

COTIGNAC

# Lou Calen investit et devient un hôtel-restaurant écoresponsable

Fermé au début des années 2000, l'hôtel-restaurant Lou Calen renaît peu à peu depuis 2015 et son rachat par le Canadien Graham Porter. Désormais en grande partie rénové, cet établissement historique de Cotignac est devenu un hôtel haut de gamme écoresponsable de 3,5 hectares avec piscine, bar à vins, restaurant... Ce dernier vient de recevoir une étoile verte du Guide Michelin. D'autres projets sont en cours pour enrichir l'offre.



Ce fut une grande surprise et un moment de bonheur », se remémore Aurore Chainet, directrice marketing et commercial de Lou Calen. Le 6 mars dernier, le Guide Michelin dévoilait son palmarès des étoilés 2023. Jardin Secret, le restaurant de cet hôtel situé sur le cours Gambetta, en plein cœur de Cotignac, a reçu une étoile verte. Elle récompense l'engagement du chef Benoît Witz en matière de gastronomie écoresponsable. Avec son potager en permaculture, ses ruches... « le chef essaie de faire au maximum du local, avec des menus qui changent



© Lou Calen

La Bastide.

tous les jours pour proposer les produits les plus frais possibles ». Rien d'étonnant si les inspecteurs du Michelin ont fait le détour par Cotignac : passé par la table étoilée de l'Abbaye de la Celle d'Alain Ducasse ou encore Elsa à Monaco, Benoît Witz fait partie des chefs à suivre. « Nous ne savions pas qu'ils étaient venus mais nous avons appris qu'ils étaient passés deux fois, au printemps et à l'été », continue Aurore Chainet.

## UN DOMAINE DE 3,5 HECTARES

Et cette démarche écoresponsable ne se cantonne pas uniquement au restaurant. Au sein de Lou Calen, les cheminements sont en résine de pins et ne comprennent pas de métaux lourds, les eaux de pluie sont récupérées, le chauffage se fait grâce à de la géothermie. « C'est un vrai choix : une chaudière classique aurait nécessité un investissement de 200 000 €. Pour la géothermie, c'est 600 000 € », précise la directrice marketing et commercial. A l'abandon depuis le début des années 2000, l'hôtel-restaurant Lou Calen historique a été racheté en ➡➡➡



## PALMARÈS DES ÉTOILÉS 2023

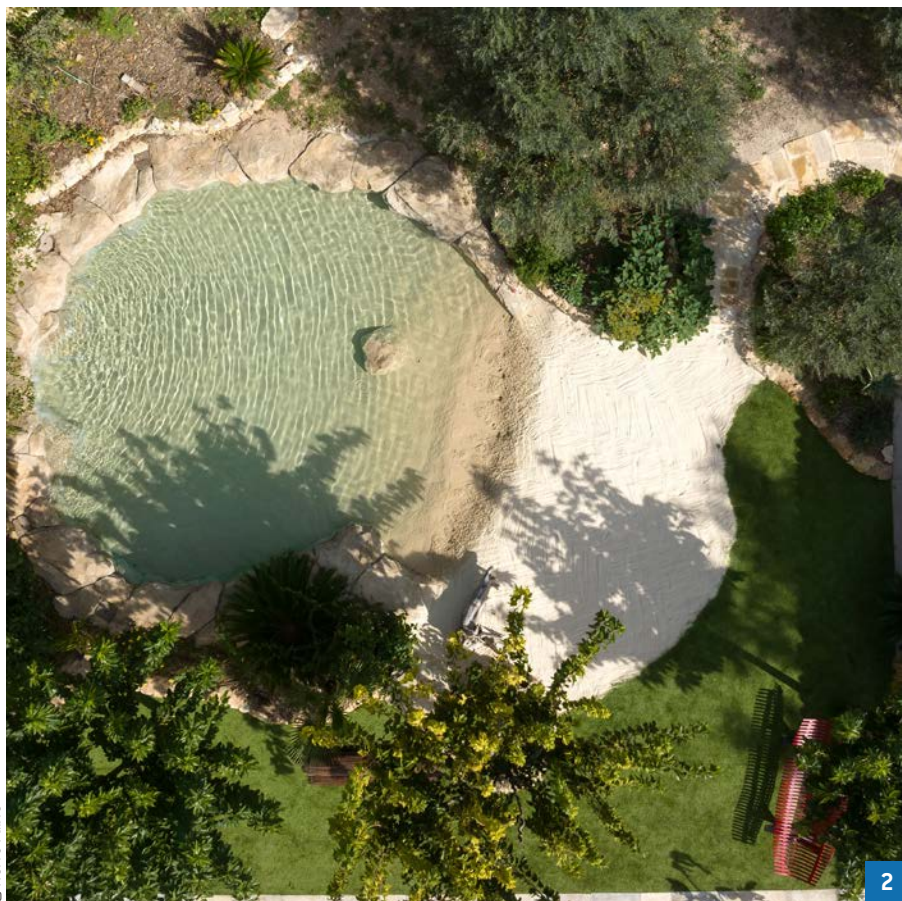
LE 6 MARS DERNIER, LE GUIDE MICHELIN DÉVOILAIT SON PALMARÈS DES ÉTOILÉS 2023. JARDIN SECRET, LE RESTAURANT DE L'HÔTEL LOU CALEN À COTIGNAC, A REÇU UNE ÉTOILE VERTE. ELLE RÉCOMPENSE L'ENGAGEMENT DU CHEF BENOÎT WITZ EN MATIÈRE DE GASTRONOMIE ÉCOPRESPONSABLE.



