

AMBIANCE



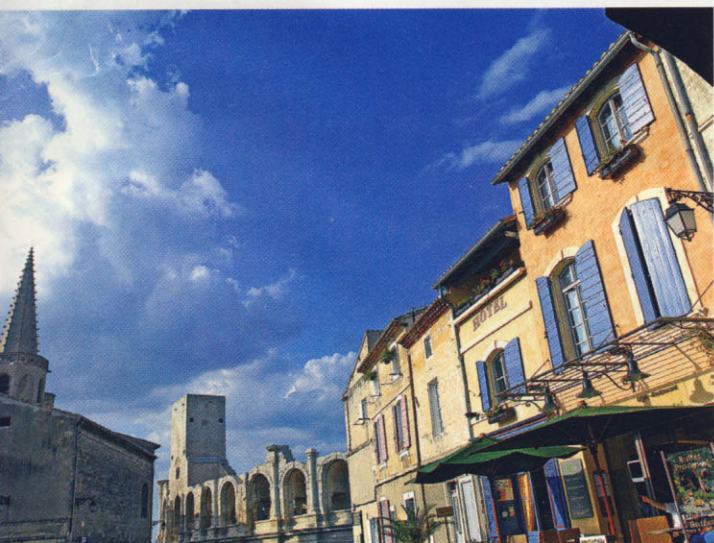
Le Calendal

Un havre de paix au cœur de la petite
Rome des Gaules

Depuis 1993, Cécile et Frédéric Jacquemin gèrent l'un des plus beaux établissements de la ville d'Arles : Le Calendal.

Cette grande bâtisse du XVII^e siècle bénéficie d'un emplacement exceptionnel dans le centre-ville, à seulement quelques pas des fameux monuments romains. Situé entre le théâtre antique et les arènes, ce charmant hôtel-restaurant 3 étoiles constitue un point de départ parfait pour partir à la découverte des sites touristiques d'Arles, tels que la cathédrale Saint-Trophisme, la fondation Van Gogh ou la place du Forum. Aucun autre hôtel arlésien ne peut se prévaloir d'une telle proximité avec les monuments romains.

Lors de la reprise du fonds de commerce, Cécile et Frédéric Jacquemin ont eu pour ambition d'offrir des prestations haut de gamme qui contribuent au bien-être de leurs clients. Que ce soit au niveau de l'hébergement, de la restauration ou du spa, l'équipe du Calendal s'efforce en effet de proposer un concept régi par les valeurs de sérénité, de plénitude et de salubrité.



Un hôtel de charme

L'hôtel propose 38 chambres décorées dans un style provençal. Bien orientées, elles offrent à leurs hôtes une vue unique sur les arènes, le théâtre antique, le jardin ou encore sur les rues typiques arlésiennes. Les touristes étrangers ou même les Arlésiens découvrent ou redécouvrent toute la beauté de la Provence, des Alpilles, de la Camargue et bien sûr de la ville romaine.

L'hôtel est construit autour d'un grand jardin, où trône un micocoulier centenaire. Lors de la belle saison, les convives profitent pleinement de ce véritable havre de paix à l'ombre des palmiers, des pruniers et des figuiers du jardin. Les lieux enchantent tous ceux qui y pénètrent. Toutes les essences présentes évoquent la Provence. Quant à l'ambiance "zen" qui y règne, elle est propice à la relaxation et la détente des clients.

Un service restauration en harmonie avec les lieux

Cécile et Frédéric Jacquemin se sont entourés de Roger Merlin. Ce dernier occupe le poste de consultant en gastronomie au sein du conservatoire de la cuisine méditerranéenne. Ensemble, ils ont établi une carte qui privilégie une alimentation saine et diététique à base de produits issus de l'agriculture biologique.

Le Calendal dispose de trois espaces de restauration : "Au jardin du Calendal" est un restaurant d'été ouvert de mars à octobre. La carte accorde une large place aux assiettes fraîches et gourmandes.

“Olipan” est le nom attribué à l'espace dédié à la vente à emporter. Ouvert tous les jours de 8h à 21h, l'idée qui y est proposée est simple. De jolis sandwiches confectionnés avec du pain bio, des salades et des tartes inspirées du régime méditerranéen sont vendus aux passants. Pains multi-céréales et huile d'olive sont largement employés pour leurs effets bénéfiques sur la santé.

