

À 50 ans, **Thierry Suchet** affiche une belle réussite professionnelle avec trois agences immobilières et un beau parcours débuté en 1992. L'an dernier, cependant, il prend la décision de tout vendre et de changer de métier. *"L'immobilier, j'en avais fait le tour. En revanche, j'étais toujours aussi passionné par la grange de mon grand père, **Pépé Nicolas**, située au milieu des alpages et transformée, il y a vingt ans, en buvette. Ce qui m'a fait faire le grand saut, c'est quand j'ai appris qu'une piste de ski allait passer à côté. Je me suis dit que c'était une aubaine à ne pas négliger. Entre Les Menuires et Val Thorens, nous pouvions attirer de nombreux clients, midi et soir."*

Thierry Suchet va convaincre son frère **Éric** et son cousin, **Bruno**, de se lancer dans l'aventure. De gros travaux sont nécessaires, de l'ordre d'un million d'euros. Il faut ensuite obtenir les autorisations administratives. Un des plus gros obstacles est l'aménagement. Il faut créer un chemin d'accès car le futur établissement est loin d'une route carrossable, faire venir l'électricité et l'eau et créer l'assainissement. *"Pour que le modèle économique soit rentable, nous avons besoin de 120 couverts en terrasse et 100 couverts à l'intérieur, et du stockage sur 90 m², car en hiver, l'approvisionnement se fait en motoneige."* Les travaux sont également soumis aux conditions climatiques. Impossible de continuer le chantier entre janvier et avril. *"Cependant, nous avons bien ouvert en temps et en heure, grâce à notre maître d'oeuvre, qui connaissait les contraintes."* L'épouse de Thierry Suchet, Magali, s'occupe de l'aménagement intérieur. Elle a transformé ce qui était une grange en refuge contemporain et douillet.

Trouver un concept

Il reste alors encore à construire un concept qui attire la clientèle. *"Des restaurants d'altitude, il y en a beaucoup. Pépé Nicolas devait être différent. Je n'ai pas voulu effacer l'histoire des lieux. Mon grand-père prenait des bêtes en estive. Il ne pouvait en être autrement chez Pépé Nicolas."* Thierry Suchet trouve donc des animaux et engage deux bergers, ce qui augmente la masse salariale. *"Les fermiers du coin étaient contents de nous louer leurs bêtes. Ils touchent une indemnité en fonction de la production de lait."* Cette attraction fait la différence : dix vaches, soixante-dix chèvres mais aussi ânes, chevaux, cochons, canards, pintades, poules, lapins, agneaux... attirent une clientèle touristique et locale. *"Les clients arrivent à pied dans un lieu loin de toute habitation et de toute route avec vue sur les montagnes. Ils assistent à la fabrication des fromages, à la traite, caressent les chèvres et les cochons."*

Le restaurant joue la carte du traditionnel (plat du jour : 14,50 €, 20-25 € à la carte). Autre bonne idée : la boutique de produits dérivés (miel, fromages, peaux de mouton...) fonctionne bien. Malheureusement, peu de temps après l'ouverture, Éric Suchet est emporté par la maladie. Son fils, **Valentin** a choisi de reprendre le flambeau. C'est lui qui s'occupe désormais des visites guidées pour la traite et la fabrication du fromage. *"J'ai pu réaliser ce rêve, car je passais tous les étés chez Pépé Nicolas, rappelle Thierry Suchet. Il ne faut pas se lancer au hasard. Il est important de bien connaître la montagne pour concrétiser un tel projet."*

Fleur Tari

Le conseil du jour

"J'ai choisi un cuisiniste et des artisans locaux. Ils connaissent les contraintes d'un chalet d'alpage. Si le piano tombe en panne en plein hiver, ils n'hésiteront pas à monter en motoneige pour réparer. Je ne trouverais pas cette flexibilité ailleurs."

Chez Pépé Nicolas
73440 Saint-Martin-de-Belleville
Tél. : 06 09 45 28 35