## — SPÉCIAL ÉCOCONSTRUCTION —



© Lou Calen



© Hervé Fabre

1. Les cheminements en résine de pins ne contiennent pas de matériaux lourds.
2. Parmi les nouveautés de cette année 2023, la création d'une piscine dédiée aux familles afin de compléter celle de l'espace zen.

➡ 2015 par le Canadien Graham Porter et un groupe d'investisseurs. Déjà propriétaire du Centre d'art La Falaise, situé un peu plus haut sur le cours Gambetta, celui qui fait carrière en tant qu'armateur et partage sa vie entre Vancouver, Hong Kong et Cotignac « a ensuite fait l'acquisition de différentes parcelles pour arriver au Lou Calen actuel qui s'étend sur 3,5 hectares », explique Aurore Chainet. Seulement 10 % du terrain est bâti : « Nous sommes au cœur du village et de son animation tout en étant dans une bulle de nature. »

## OUVERTURE D'UN SECOND RESTAURANT CET ÉTÉ

Avant de rouvrir l'établissement au public, il a fallu commencer par rénover le lieu pour lui redonner son cachet original : le précédent propriétaire avait en effet enlevé les tommettes, cheminées ou vitraux « pour mettre du placo blanc », décrit Aurore Chainet. L'enjeu était également d'adapter ce bâtiment qui a plus de 200 ans aux normes actuelles. Toujours dans cette volonté de respecter l'environnement, les entreprises locales ont été privilégiées

## – SPÉCIAL ÉCOCONSTRUCTION –



2

© Hervé Fabre

© Allyson

pour l'aménagement intérieur : un menuisier d'Entrecasteaux a réalisé des têtes de lit, les tomettes viennent d'une entreprise familiale basée à Salernes... Une partie du mobilier, mais aussi des escaliers ou des poutres, ont été chinés sur Leboncoin ! En 2019, ouvre la brasserie artisanale, en 2020 le restaurant, en 2021 les premières chambres. La rénovation de 12 nouvelles chambres est en train de se terminer et « nous espérons en finir 12 autres d'ici cet été ». Celles-ci seront créés dans un bâtiment neuf nommé Trianon. A terme, l'établissement va proposer 36 chambres et suites, à partir de 180 € l'hiver et 250 € l'été. Dirigé par Jean-Dominique Gontrand, Lou Calen c'est donc un hôtel, un restaurant, un bar à vins et une brasserie artisanale. Du moins jusqu'à présent. Depuis cette année, Lou Calen est en mesure de recevoir des mariages ou des séminaires - « le premier a eu lieu début mars » - grâce à la création de salles événementielles, dont une de 200 m<sup>2</sup> pouvant accueillir une centaine de personnes assises. Autres nouveautés : l'ouverture d'un bar à pastis avec pignon sur le cours Gambetta ainsi que d'un second restaurant à l'été, le Grand Bistrot. L'adresse proposera des

1. A terme, l'hôtel comprendra 36 chambres et suites haut de gamme.
2. A 88 ans, Huguette Caren, première propriétaire des lieux, suit de près la rénovation de Lou Calen et échange avec le chef Benoît Witz.

