

Industrie Hôtelière

le magazine des hôtels
et hôtels-restaurants

N° ISSN : 1141-0078

DOSSIER

S'ADAPTER AUX NOUVELLES ATTENTES DE LA CLIENTÈLE AFFAIRES

ENTRETIEN

**Frédéric Biousse
et Guillaume Foucher**
Cofondateurs des
Domaines de Fontenille

HÉBERGEMENT

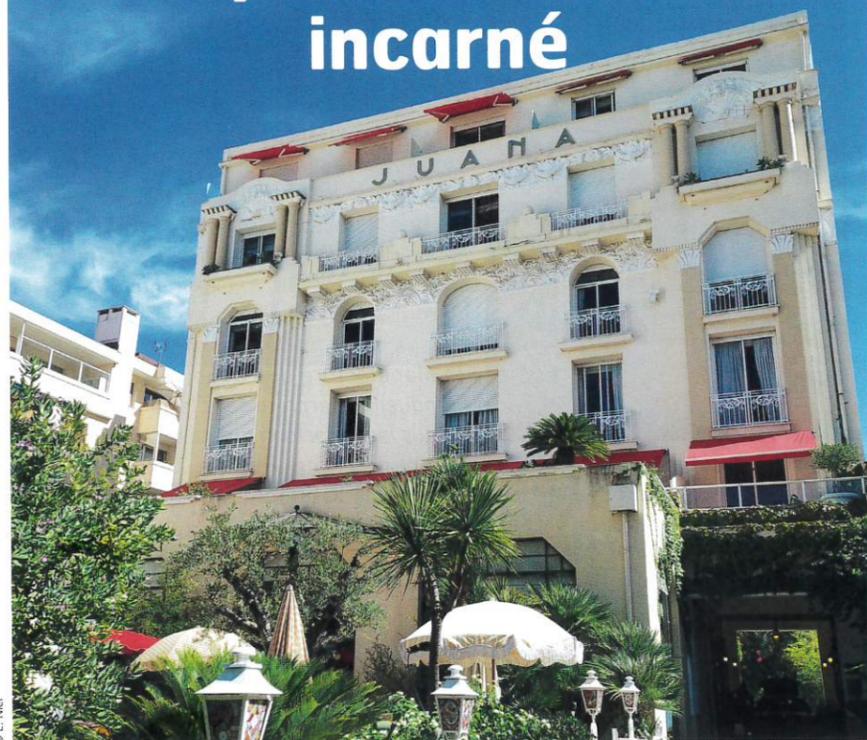
**RH: gagner
en attractivité,
un enjeu majeur**

NOUVELLES TECHNOLOGIES

**Optimiser à tout prix
son site Internet**

Hôtel Juana à Juan-les-Pins – Cap d'Antibes (06)

L'esprit de la riviera incarné



© E. Niel

Il est de ces établissements pétris d'art et d'histoire. Né dans les années 30 à Juan-les-Pins, l'hôtel Juana continue, aujourd'hui encore, à faire vivre l'esprit chic, raffiné et bohème de l'époque. Près d'un siècle après sa construction, la musique jazz et l'héritage des plus grands artistes cohabitent avec le lancement de concepts plus actuels que jamais. Le Juana s'adapte à son époque, démontrant un savoir-faire certain dans l'art de se renouveler.

L'hôtel Juana est né de l'imagination de l'entrepreneur russe Alexandre Barache au début des années 30. Son architecture (Georges Diganski), sa situation et son raffinement en font presque immédiatement le rendez-vous incontournable du gotha de ces Années folles, où les milliardaires excentriques côtoyaient les stars du jazz et des personnalités telles que Winston Churchill ou l'Aga Khan. 30 ans plus tard, Picabia, Chagall, Picasso mais aussi les céramistes les plus renommés de la région investissent les lieux. C'est ensuite un tout autre art qui fait la réputation du Juana, au milieu des années 80 : Alain Ducasse en fait le 1^{er} hôtel français à disposer d'une table doublement étoilée.

Mais au début des années 2000, l'hôtel est mis en vente. Il finit par être racheté par Marianne Estène-Chauvin (déjà propriétaire de l'Hôtel Belles Rives situé non loin) en 2006.

