

Réouverture de l'hôtel-restaurant Solenca (Nogaro)

Une adresse de l'excellence gasconne



Réouverture de l'hôtel-restaurant Solenca (Nogaro)

L'hôtel-restaurant Solenca est sans conteste une des meilleures adresses du Gers tant pour la restauration que pour l'hébergement. Et son équipe, dirigée par Gérard Ducès, le propriétaire, a utilisé le temps de la crise sanitaire (il était fermé du 19 octobre au 18 mai) pour améliorer encore plus l'accueil des clients et perfectionner la formation du personnel.



Vue de la terrasse

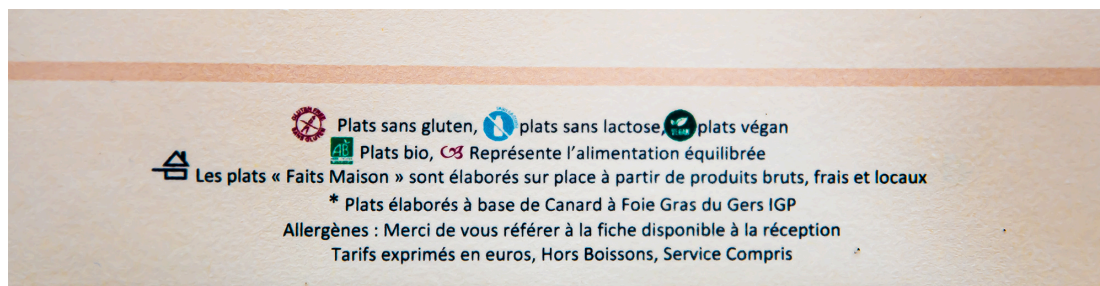
Avant la crise, le Solenca avait déjà le label Maître restaurateur (1) depuis 2008 et l'Écolabel européen (2) depuis 2009 (encore aujourd'hui le seul du Gers). Pendant la crise, ces labels ont été renouvelés. Pour Gérard Ducès, « ils correspondent plus que jamais aux attentes de la clientèle et à nos prestations : consommer local en favorisant les circuits courts avec un esprit écologique pour être un acteur majeur du tourisme durable en Occitanie ».



Une des salles du restaurant

Accueillir tous les clients

C'est l'idée directrice de Gérard Ducès : accueillir tous les clients et tous les goûts à l'hôtel et au restaurant. Pour cela, il a, notamment, modifié la carte du restaurant pour qu'elle accueille de nouveaux plats : des plats sans gluten, sans lactose, bio et vegan (3). Tout client, quels que soient ses goûts, doit pouvoir les satisfaire. Sachant qu'aucun plat déjà préparé n'entre au Solenca : tous les produits arrivent bruts et viennent d'un circuit court.



Légende des pictosignes figurant en marge des plats sur la carte du restaurant

Mais la transition écologique est poussée plus loin : si les déchets laissés par les clients dans leur assiette vont à la poubelle (« nous n'élevons pas de cochon ! », il n'y a pas de gaspillage en cuisine ; les déchets sont retravaillés : viandes, os réduits en poudre, têtes et écailles de poisson, tous deviennent des jus réutilisés : la cuisine ne produit aucun déchet.



Le "piano" dans la cuisine

À partir du 19 mai 2021, les clients du restaurant peuvent prendre leurs repas sur la vaste terrasse qui est aménagée – de base – pour recevoir 70 couverts. Mais celle-ci peut en servir beaucoup plus : il y a de grands espaces. Seuls les clients de l'hôtel peuvent prendre tous leurs repas en salle – ou en terrasse s'ils préfèrent. Et l'ouverture définitive a lieu le 9 juin 2021.



Gérard Ducès montre le système de cuisson à basse température

Pour les loisirs et le travail

Outre une belle piscine extérieure, un tennis, un boulodrome et une salle de sport avec sauna, le Solenca propose des tablettes numériques pour jouer ou travailler.



La piscine

Un espace de « coworking » est à la disposition des clients en déplacement : le Solenca fait partie du réseau Hopn'Space (4). Il y a aussi un grand local destiné aux séminaires et...un bar.

Pratique

Il est désormais possible de réserver tables, chambres, paniers-repas au drive, places de coworking et même coffrets-cadeaux de plusieurs manières différentes. On peut réserver par téléphone (05 62 09 09 08), mais la réservation en ligne – 24 h/24 - est la plus simple (<http://www.solenca.com/>). Noter que dans l'onglet « hôtel » de ce site, un storyguide présente les principaux sites à visiter dans la région du Solenca. La communication de celui-ci est très active sur Facebook (<http://www.facebook.com/solenca>), sur Instagram (http://www.instagram.com/hotel_restaurant_solenca) et sur un blog (www.sejoursdansle.gers.com).

En manière de conclusion

Gérard Ducès souhaite la bienvenue aux futurs clients qui aiment la bonne chère, les bons vins « tout en respectant les différences de chacun, dans une ambiance familiale, avec l'ambition de préserver la planète ».

Ajoutons que la Responsabilité sociale des entreprises se concrétise au Solenca par des primes d'ancienneté, des primes personnalisées, une prime de cooptation et le paiement de la mutuelle à 100 %.

(1) Label créé en 2007 par le ministère de l'Agriculture, basé sur un cahier des charges (professionnalisme et qualifications du chef, traçabilité et saisonnalité des produits). (2) L'Écolabel européen est un label fiable et officiel créé en 1992 par la Commission européenne, qui pousse au développement et à la valorisation de produits (biens et services) plus respectueux de l'environnement et de la santé. (3) Un repas de mariage vegan de 40 personnes vient d'être commandé. (4) Hotel Office for Professional Nomads.



Salle de sport et sauna



Salle de "coworking"



Salle destinée aux séminaires



Exemple de chambre...



...avec sa salle de douche



Gérard Duc s sur la terrasse