

Le Mensuel
du 3 novembre
2005

HORIZONS LOINTAINS

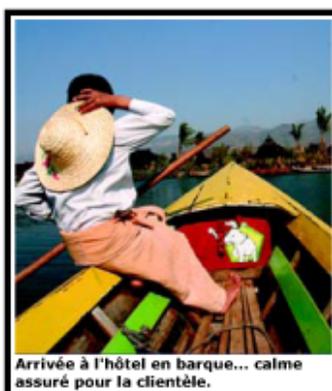
L'Hôtellerie
Restauration

Birmanie Yannick l'Oléronnaise et Misuu la Birmane sont complices à la vie comme au boulot. Le couple Borit gère depuis 7 ans avec humanité et réussite un hôtel fort couru, créé à la force des bras et conservé depuis contre vents et marées. Deux personnes, deux personnalités, deux destinées à l'origine d'un projet devenu progéniture.

Gaëlle Girard

À l'hôtel Inle Princess Resort

Une success-story franco-birmane...



Arrivée à l'hôtel en barque... calme assuré pour la clientèle.

Yannick Borit, fils d'ostréiculteur ébéniste reconverti pompier, n'avait jamais quitté la France avant de rencontrer sa femme. Il apprend le métier d'hôtelier



On accède à l'hôtel uniquement par bateau.

sur le tas, chez les parents de Misuu en Birmanie. Puis il poursuit sa formation par 1 an de management-training au sein d'une chaîne hôtelière de renom, avec son épouse, bien après les débuts du Inle Princess Resort. Quant à Misuu, vive et volubile, parlant des mains 'à la méditerranéenne', elle s'exile à 17 ans en Suisse puis en France, sans parler un mot de français : les universités de son pays ont fermé. Il faut partir. Se former au métier en école hôtelière ultracatholique, où elle repasse le linge liturgique chaque dimanche avant la messe. Leur rencontre ? Un coup de foudre à Paris, où Yannick Borit fait ses armes de gars de caserne, et Misuu celles d'apprentie hôtelière à la Maison de la Chine et d'Indochine. Deux destins croisés et scellés un soir d'août où la Birmane en exil s'entend annoncer par le pompier en goguette : "Tu seras ma femme." Prémonition ? Yannick préfère parler d'"*intuition masculine*". Tous deux flattent depuis leurs énergies conjuguées, sans orgueil, du haut de leurs 33 printemps.

Complices et complémentaires

Le couple Borit est le fier géniteur d'une affaire qui roule : l'Inle Princess Resort, un complexe haut de gamme en pleine expansion, situé sur les rives du lac éponyme, en Birmanie. Ce haut lieu touristique attire chaque année toujours plus d'Occidentaux sur ses eaux tranquilles, malgré la situation politique délicate qui règne au Myanmar. Cependant, il fallait bien plus que la junte actuellement au pouvoir pour freiner ce couple hors normes



S'inspirant d'un temple Shan de la lointaine cité de Kiengtum, la construction imite la pagode, typique de la région du triangle d'or, avec ses toits à triple étage.

dans sa volonté de bâtir et d'entreprendre. Ainsi naquit le Princess Inle Resort Hotel, rêve d'enfance de Misuu, et fruit d'un mariage mixte alliant architecture tribale, organisation familiale et management à l'européenne.

Ils désiraient leur 'Princess' accueillante et sereine, à l'image de la vie lacustre qui s'écoule au pied de ses balcons : végétale, vêtue de tek et de textiles bruts. Une princesse luxueuse qui séduit une clientèle aisée en quête d'hébergement de qualité et de service. Un standing encore rare au Myanmar et pratiquement inexistant sur ce lac reculé. Sa particularité ? Le style ethnique Lanna de ses 46 bungalows.

S'inspirant d'un temple Shan de la lointaine cité de Kiengtum, la construction imite la pagode, typique de la région du triangle d'or, avec ses toits à triple étage. Prédominance du bois, bambou et tek, de la toile de fil de lotus pour le linge et les tissus d'ameublement. Des matières brutes, délicates, élégantes. Un concept hôtelier efficace qui mise sur la simplicité et le volume des intérieurs tout autant que sur la sérénité des lieux. On y accède uniquement par bateau, le long de canaux serpentant entre jardins flottants et villages sur pilotis. Au crépuscule, quand le ciel s'embrase et miroite sur la surface de l'eau, l'Inle Princess s'habille du rouge du couchant, et ses terrasses-pontons semblent se fondre dans ce paysage rougeoyant. On dit alors que le pourpre s'échappant des eaux n'est autre que celui d'une princesse morte prématurément, déposée dans un vaisseau qui sombra dans le lac. Son sang le colore depuis lors. Un minuscule îlot de terres boisées, à quelques arpents de là, indiquerait la sépulture de la princesse disparue dont le nom baptise le resort. Une genèse de légende pour un hôtel qui évoque parfois les mille et une nuits... façon birmane.