UNE DIRECTION NOUVELLE

Aujourd'hui et depuis cet été 2022, c'est officiellement son fils, Antoine Chauvin, qui reprend les rênes du Groupe Belles Rives – comprenant les hôtels Juana et Belles Rives – en tant que président du Directoire. Présent sur place aux côtés de sa mère depuis 2017, ils ont su ensemble s'adapter aux circonstances et effets d'une conjoncture bien particulière. Crise sanitaire, clientèle aux habitudes changeantes, pénurie de personnel : malgré le contexte,

le Juana relève les défis et se rend plus attractif que jamais, grâce à une équipe créative et motivée.

De quoi faire perdurer le charme de cet établissement 5 étoiles, disposant de 40 chambres entre 25 et 28 m² aux catégories suivantes : Classique, Exclusive Pinède et Terrasse et Prestige Mer – auxquelles s'ajoutent les suites Chambre Familiale et Deluxe.

Baignées de cette lumière caractéristique de la région, toutes sont décorées dans un esprit Art déco aux tonalités bleu ou fuchsia. Le bois précieux y est omniprésent (lit, table de chevet, mobilier de pièce et de salle de bain...). Hormis les Classiques, toutes disposent d'un balcon ou d'une terrasse, et nombreuses sont celles disposant d'une vue sur la pinède Gould, la baie de Juan-les-Pins, les Îles de Lérins, l'Estérel...

En partenariat avec le Belles Rives, l'hôtel propose tout type d'activités : cours de ski nautique (un sport né à Juan-les-Pins !), paddle, trottinette électrique, pique-nique au Phare de la Garoupe... Un accès à la plage Belles Rives – à 200 m du Juana – est aussi proposé avec espace solarium, cabines de plage, ponton et débarcadère privé, lounge bar et restaurant estival. Les amateurs de spiritueux et de cocktails profiteront du Bar Juana, de ses fauteuils en cuir et de son comptoir en acajou... Mais surtout de sa carte de snacks légers et gourmands, d'une vinothèque de 24 références et de la sélection de pâtisseries (aussi disponible en VAE) de Steve Moracchini, chef pâtissier du Belles Rives mais aussi Food Manager du Juana depuis cet été.

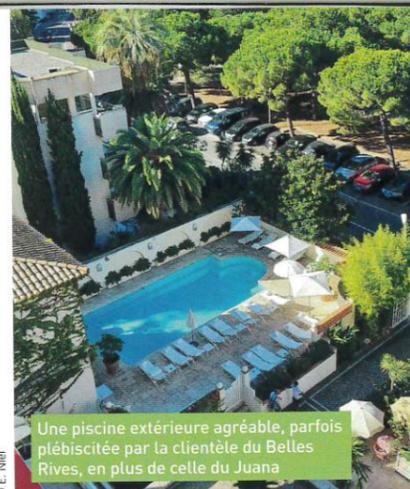
LE PASEO, CONCEPT À SUCCÈS

En effet, s'il maîtrise les douceurs, c'est aussi désormais au Paseo que Steve dévoile désormais toute l'étendue de son savoir-faire à travers la mise au point d'un concept novateur, convivial, musical « mi-bohème mi-écolo » pour une expérience nouvelle. Le ton est donné une fois l'allée menant à l'hôtel empruntée : une gloriette vintage aux couleurs vives



Antoine Chauvin, Président du Directoire Groupe Belles Rives

© E. Niel



© E. Niel

Une piscine extérieure agréable, parfois plébiscitée par la clientèle du Belles Rives, en plus de celle du Juana

trône au centre du restaurant/terrasse et abrite un bar, autour duquel gravite une clientèle d'amis, de collègues, de familles... « Majoritairement une clientèle extérieure à l'hôtel », souligne le chef, qui propose ici une cuisine aux saveurs méditerranéennes fraîche et décomplexée. Pissaladière, Socca, Beignets de fleurs de courgettes, Salade Paseo et autres Pizzette (carte entre 8 et 22 €) se partagent la vedette, entre autres



