


# Château de Pondres : dix ans de travaux pour une nouvelle vie

mardi 8 août 2017 12:00

 Ajouter à mes favoris  
Etre alerté

 Ajouter un  
commentaire

 Retour

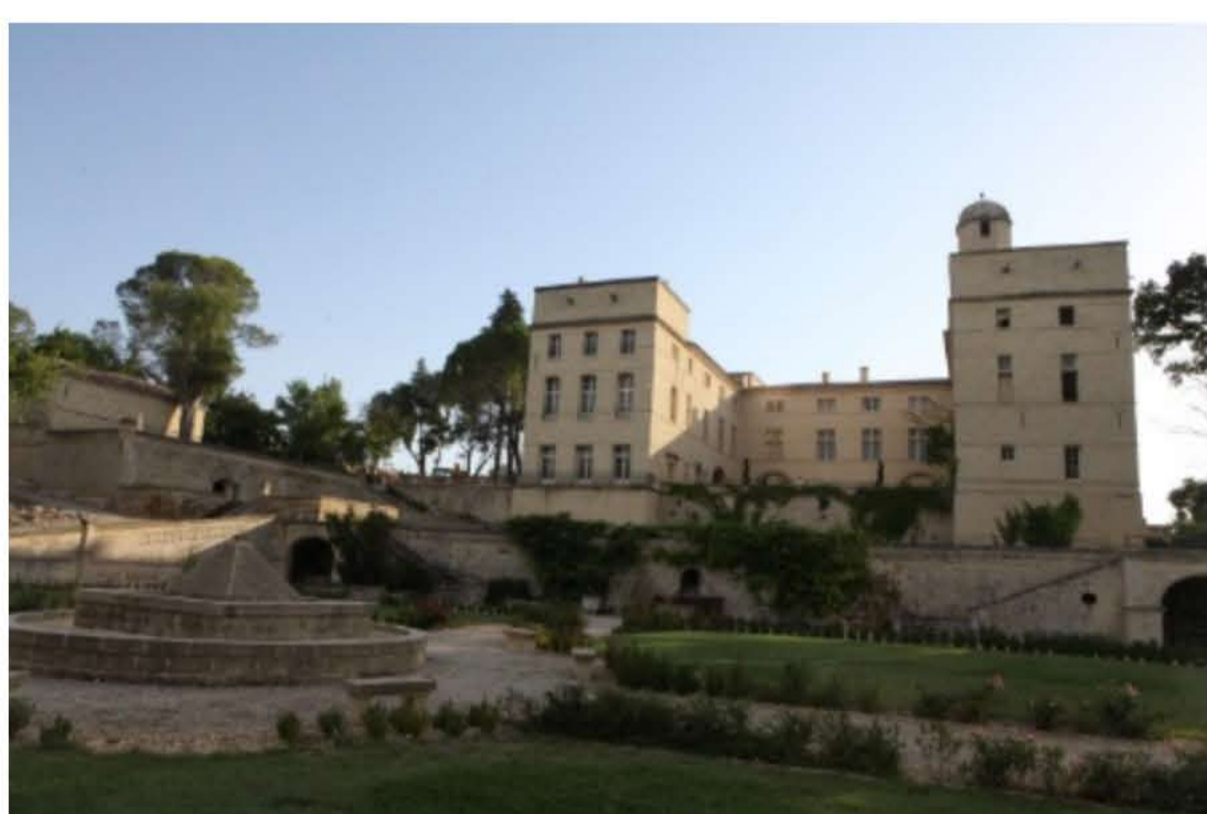


Ça m'intéresse !

