

**EN RAISON DE LA CRISE SANITAIRE EN COURS ET JUSQU'A NOUVEL ORDRE, LA  
RESIDENCE HOTELIERE ET LE RESTAURANT DU COLOMBIER DE VILLECROZE  
VOUS INFORMENT QUE  
LES BONS PLANS ET IDÉES LOCATIONS SONT ANNULÉS!**

## **LES BONS PLANS DU COLOMBIER**

Découvrez votre "appartement" à Villecroze!

Profitez d'un prix très préférentiel pour une location longue durée et appréciez les atouts et charmes de notre résidence hôtelière, au cœur du village de Villecroze calme et élégant, à proximité bien sûr de toutes les commodités..

### **Bénéficiez de conditions exceptionnelles !**

- ^ La Taxe de Séjour offerte pour une location longue durée
- ^ Location à la semaine : 150€ ttc
- ^ Location à la quinzaine : 250€ ttc
- ^ Location au mois : A partir de 300€ ttc

### **Résidence hôtelière du Colombier**

185, Route de Draguignan 83690 Villecroze

[www.lecolombier-var.com](http://www.lecolombier-var.com) – [contact@lecolombier-var.com](mailto:contact@lecolombier-var.com)

# VILLECROZE



**LOCATION D'ESPACES**  
*PROFESSIONNELS ou PRIVÉS*

**de 1 JOUR à 1 MOIS**

**POP UP STORE / SHOWROOM**  
**SALLE RESTAURANT**  
**CUISINE PROFESSIONNELLE**  
**SALLE RÉUNION OU FORMATION EQUIPÉE**  
**PARKING PRIVÉ**

# VILLECROZE



**LOCATION**  
**APPARTEMENTS MEUBLÉS**

**de 1 JOUR au MOIS**

**STUDETTE**  
**STUDIO**  
**3 PIÈCES**

VILLECROZE

# Vers une académie des métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Depuis le 3 avril, Frédéric Ruinet a ouvert un établissement dans les locaux de l'ex Colombier dont l'objectif est la formation de jeunes souffrant de handicap. Une très belle aventure

**F**rédéric Ruinet réalise le projet de sa vie. Formateur en restauration pour les travailleurs handicapés, il vient d'ouvrir son entreprise à Villecroze.

Après avoir racheté le restaurant du « Colombier » et la résidence hôtelière, il a créé un « Apart-hôtel » constitué de trois appartements pour la partie hôtel et six chambres avec un restaurant. Frédéric, profondément humaniste, est convaincu qu'il y a une place dans la vie active pour ces jeunes en situation de handicap, et sachant qu'il y a dans la région 1400 demandes d'emploi non pourvues, lance son projet avec l'aide de Pôle Emploi, du DEA (dispositif emplois accompagnés) et de CAP emploi.

Il propose actuellement d'embaucher cinq travailleurs handicapés : un(e) réceptionniste, bagagiste, femme de chambre, deux travailleurs en cuisine et deux

pour le service.

## Horaires adaptés

Il instaure des horaires adaptés en journée continue et aux contraintes du handicap.

Deux formateurs encadreront ces jeunes : un en cuisine avec Thierry Gomez, ancien chef du « vieux soufflet » à Salernes et lui-même qui sera responsable du service.

En janvier, les équipes du « Fontclos » de Draguignan ont préparé un repas gastronomique à la truffe pour une cuisine « à quatre mains », avec le chef étoilé Claude Lecomte, ancien propriétaire du « Colombier et passionné de l'art culinaire, qui a un grand savoir-faire mais surtout une émotion qu'il exprime à merveille en ne travaillant que des produits nobles.

Frédéric trouve inacceptable de ne pas essayer de réintégrer ces



Le chef étoilé Claude Lecomte apprend à un jeune cuisinier la découpe d'un poulet.

(Photo MTC.)

jeunes dans le circuit normal pour leur permettre de se confronter à la vie de tous les jours avec ses contraintes, ses difficultés, dans le but de les voir devenir responsables. Il faut aussi voir que les jeunes qu'il emploiera seront tous salariés. Il insiste et revient inlassablement sur son objectif : trouver un travail dans la vie de tous les jours à ces handicapés, un emploi qui leur convienne en prenant en compte leurs contraintes.

Le restaurant est ouvert depuis le 3 avril du mercredi au dimanche, seulement à midi. Il est recommandé de faire ses réservations.

MTC

■ A midi formule « goût du jour » à partir de 12,5 euros et 50 % sur le deuxième couvert, un verre à 1,20, 12h-30 et 13h-15, 15€-30

Le samedi et dimanche, formule « la table de samedi » à 29,95 euros. Téléphone pour les réservations 04.94.70.63.23.