© E. Niel

Chef Steve Moracchini

Tiramisus (arabica, fruits rouges, limoncello) et pâtisseries de sa collection. Il reste bien entendu le chef pâtissier du Groupe Belles Rives, mais a fait de son titre de Food Manager du Paseo une nouvelle corde à son arc : « L'idée d'un tel concept me trottait dans la tête depuis un moment déjà ! Nous voulions cette cuisine conviviale que nous proposons aujourd'hui, ce lieu de vie "fun", jeune et tendance. » Le Paseo, d'une soixantaine de couverts, observe un ticket moyen d'environ 45 €. « Nous voulions quelque chose d'abordable, pour ajouter cet aspect "ouvert à tous" au lieu. Ce concept attire une quarantaine de clients/jour, tous les midis et du mardi au dimanche soir (fermeture en novembre et décembre). » Steve s'y sent plus épanoui que jamais : « La carte du Paseo me ressemble complètement ! Et je laisse le staff s'exprimer, les bonnes idées sont toujours les bienvenues ! La transmission dans une brigade, c'est primordial. Sans les équipes, on ne fait rien ! » « Avec le Covid, le Juana était tombé en sommeil », explique Antoine Chauvin. « Le concept Paseo est arrivé à point nommé. Mon objectif : que l'hôtel devienne un véritable

lieu de vie, la journée autant que le soir. Que les gens viennent y travailler – pour ceux qui sont en télétravail – que d'autres s'y retrouvent en afterwork, puis d'autres encore simplement afin de siroter de bons cocktails, en musique... Pour un accès autant sollicité par la clientèle de l'hôtel qu'une autre, extérieure. »

S'ADAPTER À LA CONJONCTURE

Côté renouveau, le Juana ne s'arrête pas là : « La suite, c'est un vrai changement au niveau de la galerie, témoignage de ce qui reste de l'époque "bistrot" du restaurant de l'hôtel. » Avec le temps, cette partie accueillant encore quelques tables devrait faire écho à la terrasse du Paseo. « Tout cela demande des investissements, cela va prendre du temps mais nous croyons en ce concept. » Et pour éviter de subir la pénurie de personnel propre à l'ensemble du secteur, Antoine cherche constamment des solutions : « Avant, les candidatures nous parvenaient directement. Aujourd'hui,

c'est l'inverse. C'est à nous de trouver nos employés, mais aussi de les convaincre de rester, et de ne pas aller trouver la concurrence. Alors nous travaillons sur nos angles d'accroches sur les réseaux sociaux, leur proposons des avantages divers, ainsi que des possibilités de logement et d'évolution sur les 2 établissements du Groupe. Nous nous devons de comprendre et d'accepter le caractère volatile des saisonniers, et nous adapter. »

« Notre objectif désormais, c'est de maintenir l'ADN de la Maison tout en séduisant une clientèle jeune », continue Stéphane Vuillaume, DG de l'hôtel Belles Rives depuis 2008 et DG du Groupe depuis 2012. « Le Juana est un hôtel hybride, grâce auquel nous allons pouvoir casser les codes de l'hôtellerie 5* habituelle. Et ce, à travers une réelle innovation en matière de concepts et d'art de vivre, nous adaptant à toute clientèle. Nous disposons déjà d'une véritable mixité en matière de nationalités : Anglo-saxons, Français, Scandinaves mais aussi Américains, Australiens, Brésiliens et Suisses... À nous de les séduire toujours davantage. Nous en avons les moyens, et surtout l'envie ! »

Emilie Niel



Des intérieurs sobres et élégants aux rappels Art déco

© E. Niel



Stéphane Vuillaume, DG de l'hôtel Belles Rives

Repères

- Membre Small Luxury Hotels of The World
- Cinq étoiles de 40 chambres
- Montant du dernier investissement : 100 K€ (2021-2022)
- TO 2022 : 88 %
- Durée moyenne de séjour : 3 ou 4 nuits
- Prix moyen : 370 €
- Prix petit-déjeuner : 30 €
- Autres équipements : piscine, 3 salles de réunion (deux de 60 m², une de 33 m²), parking (30 €/jour)
- Restaurant Paseo : 60 couverts ; brigade salle : 5, cuisine : 4 ; ticket moyen : 45 €
- Équipe : une quarantaine d'employés (transversaux avec le Belles Rives)