

PATRICIA GRELOT-COLLOMB, PDG DE L'HÔTEL GRANDES ROUSSES *****

Nous faisons le pari d'ouvrir à l'année

CAROLINE FOUCHÉ



Ma + grande qualité

Je suis à la fois rigoureuse et créative.

Mon rêve d'enfant

Être indépendante et entreprendre.

Ma devise

« Le temps fait bien les choses ».

Cette maxime de Jean-Louis Dumas, l'ancien dirigeant du groupe Hermès, qui est tellement vraie.

Mon + grand défaut

L'impatience.

Alors qu'il vient de décrocher fin 2022 sa cinquième étoile, l'hôtel Grandes Rousses est dirigé par la même famille d'hôteliers depuis quatre générations. Riche d'un parcours singulier, l'arrière-petite-fille du fondateur Patricia Grelot-Collomb a su donner à son établissement un positionnement familial et haut de

gamme, riche d'innovations.

Votre famille est intimement liée à l'histoire d'Huez. Racontez-nous en quelque temps forts cette belle épopée ?

P. G. -C. Mon arrière-grand-père Joseph, qui venait de l'assistance publique, est arrivé à Huez dans les années 1900. Il avait avec lui quelques chèvres que lui avait données sa famille d'accueil et il s'est installé pour faire du fromage. Comme il savait lire et écrire, les villageois venaient chez lui pour qu'il rédige leurs courriers et à l'occasion, il leur offrait à boire.

C'est comme cela qu'il a eu l'idée de créer un café qu'il a appelé L'Espérance. Très vite, Huez a vu arriver ses premiers randonneurs de l'été, qui cherchaient à dormir en altitude. Il a donc installé dans son étable une sorte de dortoir d'alpage. Ensuite, avec mon grand-père Clotaire, il a créé le premier véritable hôtel Grandes Rousses, avec 25 chambres. Et c'est en 1954, alors que la station de l'Alpe d'Huez se créait, qu'a débuté la construction de l'hôtel sur le site actuel. Il a ouvert ses portes en 1956. C'était déjà du haut de gamme à l'époque. Et mon père Hubert a pris la suite. Quel a été votre parcours avant de reprendre les rênes de l'hôtel Grandes Rousses ?

P. G. -C. Après le bac, je suis entrée à l'école de physique de Grenoble où j'ai obtenu mon magistère, avec une spécialité en physique nucléaire et

en mécanique quantique. Ensuite, je suis partie aux États-Unis faire un MBA à Chicago, dans une business school. De retour à Paris, j'ai d'abord fait du conseil en stratégie d'entreprise pour un cabinet américain. Puis j'ai travaillé chez Hermès où je dirigeais le département « soie », chargé de la création et de la fabrication des carrés et des cravates.

Était-ce une période exaltante pour vous ? P. G. -C. Oui, j'ai beaucoup appris auprès du PDG Jean-Louis Dumas, qui était très inspirant, et de sa belle-sœur Michèle Dumas, ma N + 1 directe. Chez Hermès, elle dirigeait tout ce qui touchait à la création et à la fabrication des produits. Elle avait énormément de respect pour ses équipes, mais une exigence absolue. C'était une période faste, avec plus d'un million de carrés imprimés dans l'année. Qu'avez-vous fait ensuite ? P. G. -C. Après avoir dirigé un réseau d'une quinzaine de boutiques Céline pour LVMH, ce qui m'a permis de rencontrer mon mari, je l'ai rejoint comme directrice de son agence de communication, spécialisée dans le luxe et le prêt-à-porter. Après avoir vendu l'agence, je me suis lancée dans la promotion immobilière à l'occasion d'une rénovation de l'hôtel Grandes Rousses. Est-ce ainsi que l'affaire familiale est revenue dans votre vie ?

BIO EXPRESS

1964 : naissance à Grenoble. 1987 :



► 27 janvier 2023

[Cliquez ici pour voir la page source de l'article](#)

magistère de physique nucléaire à l'École de physique de Grenoble. 1991-1995 : dirige le département soie, chez Hermès. 1996-1998 : rejoint le groupe LVMH et dirige le réseau européen de boutiques Céline.

1998-2005 : devient directrice générale de l'agence de communication de son mari Yannick Grelot.

2012 : reprend les rênes des Grandes Rousses, à l'Alpe d'Huez.

2019 : rénove l'hôtel et crée une extension.

