

Beaune

Le nouvel hôtel de Christophe Lambert recherche une trentaine de personnes

L'établissement quatre étoiles de la marque Voco ouvrira ses portes en juin à deux pas de la Cité des climats et des vins de Bourgogne. Il est en pleine campagne de recrutement.

Thibault Simonnet (thibault.simonnet@lebienpublic.fr) - 03 avr. 2024 à 07:00 | mis à jour le 04 avr. 2024 à 08:31 - Temps de lecture : 3 min

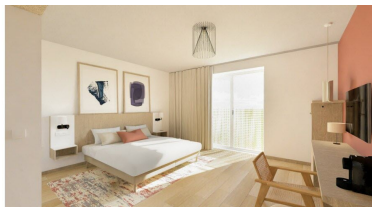
01

L'hôtel Voco est en pleine construction, rue du Moulin Noizé, à Beaune. Il doit ouvrir début juin. Photo Thibault Simonnet

Entre la rivière la Bouzaize et la [cité des climats](#), l'hôtel de la marque Voco, une nouvelle marque du groupe Intercontinental, n'a jamais été si proche d'ouvrir. « Nous sommes dans les *starting-blocks*, l'aménagement intérieur a débuté », souffle Arnaud Montigny, le directeur de l'établissement quatre étoiles.

Un restaurant en collaboration avec une cheffe étoilée

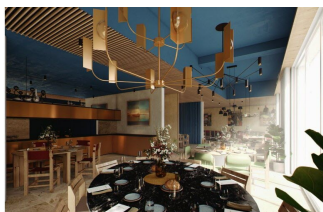
[Porté par Michel Halimi et l'acteur Christophe Lambert](#), entrepreneurs associés au sein du groupe Mando Hospitality, le nouvel écrin beaunois a prévu d'accueillir ses premiers clients début juin. Soixante-quatorze chambres luxueuses de 22 à 45 m², un restaurant, un spa en partenariat avec la marque Gemology, une piscine chauffée extérieure, une salle de sport, un hammam et trois salles de séminaires composeront l'ensemble. La Parisienne (mais Dijonnaise d'origine) Adeline Grattard, qui compte une étoile Michelin avec son restaurant *Yam'Tcha*, signera la carte du futur restaurant beaunois. D'une capacité de 70 couverts, celui-ci sera ouvert midi et soir à terme. « Elle a été avec nous dès le début du projet dans la conception mais aussi l'organisation de la cuisine, de la salle, et même la décoration », dévoile Arnaud Montigny. Nous avons fait un test de sa nouvelle carte récemment. Ce que veut faire Adeline, c'est utiliser des produits de la région et les retravailler avec de nouvelles saveurs, c'est-à-dire élever le produit avec une petite touche qui va permettre aux clients de découvrir une nouvelle saveur et une autre vision du plat. »



La vue des futures chambres de l'hôtel. Photo © A + Architecture

« L'accent sur le bien-manger »

Dans un entretien [au site internet Le Chef](#), Adeline Grattard soulignait : « Les propriétaires, le groupe Mando, voulaient un beau point de restauration, pour mettre l'accent sur le bien-manger dans l'hôtel. On va donc proposer une grosse offre de restauration, avec une carte bistrot travaillée dans le restaurant Monaka, un room-service conséquent et un bar avec la possibilité de manger toute la journée. L'hôtel est une création, il y a un bel espace cuisine, très spacieux : on n'est pas à Paris ! »



D'une capacité de 70 couverts, le restaurant sera ouvert midi et soir à terme. Photo © A + Architecture

Seize métiers différents ciblés

L'hôtel, qui était présent [au forum de l'hôtellerie-restauration organisé par France Travail](#) (nouvelle dénomination de Pôle Emploi) et le club hôtelier Beaune Côte & Sud lundi 25 mars, recherche au moins une trentaine de personnes pour l'ouverture. Seize métiers différents (*) ont même été recensés par la direction. Des alternants et des stagiaires sont aussi les bienvenues. « 75 % des 40 postes recherchés sont à pourvoir », annonce Arnaud Montigny. « On espère trouver ici les collaborateurs qui vont constituer l'équipe de l'hôtel, même si on est sur un marché assez tendu. Et c'est un euphémisme. Il faut donc que l'on soit attractifs que ce soit dans les missions proposées, les conditions de travail et la rémunération. Nous avons la chance d'avoir l'attrait de la nouveauté avec cette ouverture. Le recrutement est une inquiétude comme beaucoup de sujets quand on ouvre un hôtel. Cela fait partie d'un ensemble de contraintes. »

* Maître d'hôtel, sommelier, chef de rang, barman, sous-chef de cuisine, chef de partie, commis de cuisine, aide de cuisine, chef de brigade, réceptionniste, réceptionniste de nuit, valet/femme de chambre, équipier, responsable spa, praticienne spa, technicien polyvalent.

Pour candidater : reservation@vbeaune.com

« Il faut donc que l'on soit attractifs que ce soit dans les missions proposées, les conditions de travail et la rémunération. »

Arnaud Montigny, directeur de l'hôtel