Le bar conviviale du Princess Inle.

Propriétaires au terme de 7 saisons

Quant à Yannick et Misuu Borit, il faut les écouter narrer leur aventure d'hôteliers débutants et d'entrepreneurs en terre de dictature. Car c'est une épopée que ce projet parti de rien, rentabilisé dès ses débuts puis remboursé intégralement en 7 saisons. Misuu raconte : *"On avait 20 000 dollars d'économie, un enfant en bas âge et un permis de construire obtenu de haute lutte par mon père, sans garantie de propriété tant que les crédits seraient en cours. Il a fallu emprunter auprès de la famille de Yannick, des amis, hypothéquer les biens de mes parents, leur maison, celle de mes grands-parents et la guest house qu'ils possédaient à l'époque, en 1997. En 18 mois, 14 bungalows sont sortis de terre. Puis la chance nous a souri : une compagnie d'assurance belge souhaitait organiser un séminaire pour ses cadres sur le lac, mais avait besoin du double en matière d'hébergement. Cette société, qui avait choisi le Princess, nous a donc financés à taux 0 la construction de 15 nouveaux bungalows, frais à déduire de leur note à venir ! Aujourd'hui, nous avons triplé la*

capacité d'accueil et remboursé intégralement nos dettes : on est enfin propriétaires et heureux de l'être !" Amortissement et croissance rapides figurent la bonne santé de cette entreprise qui emploie 170 permanents et 40 saisonniers, tourne à 65 % d'occupation à l'année et facture ses chambres de 160 à 180 E la nuit. Tarif élevé, mais nécessaire, à la viabilité du projet : 95 % du taux de remplissage est redevable aux agences de voyages dont les marges, souvent généreuses, se bâtissent à la hauteur du service rendu. Quant à la clientèle, à 50 % française, elle semble ravie de fréquenter ces lieux où elle trouve calme, confort et l'attention d'un personnel satisfait de travailler pour le couple Borit. C'est que ces 'écopateurs' cultivent la philosophie du management participatif, de la démocratie insufflée au négoce, ce qui semble plutôt bien fonctionner. *"On réunit tous les jours le staff en debriefing, et on les pousse à participer aux débats, à proposer des solutions aux problèmes qu'ils*

évoquent. La débauche ? Nous n'en souffrons pas", nous assure Yannick, qui a su vite convaincre ses employés qu'il valait mieux pouvoir réveiller son patron à 3 heures pour un médicament que de recevoir un salaire, certes plus élevé, mais sans aucune autre contrepartie. "Le secret réside, à mon sens, dans l'honnêteté et la justice. La réussite du Princess dépend de nos salariés ; nous leur devons le respect." Misuu ne dit pas autre chose en reprenant à son compte une maxime paternelle : "On a toujours du succès quand on met le coeur à ce que l'on fait." À leurs débuts, elle se charge de traduire tous ses cours d'école hôtelière en birman pour son personnel débutant.

Côté fournisseurs, la place d'honneur revient de droit aux artisans locaux qui se retrouvent sur tous les fronts : des primeurs de saison aux peignoirs de lin fin tissés sur le lac, et tout au Princess vient de l'État Shan. "Ce sont les villages qui font marcher le resort, pas l'inverse", dit Misuu.

L'affectif au coeur de leur affaire

Alors, on prend soin des "enfants", comme les Borit nomment leur staff : aménagement d'un terrain de foot et de basket, autogestion des maisons du personnel, formation continue et stage de 1 mois chaque année dans les 2 grands hôtels de Yangon. Ce qui s'ajoute aux actions humanitaires annexes menées sur le lac, comme la participation au financement d'orphelinats et d'écoles dont le manque se fait cruellement sentir au Myanmar. "Ces projets comptent beaucoup pour nous, et nous en sommes fiers", assurent les Borit à l'évocation du rôle presque social qu'ils jouent sur le lac.



L'hôtel est doté de chambres spacieuses.

Une fierté bien méritée, aussi imputable à la complémentarité du binôme : à Misuu les chiffres et à Yannick les idées. Et des idées, le Français semble en avoir à foison. Comme celle de fabriquer des abat-jour géants en toile d'ombrelle pour un éclairage multicolore, ou celle d'un four à poterie pour une clientèle en mal d'activité manuelle. "Mon mari est un rêveur, confie Misuu. Il est capable de me réveiller à 2 heures pour me raconter sa nouvelle lubie." "Ma femme est une bavarde !", rétorque Yannick, pas fâché pour un sou. Intimité et humour, le couple partage la même philosophie du métier. Et placent l'affectif au coeur de leur affaire.