2020-2021 : présidente du club de l'Alpe d'Huez, regroupant les socioprofessionnels de la station. « Nous avons installé la plus grosse chaufferie à granulés de bois des Alpes. »

P. G. -C. Jusqu'en 2004, ma mère Juliette s'occupait des Grandes Rousses, puis nous l'avons mis en location-gérance jusqu'en 2011. Mais j'ai dû faire expulser le gérant, car il ne payait plus ses loyers et n'avait rien entretenu. Nous risquions de perdre notre troisième étoile. Sur internet, 72 % des clients déconseillaient de venir, tant ils étaient déçus par l'expérience. Avec mon mari, nous nous sommes demandé quoi faire, car notre vie familiale était à Paris. C'est lui qui m'a convaincue en me disant : « *Si tu ne le fais pas, tu vas t'en vouloir vis-à-vis de ton histoire familiale* ». Alors j'ai fait ma valise.

Quelle a été votre stratégie pour remonter la pente ?

P. G. -C. Il n'y avait aucune stratégie : c'était un sauvetage, en pleine saison d'hiver. J'ai pu embaucher une équipe en urgence grâce à Pôle emploi, nettoyer... pour accueillir les clients. Des entreprises locales ont pu faire les travaux indispensables. Ma sœur Nadine, qui travaille dans l'hôtellerie à Paris, est

venue me prêter main-forte pour mettre en place tout le réseau de distribution via les sites internet. Le 12 février, nous avons organisé un cocktail d'inauguration avec tous les commerçants de l'Alpe d'Huez pour leur dire que la famille Collomb était de retour ! Ce premier hiver a été vraiment très compliqué. Ensuite, l'objectif a été de nous repositionner dans le haut de gamme, car plus la neige va devenir rare, plus le positionnement des stations où il restera de la neige sera haut de gamme. Ma stratégie a aussi été de redevenir un hôtel familial, avec une très forte valeur ajoutée en termes de services et de qualité des lieux. Petit à petit, nous avons pu investir pour réaliser une nouvelle tranche de travaux et en 2015, nous avons décroché la 4^e étoile. Derrière l'hôtel, nous avons des terrains devenus constructibles : entre 2017 et 2019, nous avons construit Le Hameau de Clotaire et vendus les appartements. Cela nous a permis de financer l'extension de l'hôtel, avec le doublement du nombre de chambres, la création d'un nouveau restaurant, d'un espace séminaires...



« *Fabriqués avec de la laine naturelle, ces petits moutons qu'on trouve dans l'espace d'accueil des Grandes Rousses sont un hommage à mon arrière-grand-père Joseph, qui élevait des chèvres et fabriquait du fromage, dans les années 1900.* »

Comme l'innovation fait partie de votre ADN, donnez-nous des applications aux Grandes Rousses...
P. G. -C. En tant qu'entreprise privée, nous avons installé la plus grosse chaufferie à granulés de bois des Alpes. Nous avons aussi développé de la modularité, avec des chambres qui peuvent se transformer en salles de sous-commissions, en deux chambres séparées pour accueillir les enfants ou en salle à manger. Dans la restauration, nous innovons avec un restaurant « flexarien », dont les menus sont organisés autour des provenances des produits cuisinés : jardins, lacs et rivières, pâturages et vergers. Nous développons aussi toute une gamme de services de bien-être autour de notre spa, en utilisant l'alpinothérapie, un concept qui s'appuie sur l'altitude, le froid, la lumière, les plantes et les minéraux. Après la crise du Covid, nous faisons aussi le pari d'ouvrir notre hôtel toute l'année, pour salarier en CDI trente-cinq membres de l'équipe. Un noyau dur qui forme et accompagne ensuite la centaine de saisonniers que nous employons. Pour un hôtel comme le nôtre, la qualité du service et l'éventail de prestations proposées sont évidemment importants, mais la différence se fait dans l'atmosphère : nous l'avons voulue à la fois moderne et très chaleureuse. **MES BONNES ADRESSES**
OUR SKIER : « *À l'Alpe d'Huez, orcément. L'un de mes endroits favoris est la Combe u Loup, mais il faut y aller avec un moniteur, car c'est une piste extrêmement longue et raide. Sur une telle pente, on ne cherche pas à aller vite, mais à maîtriser la technique.* Je conseille aussi à tout le monde de se mettre au ski de randonnée : c'est quelque chose d'extraordinaire, car il





► 27 janvier 2023

[Cliquez ici pour voir la page source de l'article](#)

faut maîtriser son effort et l'adapter
à ses capacités du moment.
C'est une façon de se dépasser à
chaque fois, sans se faire de mal.
Quand je n'ai pas beaucoup de
temps, je monte au Signal et je
redescends. Cette hygiène du matin
me procure du bien-être. » ■

