

N°12
Février 2023



Raconte-moi ta maison

La Maison Guillaume Foy L'Auberge du Tékrou

Sommaire

Nouveaux actionnaires et petits travaux à la Maison Guillaume Foy (Page 2)

Table d'hôtes et écotourisme à l'auberge du Tékrou (Page 3)

L'association Lappôl (Page 4)

Brèves du jour

La saison va bien, les clients se succèdent au sein de la Maison Guillaume Foy où l'*Auberge du Tékrou* les accueille avec de bons petits plats, notamment quand ils choisissent la formule *Table d'hôtes*, avec sa petite touche gastro.

Les témoignages reçus des hôtes sont parfois fort sympathiques. En voici deux tout frais, dont une photo :

« Ma compagne et moi revenons d'une magnifique croisière sur le Bou el Mogdad, suivie d'une semaine passée à l'Auberge du Tékrou. Nous y avons apprécié le cadre, la qualité des rénovations des bâtiments et les différentes initiatives de découverte et de développement, l'accueil et l'hospitalité d'Eric, d'Abel et de toute l'équipe ; et largement profité de la ville, des excursions et découvertes proposées ... »

(François et Dominique G/W)



Photo Pierre Fourgeaud

Grands et petits travaux dans la Maison Guillaume Foy

Nouveaux actionnaires : L'actionnariat de la SCI du Tékrou, propriétaire des murs, s'est élargi suite à l'entrée de Bernadette et Frédéric Plas dans le pool des copropriétaires. Nous sommes désormais sept actionnaires, dont Ken Sy qui a gardé la moitié des parts héritées de sa mère, Anne Jean-Bart, à l'origine de notre aventure podoroise.

Travaux : Comme en 2022, nous avons mis à profit les congés d'hivernage pour entreprendre des travaux d'entretien et de construction. Cette année a été consacrée à :

- La construction d'une terrasse pour la chambre Sine, qui n'en avait pas, et d'une salle de douche pour la chambre d'Abel et Boris.
- La remise à plat du groupe électrogène par un *groupiste* qui a rétabli le tableau de démarrage, branché le groupe sur le 220 pour assurer la charge permanente de la batterie, et raccordé le groupe au compteur électrique des pères de la mission catholique pour leur permettre de disposer de courant lors des coupures.
- La pose d'un plafonage et d'une isolation dans le bureau et l'entrée pour améliorer le confort sonore des chambres Banon et Ars situées juste au dessus
- Un passe-plats créé entre la cuisine et le restaurant



Entretien de la maison : En décembre, *Bernadette Plas et Michèle Scalbert* ont profité d'un court séjour dans la Maison Guillaume Foy pour faire un inventaire des petits travaux d'entretien à effectuer pour améliorer le look et le confort de la maison : peintures ici et là, rideaux à arranger, décoration des chambres à compléter, lampes à acheter, etc.

L'équipe en place s'est attelée à la tâche et pas mal de choses ont été faites. Les chambres passées à l'aspirateur du sol au plafond, les peintures refaites dans les salles de douches, les tableaux raccrochés correctement, la lingerie réorganisée, les tables de chevet remises à leur juste place, des coussins confectionnés et posés pour Iza table d'hôtes et la grande terrasse, et d'autres commandés pour la terrasse Sine, des coffres de climatiseurs posés, l'éclairage de la tonnelle finalisé, les rideaux confiés aux élèves des bonnes sœurs pour refaire les ourlets, des lampes de chevet ajoutées, etc.

L'auberge du Tékrou

La saison a repris courant octobre un peu avant la fin des travaux de construction du bloc terrasse/sanitaires. Nous y avons opéré quelques changements et amélioré les différentes formules de repas, et nous travaillons ardemment au développement et à l'amélioration de nos offres en matière d'écotourisme

- **La table d'hôtes** où l'on peut désormais choisir entre :
 - *La formule Table d'hôtes* (cuisine et service soignés et petite touche gastro avec entrée, plat et dessert à 12 000 frs), avec quelques spécialités maison comme les crêpes Tékrou, le caviar de betteraves rouges au césame, des soupes de légumes très appréciées, les filets de capitaine du fleuve et pièces de poulet marinés grillés au feu de bois, le chili con carne, les tajines d'agneau ou de pigeons (du jardin), et pour les amateurs, le phacochère en ragout ou grillé.....
 - *Un plat avec ou sans entrée et/ou dessert* (entre 4 000 et 8 000 frs)
- **Le restaurant Tène Yacine** où les horaires d'ouverture sont fixés pour le déjeuner (12 h 14 h) et le dîner (20 h 22 h). On y propose des plats simples entre 3 000 et 4 500 frs, de même que des gateaux et des pizzas très prisés par les podorois.
- **L'équipe en place** n'a pas changé depuis des années : Boris et Fatimata à la cuisine, Moussa et Doro en alternance comme gardiens de nuit, et le jour chargés du jardin ou des petits travaux d'entretien, Rokhaya au ménage, Eric et Abel gérants. Sans oublier Troissine notre lavandière, qui lave le linge, avec depuis peu, une machine à laver que nous utilisons pour gagner du temps et mieux essorer le linge les jours où il faut laver, laisser sécher au soleil, et replacer le soir.

