Domaine des Sorbiers à Heer: «On n'avait pas imaginé un tel succès»



La partie hôtelière a rouvert le 1er août, et le succès est au rendez-vous. ÉdA – Jean-Pol Sedran

Le repreneur du domaine des Sorbiers l'a rouvert le 1er août. Le complexe hôtelier affiche d'emblée complet.

Nouvelle Hôtellerie, qui a déjà des établissements en France et en Suisse (lire par ailleurs) a racheté le domaine des Sorbiers pour 1,5 million d'euros, à une mutuelle qui y faisait du tourisme social. L'acquéreur, ou plutôt les acquéreurs (ils sont 230 actionnaires... qui ne touchent jamais de dividendes) ont un plan d'investissement de 2,5 millions d'euros.

La réouverture après travaux a été retardée de 6 semaines par le confinement. Mais ça y est: les infrastructures autour de l'ancien castel, qui fut résidence de loisirs de la famille Boël, sont de nouveau opérationnelles. Au total, 32 chambres entièrement rénovées sont accessibles depuis le 1er août. Premier bilan: «On est partis en fanfare, c'est complet», se réjouit Pierre Donner, l'un des cogérants du domaine des Sorbiers, par ailleurs actionnaire de Nouvelle Hôtellerie. Et de confier: « On n'avait pas imaginé un tel succès, aussi vite. Mais on avait tout de même senti qu'en cette année particulière, la proximité serait privilégiée. Pour l'instant, le rodage est même un peu difficile, on cherche des renforts en salle, en cuisine, pour l'entretien».

En attendant des cabanes, une péniche, etc.

Pierre Donner nous fait visiter la vaste propriété: 11 hectares, auxquels il faut ajouter une île de 6 hectares. Si la partie hôtelière est ouverte, une salle pour séminaires ou mariages est toujours en travaux. Le chantier, qui a dû s'arrêter entièrement pendant deux semaines durant la première vague du Covid, s'est principalement concentré sur ce qui pouvait rouvrir assez rapidement.

Le reste peut attendre... les noces et autres rassemblements du genre, ce n'est pas pour demain. Idem pour un autre bâtiment, au fond du parc: il servira de gîte de groupes et de centre de classes vertes. Au futur également.

En attendant, le restaurant tourne, le but étant aussi d'y attirer des non-résidents. Auxquels le parc est ouvert pour les promenades, dixit M. Donner. Le but n'est pas de se cloîtrer: «Si les promeneurs viennent en plus consommer, c'est encore mieux».

Première partie du projet réalisée, et en activité. Pour la saison prochaine, les nouveaux propriétaires annoncent des logements dans une péniche, dans des cabanes perchées, ou des plateformes de glamping (des tentes cosy). Commentaire: «On a un magnifique endroit, dans une région au potentiel sous-exploité».

Tous les dividendes sont réinvestis



Aux Sorbiers, nous croisons Jean-Philippe Laroche. Grand sourire, en observant la renaissance des Sorbiers. C'est de lui que tout est parti, il y a 26 ans. Il se baladait au Crotoy, en baie de Somme (France). Un endroit devenu à l'époque touristiquement désuet, tout le contraire d'aujourd'hui. Le flair, l'audace, et il rachetait avec quelques amis un vieil hôtel, les Tourelles. Rénové progressivement. Il a fallu au fur et à mesure élargir le groupe d'actionnaires. Ils sont actuellement 230, essentiellement des Belges. Particularité, nous dit l'un d'eux, Pierre Donner: «Aucun ne peut posséder plus de 2% des

parts. Et tous les dividendes sont réinvestis». En 1997, un deuxième bâtiment était acheté, dans les Alpes suisses. Il est devenu l'hôtel «Plein ciel». Et voici que les Sorbiers s'ajoutent à la liste. Cela fait un peu penser au Crotoy de l'époque des pionniers: ici aussi, le tourisme, au fil du temps, s'est endormi. C'était sans doute le moment d'investir dans une nouvelle offre, différente.

Les 230 propriétaires du groupe hôtelier misent sur des établissements écolabellisés.

À Heer, pour produire l'énergie, ils ont installé une unité de biomasse, fonctionnant avec des déchets de l'industrie forestière. Plus de 500 mètres de tuyaux ont été déployés, pour la connecter à tous les bâtiments.

Un conseil de gérance, des salariés

Pas de dividendes, tout est réinvesti: quelle est la motivation des actionnaires? La passion, répond Pierre Donner. Lui est commercial, dans le domaine de la construction. Comme d'autres membres de Nouvelle Hôtellerie, il apporte ses compétences selon ses disponibilités. Chaque hôtel a son conseil de gérance, très actif dans la période de lancement, puis il se réunit régulièrement pour le suivi. La gestion quotidienne étant bien sûr assurée par des salariés. Un peu comme un conseil d'administration, mais qui s'impliquerait plus directement dans une entreprise.

L'implication personnelle de Pierre Donner? Notamment se rendre sur place pour guider des journalistes, leur expliquer la démarche: «Je suis venu spécialement pour vous». Son plaisir: voir ce qui a été réalisé dans cette superbe propriété, et le montrer fièrement.

Écrin naturel

Au fil du parc, les nouveaux propriétaires ont installé des ruches (le premier miel des Sorbiers a été produit), un verger, un potager, une unité de fabrication de bière artisanale. Lien avec la nature qui servira pour les classes vertes, inspirera la zénitude à la clientèle. Le domaine comprend aussi une île, au milieu de la Meuse. Elle est classée Natura 2000, elle n'est accessible que sur un seul sentier, et uniquement pour des balades guidées. Il a fallu rassurer le DNF sur la destination de cet endroit préservé, notamment apprécié par les castors.

Combien ça coûte?

Pour relancer l'hôtel, dont les chambres ont été entièrement rénovées, des prix «basse saison» sont proposés cet été: entre 65 et 130€. Les tarifs normaux, pour le futur, tourneront plutôt entre 75 et 150€.

Des artistes accueillis gratuitement

Le monde culturel ayant sombré dans une profonde crise, le groupe propose cet été à des artistes de venir souffler un peu dans chacun de ses trois hôtels, en passant quatre ou 5 jours de vacances gratuitement. Ils sont logés et nourris. En seule contrepartie, on leur demande l'une ou l'autre prestation, évidemment artistique.

Prochains rendez-vous aux Sorbiers: les 10, 11 et 12 août à 18 h 30, concert de «Tango de Côté». Les 13 et 15 août à la même heure: Victor Goldschmidt et Teddy Thomas.

L'espoir d'une clientèle locale

Le but est aussi d'attirer un public de non-résidents, notamment dans le restaurant «En face de l'île». Une offre de style «bistronomie» inspirée par les produits locaux.