

Un hôtel-restaurant familial ACCOMPAGNEMENT À SA MODERNISATION

VAÏSSAC, 82 - 2013

[Maîtrise d'ouvrage]

Propriétaire de l'établissement, privé

[Bénéficiaires]

La clientèle (affaires, familles, touristes) et le personnel

[Cadre de l'intervention du CAUE]

Convention Région/Département/CAUE, volet "Économie Touristique"

[DESCRIPTIF DE L'ACTION]

» Contexte

Fin 2010, les propriétaires de l'hôtel-restaurant "Chez Terrassier" souhaitent engager rapidement des travaux de rénovation, dans le but de réduire la facture énergétique annuelle et d'apporter plus de confort à la clientèle.

L'établissement, installé au centre du village de Vaïssac, est composé de plusieurs constructions hétérogènes, dont un bâtiment des années 70, imposant et énergivore, abritant 12 chambres sur 3 niveaux.

Le remplacement des menuiseries en simple vitrage et le changement du système de chauffage sont envisagés.



2

Le CAUE 82 a apporté son appui technique aux propriétaires pour la requalification architecturale et énergétique de leur établissement. Connu pour sa cuisine à base de produits de terroir, dont le fameux "cèpe de Vaïssac", cet équipement se transmet de génération en génération depuis plus de 50 ans.



1

1. Vue sur le restaurant et l'hôtel à requalifier
2. Vue aérienne sur l'ensemble de l'établissement

Une première rencontre est organisée avec la Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI), l'Agence de Développement Touristique (ADT), le service tourisme du Pays Midi-Quercy et le CAUE dans le cadre de la démarche régionale Tourisme Durable en faveur des hôtels et restaurants.

» Objectifs

Le but de cette démarche est de proposer aux propriétaires l'accompagnement d'une équipe technique aux compétences complémentaires. Une

analyse de l'intention de projet est réalisée, au vu des exigences du tourisme durable. Il s'agit de :

- réfléchir à un aménagement global de l'établissement, intégrant les questions paysagères, architecturales, énergétiques et fonctionnelles,
- privilégier la dimension sociale en prenant en compte, notamment, l'accessibilité des lieux et l'accueil personnalisé de la clientèle,
- étudier sa faisabilité et sa viabilité sur le plan économique et son inscription dans le contexte local.

» Méthodes

- Premier contact entre les propriétaires et les partenaires techniques associés (CCI, ADT, Pays Midi-Quercy et CAUE) ; information générale sur la démarche et ses exigences dans le cadre d'une demande d'aides publiques.
- Visite des lieux et présentation des outils d'accompagnement de la démarche : le carnet de bord pour l'hôtellerie remis au porteur de projet et la fiche de cadrage servant à analyser le futur projet dans sa globalité.
- Élaboration de la fiche de cadrage conjointement par les partenaires techniques. Elle est complétée par **une note d'orientation du CAUE 82** (fiche téléchargeable [☞](#)), définissant des préconisations paysagères et architecturales plus précises et proposant des conseils en termes d'économies d'énergie et d'énergies renouvelables.
- Examen par le comité de pilotage des conclusions de cette phase "diagnostic" et restitution au maître d'ouvrage.
- Élaboration du projet par le maître d'oeuvre, en s'appuyant sur les préconisations validées en comité de pilotage.
- Examen du projet par le comité de pilotage, à travers la grille d'analyse.
- Transfert du dossier aux financeurs après avis favorable, puis réalisation du projet (prévu courant 2013).

» Résultats

L'accompagnement par le groupe technique a permis une évolution significative du projet : le maître d'ouvrage envisageait initialement des travaux ponctuels de rénovation mais a finalement commandé à la maîtrise d'oeuvre un véritable projet de requalification globale. Des échanges tout au long de l'élaboration du projet ont permis d'aboutir à des solutions architecturales et techniques partagées.

[RÔLE DU CAUE 82]

A travers ses préconisations et les échanges avec le concepteur, le CAUE a incité le maître d'ouvrage à s'engager dans une rénovation architecturale englobant l'hôtel sur 3 niveaux et le restaurant. Le dispositif de pergola périphérique, servant de brise-soleil et d'écran visuel, sera prolongé jusqu'à l'entrée principale. Le choix de 2 tons différents d'enduit extérieur permettra de rabaisser "visuellement" le volume du bâtiment. Le maître d'ouvrage a aussi bénéficié des conseils de l'Espace Info Énergie (EIE) animé par le CAUE, et de ceux du Conseiller en Énergie Partagé (CEP) du Pays Midi-Quercy en vue de remplacer sa chaudière fuel par un chauffage biomasse. Toutefois, il attend les résultats en matière d'économies d'énergie du système d'isolation par l'extérieur pour faire un choix de chauffage définitif.



[PARTENAIRES]

Cette démarche Tourisme Durable s'appuie sur une véritable politique de partenariat : des techniciens aux compétences complémentaires, dans les domaines touristique, économique et architectural, accompagnent les porteurs de projets. De plus, en privilégiant l'ancrage territorial, chaque opération est étudiée avec un objectif de réussite durable.



1. Bâtiment de l'hôtel, avant travaux
2. Croquis du CAUE 82 illustrant les préconisations architecturales faites
3. Réunion des partenaires techniques

EN SAVOIR +

CONTACTS

- » Hôtel-restaurant Chez Terrassier, à Vaïssac, 05 63 30 94 60 [☞](#)
- » CAUE de Tarn-et-Garonne, SAÏS Marie-Christine, 05 63 03 80 88 [☞](#)
- » CCI de Montauban et de Tarn-et-Garonne, 05 63 22 26 26 [☞](#)
- » ADT de Tarn-et-Garonne, 05 63 21 79 65 [☞](#)
- » Pays Midi-Quercy, services Tourisme et Énergie, 05 63 24 60 64 [☞](#)