



**RELAIS &
CHATEAUX**

17.11.2022

ENTRETIEN AVEC LAURENT GARDINIER

Laurent Gardinier : un humaniste engagé.

Costume gris, cravate sobre, l'homme impressionne. Sa poignée de main franche, son regard bienveillant et sa courtoisie rassurent d'emblée. « L'exubérance n'est pas mon fort, s'excuse-t-il, presque. J'aime la retenue. Je préfère les Suites de Bach pour violoncelle à certains airs d'opéra grandiloquents. L'épure d'une chapelle cistercienne me touche davantage que le baroque échevelé de certaines églises. J'exprime mes sentiments, mes idées avec peu de mots. » N'empêche, Laurent Gardinier possède l'art de partager ses passions, qu'il s'agisse d'hospitalité, de gastronomie, de peinture ou de littérature, comme lorsqu'à la fin de cet entretien, en termes mesurés, il évoque sa dernière lecture : Le Pavillon d'Or de Yukio Mishima.

Quelques mots sur votre enfance et votre adolescence.

« Fils de Xavier Gardinier, entrepreneur comme mon grand-père Lucien, fondateur de la première entité Gardinier, j'ai vécu une enfance parisienne heureuse aux côtés de mes frères aînés, Thierry et Stéphane. Passionné de littérature, d'histoire et de philosophie, j'ai suivi un cursus scolaire assez classique, hypokhâgne, Sciences Politiques Paris, La Sorbonne et Dauphine, entre économie, finance, histoire, histoire politique et philosophie politique. »

Ces études ne vous destinaient pas au monde de l'entreprise ?

« J'ai toujours souhaité établir une passerelle entre mes centres d'intérêt personnels et l'intérêt commun, les appréhender de façon complémentaire. A l'issue de mes études, je me suis engagé aux côtés de mes frères dans l'entreprise familiale parce qu'elle était familiale, sinon je ne serai jamais entré dans le champ entrepreneurial. Recevoir, transmettre ses savoir-faire, ses valeurs c'est important. Ce qui m'a peut-être le mieux préparé à ce monde c'est mon service militaire dans la marine. Officier, aide de camp de l'Amiral de la flottille de Brest, j'ai tiré beaucoup d'enseignement sur la solidarité, la hiérarchie, la fraternité, l'entraide, sur le rôle de chacun, à la bonne place. »

Vous vous êtes donc inscrit dans les pas de vos ancêtres ?

« Pas exactement. Mes frères et moi ne nous sommes jamais considérés comme des héritiers, chaque génération de Gardinier ayant développé des activités différentes. Nous positionnant désormais en acteurs de l'hospitalité, et de la gastronomie premium, par passion, par attirance, pour ces domaines d'exception. Gardinier a racheté en 2000 le Relais & Châteaux Le Domaine Les Crayères en Champagne. Puis, en 2014 elle a acquis Le Taillevent, restaurant Relais & Châteaux 2 étoiles au Guide Michelin. J'éprouve une réelle satisfaction à évoluer dans ce milieu de l'hospitalité et du vin alors que je ne suis ni praticien, ni issu de parents hôteliers, ni sorti d'une école hôtelière. Valoriser l'art de vivre à la française à travers ces belles maisons me comble. Dans l'hospitalité et la gastronomie entrent en jeu l'humain, l'architecture, l'esthétisme, la culture, la civilisation, le social. Ce sont des mondes d'une extrême richesse. »

Une carrière inattendue mais satisfaisante.

« Dans une entreprise familiale cette notion de carrière n'a aucun intérêt. Elle s'efface au profit d'une vision, d'une démarche entrepreneuriale. J'ai modestement, pour un tiers en quelque sorte, avec mes deux frères, contribué à façonner Gardinier. Et chaque jour, je suis heureux de rejoindre notre siège, de participer à l'évolution de notre société. »

Briguer la Présidence de Relais & Châteaux, en plus de votre activité, c'est courageux ?

« Je peux m'engager dans cette belle aventure, qui va changer mon existence, parce que mes frères prennent le relais, assumant une partie de ma charge chez Gardinier et surtout parce que Relais & Châteaux dispose d'une très bonne équipe de direction, parfaitement rodée. »

Vous connaissez les rouages de l'Association ?

« Je siège depuis 2005 au Conseil d'administration de Relais & Châteaux, en qualité de délégué national France représentant les 140 Maisons françaises. J'aime m'inscrire dans deux polarités : une dimension générale et un enracinement dans le réel. C'est ce qui m'a aussi incité à exercer des mandats d'élu, conseiller municipal pendant 7 ans, dans la commune de Saint-Estèphe, suppléant du député de la Ve circonscription bordelaise, pendant 5 ans. »

Qu'est-ce qui distingue Relais & Châteaux des autres marques d'hôtellerie ?

