Presse écrite FRA

LA DÉPÊCHE du Midi

Famille du média : **PQR/PQD (Quotidiens régionaux)**

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **640000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**

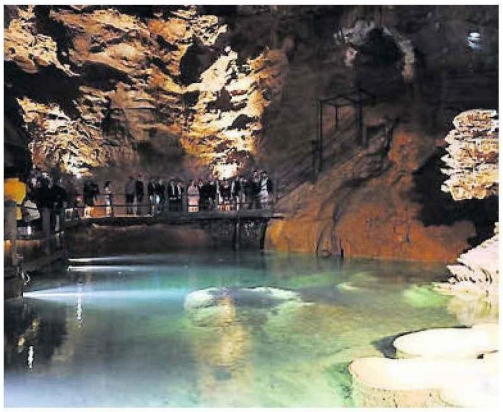
Edition : **29 decembre 2022**

P.14,21

Journalistes : **Joël Cazal**

Nombre de mots : **508**

TOURISME



/ DDM

Padirac n'a pas retrouvé les chiffres de fréquentation de 2019

Le gouffre a accueilli plus de 475 000 visiteurs sans atteindre le record historique de 2019. Entretien avec Laêtitia de Ménibus-Gravier, PDG de la Société d'exploitation du gouffre de Padirac.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

PADIRAC

Gouffre : la fréquentation n'a pas retrouvé le niveau de 2019

Après trois années marquées par la crise sanitaire, le gouffre de Padirac a pu rouvrir cette saison dans des conditions quasiment similaires à l'avant-Covid. Le gouffre a accueilli plus de 475 000 visiteurs sans atteindre cependant le record historique de plus de 503 000 obtenu en 2019. Entretien avec Laetitia de Ménibus-Gravier, PDG de la Société d'exploitation du gouffre de Padirac.

Quel bilan dressez-vous de cette saison ?

C'est un bilan mitigé car nous n'avons pas retrouvé notre fréquentation de 2019. Nous avons eu des problèmes de recrutement et, ce qui est nouveau, après avoir été recruté, certains personnels ne sont pas présentés à leur poste à certaines heures de la journée, souvent sans prévenir comme cela a été le cas durant le mois d'août. Pour certains employés, des arrêts maladie délivrés en ligne par des plateformes virtuelles de santé, sans contrôle, ont aussi créé un vrai problème. C'est très difficile à gérer et préjudiciable pour le bon fonctionnement de notre société. Les autres membres du personnel ont dû faire des heures supplémentaires et réaliser des journées à rallonge.

Laetitia de Ménibus-Gravier./ Photo SES de Padirac

Il y a eu cependant des points positifs cette saison, n'est ce pas ?

En effet, les visites explorateurs ont été très appréciées et ont connu un franc succès. Il en est de même pour la seconde cuvée de Probus 2017, un vin haut de gamme du Clos de Triguedina, qui est sortie du gouffre en juin dernier. Dans les points positifs de 2022, je n'oublie pas l'ouverture du kiosque du gouffre, une épicerie fine qui a permis de valoriser les produits locaux, en particulier le miel d'abeilles noires récolté pour la première fois sur des terrains proches du gouffre.

Quels sont vos ambitions et vos objectifs pour 2023 ?

Le gouffre de Padirac a pour ambition d'être la première cavité d'Europe. Les projets liés à la gastronomie seront pérennisés avec la sortie de la troisième cuvée des 130 ans et la deuxième production de miel made in gouffre de Padirac. J'aimerais qu'il y ait de plus en plus de produits locaux proposés au kiosque du gouffre. Le gouffre souhaite également renouer avec ses ambitions d'acteur naturel et culturel, notamment avec la mise en place d'une auberge-librairie spécialisée dans le thème de l'exploration avec des produits vintages, le retour des ateliers pédagogiques et le développement de la Padiracothèque (archives en ligne). Une attention sera portée sur le développement des visites pour les groupes, les scolaires, ainsi que les prestations VIP et les fameuses soirées « explorateurs ».

Propos recueillis par notre correspondant Joël Cazal

Laetitia de Ménibus-Gravier a aussi annoncé qu'une journée de recrutement pour la saison 2023 se déroulerait le mardi 10 janvier.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.