par exemple, l’endroit se voulant respectueux de l’environnement et ayant même fait la demande pour obtenir un écolabel.

Puis le lendemain au petit déjeuner qu’elle ne fut pas notre surprise de ne pouvoir prendre notre repas sur la terrasse malgré un temps magnifique. Et bien non! Le petit déjeuner n’est servi qu’à l’intérieur. Tout comme le dîner le soir même, la météo, consultée par le patron, ayant paraît-il annoncé de possibles orages, interdiction de dîner dehors. Nous avons bien essayé pourtant mais ce fut une fin de non recevoir. Je ne sais pas quelle météo ils avaient regardé car la notre annonçait grand beau temps et effectivement nous n’avons pas vu une goutte de pluie!

Ce qui est terrible c’est que l’on sent que ces gens sont avant tout des gestionnaires et pas des hôteliers dans le sens étymologique du terme. Il paraît qu’ils ont travaillé dans l’hôtellerie de luxe… franchement j’aimerais savoir où car dans l’hôtellerie de luxe le credo est «le client avant tout». Ils n’ont aucune notion de l’accueil. Ils décident et le client n’a qu’à accepter la décision du patron sans avoir son mot à dire. Les souhaits des clients, leurs envies n’intéressent pas du tout le personnel, aimable au demeurant, à l’image du comportement du patron qui supervise le restaurant.

C’est vraiment dommage car il s’en faut de peu pour que cet endroit soit vraiment bien. Juste un peu de bonne volonté et l’envie de satisfaire les clients avant tout !

Grand Hôtel de la Muse et du Rozier

Gorges du Tarn 12720 Peyreleau

Tel: 05.65.62.60.01

www.hotel-delamuse.fr

/*-->*/

- Catégorie
Agenda Culturel