



**Omar Abodib,
un entrepreneur
et fondateur éthique
à la tête du
Groupe Le Cèdre Hospitality**

*Groupe d'hôtellerie et de restauration, Le Cèdre Hospitality est né en 2020
de l'imagination de Omar Abodib,*

sur les fondations de son vaisseau amiral, Le Donjon

- Domaine Saint Clair, niché sur les falaises d'Étretat en Normandie.

Son ambition ?

*Créer et faire vivre l'hospitalité du territoire, des maisons ,
partager le plaisir des équipes avec les voyageurs...*



"J'ai choisi d'entreprendre pour les autres."

Omar Abodib

Après les confinements successifs lors de la crise sanitaire
et, par essence, une longue période de réflexion,

Omar Abodib, enfant du monde

- attaché au Liban et à son sens chaleureux légendaire -

et entrepreneur
engagé auparavant dans l'aventure **Omnivore**,
décide d'**entreprendre différemment**
avec la **fondation d'un groupe où les valeurs humaines,**
éthiques et environnementales
ont la première place, tandis que le profit est à la fin.



En **perpétuelle évolution**
depuis sa **création en 2021**,
le groupe **Le Cèdre Hospitality** dévoile une grande diversité
dans ses établissements, du **restaurant étoilé au Guide Michelin**,
en passant **la bistronomie** ou encore **la street food libanaise**.
Omar Abodib et ses équipes travaillent sur un **développement**
concentrique

*"Nous n'avons pas de trame, on entreprend en restant créatif
et en intégrant au fil des opportunités
et en partageant la valeur avec ceux qui créent le fond du business."*

Si **quatre-vingt salariés** travaillent désormais pour le groupe,
Omar Abodib avait ce **métier dans les gênes**.
De **l'humanitaire au commerce international**,
ce choix s'est imposé pour lui,
telle une **évidence**.

Pourquoi cette vision d'entreprendre ?

*"Cet état d'esprit est le résultat de mon antériorité.
Enfant, j'étais pensionnaire et être accepté par les autres était capital.
Dès l'âge de dix-sept ans je suis parti en missions humanitaires.
Plus tard, contrairement aux apparences,
j'ai dû me battre pour racheter Le Donjon.
Ce temps de réflexion m'a sauvé d'une vision d'entreprise
que je voulais retrouver.
J'ai retrouvé mes racines en entreprenant pour l'autre et avec l'autre"*

**Peu importe où l'on se trouve,
dans un des restaurants ou hôtels,
l'on retrouve dans chacune des maisons,
au coin du bar, sur la table de nuit, dans l'assiette,
ou dans les allées des jardins,
une partie de lui qu'il a voulu transmettre.
À travers des objets, des gens ou des initiatives,
il transmet son goût des bonnes et belles choses
mais aussi sa générosité,
comme sa folie et sa fragilité.**

Comme autant de branches peut avoir un Cèdre,
l'histoire pousse, grandit, se déploie et ne s'arrêtera pas là.





LE FOND DE DOTATIONS LE CÈDRE

*"Notre engagement collectif au sein du groupe
se concrétise par la création du Fonds du Cèdre
qui a pour objet de concourir à l'accompagnement des populations fragilisées
par la résilience alimentaire en France notre terre d'enclage
et sur le bassin méditerranéen,
et participer à la préservation de la biodiversité
qui compose l'ensemble du vivant,
toute la diversité des espèces,
les écosystèmes et leurs interactions.
La création du fonds résulte de la volonté de son fondateur
d'impliquer ses collaborateurs
et ses clients dans un effort collectif pour participer
à des actions à impact positif.
Le Fonds a ainsi pour objectif de soutenir des populations
et communautés dans le besoin par le biais d'actions
bénévoles concrètes opérées directement
par le Fonds et le financement d'organisations à but non lucratif."*



L'HISTOIRE DU DONJON

*Dans la famille de Omar Abodib depuis plus de 40 ans
et racheté par lui-même,
de nombreux aménagements audacieux ont été
entrepris à l'hôtel afin de répondre aux attentes
des clients d'aujourd'hui,*

pour toutes envies d'escapades.

*Ici se pratique un art de vivre de la campagne
à la mer avec une autre vision de l'hôtellerie.*

*À deux pas de la station et de ses falaises,
tout semble avoir été conçu pour que l'on se sente accueilli
comme chez à la maison.*

*En janvier 2021, le jeune chef Gabin Bouguet
à la tête du restaurant gastronomique Le Donjon,
se voit décerner sa première étoile Michelin,
pour sa cuisine profondément ancrée dans le terroir cauchois.
Il travaille essentiellement poissons, coquillages,
crustacés et végétaux locaux.*

*En octobre 2021,
l'hôtel obtient quant à lui sa 4ème étoile,
symbole de la capacité des équipes à se surpasser sans trêve
pour offrir aux clients une expérience toujours plus belle.*



*Au charme de cette demeure de maître
est associée une atmosphère familiale.
Sous une vaste verrière, un patio offre une
intimité chaleureuse entre bar à cocktails, bibliothèque, confortables
canapés ou salon feutré privatif avec flambée dans l'âtre.
La piscine extérieure chauffée et sa terrasse*

offrent un espace supplémentaire pour les activités estivales.

*De l'hôtel, on part flâner dans l'ancien village de pêcheurs,
s'aventurer à gravir les falaises avec déjà l'idée
du retour de la promenade,
pour écouter le crépitement des bûches ou profiter d'un soin
aux galets d'Étretat au Spa.
Une adresse privilégiée pour savourer l'instant présent...*



*Portant chacune le nom d'illustres personnages
liés à l'histoire d'Étretat,
les chambres situées dans le Donjon
et la Villa sont aux couleurs des figures qu'elles incarnent.
Elles font ainsi pénétrer les hôtes dans un univers
que traduisent les étoffes,
le mobilier, les objets chinés, ou encore les livres.*

*On peut y croiser l'actrice Sarah Bernhardt, l'impératrice Eugénie,
Guy de Maupassant, Pierre Loti, Claude Monet, Anna de Noailles,
Liane de Pougy, Marcel Proust, Gustave Flaubert, Jacques Offenbach
ou Isadora Duncan comme autant d'invitations à voyager
avec artistes et écrivains.*

*Disséminées dans les trois bâtisses, les 25 chambres,
dont 9 ont été rénovées en 2021,
bénéficient d'une vue sur la mer, la piscine ou le parc.*

Certaines sont également dotées d'une baignoire jacuzzi ou douche balnéo, d'une terrasse ou d'un balcon.







