

Hôtel « A de Lolo »

FLAG : Costa da Morte

Muxía, Galice

Aperçu du projet

Pour diversifier l'activité économique de sa famille, Maria Luz, une femme de pêcheur à la retraite, a ouvert un hôtel-restaurant très particulier qui a pour thème l'histoire maritime locale. Il se situe à Muxia, un site touristique très attractif où l'offre de logement n'était pas suffisante. L'hôtel-restaurant emploie cinq personnes à temps plein et quatre à temps partiel.



Avec son église romanesque en bord de mer, Notre-Dame-de-la-Barque, le petit village de pêcheurs de Muxia est l'une des destinations finales des pèlerins qui suivent le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. La légende raconte que la Sainte Vierge serait arrivée à cet endroit dans une barque de pierre pour encourager Saint Jacques dans sa prédication, ce qui vaut à la ville son immense popularité et un flot ininterrompu de touristes tout au long de l'année. La ville manquait néanmoins de possibilités d'hébergement pour accueillir ces nombreux visiteurs. Alors, lorsque Maria Luz, une femme de pêcheur à la retraite, a hérité d'une vieille maison en pierre, elle a tout de suite pensé à en faire un hôtel.



Le projet a impliqué la reconstruction et la rénovation d'une vieille bâtisse en pierre ainsi que la création d'un hôtel-boutique de 8 chambres et d'un restaurant d'une capacité de 55 couverts. La famille vise un public éduqué et cultivé, dont des artistes et écrivains, et a donc accordé un grand soin à la qualité et au design. La décoration des chambres, par exemple, illustre la riche histoire maritime du village grâce à des lampes fabriquées avec des hameçons, des tables de nuit en forme de crabe et des cartes des zones sous-marines environnantes réalisées avec des galets.

Maria Luz dirige la cuisine et le restaurant, tandis que son mari se charge d'acheter les fruits de mer et les poissons, ainsi que de lever des filets pour le chef. Tous les poissons servis sont locaux et frais. Quant aux menus, ils sont adaptés pour permettre aux visiteurs de goûter à une série de plats traditionnels. Ainsi, le menu « pèlerin » (imprimé en anglais, français, italien, galicien et espagnol) propose différentes combinaisons allant 9,50 € à 15 €.

Le restaurant peut aussi se targuer de disposer de son propre laboratoire culinaire, où Maria Luz invite des professionnels de la restauration à développer de nouvelles recettes à base de poisson. Des ateliers de cuisine sont organisés à la demande et le laboratoire culinaire est ouvert à tous les hôtes et clients souhaitant préparer leur propre repas ou découvrir de nouvelles façons de cuisiner le poisson galicien. Des dégustations de vin, des expositions culturelles sur la vie marine et des présentations littéraires ont aussi lieu régulièrement dans le restaurant.

Principaux enseignements à tirer

- **Pertinence par rapport aux thèmes FARNET :** diversification, tourisme
- **Efficacité/efficience :** l'hôtel et le restaurant ont ouvert leurs portes en décembre 2011. Ils offrent aux visiteurs la possibilité de séjourner dans un hôtel vivant et de qualité, où ils peuvent profiter du patrimoine culturel et des produits locaux. La nuit est à 70 € entre mars et novembre et à 55 € durant la basse saison (petit-déjeuner compris).

Début 2014, l'hôtel avait déjà à son actif 3 400 visiteurs par an, soit un taux d'occupation de 80 % par an, avec un taux de conversion du site internet de 12 % (soit 12 réservations effectuées pour 100 visites en ligne). Le restaurant a servi plus de 12 000 clients par an. Ces résultats ont aussi permis la création de 9 emplois permanents (5 à temps plein et 4 à temps partiel) pour les habitants de la région : cuisiniers, serveurs, réceptionnistes et femmes de ménage. Quatre emplois supplémentaires sont créés durant l'été pour répondre à la hausse du nombre de visiteurs. Cette entreprise familiale réalise un chiffre d'affaires annuel de 300 000 € et un bénéfice de 90 000 €.



- **Transférabilité :** ce projet est un bel exemple pour les FLAG de régions où la demande d'hébergement des touristes n'est pas satisfaite et qui disposent d'un budget suffisant pour soutenir des projets d'infrastructure. Bien que, dans ce cas, l'investissement ait été significatif, ce projet peut aussi servir d'exemple aux femmes de pêcheurs qui disposent de chambres non occupées qu'elles pourraient transformer en logement pour touristes, à plus petite échelle.
- **Commentaire final :** les résultats obtenus jusqu'à présent poussent la famille à envisager de nouvelles idées, comme le développement d'une chaîne de télévision interne pour les chambres, la projection des ateliers de cuisine réalisés à A de Lolo et la création de leur propre gamme de souvenirs.

Coût total et contribution du FEP

- Coût total du projet : 1 087 587,08 €
- Subvention du FLAG : 187 587,08 € (75 % Axe 4 ; 25 % cofinancement national/régional)
- Autres : 400 000 € de fonds propres et 500 000 € de prêt bancaire

Informations sur le projet

Titre : Hôtel « A de Lolo »

Durée : juillet 2010 – octobre 2011 | **Date de l'étude de cas :** février 2014

Promoteur du projet

María Luz González Romero | info@hoteladelolo.com

+34 981 74 24 22 | www.hoteladelolo.com/

Coordonnées du FLAG

Costa da Morte, Espagne | gac3@accioncosteira.es | +34 626 104 619

www.accioncosteira.es | [FLAG factsheet](#)

Éditeur : Commission européenne, direction générale des affaires maritimes et de la pêche, directeur général.

Décharge de responsabilité : La direction générale des affaires maritimes et de la pêche est responsable de la production de ce document mais pas de son contenu. Elle ne garantit pas l'exactitude des données.