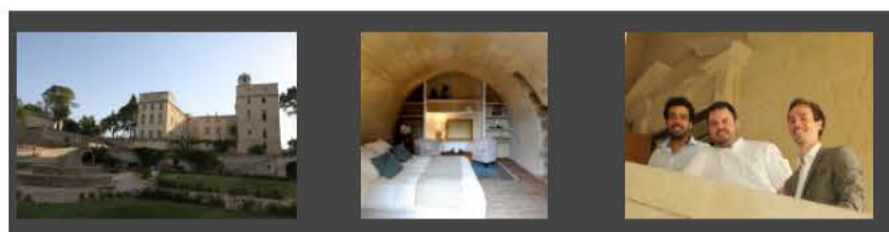
Partager : [LHR Contacts](#)



**Villevieille (30)** Porté par **Éric Mauz**, le projet de restauration de ce monument historique devait aboutir à la création d'un espace dédié à la culture. Finalement, c'est un hôtel qui a ouvert ses portes fin avril suivi d'un restaurant début juillet.



Le château de Pondres a bénéficié d'une restauration menée avec soin sous le contrôle des Bâtiments de France.



Chargé d'histoire, le château de Pondres, à Villevieille dans le Gard, semblait destiné à tomber en ruine. Alors qu'il avait atteint sa forme actuelle au XVII<sup>e</sup> siècle, la Révolution et l'incendie qui suivit le mirent en péril. Le coup de grâce fut porté avec un nouveau sinistre plus d'un siècle plus tard. Différents propriétaires s'y succédèrent et le conseil général du Gard, pour préserver cet élément du patrimoine classé à l'inventaire des Monuments historiques en 1991, l'a acquis à son tour sans pouvoir toutefois dégager les moyens financiers pour assurer sa restauration.

Finalement, c'est **Éric Mauz**, ingénieur des ponts et chaussées et chef d'entreprise, qui est tombé sous le charme du lieu. *"En 2006, il a eu un coup de coeur, explique **Antonio Mauz**, son fils, aujourd'hui directeur de l'hôtel. Mais il fallait agir vite. L'architecte des bâtiments de France donnait entre cinq et dix ans d'espérance de vie à l'aile nord tellement elle était délabrée. Le projet de mon père d'en faire un lieu dédié à la culture a été retenu et ce fut le début de dix ans de travaux..."*

## Douze chambres de plus dans un an

Faisant l'objet de contrôles réguliers, le chantier a été mené par les salariés du nouveau propriétaire qui a eu pour volonté première de respecter le bâtiment et les matériaux. Il est allé jusqu'à démonter une partie du château en numérotant les pierres avant de tout reconstruire. *"En parallèle, les dépendances ont été aménagées en gîtes pour de l'accueil touristique. Plus les travaux avançaient, et plus l'idée de s'orienter vers un hôtel s'est imposée. Neuf chambres et une suite occupent le deuxième étage du château alors que le premier est constitué de salons et de salles destinées aux séminaires. Tout cela est entré en service à la fin du mois d'avril. Dans un an, nous compterons douze chambres et suites de plus dans un ancien moulin en cours de restauration. Entre les deux bâtiments, on trouvera une piscine avec un bar. Enfin, le sous-sol sera aménagé en spa afin de compléter l'offre."*

## Trois axes de développement

Un restaurant, ouvert uniquement pour le dîner en juillet et août, s'est également ajouté au projet. Le chef, **Thierry Michel** est connu à Sommières, tout près de là, pour avoir exploité le restaurant familial, L'Auberge du pont romain, avec son frère **Frédéric**. Un duo qui s'est ensuite orienté vers une formule de brasserie en lançant Chez Tibère. *"Ici, je retrouve un esprit plus gastronomique, c'est un bel enjeu et un vrai plaisir !"*

Ce restaurant dont l'idée a germé sur la fin de l'opération, est un atout supplémentaire, notamment pour susciter la curiosité de la clientèle de proximité. *"Nous sommes à une demi-heure de Montpellier et Nîmes et outre le château, le parc de 15 hectares qui l'entoure a aussi beaucoup d'attrait. Avec l'hôtel déjà classé quatre étoiles, nous avons ciblé trois types de clientèles : les touristes individuels, les séminaires de direction et les lancements de produits, et enfin les événements privés comme les mariages, baptêmes et anniversaires",* explique **Pierre Callis**, directeur commercial.

Un travail qui portera ses premiers fruits à l'horizon 2018. *"Nous ne sommes pas du métier et nous n'avons pas anticipé la commercialisation."*



**Jean Bernard**

