

Bruno Casassus de l'hôtel de France : "Nous sommes en veille active"

La famille Casassus seule à la manœuvre ne baisse pas les bras et montre qu'il y a des solutions face au confinement



Bruno Casassus de l'hôtel de France : "Nous sommes en veille active"

Un cadenas verrouille la porte d'entrée du hall d'accueil, la faute au coronavirus. Bruno et Vincent Casassus de l'hôtel de France, un des hauts lieux de la gastronomie gersoise, se plient volontiers aux exigences de la situation mais ne restent pas pour autant les bras croisés notamment devant les fourneaux et avec le ferme espoir de pouvoir rouvrir quelques chambres de leur hôtel. Une situation délicate à gérer que Bruno Casassus nous dévoile sans détours.

Le Journal du Gers A l'annonce du confinement le 14 mars qu'elle a été votre réaction immédiate ?

Bruno Casassus Cela nous est tombé brutalement dessus alors que nous venions d'ouvrir ce mardi 14 mars notre nouvelle salle gastronomique qui affichait complet à midi et le soir. Nous l'avons donc fermée le mardi soir. Ce n'était vraiment pas prévu.

Le JdG Que s'est-il passé ensuite ?

B C Le lendemain 70% des réservations de l'hôtel ont été annulées, puis nous avons fermé le restaurant. Tout s'est éclairci, il n'y avait plus de clients, les employés ont été mis en chômage technique, c'était angoissant en pensant aux jours à venir. Car nous sommes dans le flou en ne voyant pas de stratégie venir « d'en haut ».

Le JdG Une situation difficile mais vous avez relevé un défi ?

B C Nous avons décidé de montrer qu'on veut bouger en étant en veille active. Pour cela aujourd'hui nous proposons des **plateaux repas** que nous servons tous les jours surtout en lien avec les entreprises et parfois à des particuliers notamment le samedi midi. Nous avons une très bonne activité que nous comptons développer.

Le JdG Du côté de l'hôtel que comptez-vous mettre en place ?

B C Sur Auch et dans le département les industriels et les artisans font appel le plus souvent à de la maintenance qui mobilise des entreprises extérieures au Gers. Nous proposerons seulement pour les personnels en déplacement, quelques chambres car eux seuls ont les autorisations de se déplacer. C'est une façon de montrer que nous voulons bouger.

Le JdG Il vous faut cependant tenir compte des problèmes sanitaires ?

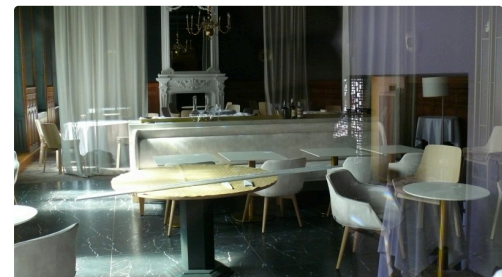
B C Que ce soit au restaurant ou en hôtellerie nous avons déjà au quotidien les produits antibactériens et antiviraux, de bonnes pratiques auxquelles s'ajouteront le port du masque et la distanciation.



Livraison de plateaux repas.



La porte d'entrée de l'hôtel de France est cadenasée.



La salle gastronomique fermée.