

Réouverture de La Bastide en Gascogne



Réouverture de La Bastide en Gascogne

Mercredi matin, Camille Fesneau, nouveau directeur de La Bastide en Gascogne, s'est tout d'abord présenté, puis il a annoncé la réouverture de l'hôtel cinq étoiles et du restaurant gastronomique.

Camille Fesneau

Camille Fesneau, natif de Reims, a 46 ans. Il a étudié l'hôtellerie-restauration à La Rochelle, puis en 1998, il est parti s'enrichir professionnellement durant trois ans, en Grande Bretagne, principalement dans des « Country house » de luxe.

Au début des années 2000, Camille Fesneau est allé vivre et travailler pendant deux ans aux États-Unis dans la région de Boston.

C'est à son retour en France qu'il a découvert le Sud-Ouest en travaillant à Eugénie-les Bains, pour Monsieur et Madame Guérard :

« À cette époque, je suis tombé amoureux de cette région et je m'étais promis de revenir un jour. En 2009, je suis parti vivre de nouvelles aventures en Amérique Latine avec ma femme et mon fils. Nous sommes restés 10 ans, à Lima, au Pérou, où j' ai pu m'enrichir dans mon expérience professionnelle, dans un pays en pleine croissance qui ne demandait qu'à se moderniser et innover. »

À Lima, Camille Fesneau a occupé le poste de directeur de la restauration d'un des trois plus gros hôtels de la capitale, puis successivement la direction générale de deux clubs privés dédiés au sport, bien-être et yachting.

De retour en France, en 2019, au mois de janvier, il est devenu directeur de La Bastide en Gascogne :

« C'est ainsi que j'ai la joie aujourd'hui de revenir dans cette belle région, et, bien sûr, le plaisir de travailler dans ce splendide établissement. »

La Bastide en Gascogne



Dès le début de la saison 2020, ce haut lieu de la gastronomie et de l'hôtellerie gersoise a ouvert, mais au bout de trois semaines, à cause du Covid 19, a été contraint de fermer. En pleine saison, l'établissement emploie une quinzaine de personnes. Le maître de maison, Camille Fesneau est très fier de tous les membres qui composent son équipe.

« Ce personnel très compétent et qualifié s'implique sérieusement dans un service personnalisé et de qualité. »

Pour tout le mois de juillet, Camille Fesneau précise :

" À l'hôtel, nous surclassons les chambres et les suites. C'est-à-dire qu'une personne qui retient une chambre d'un coût inférieur, bénéficiera pour le même prix d'une classe supérieure. Nous avons aussi une offre séjour de remise en forme de deux à six nuits, en compagnie des spas, avec une remise de 30 % sur les tarifs habituels."

Au niveau de la gastronomie, le restaurant repart comme avant, avec son menu « cuisine d'appétit », sa carte d'été pour tous les jours à midi, sauf le mercredi, son menu Santé-Nature, le Porte-étendard de la cuisine du chef Michel Guérard. Ce menu varie tous les jours, pour le déjeuner et le dîner, il est ouvert aussi aux clients extérieurs sur réservation préalable. Le menu du déjeuner du marché (sur réservation) est servi tous les mercredis et est concocté à partir des produits frais du marché de Barbotan.

« La Bastide en Gascogne avec son cadre idyllique accompagne évidemment les Thermes de Barbotan, mais aussi contribue à la vie du village.

La clientèle locale, de curistes et de vacanciers y trouve un excellent rapport qualité-prix. »

Pour les réservations s'adresser au : 05 62 08 31 00