10 DECEMBRE

EST REPUBLICAIN

Pierre Bogenez à Marly : « S'adapter et se réinventer plutôt que fermer ! »

« Être défaitiste, mettre tout le monde au chômage partiel et fermer », ce n'est pas la solution pour laquelle a opté Pierre Bogenez après l'annonce du second confinement. Le directeur du domaine de La Grange aux Ormes à Marly près de Metz, craignait de ne pas retrouver ses salariés, « comme ce fut le cas après le mois de mai », où il a dû reconstruire ses équipes : « Laissez les gens sans travail trop longtemps et ils vont ailleurs ou changent de métier. »

Pierre Bogenez, directeur du domaine de La Grange aux Ormes, sur son golf, l'été dernier. Photo RL/Pascal BROCARD

100 000 € de perte juste sur Noël

Proposant golf, restaurant mais aussi un service évènementiel s'adressant aux particuliers pour des mariages comme des repas d'entreprise, La Grange aux Ormes ne chôme jamais à cette période de l'année, entre le repas de la Saint-Sylvestre, celui Noël ou du Nouvel An. « On estime faire 10 % de notre chiffre d'affaires annuel en décembre, soit 100 000 euros de perte juste sur Noël et plusieurs centaines de milliers d'euros depuis mars dernier », confie le gérant. Pour pallier cela, tout en conservant son capital humain, Pierre Bogenez a choisi de s'adapter. Pour les fêtes, La Grange aux Ormes concocte des menus complets, dans la tradition de Noël, qui seront vendus en click and collect sur son site internet. Seuls des plats du jour, mis en bocaux pour une conservation jusqu'à 2 semaines, étaient jusqu'à présent proposés entre 10-15 euros sur internet ou dans des points de vente. Et d'ajouter avec le sourire : « On doit apprendre à se réinventer. Qui sait quand ou si l'on pourra de nouveau organiser des séminaires ? »

Clara HESSE