Les offres en matière d'Écotourisme



L'Auberge du Tékrou, dont les hôtes apprécient l'ambiance cosy, le côté *historique* et *rural*, poursuit le développement de ses offres de produits touristiques autour de Podor, résolument inscrites dans ce que l'on entend par **écotourisme**, **tourisme rural**, ou **tourisme solidaire**. Elles concernent :

- **Le sentier Podor Ngawlé**, où la pause bissap et café chez Maam Sy est désormais inscrite au programme et une séquence Pékane (chant) proposée au musée.
- **Le sentier vers Donaye**, toujours en chantier, mais qui se profile, avec de bonnes perspectives
- **Le circuit Découverte de l'Île à Morphil**, augmenté de l'étape de **Ndiawara**, où l'on accède après franchissement du Doué sur un joli petit bac.

Et au titre des nouveautés et projets :

- **Des rencontres de potières** dans leurs ateliers, pour des partages d'expérience,
- **Des séjours à la ferme de Donaye**, chez Abdoul et Wanda, au bout du sentier ou pour une alternance ville campagne, avec au programme : visite des exploitations agricoles, animation scolaire, aide aux devoirs, repas avec l'équipe et nuit en chambre d'hôtes au bord du fleuve.
- **L'animation du site de l'arbre de Koyli Wirndi** avec une stèle et des informations



NB : L'amélioration de nos offres est soutenue par l'association **Lappôl Podor** qui œuvre pour le renforcement de compétences des acteurs locaux de l'écotourisme (voir ci-dessous).

Des nouvelles de l'association

Lappôl Podor

Lettre d'information n°02 : février 2023

Créée en janvier 2022, peu après l'association **Lappôl France**, l'association **Lappôl Podor** a lancé rapidement deux projets qui s'inscrivaient dans la dynamique de Développement local :

1. Le premier concernait l'accès des **potières traditionnelles** à des techniques de cuisson à température plus élevée que dans les fours ouverts traditionnels, pour cuire certains produits spécifiques visant un marché plus urbain, et des **jeunes, tant garçons que filles**, à qui il aurait été proposé d'intégrer le métier de la terre cuite, au sens moderne du terme.
2. Le second concernait le renforcement de compétences des **acteurs locaux de l'éco-tourisme**, un sujet, on l'a vu, qui concerne directement les offres de l'Auberge du Tékrour.

Nous n'avons pas reçu les financements mais ce n'est que partie remise. Et déjà engagée. Nous avons des idées pour développer des activités et nous avons quelques actions sur les rails :

1. **Le projet « Terre cuite »** est en cours de révision et sera dédoublé :
 - un projet pour les **potières traditionnelles**, pour les aider à utiliser les fours du CFP, et
 - un projet pour les **jeunes filles et garçons non issus nécessairement de la caste des forgerons/potières intéressés par l'idée de s'engager dans le métier de la terre cuite**, avec une production orientée sur les marchés modernes urbains et architecturaux
 - **Une commande de 800 carreaux** de terre cuite a été lancée par le biais d'une potière, Marie Sow, qui devrait être exécutée par plusieurs potières. Il s'agit non seulement de carreler l'entrée de la Maison Guillaume Foy mais aussi de lancer la production locale.

NB : un client de l'auberge, agent du Projet DER (Développement d'entreprise rapide) nous a indiqué la démarche à suivre pour le dépôt du document de projet à La maison des services pour transmission

2. **Le projet « écotourisme »**, qui sera proposé à d'autres bailleurs, progresse sur fonds propres et bénévolat des membres de l'association. Nous avons rencontré les acteurs sur le terrain et élaboré des documents de préparation et d'organisation des randonnées et circuit en même temps que de formation des acteurs de l'écotourisme rural.
 - Un **manuel de formation** a été élaboré et **une première session de formation** organisée à Ngawlé le mercredi 8 février avec une douzaine de participants, guides sentier et village, chanteur de Pékane et autres.
 - Un **apport de vaisselle** a été fait à Ngawlé chez Mme Diop pour améliorer les conditions de service du thé aux randonneurs (un verre par personne, c'est mieux).
 - Des **fiches** ont été élaborées et affichées au bureau Lappôl, sur les sites d'intervention de l'association, avec des informations sur les personnalités locales, acteurs, intérêt en termes d'écotourisme, appuis menés, etc.
 - Des **feuilles de route** ont été élaborées pour mieux gérer les randonnées et le circuit
 - **Une grille de protection des acacias** du quai a été réalisée et posée pour empêcher les guérisseurs d'écorcer les troncs et de tuer les arbres. Une seconde est en cours de fabrication. Lappôl est partie prenante à hauteur de 33% du coût.

Site et courriel de l'auberge : www.aubergedutekrour.net - info@aubergedutekrour.net,

Contacts équipe : ericstilvestre@yahoo.fr / abelndong@yahoo.fr

Téléphone (00 221) 33 965 16 82, 77 526 52 00, 77 249 86 65

Contact et site associations : www.associations-lappol.fr - info@associations-lappol.fr