LE FESTIVAL D'HUMOUR DE TOULON

# DRÔLES DE POULPES

DU 12 AU 15 AVRIL 2023  
PORTE D'ITALIE  
ESPACE COMEDIA

**LES ZINDÉ  
TROUPE D'IMPRO  
DU JAMEL  
COMEDY  
CLUB**

**CELINE  
FRANCES**

**JEANNE &  
GABRIELLE**

**AMAIA**

FESTIVAL DRÔLES DE POULPES

FSA Fédération Française des Sociétés d'Amateurs

MISTRAL

NSRF

## — SPÉCIAL ÉCOCONSTRUCTION —



L'équipe de Jardin Secret après l'annonce de l'obtention de l'étoile verte.

© Lou Calen

...→ cuissons au feu de bois, en référence au restaurant historique de la première propriétaire Huguette, qui cuisinait tout à la cheminée. A l'inverse de Jardin Secret, il s'agira plutôt « d'une cantine où l'on vient tous les jours ». A cela vient s'ajouter la création d'une piscine à destination des familles pour compléter celle de l'espace zen, et d'un terrain de tennis.

## UNE VERRIÈRE PHOTOVOLTAÏQUE

L'un des projets phares de cette année 2023 est également la construction d'une verrière sur trois étages dont les verres sont photovoltaïques. Elle permettra de produire 400 000 kW d'électricité sur 35 ans et alimentera en électricité les chambres voisines. Le premier niveau, situé au niveau du cours, fera office d'entrée de l'hôtel avec un coin réception mais aussi une librairie et une épicerie. Un ascenseur permettra de monter au premier étage, où les clients de l'hôtel viendront prendre leur petit-déjeuner, ou au deuxième étage où se situera un coin lounge avec canapé et piano pour boire un verre le soir. Cet espace sera ouvert à la clientèle extérieure.

## DES PAYSAGES À TOMBER

Les premières chambres ayant ouvert mi-juillet 2021, 2022 a été la première année pleine d'exercice de Lou Calen. L'hôtel affichait alors un taux

d'occupation de 50 % avec une majorité de Français. « Nous sommes sur un projet où il faut faire connaître le lieu, faire découvrir la région », concède Aurore Chainet espérant que l'obtention de l'étoile verte les fera « sortir de [leur] cachette ». « C'est une superbe visibilité pour le restaurant, l'hôtel et le village. En matière de tourisme, l'accent a été mis sur la côte varoise et a fait disparaître les richesses de l'arrière-pays. Or, il est riche culturellement, les paysages sont à tomber. » Pour cet été, la clientèle étrangère est de retour. « Nous avons beaucoup de réservations de la part d'Américains, d'Anglais, de personnes venant du Moyen-Orient et d'Européens. » L'établissement accueille d'ailleurs prochainement un pré-tour d'agences internationales. L'ensemble des travaux menés au sein de Lou Calen, tant pour la rénovation que pour les constructions, représenteront à terme un investissement compris entre 15 et 20 M€. « Un spa est également dans les tuyaux ainsi que la création d'un pôle culturel via le rachat d'une coopérative abandonnée de Cotignac. Mais ce sont des projets sur dix ans », détaille Aurore Chainet. Des projets qui, par leur ampleur, peuvent a priori « faire peur » aux locaux. « Mais nous les avons invités à visiter Lou Calen, à rencontrer Graham Porter... et nous avons vu un changement des mentalités. »

Karen Sarrazin

» karen.sarrazin@presses-legales.com

**L'obtention de l'étoile verte est « une superbe visibilité pour le restaurant, l'hôtel et le village. En matière de tourisme, l'accent a été mis sur la côte varoise et a fait disparaître les richesses de l'arrière-pays. Or, il est riche culturellement, les paysages sont à tomber », souligne Aurore Chainet.**