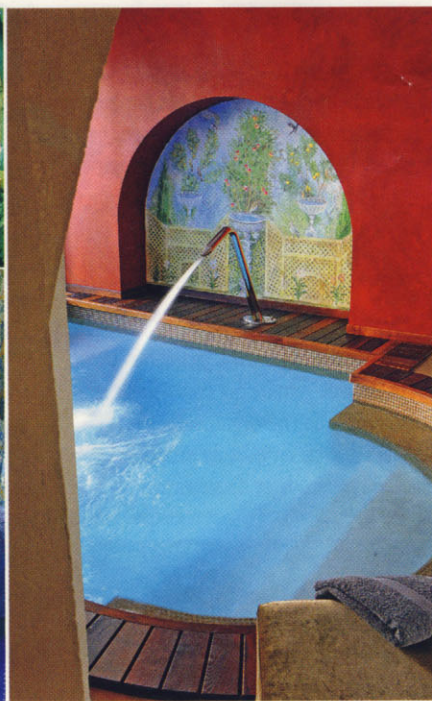
Hôtel / Restaurant Le Calendal

5 porte de Laure
13 200 Arles
Tél. : 04 90 96 11 89

Enfin, “La Veranda du Calendal” est un salon de thé ouvert tous les jours de 12h à 19h. Cet endroit charmant propose à ses visiteurs une pause gourmande, au chaud près de la cheminée l'hiver, ou au frais dans le jardin l'été. Sur la carte, les clients découvrent une large gamme de thés ainsi que de délicieuses pâtisseries régionales.

Un spa aux allures de bains romains

Afin de compléter leurs prestations destinées au bien-être de leurs clients, le couple n'a pas hésité à investir près de 450 000 euros pour aménager un spa intérieur aux allures de bains romains.



Les conseils de Frédéric Jacquemin :

- Confiance, respect et implication sont les mots d'ordre pour gérer une équipe
- Se tenir informé de l'actualité du secteur d'activité
- Avoir une visibilité de l'entreprise sur au moins cinq ans
- “Sentir” chaque client pour mieux cerner ses attentes

Le spa “Aux bains du Calendal” offre aux Arlésiens et à une clientèle de voyage l'opportunité de s'initier au parcours thermal romain. Ce dernier consiste à alterner les bains chauds, tièdes et froids. Des soins corporels à base de lait d'ânesse utilisé depuis l'antiquité, d'huile d'olive et d'huiles essentielles sont également proposés aux clients.

Ce qui fait de ce spa un lieu d'exception c'est d'une part, sa décoration directement inspirée des bains romains et d'autre part, sa vue unique sur les arènes.

Les termes occupaient une place essentielle dans la vie des Romains. Les “Bains du Calendal” sont appelés à occuper une place équivalente dans la vie des Arlésiens et des clients de l'hôtel.

Un pari réussi

Frédéric et Cécile Jacquemin s'efforcent d'offrir à leurs clients des prestations de qualité à tous les niveaux. Leur enjeu est également de rester fidèle à leur concept et de proposer en toute circonstance de la sérénité et du bien-être à leurs convives.

Il semblerait que leurs objectifs aient été atteints. Cette réussite, ils la doivent d'une part à leur passion pour leur métier et d'autre part, à leur mode de management de leur équipe. Confiance, respect et implication sont les mots d'ordre pour gérer leurs salariés. Dans ce cadre, ces derniers s'impliquent pleinement dans leurs missions respectives et contribuent à perpétuer la philosophie des lieux.

Comme tout professionnel, le couple s'attache à se tenir régulièrement informé des nouvelles tendances qui touchent le secteur de l'hôtellerie-restauration. Ceci en vue de toujours répondre aux nouvelles attentes de leurs clients. Frédéric, en tant que professionnel expérimenté, conseille d'ailleurs aux jeunes qui souhaitent reprendre un établissement de toujours être à l'affût des nouveautés et de s'inspirer de ce qui existe déjà. Au-delà de ce conseil, notre gérant recommande de toujours avoir une visibilité de l'entreprise sur 5 ou 10 ans afin de mieux anticiper

les problèmes et donc pour mieux les résoudre. Enfin, le plus important à son sens est de “sentir chaque client”, c'est-à-dire de déterminer en quelques instants les intentions d'un client afin de le servir correctement.

Le pari étant réussi et l'équipe bien en place pour apporter du plaisir et du bonheur aux clients du Calenda, Frédéric, Cécile et leurs enfants ont décidé de s'octroyer une année sabbatique pour réaliser un tour du monde. Ramèneront-ils à leur retour de nouvelles idées pour agrémenter leur petit havre de paix ? Sans nul doute !

JULIA GREEN