



## RESTAURATION

# Le Château de Mercuès se renouvelle

**MERCUÈS** L'établissement 4 étoiles avec un restaurant affichant une étoile Michelin ne cesse de se renouveler. Après les chambres, refaites en 2010, le château a entièrement restauré la salle de restaurant ainsi que les cuisines. Un investissement nécessaire pour continuer de monter en gamme.

Joyau du XIII<sup>e</sup> siècle surplombant la vallée du Lot, le château de Mercuès (Lot), membre des Relais & Châteaux, avait besoin d'une petite remise en forme. Une situation dont les propriétaires avaient bien conscience, mais ces nouveaux travaux ne pouvaient être menés qu'une fois certains objectifs remplis comme la récupération de l'étoile Michelin perdue ou encore l'augmentation du chiffre d'affaires. Il aura fallu pas moins d'un million d'euros pour mener à bien la restauration. Dans les deux salles du restaurant, les fenêtres ont été remplacées, les sols restaurés et la décoration entièrement refaite afin de rendre les lieux plus intimes. Un nouveau mobilier a fait son apparition, mais les couverts et la vaisselle ne seront remplacés que plus tard. La salle peut toujours accueillir entre 40 et 50 clients.

### Cuisine ouverte

En cuisine, l'espace a également été repensé et tout a été remanié du sol au plafond. Le matériel, vieillissant, a été entièrement remplacé avec l'installation d'un fourneau : "C'était mon souhait de passer à l'induction, note le chef Julien Poisot. C'est le moyen de cuisson du futur. Si je veux jouer avec la flamme, je préfère utiliser le bois ou le charbon. Et nous y gagnons beaucoup en confort de travail : il fait beaucoup moins chaud !" La beauté des lieux a été soignée car le cuisine, loin d'être cachée au public, pourra être visitée. Cette rénovation a d'ailleurs été l'occasion d'y installer une table d'hôte de cinq couverts pour un menu exclusif



La décoration a été repensée afin de rendre les lieux plus intimes.



Au Château de Mercuès, Julien Poisot a récupéré l'étoile Michelin en 2017.

”

*C'était mon souhait de passer à l'induction. C'est le moyen de cuisson du futur. Si je veux jouer avec la flamme, je préfère utiliser le bois ou le charbon."*

Julien Poisot, chef du Château de Mercuès

à 195 €. Les heureux élus pourront admirer le travail de l'équipe en cuisine et bénéficier des explications du chef.

Pour cette restauration, la région Occitanie a aidé les propriétaires à hauteur de 20 % du projet, par le biais d'aides ciblées. Dans la même lignée que la réfection des chambres, ces travaux s'inscrivent dans une politique plus vaste de montée de gamme, lancée en 2008.

Les efforts paient : depuis quatre ans, le chiffre d'affaires augmente de 200 000 € chaque année. Prochaine étape : le château vise l'acquisition d'une cinquième étoile à la rentrée prochaine. ■



Poser une question,  
ajouter un commentaire

Anne Letouzé

> [www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTRI55244](http://www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTRI55244)