Il est vrai qu'on se sent bien au Princess. L'accès au chenal du resort étant interdit aux bateaux à moteur, le lieu bénéficie d'une tranquillité inégalée. Un côté paisible qu'apprécie la clientèle en passe d'allonger la durée moyenne de son séjour. Ce qu'encourage fortement le couple qui cherche sans cesse à moderniser les installations et à innover en matière de divertissement. D'où le projet de proposer des cours de reiki et de cuisine birmane, celui d'agrandir le spa et de voir enfin s'ouvrir la cave à vins-espace de dégustation en cours de construction. C'est qu'il faut continuellement se renouveler et répondre aux demandes parfois fantaisistes des clients. Comme celle, par exemple, de Mike Jagger, qui ordonna qu'on tende sa chambre de noir. Ou plus récemment, quand il fallut déménager la réception de ses installations informatiques pour qu'un groupe de cadres en séjour incentive puisse dîner à l'écart des autres clients de l'hôtel... Mais Yannick et Misuu Borit ne se laissent guère démonter par si peu ! Et s'évertuent à rendre le séjour de leurs clients le plus agréable possible. ■

zzz36v zzz22v zzz70

RENCONTRE AVEC DELPHINE GODARD, 21 ANS, CHEF PÂTISSERIE-CUISINE AU SEIN DE L'ÉQUIPE EXCLUSIVEMENT FÉMININE DU INLE PRINCESS RESORT HOTEL

L'Hôtellerie Restauration Comment êtes-vous arrivée jusqu'au lac Inle ?

Delphine Godard J'ai été contactée par Misuu Borit, qui cherchait un chef à la double expérience cuisine-pâtisserie parlant anglais. Elle s'est naturellement adressée à l'école où nous avons toutes deux faits nos classes. Je travaillais alors à Londres. Après un court entretien téléphonique, j'ai immédiatement accepté. Mon rêve était de voir l'Asie que je ne connaissais pas et dont les mystères



Delphine Godard et Misuu ont fait toutes les deux leurs classes dans la même école.

m'attiraient. C'était une véritable opportunité de découvrir un endroit aussi pittoresque qu'Inle, tout en travaillant pour l'hôtel Inle Princess dont l'équipe est vraiment chaleureuse.

Votre rôle au Princess ?

Yannick et Misuu Borit m'ont chargée d'apporter la touche française qui manquait à l'équipe en cuisine, exclusivement birmane. De plus, la clientèle était vraiment en mal de croissants au petit-déjeuner ! Depuis mon arrivée, je me suis entièrement consacrée à la pâtisserie et à l'élaboration de la nouvelle carte des desserts. J'ai eu envie d'utiliser les produits locaux : les arachides pour les coulis, le miel et les fruits pour les sorbets. À présent, je travaille à la confection des plats en collaboration avec les deux autres chefs. On conserve un menu local Intha-Shan, avec une carte birmane et des recettes fusion mélangeant goûts asiatiques et européens. Resteront toutefois des plats purement franco-français. Par ailleurs, on propose également une assiette de fromages locaux, produits par un Suisse expatrié qui a monté sa propre fromagerie à Yangon !

Quelles sont vos tâches au sein de l'établissement ?

Je forme beaucoup : il faut tout apprendre au personnel dont on oublie souvent que 80 % n'ont pas l'électricité chez eux. Malheureusement, il n'existe aucune école hôtelière en Birmanie. Les employés ont soif d'apprendre mais restent timides, effacés ; ils ne disent jamais non ou qu'ils n'ont pas compris. Cependant, ils commencent à prendre confiance en eux et exercent désormais un peu d'esprit critique. C'est très enrichissant de comprendre l'autre et de faire en sorte de l'impliquer dans le quotidien. Aussi, on s'attache à faire participer le personnel aux dégustations et aux prises de décisions quant aux choix en cuisine.

Quel bilan tirez-vous depuis votre arrivée au Princess Inle ?

C'est une expérience humaine avant tout et une occasion unique de prendre des initiatives. C'est le premier boulot où j'ai la possibilité de créer, ce qui n'est pas souvent le cas en Europe où cette liberté de mélanger les goûts reste marginale. Ici, on peut se permettre d'inventer des menus originaux.

Pensez-vous que vous resterez ?

Oui, bien sûr, j'aime finir ce que je commence : il y a encore beaucoup de choses à faire à long terme ici, et j'ai bien envie d'avancer. En outre, on se plaît vite à l'expatriation qui donne de nouvelles habitudes de vie : l'ailleurs devient vite un autre chez soi. L'isolement ne me pèse pas ; même si avant je vivais à Londres, je goûte désormais au calme d'Inle.

[Article précédent](#) - [Article suivant](#)

Vos questions et vos remarques sur le [Forum](#) - [Info](#)

[Rechercher un article](#)

L'Hôtellerie Restauration n° 2949 Magazine 3 novembre 2005 [Copyright ©](#) -
REPRODUCTION INTERDITE

