

HOSTELLERIE DE LA POSTE

Un patrimoine familial bien développé

Saint-Geniez-d'Olt (12) Isabelle Caulier a rompu avec son activité professionnelle afin de relancer l'établissement familial en cessation d'activité. C'était il y a 5 ans. Depuis, elle se bat au quotidien pour mener à bien cette grande aventure.

En avril 2000, Isabelle Caulier a 24 ans, un DESS de commerce international et un emploi correspondant à sa formation dans une grande entreprise, en Île-de-France. Pourtant, c'est en Aveyron qu'elle décide de débiter une nouvelle carrière professionnelle. "À la mort de mon grand-père, j'ai tout simplement réalisé que je ne pouvais pas laisser tomber cet hôtel-restaurant. Mais je n'avais pas conscience de ce qui m'attendait..." Elle a donc rejoint Saint-Geniez-d'Olt, dans l'est de ce département rural, et accepté ce statut d'étrangère que lui valait une longue absence. "Le changement est souvent critiqué, il y avait des réticences qu'il fallait effacer. Ici, la clientèle ne voulait notamment pas de cette évolution vers une restauration gastronomique. Mais on s'est accroché, même si cette réaction, lorsqu'on n'a pas beaucoup d'expérience, conduit à s'interroger."

L'Hostellerie de la Poste est pourtant une affaire familiale dans laquelle elle a grandi. Elle a été créée par son arrière-grand-mère et essentiellement développée par ses grands-parents. Avec un ensemble de 50 chambres réparties dans deux bâtiments et un restaurant, la structure était lourde à relancer alors qu'elle était en cessation d'activité. "J'ai racheté le fonds de commerce, je loue les murs et, depuis, je ne cesse d'investir. En 5 ans, cela représente plus de 530 000 € qui m'ont permis de rénover 40 chambres, la salle de restaurant, la cuisine, la réception, le bar et de créer une piscine. Plus 10 chambres rénovées. Au total, cela représente cinq emprunts et 10 000 € qui partent chaque mois dans le loyer et les remboursements. Parfois, dans les moments de doute, cela fait réfléchir..."

Partagée entre cuisine et gestion

Dès le début, Isabelle Caulier a cherché un chef susceptible de donner un élan au Rive Gauche, le restaurant de l'hôtel. Alexandre Bosquet, de 4 ans son aîné, formé à Mazamet, est notamment passé chez Michel Guérard et Gé-



rard Boyer. Il a rapidement apporté les garanties recherchées. "Il fallait faire évoluer la cuisine en conservant les produits de notre terroir, mais en les adaptant au savoir-faire contemporain. C'était aussi une façon de suivre l'évolution de la clientèle de l'hôtel qui ne vient plus pour de longs séjours en pension mais juste pour quelques nuits." Dans le même temps, la jeune chef d'entreprise a remué les souvenirs familiaux et obtenu recettes et conseils de sa grand-mère et de sa mère. Et tout doucement, elle s'est rapprochée de la cuisine où, désormais, la carte est bâtie à quatre mains avec Alexandre Bosquet, qui est aussi devenu son compagnon dans la vie.

Un duo qui gère une équipe de 23 salariés en pleine saison et 'réduite' à 10 lorsque la fièvre estivale est passée. Mais c'est elle que Joël Robuchon a mise en vedette à l'automne 2003 dans son émission télévisée, et c'est elle qui a fait la preuve de ses connaissances et de son goût très sûr. Un coup de projecteur qui permettra cette année encore d'enregistrer une progression du chiffre d'affaires. "Rien de fulgurant, mais une augmentation constante", commente Isabelle Caulier.

Avec lucidité, aussi, elle a su ne fermer aucune porte. Grâce à l'aménagement d'une salle qui peut accueillir jusqu'à 400 couverts, elle a fait des repas de groupes une spécialité économiquement importante. D'avril à juin puis en septembre et octobre, les cars font étape dans l'établissement et permettent de faire face aux lourdes charges mensuelles...

Jean Bernard

Isabelle Caulier et l'équipe du Rive Gauche, un restaurant qui joue juste, dans la gamme gastronomique comme dans l'accueil des groupes.

RESTAURANT LE RIVE GAUCHE

HOSTELLERIE DE LA POSTE
3 PLACE DU GÉNÉRAL DE GAULLE
12130 SAINT-GENIEZ-D'OLT
TÉL. : 05 65 47 43 30

La Saison invite l'art à table

Plus de 100 artistes ont été invités à table pour la saison 2005. Les artistes ont été invités à table pour la saison 2005. Les artistes ont été invités à table pour la saison 2005.

L'Hostellerie de la Poste a été honorée par le magazine L'Express pour sa cuisine et son accueil. Les artistes ont été invités à table pour la saison 2005. Les artistes ont été invités à table pour la saison 2005.

Le restaurant Le Rive Gauche propose une cuisine gastronomique et un accueil personnalisé. Les artistes ont été invités à table pour la saison 2005. Les artistes ont été invités à table pour la saison 2005.

Isabelle Caulier et son équipe sont fières de vous accueillir dans leur établissement. Les artistes ont été invités à table pour la saison 2005. Les artistes ont été invités à table pour la saison 2005.