

Du producteur au consommateur

Le Relais de la Maye est le nouvel Hôtel-Restaurant que Jean-Marie Demets a repris en novembre dernier à Saint-Firmin-les-Crotoy. A 59 ans, il se lance dans un nouveau projet avec un concept hôtelier novateur.

A la bonne table de Jean-Marie Demets, c'est toute la richesse du terroir de la baie de Somme qui se déguste. Une cuisine traditionnelle avec tous les produits qu'offre la nature environnante. Des poissons aux viandes locales sans oublier les moules de bouchot et autres salicornes devenues célèbres. Au Relais de la Maye on préserve l'environnement, en privilégiant les circuits courts d'approvisionnement, avec des menus locaux, au rythme des saisons. Même principe pour les buffets d'entrées et de desserts. En cuisine et dans la salle, on choisit aussi des salariés du cru. « J'ai tenu un maximum à

embaucher des collaborateurs issu du tissu local, sept en tout. Je peux ainsi agir, à mon échelle, à l'économie locale. De plus, face aux touristes très nombreux, les salariés savent de quoi ils parlent lorsqu'ils donnent des informations sur notre région », souligne Jean-Marie Demets qui a également eu envie d'installer un système de distribution par robinetterie d'eau plate et d'eau gazeuse. « *A partir de l'eau du réseau et une vraie usine à gaz dans la cave, la machine donne de l'eau gazeuse à la demande. Plus besoin de faire faire des kilomètres à des bouteilles pleines puis vides »,* explique le restaurateur qui est également hôtelier.

Une brasserie, un bar et un hôtel

En effet, l'hôtel du Relais de la Maye, classé deux étoiles, dispose de sept chambres, toutes à la décoration contemporaine, et romantique. Une adresse revisitée et ouverte depuis



Jean-Marie Demets privilégie les circuits courts.

D. R.

mai dernier qui affiche déjà un taux d'occupation de plus de 40 %. Pour atteindre son objectif, le chef d'entreprise n'a pas lésiné sur les moyens. Il a dépensé plus de 200 000 € pour rénover entièrement l'hôtel et le restaurant d'une capacité de 150 couverts, et créer deux nouvelles terrasses. Il a bénéficié pour le Relais de la Maye d'un prêt d'Honneur Somme Initiative de 15 000 €. « *En plus du prêt, le réseau J'entreprends en Somme m'a aidé bien avant cela pour le montage*

de mon projet. Avant de me lancer, j'ai pu soumettre à mes interlocuteurs une étude de marché et un budget prévisionnel. Le soutien financier est certes important, mais le soutien technique et moral l'est tout autant », assure Jean-Marie Demets qui ajoute ainsi une nouvelle corde à son arc après la création en 2005 de l'Auberge de la Dune. L'affaire avait débuté avec cinq salariés et en compte douze à ce jour. Deux projets aujourd'hui complémentaires...

Kaltoume Dourouri

Somme Tourisme

Agence de développement et de réservation du tourisme, Somme Tourisme met en œuvre la politique touristique du département et a pour vocation de dynamiser l'offre en fédérant les acteurs du tourisme et en animant les différents réseaux. Association créée à l'initiative du conseil général de la Somme, elle élabore la stratégie de développement touristique ; accompagne et conseille les professionnels dans le développement de leur

activité ; veille à la mise en conformité des équipements et des démarches de labellisation, assure la promotion et la mise en marché de l'offre touristique en France et à l'étranger. Partenaire du réseau J'entreprends en Somme, Somme Tourisme met son regard de spécialiste à disposition des porteurs de projet de création ou reprise d'activité du secteur. Plus d'infos sur www.somme-tourisme.com et www.jentreprendsensomme.fr