

# Le Grand Hôtel comme vous

**La Seyne** L'établissement quatre étoiles, qui a rejoint *Curio - a collection by Hilton*, ouvre ses portes mardi. Dernière revue de détails

**A** lors que s'affairent encore des dizaines d'ouvriers du bâtiment, les membres du personnel sont à pied d'œuvre dans les couloirs du Grand Hôtel des Sablettes-Plage. Depuis une semaine, ils prennent dans ce nouvel écrin de l'isthme, sous les conseils avisés des équipes Hilton: l'établissement a rejoint le label «Curio - a collection by Hilton».

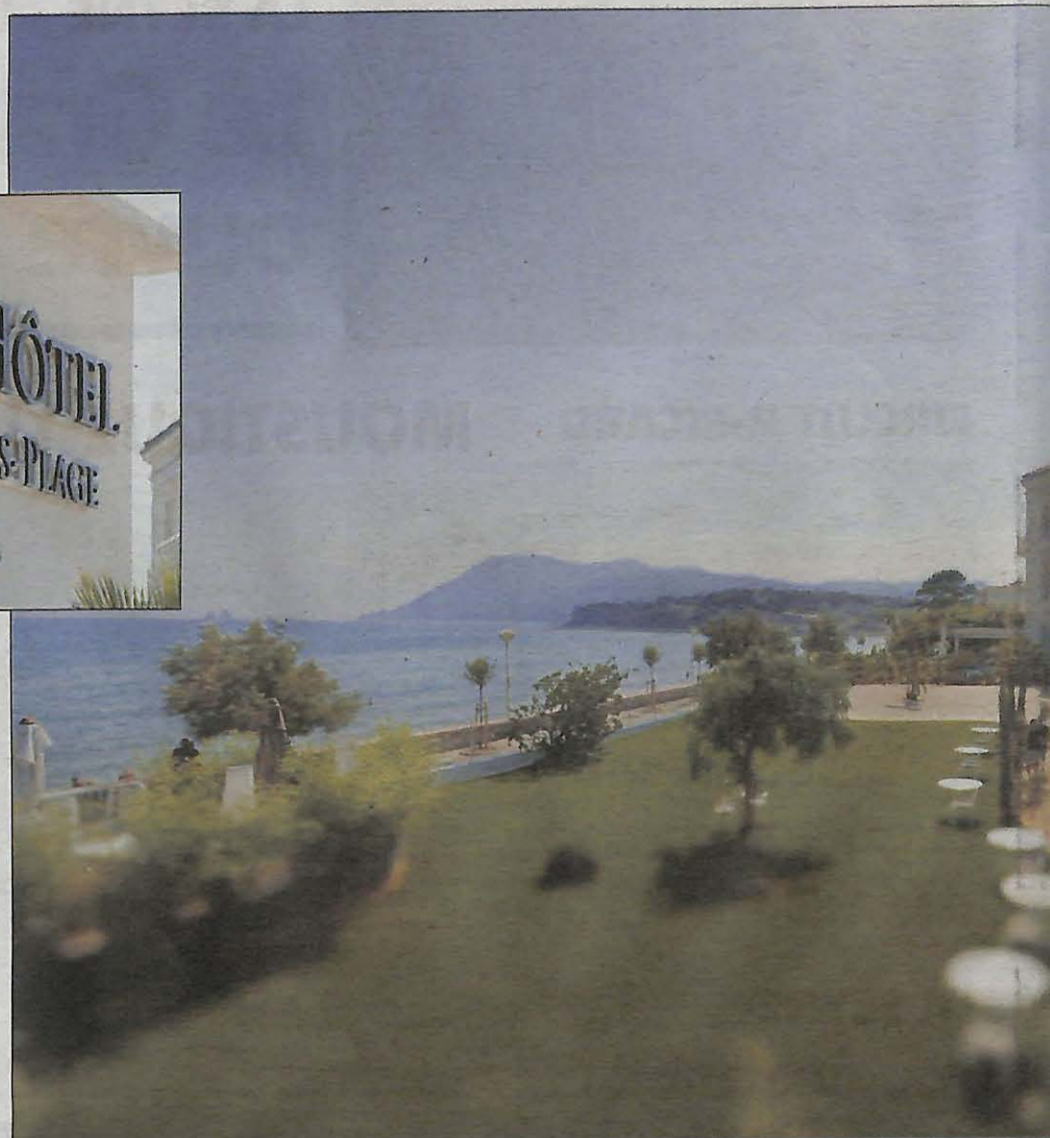
«C'est un peu comme une équipe de rugby, où les joueurs viennent de se rencontrer et apprennent leur jeu collectif», confie avec respect et admiration Adrian Lelièvre, directeur commercial du groupe Maisons Lelièvre au sujet des personnels. Qui ont encore beaucoup à faire pour être prêts, mardi matin. Lundi, à la veille de l'ouver-

ture à la clientèle, les commerçants des Sablettes auront la primeur de la découverte. Tout à la fois normal et nécessaire car, avec Le Grand Hôtel des Sablettes-Plage, c'est «la Provence d'Azur que l'on choisit», ajoute Adrian Lelièvre. Destination qui, on l'aura compris, veut concilier la Provence de Marseille et la Côte d'Azur de Nice...

