

## RETOUR SUR INFO

BARRETAINE ÉCONOMIQUE

## En juillet 2016, ils reprenaient l'ex-Hostellerie des Monts-de-Vaux

L'un des rares établissements « quatre étoiles » du département a été mis en vente aux enchères en novembre 2015. Avant que les propriétaires de l'époque décident finalement d'annuler ce rendez-vous, Jean-Michel Cannard et son épouse ont repris cette superbe bâtisse du XVIII<sup>e</sup> siècle en 2009 puis ont souhaité passer la main. Sans succès jusqu'en 2016. Il faut dire que racheter l'Hostellerie des Monts-de-Vaux était un vrai défi : l'établissement compte quinze chambres sur une surface de 1 400 m<sup>2</sup>. Deux salles à manger et deux salons sont dédiés à la restauration, et un parc centenaire de 1,34 hectare entoure le bâtiment. Deux jeunes hôteliers ont eu envie de se lancer. Ils sont devenus propriétaires en juillet 2016. A l'époque, Laurence Krieger et Nicolas Zugno, son fiancé, confiaient au Progrès que l'aventure en valait la chandelle. « Nous l'avons visitée au moins cinq fois », confiait le jeune homme de 26 ans.

■ Amateurs de déco, Laurence Krieger et Nicolas Zugno ont repris l'établissement pour créer un tout nouvel endroit et tout refaire à leur image. Photo Philippe TRIAS



## Aujourd'hui, la maison Zugno est née

Il aura fallu huit mois au couple de Strasbourgeois pour retaper les lieux à leur image. « On a toujours été dans l'hôtellerie et on cherchait un hôtel à reprendre dans le Grand Est », commente Laurence Krieger, 25 ans. Ils sont tombés sur cette bâtisse dans les Monts de Vaux et après l'avoir visitée plusieurs fois, ils l'ont finalement achetée en juillet 2016. « On voulait un endroit où il y avait des travaux à faire, on voulait remodeler le lieu à notre image, faire la décoration... », explique Nicolas Zugno, 26 ans. Et ils ont eu de quoi faire. Pendant 8 mois, ils ont certes travaillé avec des entreprises pour le gros œuvre, mais le reste a été fait par eux avec l'aide de leurs familles. « Il nous a déjà fallu plus de 2 mois pour enlever tous les meubles et organiser le vide hôtel. Puis on a bossé sur les chambres. » En tout, en plus du prix d'achat qu'ils ne souhaitent pas dévoiler, c'est plus de 350 000 euros qui ont été investis par le couple pour retaper le lieu. Un gros investissement pour un couple de 25 et 26 ans. « On n'a pas regretté une seule seconde. On a eu des grosses surprises et par moments ça a été difficile mais c'est ce qu'on voulait », explique Laurence Krieger qui n'avait jusque-là jamais géré un hôtel même si elle connaissait le milieu. « Aujourd'hui, on propose 7 chambres, chacune avec un thème différent et on a ouvert un restaurant gastronomique avec un chef embauché pour cela. » Pour en arriver là, ils ont eu recours à des entreprises locales d'Arbois.



■ Ils y ont passé plus de 8 mois mais ils se sont chargés de la décoration « de A à Z ». Photo Philippe TRIAS

Champagnole ou encore Souvans. « On avait commencé à faire tous les devis chez nous, en Alsace. Mais quand on a vu l'accueil que nous ont réservé les Jurassiens, on a tout stoppé. Les gens sont très gentils ici, on se sent bien. » Si le restaurant a ouvert le 18 mars, la partie hôtel a commencé à accueillir du monde il y a moins de 15 jours. Et les réservations commencent déjà à affluer. « On fonctionne au

bouche-à-oreille pour le moment mais on travaille beaucoup sur le référencement sur internet. » Pour le moment, le couple a embauché deux personnes en plus du chef de cuisine, mais il envisage déjà un agrandissement. Le projet est en cours de réflexion. « On veut plus de chambres, proposer plus de services comme un spa et faire accueil de séminaire par exemple. » Le but est aussi d'être reconnu comme hôtel 4 étoiles,

c'est un « marché de niche dans la région ». Un projet ambitieux mais qui ne fait pas peur au couple, qui découvre petit à petit la vie de propriétaires d'un hôtel-restaurant. « Les papiers, c'est une horreur ! Mais on aime ça, le contact avec les gens. Parfois, on a du mal à se dire que c'est bien à nous. »

Laëtitia Achilli

CONTACT Maison Zugno au 03 84 53 10 31. Chambres de 115 à 205 euros.