



HÔTELLERIE RENAISSANCE



CHALON-SUR-SAÔNE

Saint-Georges ressuscité

IL EST L'ENDROIT OÙ IL FAUT ÊTRE POUR FAIRE DES AFFAIRES, OÙ IL FAUT DORMIR POUR APPRÉCIER CHALON-SUR-SAÔNE. EN QUELQUES ANNÉES, PORTÉ PAR LA PASSION DE JEAN-PAUL MADALENO, LE SAINT-GEORGES A RETROUVÉ TOUT SON FASTE ET UNE BIEN BELLE MODERNITÉ.

Par Dominique Bruillot – Photos : Jean-Luc Petit

C'est l'un de ces établissements intimement liés à l'histoire de leur ville. Pour Chalon-sur-Saône, le Saint-Georges Hôtel est comme une immense boîte à souvenirs dans laquelle on entend encore le froissement des robes des dames de la belle société au début du vingtième siècle, où l'on sent toujours l'odeur envoûtante des cigares de ces messieurs. Il faut dire que la maison a été érigée dans les années 1897-1998, à deux pas de la gare, comme il se doit pour un hôtel digne de ce nom. Longtemps aussi, la signature de la maison a été celle d'une table bourgeoise et généreuse, autour de laquelle, entre la poire et le fromage, se signaient les meilleurs contrats. La mémoire d'un vrai Chalonnais est elle-même indissociable du nom de Choux.

Ce drôle de patronyme, plutôt bien indiqué en fait, désigne une verticale de cuisiniers. Gérard et Yves ont tenu fièrement le piano du Saint-Georges, à partir de 1954 et pour plus d'un demi-siècle. Jusqu'à ce que l'histoire s'écrive autrement avec Jean-Paul Madaleno.

« On s'est plu ! »

Ce grand gaillard aux origines portugaises mérite lui aussi son petit chapitre historique. Sa famille est venue s'installer en France, à Roubaix, à la toute fin des années 60. Lui est né dans la foulée. Très vite, il trouve sa voie dans l'hôtellerie et devient sommelier. Puis rencontre le chef étoilé Jean Crotet, en 1990, alors que celui-ci vient d'ouvrir avec succès l'Hostellerie de Levernois.

« On s'est plu », raconte avec modestie Jean-Paul, pour évoquer cette rencontre entre un « chtit du Fado » et un Bourguignon au caractère bien affirmé. Ce bail sympathique lui ouvrira à les voies de l'entreprenariat. En 1996 il crée le Caveau de La Tour, qui deviendra rapidement une formidable réussite à Meursault, avec plus de 1 200 références, un cœur de proposition autour des grands vins de Bourgogne mais aussi des appellations du monde entier.

C'est un peu sa marque de fabrique à Jean-Paul Madaleno : tout ce qu'il touche se transforme en or. Alors, quand il apprend que l'hôtel Saint-Georges pourrait (en fait, le propriétaire était plutôt hésitant) être mis sur le marché, il tente le coup, « un peu au hasard », et finit par emporter le morceau. « On s'est





...

plu », dit encore le sommelier entrepreneur, pour décrire la façon dont l'affaire a été menée.

Tellement « plu » qu'il a investi depuis 4 millions d'euros dans le Saint-Georges, dont 300 000 récemment rien que pour le superbe Spa Nuxe ouvert aux clients de l'hôtel et à la population locale. Les chambres ont été complètement transformées, d'autres ont été créées dans une ambiance à la fois très chaleureuse et contemporaine. Autre marque de fabrique maison: le moindre détail a été contrôlé par le maître des lieux. Et, cerise sur le gâteau, Jean-Paul Madaleno, qui cherchait une solution pour donner une belle réputation à sa table, a fait une nouvelle rencontre : Georges Blanc.

« *On s'est plu !* » Voilà t'y pas qu'il remet le couvert. A croire que l'homme est doué pour la séduction et les mariages de raison dans les affaires. Emballé par le projet architectural de son interlocuteur, le chef triplement étoilé a accepté d'engager son nom sur la façade de l'établissement. Ça tombe bien car un Georges peut, en la circonstance, en révéler un autre. La brasserie Saint-Georges by Georges est même devenue la table où il faut aller pour connaître le tout Chalon.

« *On s'est re-plu !* »

Comme aux origines de l'établissement, on ne fait pas de business sans passer par l'œuf croustillant façon meurette ou la tourte de venaison marbrée de foie gras du chef Philippe Legrand. Venir trois fois dans une semaine c'est aussi avoir l'assurance d'obtenir le carnet d'adresses qu'il faut pour conquérir le marché local. « *Quand le groupe Amazone s'est installé ici, toutes les transactions ont été réalisées à notre*



table », s'amuse Jean-Paul Madaleno, qui voit désormais dans Chalon, « une ville conviviale, avec des gens sympas ». Avec Chalon, une fois de plus, il s'est « plu ». Ici, il s'est fait en peu de temps « plus d'amis que partout ailleurs ». Sans doute faut-il voir dans ce constat l'humilité et la chaleur qui caractérisent une ville qui partage ses origines entre le monde ouvrier et la ruralité. Chalon a donc retrouvé l'hôtel-restaurant haut de gamme qui lui faisait défaut et Fernand Madaleno partage avec fierté la destinée de son fils. Il est même là, tous les jours au Saint-Georges, pour régler les problèmes techniques de cette formidable machine hôtelière. Jean-Paul lui, a déjà en tête dans un autre projet, imminent : installer une deuxième brasserie à Dijon. Toujours avec Georges Blanc et ce cahier des charges drastique qui a fait le succès de la première formule. Nicolas, un chef d'origine alsacien, se prépare actuellement à relever ce nouveau défi dans les cuisines du Saint-Georges mais aussi en voyageant un peu dans les établissements de ce que Georges Blanc appelle ses « satellites ». Dans quelques années Jean-Paul Madaleno racontera sans doute cette nouvelle aventure dijonnaise en reprenant sa formule préférée : « On s'est plu ! » ■

☛ Saint-Georges Hôtel ***, 32 avenue Jean-Jaurès, 71100 Chalon-sur-Saône
Tél. : 03.85.90.80.50 - www.le-saintgeorges.fr