## Destination Sablettes

Ce n'est sans doute pas pour rien qu'à la dernière minute, Stéphane Lelièvre, à la tête des Maisons Lelièvre, a répondu par l'affirmative à la demande de son directeur commercial: installer un boulo-drome dans le jardin, entre les restaurants et l'hôtel.

Avec ce fleuron de l'hôtellerie - le Grand Hôtel ouvre en 4 étoiles - c'est aussi toute la «destination Sablettes» qui bénéficiera des retombées, aussi bien médiatiques qu'économiques. Et quand on sait déjà combien l'hôtel est demandé pour le prochain Grand Prix du Castellet...



Dernière ligne droite pour le Grand Hôtel des Sablettes-Plage qui ouvre ses portes mardi. L'hôtel 4 étoiles, les restaurants, la salle de réception et les abords auront été aménagés en à peine six mois.



Les femmes de chambre sont à pied d'œuvre...



Trente-cinq couverts seulement pour le restaurant gastronomique L'horizon, qui ouvrira le 3 juillet prochain.



L'établissement compte deux piscines. Une intérieure (ci-contre) ainsi que jacuzzi, sauna et hamman - et une piscine extérieure.

Reportage photographique:  
Dominique LERICHE  
dleriche@nicematin.fr

# ne l'avez encore jamais vu!



## Questions à Jean-Claude Conçu, directeur général « Traduire l'esprit familial qui anime ce projet »



La Seyne? Jean-Claude Conçu en avait un *a priori*: celui de la banlieue de Toulon. S'il a renoncé au Westminster de Nice sans regrets, porté par un projet « familial », le directeur général du Grand Hôtel des Sablettes-Plages est aussi revenu sur sa première impression: « *Je me sens très à l'aise ici, la mer a un côté sauvage, c'est magnifique!* »

**Qu'est-ce qui vous a séduit dans ce projet?**  
La personnalité de Stéphane Lelièvre. Il défendait une stratégie portée par un esprit familial qui m'a

convaincu.

**Qu'est-ce qui va faire la particularité de l'établissement?**

L'idée de traduire l'esprit familial qui anime ce projet auprès de la clientèle. On va les accompagner tout au long de leur séjour, tout en gardant la discrétion et la distance nécessaire lorsque l'on est dans un tel établissement. La distance ne veut pas dire impersonnel.

**L'idée d'accompagner l'ouverture d'un établissement était-elle aussi déterminante dans votre choix?**

C'est ma troisième ouverture d'établissement. Ce n'est jamais la même chose mais je commence à avoir un peu l'habitude. Il y a une certaine excitation, l'adrénaline... Tout le monde est un peu tendu, c'est normal.

**L'hôtel et son restaurant, La Galerie, ouvrent mardi. Que redoutez-vous le plus l'approche de cette ouverture?**

Je ne redoute rien en soi, j'appréhende notre "professionnalisme" et surtout, j'espère que nous serons bien en phase avec le quartier. Est-ce que les habitants, les

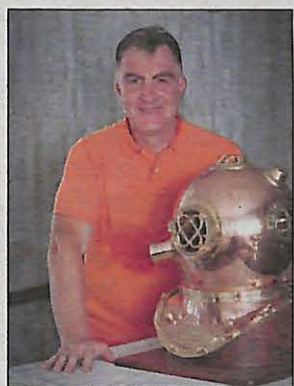
commerçants, vont apprécier? D'ailleurs, les commerçants sont nos invités lundi, pour appréhender notre établissement et s'inscrire à nos côtés dans cette « Destination Sablettes » que nous voulons promouvoir avec les autres hôteliers du quartier. A plusieurs, on est plus forts et plus intelligents!



Marie-May et Adrian Lelièvre: lui travaille déjà au sein du groupe familial, Marie-May terminera l'an prochain l'école hôtelière de Lausanne.

## Côté restauration

C'est Jean-Paul Cudennec, chef étoilé, qui prend en charge la restauration de l'établissement. Avec Stéphane Lelièvre, ils ont composé les différentes cartes qui caractérisent chacun des trois restaurants. *La Galerie*, qui ouvre en même temps que l'hôtel, proposera petit-déjeuner, brunch, déjeuner en restauration continue 7 jours sur 7 à partir de 7 heures du matin et jusque tard. Jean-Philippe Castello, venu du groupe Partouche à Hyères (notre photo), est le responsable de la brasserie *Le navigateur*, qui ouvre ses



portes le 30 juin. Le restaurant gastronomique *L'Horizon*, qui est estampillé « Châteaux et hôtels collection », marque présidée par Alain Ducasse, ouvrira le 3 juillet.



Tout le projet a été pensé et dessiné sur le thème du voyage et de la mer. Ici, le hall d'entrée du Grand Hôtel rappellerait presque les aventures de Philéas Fog dans « Le Tour du monde en 80 jours ».



Au 3<sup>e</sup> étage, les suites tropéziennes disposent non seulement de la vue sur mer... mais aussi d'un jacuzzi individuel.



Au 4<sup>e</sup> et dernier étage, la suite présidentielle - qui compte deux chambres - abrite aussi une salle à manger.