



Les récipiendaires du chèque remis par le Groupe Manotel: Gérard Hibon, directeur of Development Department du WWF International, en compagnie de la très belle Maria Alvarez, d'origine guatémaltèque, Manager Foundations du WWF. / Photos Manotel K



Paul E. Muller, président directeur général du Groupe Manotel.

GE – Au sein du Groupe Manotel, les bonnes choses vont par trois Hôtel Royal à Genève: Le Duo, côté resto côté bistro

Au sein du Groupe Manotel que préside avec brio Paul E. Muller, par ailleurs à la tête des hôteliers de Genève, on aime bien lorsque, conformément à l'adage, les bonnes choses vont par trois. C'était à coup sûr le cas ce dernier lundi à la faveur d'une conférence de presse délivrant une triple bonne nouvelle: un chiffre d'affaires en nette progression l'an dernier, un généreux chèque en faveur du développement durable remis au WWF International et une offre de restauration intelligemment repensées du côté de l'Hôtel Royal, soit *Le Duo*, côté resto côté bistro.

Les résultats sont là même si l'on a pu à un certain moment (été pourri) craindre le pire: avec ses hôtels Royal, Epsom, Auteuil, Edelweiss, Kipling et Jade, le groupe genevois Manotel a réalisé en 2009 un chiffre d'affaires de 52,3 millions de francs. Des résultats légèrement supérieur à ceux de 2007 – déjà une très bonne année – et qui permettent au Groupe de poursuivre sur la voie de son développement. Quant aux perspectives pour 2010, elles sont plutôt bonnes. «Avec les frémissements de reprise que l'on connaît, nous tablons sur un taux d'occupation moyen de 77 %, avec un maintien du prix moyen des nuitées», a précisé le président directeur général, visiblement confiant.

Hôteliers au service du développement durable

Dans ce contexte, Manotel entend poursuivre ses engagements visant à la fois l'efficacité économique, l'équité sociale et l'efficacité écologique. Ainsi, le programme d'économie énergétique mis en place avec le soutien des clients a permis au groupe de remettre, pour la deuxième fois consécutive, un chèque de plus de 20'000 francs au WWF International.

Sur un plan plus interne, depuis l'an 2000, le parc hôtelier d'une capacité de 610 chambres a été entièrement rénové pour un investissement total de 85 millions de francs. Le secteur restauration a également bénéficié de nouveautés.

Ainsi, après l'Epsom et son restauration à thème «Emotions Olives», c'était lundi au tour du Royal d'inaugurer *Le Duo*, restaurant qui bénéficie notamment d'un très intéressant partenariat avec le Groupe Bernard Loiseau.

Partenariat avec le Groupe Bernard Loiseau

C'est de manière à répondre aux diverses envies et attentes de sa clientèle que l'Hôtel Royal (Rue de Lausanne, à Genève) a choisi de repenser son offre de restauration en déclinant deux ambiances pour un seul lieu et une gamme élargie de prestations: côté resto, dans un cadre feurré, le chef Arnel Bedouet propose une cuisine raffinée et inventive avec des menus d'affaire dès frs 45.-. Côté bistro, des plats traditionnels sont servis dans une ambiance résolument conviviale.

Le tout s'inscrit dans un partenariat aussi original que porteur avec le fameux Groupe Bernard Loiseau et remontant à... 2002. Les équipes en place peuvent ainsi suivre régulièrement des formations de haut vol auprès du réputé Chef Patrick Bertron, présent pour la circonstance lundi dernier à Genève et professionnel aussi expérimenté que charismatique. Un homme à la très belle personnalité, à dire vrai, conscient de la réalité d'aujourd'hui: «Il est désormais nécessaire de remettre la générosité au goût du jour avant la culture des ratios, surtout par les temps qui courent». Et la rentabilité passe avant tout par le choix et la sélection des produits, leur utilisation judicieuse.

La collaboration avec le Groupe Bernard Loiseau s'étend également aux conseils dans l'élaboration des cartes et le contrôle qualitatif de plats dans le but d'offrir une restauration contemporaine et soignée appréciée de la clientèle.

Personne ne saurait s'en plaindre, du côté du groupe Manotel comme de la clientèle! ■

Jean-Charles Kollros



Patrick Bertron, le très compétent et charismatique Chef des cuisines du Groupe Bernard Loiseau.



Le duo, côté bistrot.



Pascal Abnart, directeur hôtel et restaurant au sein du Groupe Loiseau.