

L'Abbaye Saint-Ambroix vers de nouveaux horizons  
mardi 17 mars 2009

**Bourges (18)** Patrice Pelegrin et Jean-Claude Leray ont construit, au fil des ans, un groupe solide, Alpha Hôtellerie, en essor constant. Son fleuron ? L'Abbaye Saint-Ambroix, 1 étoile Michelin, se cherche un nouveau chef, une brigade, afin d'aller encore plus loin.

**Patrice Pelegrin** et **Jean-Claude Leray**, c'est un tandem qui fonctionne depuis près de vingt ans, et une belle réussite. En septembre 1990, Patrice Pelegrin, promoteur-financier, venait de racheter L'Abbaye Saint-Ambroix à la ville de Bourges (Cher). Son chemin croise celui de Jean-Claude Leray, ancien de l'école hôtelière de Strasbourg, seize ans chez Accor (où il a gravi tous les échelons pour terminer directeur du Mercure Nancy ou encore du Novotel Besançon), le professionnel qui pouvait conduire l'ouverture, gérer l'établissement... Ce dernier a un coup de foudre pour le site. Il devient associé et se lance dans l'aventure sans savoir que deux décennies plus tard, il y aurait 4 hôtels, autant de restaurants, et d'autres projets encore. Le chiffre d'affaires 2008 ? 8,6 M€. Le CA prévisionnel pour 2009 ? 9 M€.

### **Les très bons seconds prennent du galon à L'Abbaye Saint-Ambroix**

En 1991, au cœur de Bourges, l'Hôtel de Bourbon, classé 3 étoiles et son restaurant, l'Abbaye Saint-Ambroix, ouvrent leurs portes. En 1995, une 1re étoile au *Michelin* couronne la cuisine de **Christophe Langré**, aujourd'hui en poste à Matignon. Son second, **Pascal Augé**, lui succède, conserve l'étoile, avant de décider de partir à son tour au bout de quelques années afin d'ouvrir son restaurant. C'est **Gérard Salé** qui présentera, en 2003, **François Adamski**, Bocuse d'or 2001, à Jean-Claude Leray. *“Depuis l'ouverture, nous avons toujours fait confiance à des professionnels qui n'avaient jamais eu de poste de chef. C'étaient de très bons seconds, à qui l'on donne les moyens. Nous avons soutenu François Adamski lorsqu'il a voulu préparer le concours de Meilleur ouvrier de France. Il faut du temps, de l'argent, et nous l'avons encouragé moralement. Lorsqu'il est rentré à Bourges avec le titre, c'est une joie immense pour nous tous”*, confie Jean-Claude Leray.

Ce n'est pas une surprise. Après cinq ans, François Adamski quitte L'Abbaye Saint-Ambroix dans quelques semaines pour relever un nouveau challenge à Bordeaux : l'ouverture d'un tout nouvel établissement. Les 9 personnes qui composent la brigade devraient le suivre. Pour Patrice Pelegrin et Jean-Claude Leray, une nouvelle quête commence. Ils testent des tables, reçoivent des CV et des candidats.

Il y a pourtant un paramètre qui a changé. Les deux hommes ont fini de rembourser les emprunts sur L'Abbaye. De plus, les 54 chambres et 4 suites (Hôtel de Bourbon) ont subi une rénovation complète. *“Nous sommes classés 3 étoiles, mais notre service est d'un niveau 4 étoiles. Le taux d'occupation à l'année tourne autour de 67-68 %. Nous travaillons très bien”*, souligne Jean-Claude Leray. La partie hôtelière et le restaurant réalise chacun la moitié du chiffre d'affaires total (3,7 M€ pour Bourges). *“On ne gagne pas d'argent sur le restaurant étoilé, qui réalise 45 à 55 couverts le soir, pour un ticket moyen de 98 €. C'est plus calme le midi, avec une quinzaine de couverts, et un prix moyen de 90 €”*, reconnaît le directeur associé, qui précise : *“L'Abbaye, c'est 14 000 couverts à l'année. Côté banquets et séminaires, on arrive à 7 000 couverts par an.”* L'Abbaye Saint-Ambroix, c'est le fleuron de l'établissement, sa pub.

### **Un outil entièrement neuf**

Il restait un dernier investissement à programmer, et c'est chose faite : *“Maintenant, nous allons refaire la partie restauration : l'agencement, le mobilier...”,* annonce Jean-Claude Leray. *Nous avons fait appel à des architectes. La nouvelle version du bar, où il sera possible de déjeuner, devrait être opérationnelle fin avril, début mai. Quant au restaurant, que nous comptons le ‘réanimer’ avec de la découpe en salle, par exemple. Les travaux devraient s'effectuer cet été ou après la Toussaint.”* Le nouveau chef aura donc très rapidement un outil entièrement neuf à sa disposition, et le soutien de la direction pour espérer grimper au sommet. *“L'étoile est un joyau.*

*Nous n’imaginons pas L’Abbaye sans cette étoile. Nous souhaitons conserver la première et aller vers la deuxième”, assure Patrice Pelegrin. Outre L’Abbaye Saint-Ambroix, le groupe Alpha Hôtellerie a d’autres fers au feu. “Notre credo, c’est un hôtel de centre-ville et être le meilleur de la ville. Il faut un bon emplacement, un établissement bien entretenu, et un hôtel où il y a du sourire.”* Et la formule fonctionne plutôt bien. Le duo Pelegrin-Leray, adossé à un groupe d’actionnaires locaux, annonce la création de 400 chambres dans les 24 mois, toujours dans le cadre d’un développement régional.

**Nadine Lemoine**

#### Le groupe Alpha Hôtellerie

- **1991** Hôtel Le Bourbon Mercure à Bourges (18), 3 étoiles, 54 chambres et 4 suites, 1 restaurant L’Abbaye Saint-Ambroix, 1 étoile *Michelin*. Projets : Travaux prévus pour le restaurant et le bar, entièrement redécors.
- **1992** Hôtel L’Amandois Mercure à Saint-Amand-Montrond (18), 2 étoiles, 43 chambres, 1 restaurant.
- **2000** Hôtel Pont de Loire Mercure à Nevers (58), 3 étoiles, 60 chambres, 1 restaurant.
- **2007** Hôtel Colbert Best Western à Châteauroux (36), 3 étoiles, 44 chambres. Projets : extension de 30 chambres en résidence hôtelière 2 étoiles (ouverture prévue le 15 juin) ; création de l’Espace Jean Pelegrin en hommage au père de Patrice Pelegrin, 150 m2 multiactivités dont banquets et séminaires ; inauguration en juillet d’une sandwicherie ‘l’Atelier Café’ : nouveau concept avec un ticket moyen entre 5,80 et 6,20 €.

L'Abbaye Saint-Ambroix  
60-62 avenue Jean-Jaurès  
18000 Bourges  
[www.abbayesaintambroix.fr](http://www.abbayesaintambroix.fr)  
Tél. : 02 48 70 80 00  
Fax : 02 48 70 21 22