

Éric Tonnelier fait le pari d'un restaurant d'hôtel gourmand

mardi 31 janvier 2017 17:28

Montauban (82) Le chef et son épouse ont repris l'hôtel Kyriad de Montauban en mai dernier. En septembre, ils ouvraient O Tonnelier, à côté de l'établissement.



© DR

O Tonnelier a remplacé l'ancien restaurant du Kyriad.

Éric Tonnelier et son épouse voulaient se lancer dans l'hôtellerie, aussi ont-ils racheté, en mai dernier, le Kyriad de la zone commerciale nord de **Montauban** (Tarn-et-Garonne). Mais le restaurant accolé à l'établissement n'enthousiasmait pas ces deux anciens gérants d'un restaurant parisien. D'où l'idée de créer, à côté de l'hôtel de chaîne, leur propre affaire, O Tonnelier, qui a ouvert ses portes en décembre dernier. Pour l'instant, la décoration n'a pas été modifiée, seule l'enseigne diffère. Mais les propriétaires comptent bien le personnaliser par la suite. *"Comme nous sommes gourmands, nous avons voulu compléter notre offre en créant une bonne table pour les gens de l'hôtel mais aussi pour l'extérieur."* Au piano, **Arnaud Amoureux**, grand amateur de produits frais et de cuisine de qualité. *"Nous sommes tombés amoureux de ses plats"*, confie Éric Tonnelier.

Un an pour se rôder

Pas facile de faire venir des clients extérieurs dans un restaurant d'hôtel, situé en pleine zone commerciale. D'autant que de grandes chaînes sont présentes dans le secteur. *"Les premières semaines, c'était difficile le midi, confie Éric Tonnelier. Nous ouvrons le week-end, mais nous avons arrêté parce que cela ne fonctionnait pas. Mais le soir, nous n'avons aucun mal à remplir la salle."* Il développe l'offre du côté des professionnels, en proposant des salles de séminaires et des journées d'étude.

Dans les assiettes, le menu change tous les jours, au gré des produits. Le chef a carte blanche pour un menu à 13,90 € le midi et 17,90 € le soir. Le ticket moyen tourne à 18 € le midi et 20 € le soir. Pour l'instant, O Tonnelier assure 12 couverts le midi, quand il en faudrait 30 pour rentabiliser l'affaire. *"Je me donne un an pour voir si c'est viable, glisse Éric Tonnelier. Sinon, nous fermerons le midi pour n'ouvrir que le soir."*

En attendant, le restaurant s'est déjà fait des clients fidèles. Le bouche à oreille fonctionne. Mais il faut du temps, pour faire sa place.



Anne Letouzé

O Tonnelier
1461 Route du Nord,
Zone Commerciale Aussonne

05/02/2017

Éric Tonnelier fait le pari d'un restaurant d'hôtel gourmand

82000 Montauban

Tél. : 05 63 66 51 61

L'Hôtellerie Restauration Copyright © - REPRODUCTION INTERDITE