

Le chateau de Drudas devenu un hôtel restaurant

un établissement d'exception dans un cadre exceptionnel



Le chateau de Drudas devenu un hôtel restaurant

Tout proche de Toulouse, mais aussi du Gers et de Montauban, un établissement ouvert depuis mi-octobre 2017, offrant un hôtel quatre étoiles avec 23 chambres, dont 6 suites et un restaurant de classe, dirigé par un chef gersois de renom, permet de valoriser ce magnifique château du 18ème siècle, superbement restauré au sein d'un parc magnifique.

Le château :

Initialement propriété de la famille de Rességuier, ce château construit en 1774 sur un château encore plus ancien, et classé monument historique en 2009/2010, avait été laissé à l'abandon. Il offre des bâtiments de 1750 m² sur une parcelle de 8000 m². Il a été racheté en 2015 par Jean Rossi et son épouse Françoise Rossi, tombés sous le charme. Ils l'ont fait restaurer, en respectant le classement monument historique, après avoir examiné plusieurs projets, et l'ont ensuite fait décorer de manière sublime par une entreprise parisienne PH2B, selon les souhaits de Françoise Rossi.

L'Etablissement

Dans ce cadre champêtre, verdoyant, et très proche de l'agglomération toulousaine mais aussi du Gers et de Montauban, en décembre 2016, Jean Rossi fait appel à un jeune cadre dynamique, oeuvrant sur Toulouse, Alexis Piquemal-Barrou (qui pour la petite histoire a été lycéen lillois à Joseph Saverne). Il le nomme directeur de cet établissement qui offre donc un hôtel de 23 chambres, dont 6 suites en duplex, toutes décorées avec soin, avec un espace détente avec sauna et spa, un restaurant pouvant accueillir une quarantaine de personnes, mais aussi une salle pour séminaires, un petit salon servant aussi de salle pour les petits déjeuners, le tout au milieu d'un parc redessiné autour d'arbres plus que centenaires, avec en prévision une piscine pour le printemps. Des éléments historiques perdurent, comme l'escalier classé, le système mécanique de la cheminée-grill, les fontaines de la salle de séminaires, et même marches et rampes du grand escalier.

Alexis Piquemal-Barrou est secondé dans sa tâche par Floriane Barreau, nommée adjointe de direction et leur équipe est constituée de 13 personnes dont la qualité principale est de proposer un accueil de la meilleure qualité possible aux clients. Pour le restaurant il a été fait appel à un chef étoilé qui exerce dans le Gers, à la "Table des Cordeliers" à Condom, qui tout en conservant son activité gersoise, dirige les cuisines du château de Drudas. Il s'agit d'Eric Sampietro.

C'est dans le courant du mois d'octobre 2017 que s'ouvre ce magnifique complexe, basé sur tout faire pour accueillir au mieux les personnes désireuses de trouver le luxe dans le calme. En effet le directeur cherche à renouer le contact relationnel entre les clients et l'équipe travaillant dans ce magnifique château avec une devise : recevoir des invités plus que des clients, en prenant soin des hôtes et en entretenant ce relationnel, dans un but de fidélisation. Pour l'adjointe de direction, il y a un réel plaisir à accueillir des gens, pour leur faire passer un moment agréable, tout en faisant revivre un lieu historique.

Des habitants de Drudas et des environs, sont ébahis de voir ce qui a pu être fait avec ce château, laissé à l'abandon, bien trop longtemps, et qui menaçait, pas endroits, de tomber en ruines.

Il apparait nécessaire de faire connaitre ce lieu qui vaut le détour, tant pour le cadre, l'hôtel quatre étoiles et la qualité du restaurant, dirigé de main de maître par Eric Sampietro, entouré d'un chef pâtissier performant et de toute une équipe, contente d'y travailler.

Le restaurant est ouvert du mardi midi au dimanche midi et le prix d'appel du premier repas est de 30 euros hors boissons, alors que pour deux personnes une formule demi-pension, en basse saison, vous est proposée à 212 euros pour un couple, avec chambre, petits déjeuners et un repas.

N'hésitez pas à vous y rendre, l'accueil y est formidable, le cadre tout autant et les mets succulents et habilement présentés.



le parc avec ses arbres plus que centenaires



la salle de restaurant



le petit salon, aussi endroit où l'on sert le petit déjeuner



l'escalier classé



les cuisines en action



une des 23 chambres



l'établissement au milieu du parc



Alexis Piquemal-Barrou, le directeur



Eric Sampietro, chef superviseur à Drudas



Floriane Barreau, l'adjointe de direction avec le chef Eric Sampietro