N°14



Ex auberge du Tékrour

Sommaire

Des changements dans la gestion de la maison Nouvelles brèves

Informations générales

Dans le contexte socioéconomique local, au bout du bout du Sénégal, là dont les dakarois disent : « Hé, Podor, dafa tang, dé ! » (Oh là là, Podor il y fait très chaud !), gérer un petit réceptif de six chambres avec un statut d'entreprise hôtelière relevait du pari perdu. Ce qu'un inspecteur des impôts nous avait d'ailleurs dit il y a quelques années en nous prédisant une faillite à court ou moyen terme.

Nous avons quand même relevé ce défi, nous nous sommes battus et avons tenu bon, sans retour sur investissement, c'est clair, mais sans plongée dans le rouge, non plus, bien que lourdement imposés, au point d'entrevoir le mur. Quand le Covid a pointé son nez, nous avons pris la décision d'arrêter, avant de nous y fracasser. Et puis, sur les conseils d'un autre agent du fisc, nous avons réouvert l'Auberge, avec une fiscalité allégée et des perspectives un peu plus clémentes. Mais gérer une entreprise dont le personnel est payé à plein temps et à l'année dans un contexte où les clients sont rares, et le taux de remplissage aux alentours de 30%, cela ne relevait plus du défi mais du suicide. Nous aurions pu débaptiser cette lettre « Raconte-moi ta maison » et l'intituler « Chroniques d'une mort annoncée ».

Aussi avons-nous jugé plus raisonnable, en juillet dernier, de cesser les activités de l'Auberge, de sortir du statut d'entreprise, avec tout ce que cela comprenait de charges et de contraintes, et de revenir à ce qui fut notre motivation première : une maison de campagne et d'amis habitée par tout ou partie de ses propriétaires, avec des chambres à louer, voire une table d'hôte, et une équipe allégée et saisonnière, une maison d'hôtes, pour être précis.

La nouvelle formule.

La maison est toujours là, ses propriétaires n'ont pas changé, les chambres sont prêtes à recevoir des hôtes, et pour les repas, c'est sans doute le restaurant qui proposera des formules plus simples, à base de produits locaux, mais aussi des *traditions locales*, en matière culinaire, un peu métissées aussi, avec des plats à connotation européenne toujours, comme les *tortillas* espagnoles, mais aussi et de plus en plus, africaines, sénégalaises, voire maghrébines. Celles et ceux qui ont eu la chance d'en déguster, se souviennent des *tajines* maison.

Abel Ndong est toujours aux manettes, déchargé du poids d'une équipe usée et, on l'a dit, calée sur un rythme de travail en décalage avec la réalité du marché et du terrain. La nouvelle équipe sera allégée, un peu familiale, sans doute, calée, cette fois, sur les saisons, avec des emplois saisonniers, donc, et des stagiaires, aussi, tant la maison est proche des centres locaux de formation, en mal de terrains d'application.

Du point de vue fiscal, il serait bon de bénéficier d'un statut de maison d'hôtes, mais il n'en existe pas au Sénégal. C'est tout le problème. Abel va devoir discuter avec ses pairs du service des impôts pour trouver le bon équilibre et le bon statut.

Les nouvelles références

Exit donc l'Auberge du Tékrour, avec sa connotation *entreprise* et tout ce qui s'y rapporte. La maison retrouve son nom premier : *Maison Guillaume Foy* et sa fonction première de *Maison d'hôtes*, on l'a vu ci-dessus. Cela nécessite de faire pas mal de corrections en termes d'en-têtes, de titres, d'intitulés de factures, de tampons, et d'autres accessoires qui rappellent que l'on a dormi dans un lieu donné et payé une facture épônyme.

C'est chose faite pour la partie Internet.

La Maison Guillaume Foy a son site propre : www.maisonguillaumefoy.com
Et une adresse mail pour les informations, tarifs, contacts : info@maisonguillaumefoy.com

Merci de les utiliser et de le faire savoir autour de vous pour nous faciliter l'identification sur les plateformes et moteurs de recherche. Plus il y aura de visites, plus nous serons visibles.

Les petits travaux effectués avant la réouverture d'octobre

La cessation d'activité avec son arsenal de dépenses liées aux salaires, congés et autres indemnités de licenciement, ayant sérieusement asséché les finances de feue l'auberge, en cette fin de saison qui, heureusement, avait été assez bonne, c'est avec l'appui de la SCI du Tékrour (propriétaire des murs) et d'Éric, qu'Abel a pu préparer la rentrée d'octobre. Ce, pendant une dizaine de jours, avec un appui efficace d'Éric junior (fils de Boris et petit-fils d'Éric) et Mohamed (fils d'Alioune - qui a suivi les premiers travaux de restauration de la maison en 2002, et de fait, fils de la maison).

Abel et Eric ont discuté des changements à opérer, trié les documents, rangé le bureau, listé les choses à faire (fiches de contrôle, facturiers, tampons, nouveau Registre de commerce, et autres), modifié les contrats de fourniture d'eau et d'électricité, et autres. Les jeunes, de leur côté, ont nettoyé les étagères, tiroirs, cuisinière et autres paillasses de la cuisine, repeint les placards dont ils ont tapissé les étagères.

Pendant l'hivernage, nous avions lancé la fabrication de nouveaux volets pour la chambre Banon, suite à leur arrachement par un vent violent en août, et fait réparer le toit où des tuiles avaient été emportées par le même vent.

Quelques images









La saison 2025/2026

La saison a redémarré début octobre après une contribution active du gardien, Abdoulaye Doro Ly, qui a assuré l'intérim entre les deux gérances, et reçu les premiers clients.

Abel a pris le relais avec sa petite famille, Véronique, son épouse, et les enfants, dont un certain petit Eric, appelé Papa, qui fêtera son premier anniversaire dans la maison début 2026. Il y a du pain sur la planche, mais déjà pas mal de réservations, dont nos incontournables amis et partenaires de Case, entraînés par Odile Leblanc, qui seront là début décembre, pour travailler et profiter du Festival des blues du fleuve, organisé chaque année (ou presque), par Baaba Maal.

Abel a d'emblée ajouté sa touche aux équipements en réfectionnant la lingerie dont les étagères étaient envahies de poussière et autres margouillats. La création d'un placard étanche va changer la vie de la femme de ménage.



Site et courriel de la Maison Guillaume Foy

www.maisonguillaumefoy.com - info@maisonguillaumefoy.com

Contact gérant Abel Ndong : abelndong@yahoo.fr
Téléphone (00 221) fixe bureau : 33 965 16 82, Abel Ndong : 77 526 52 00, 77 249 86 65

SCI du Tékrour

ericsilvestre@yahoo.fr / plas.schwoerer@gmail.com / michelescalbert@wanadoo.fr / sgfongs@yahoo.fr