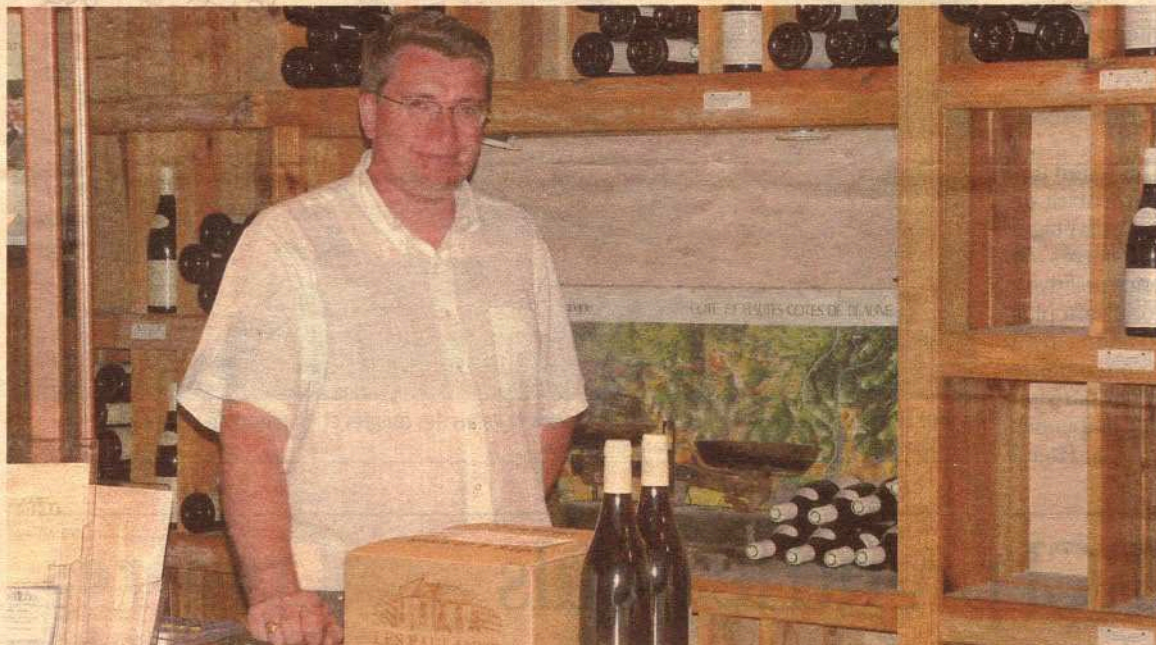


L'ancien sommelier, aujourd'hui gérant, veut séduire une nouvelle clientèle pour faire des Paulands, à Aloxe-Corton, une des bonnes adresses de la Côte de Beaune.



Christophe Fasquel veut prendre une dimension gastronomique

 L'incontournable maison bourgeoise qui marque l'entrée du village d'Aloxe-Corton est un monument de l'hôtellerie en Côte de Beaune. Datant de 1730, l'Hôtel des Paulands a d'abord été maison de négoce avant de prendre dès 1956 sa vocation hôtelière. Il est, avec l'hôtel de la Poste à Beaune, le plus ancien établissement trois étoiles du secteur. L'hôtel familial est entièrement décoré selon les préceptes « Laura Ashley » et répond, de fait, à une clientèle à 90 % étrangère. Bordé par les célèbres crus du lieu-dit les Paulands d'Aloxe-Corton, l'hôtel a donc été pendant des années l'étape privilégiée d'une clientèle internationale. Mais les temps changent et aujourd'hui Christophe Fasquel veut attirer une nouvelle clientèle. Ce Lillois d'origine a fait ses débuts aux Pau-

lands en 1986. Il est alors sommelier et vient tout juste de remporter une troisième place au concours du meilleur jeune sommelier de France. Il décide de reprendre la gérance de l'établissement dès 1995. Après de premiers résultats prometteurs (le chiffre d'affaires a triplé entre 1995 et 2001), les banques décident de le suivre. Il acquiert le fonds de commerce pour avoir les mains libres et donner vie à ses projets. Si Les Paulands offrent une restauration « basique », il manque encore une table gastronomique. Alors Christophe Fasquel investit dans des cuisines adaptées. Il recrute un jeune chef, Arnaud Rubeck, qui a fait ses armes à la Gentilhommière à Nuits-Saint-Georges et à l'Abbaye de Maizières à Beaune. Il prend même un chef pâtissier pour peaufiner le tout. L'idée est désormais de séduire une clientèle

plus large. Internationale mais aussi locale, particuliers et entreprises, en proposant des séminaires de petite taille. Piscine, restauration traditionnelle ou inventive, les clients peuvent désormais pleinement profiter de l'instant à des prix très abordables. Autour d'une bouteille de bourgogne que Christophe Fasquel vend sur table au prix caveau (+ dix euros). Un choix qu'il estime aujourd'hui incontournable face aux prix prohibitifs parfois exercés dans la restauration. Pour ce sommelier de formation, ce choix permet de faire connaître sa production. Car l'activité des Paulands repose sur un troisième pilier : le négoce de vins. Christophe Fasquel met sa patte sur une trentaine d'appellations qu'il élève lui-même en privilégiant un savoir faire artisanal...

CATHERINE ZIVI