

Tatihou : le projet d'hôtellerie-restauration avance

Les travaux dans le cadre du réaménagement de l'espace hôtellerie et restauration avancent sur l'île Tatihou, au large de Saint-Vaast-la-Hougue. Bruno Dawidowicz est aux manettes. Il fait le point.

L'initiative

Depuis quelques mois, Bruno Dawidowicz a pris la direction de la société publique locale (SPL) Patrimoine de Saire, dont l'objectif est de gérer l'hôtellerie et la restauration sur l'île Tatihou. « La SPL a été créée en 2020, dans le cadre de l'amélioration de l'hébergement sur l'île. Jusqu'à présent, la gestion de l'hôtellerie et la restauration étaient assurées par la société Eurest mais cela s'est arrêté en novembre », explique le directeur.

Fini le self au restaurant

La SPL a repris l'ensemble à sa charge avec un projet du Département, qui explique : « Il s'agit d'un ambitieux programme de requalification. La philosophie globale du projet Tatihou n'est pas d'accueillir plus mais d'accueillir mieux. » Bruno Dawidowicz précise : « Un chef de cuisine arrive prochainement. Il vient de la restauration traditionnelle et gastronomique. Nous allons également recruter une dizaine d'employés, dont des saisonniers. »

Une refonte complète du modèle est en cours pour ce qui est du restaurant et de ses 70 couverts. Il va passer d'un self à un système de service à l'assiette, en classique et traditionnel. « Nous allons proposer une carte et deux menus de 15 à 18 € le midi et à la carte le soir ou de la demi-pension. » Le directeur veut privilégier les circuits courts pour les offres du restaurant : « Travailler avec les producteurs locaux est le maître mot. »

Côté hébergement, les travaux de rénovation sont en cours. « Pour l'heure, on exploite le bâtiment dans



Bruno Dawidowicz veut changer et améliorer les modèles de restauration et d'hébergement sur Tatihou.

PHOTO : OUESTFRANCE

l'état avec ses trente chambres. » Le directeur voit dans ce que fait le Département un projet intéressant. « Une fois le bâtiment restauré, nous bénéficierons de 26 chambres, plus grandes qu'actuellement. L'objectif : des chambres dont la nuitée ne dépasse pas 100 € avec le petit-déjeuner. »

Pas du tourisme de masse

Après avoir travaillé dans l'hôtellerie pendant trente-cinq ans, dont dix-sept ans à Nouvelles Frontières, Bruno Dawidowicz a également été quatre ans à la tête de l'hôtel Malherbe de Caen (Calvados). « Je ne vais pas privilégier un tourisme de masse. »

Le Département complète : « Il s'agira d'une gamme hôtelière per-

mettant l'accueil de divers publics, du village de vacances à l'hôtel 3 ou 4 étoiles, selon homologation. Deux espaces de restauration seront pro-

posés, pour les scolaires et pour les clients de l'hôtel et touristes de passage. »

Le projet hôtelier avait été retoqué en 2020

Sur l'île, les travaux d'aménagement avancent et ceux concernant la maison du gardien, au niveau des jardins, ont pris fin en août 2020. Il restait ensuite à réaliser les travaux d'aménagement des logements au niveau du fort, situés au pied de la tour Vauban. Des travaux qui, en juillet, étaient bien avancés. C'est à ce moment que le préfet a demandé au conseil départemental de les suspendre. « Ces travaux dérogeaient au plan local d'urbanisme. Deux logements

accessibles aux handicapés, situés au rez-de-chaussée, se retrouvaient en zone rouge dans le plan de submersion marine », évoquait Gilbert Doucet, maire de Saint-Vaast-la-Hougue, contraint de retirer l'autorisation de travaux délivrée par la précédente municipalité.

« Aujourd'hui, le bâtiment est resté en l'état après l'arrêt des travaux, en attendant la validation d'un nouveau projet adapté au lieu », explique-t-on sur l'île.

Année blanche pour

C'est le constat qui a été formulé par Thierry Dupont, fin février, lors d'une



Le président, Thierry Dupont, au centre, avec ses vice-présidents présents à la réunion.

Trois questions à

Thierry Dupont, président des Bouilleurs de cru de l'Ouest.

Pourquoi parlez-vous d'année blanche ?

En premier lieu, nos actions et contacts ont été fortement impactés par la pandémie. Nous gardons néanmoins espoir de redynamiser notre Fédération qui est passée, en quinze ans, de 11 000 à 4 000 adhérents aujourd'hui. Surtout depuis le départ en 2019 de l'ancien président, Louis Prével qui, pendant quarante ans, était « l'Homme des Bouilleurs ».

Le vieillissement, cumulé à la baisse sensible du nombre d'agriculteurs récoltants de fruits et bouilleurs, est une des raisons de cette baisse. Un phénomène que l'on constate particulièrement dans le centre et le sud de la Manche, contrairement à la Bretagne.