« Même si la notion de luxe, qui ne peut s'auto proclamer, est importante, elle ne nous distingue en rien de nos concurrents. En revanche, Relais & Châteaux, en signant le 18 novembre 2014, devant l'Unesco, un manifeste militant pour « rendre le Monde meilleur par la Table et l'Hospitalité » et « élever les Arts de Vivre au rang de 10e Art » s'est positionné comme porteur de valeurs nouvelles, essentielles pour les hommes et pour la planète.

Relais & Châteaux ne se contente pas d'être une plateforme très efficace de réservation, un soutien marketing et communication auprès de ses adhérents, elle leur donne des clés pour que leur Maison participe à l'élaboration de ce monde meilleur. Philippe Gombert, son Président et Olivier Roellinger, son vice-président, ont réellement été précurseurs en la matière. Ils ont défini l'art de recevoir et l'art de cuisiner dans le respect de la terre et des hommes, prenant en compte la singularité des pays, leurs coutumes et portant en une l'authenticité, notion essentielle. »

Essentielle en quoi, comment ?

« Quand vous êtes maître de Maison, terme propre à Relais & Châteaux pour désigner le propriétaire, qui en général gère le lieu, ou le Directeur, vous devez en restituer toute l'authenticité, toutes les singularités. C'est pourquoi chez Relais & Châteaux il n'existe pas une grille à cocher qui soit uniforme, mais nous tenons compte de la dimension singulière du pays, de ses spécificités. Pour la cuisine, même approche. Elle est liée à la Cheffe ou au Chef. C'est une cuisine d'auteur, authentique. »

Relais & Châteaux, une « marque » forte à l'étranger ?

« Oui une marque très puissante, une association de propriétaires de Maisons à taille humaine, de 30 chambres en moyenne, en des lieux uniques, parfois au milieu de nulle part, jouissant d'une architecture aussi unique, qu'elle évoque les siècles passés ou le design contemporain. Et surtout des Maisons qui offrent un service personnalisé, une cuisine non standardisée, récompensée par 340 étoiles Michelin. Tous ces critères ont permis, à Relais & Châteaux, d'abaisser la moyenne d'âge des hôtes de 5 ans, et de passer aujourd'hui sous la barre des 50 ans. »

Comment envisagez-vous votre Présidence ?

« J'ai l'intention de m'y consacrer totalement, sans tout bouleverser. Relais & Châteaux est une association loi 1901, unique au monde qui regroupe 580 membres dans 65 pays. Une association qui ne traverse pas de crise, gérée par une équipe managériale efficace, dévouée, compétente. Nous devons rester attentifs à la qualité de notre réseau, aux valeurs que nous partageons et avec lesquelles chaque membre doit se sentir aligné. Je pense qu'il est nécessaire d'élargir le Manifeste de 2014, pour rester précurseurs, de lui donner une dimension sociétale, écoresponsable plus grande encore si nous voulons à la fois motiver et garder nos collaborateurs, apporter davantage de sens à leurs métiers, conserver et souder nos membres actuels et, c'est important, séduire des hôtes de plus en plus sensibles à nos engagements. »

Alors... des intentions concrètes ?

« Écrire et éditer en 2024 un nouveau Manifeste, dans la lignée de celui de 2014, mais qui englobe les problématiques actuelles, et tienne compte des sensibilités de chaque pays. J'envisage trois axes forts : la réduction de l'empreinte environnementale avec la mise en place de solutions réalistes économiquement ; la préservation de la diversité sous l'impulsion notamment des chefs et cheffes ; le respect de chacun de nos collaborateurs et une responsabilité sociétale amplifiée.

L'ensemble des membres du Comex souhaite avancer en ce sens. Comme Philippe Gombert, qui s'était appuyé sur son Vice-Président, Olivier Roellinger, cuisinier engagé pour le Manifeste de 2014, je vais associer à ma réflexion, Mauro Colagreco, Chef italo-argentin dont le restaurant Mirazur a 3 étoiles au Guide Michelin, militant

depuis longtemps pour une gastronomie écoresponsable. Pour qu'en 2024, à l'occasion des 70 ans de Relais & Châteaux nous puissions dévoiler ce travail. »

Des équipes partantes ?

« Oui, comme je l'ai dit précédemment, l'équipe managériale de grande qualité veille à l'image de Relais & Châteaux, à son dynamisme, à sa vie associative et aux intérêts de ses membres. La communication innovante accroît la notoriété de la marque, met en avant ses actions tant au niveau de l'environnement, du service aux membres et aux hôtes. Les collaborateurs de Relais & Châteaux, dévoués à l'association et à ses 580 membres, œuvrent pour pérenniser, développer la marque. Leur attitude pendant le COVID a permis d'apprécier leur implication au cœur de la tempête. Au regard de leur dévouement, de leur expertise, j'envisage ma Présidence avec sérénité. »

ENTRETIEN AVEC PHILIPPE GOMBERT

Philippe Gombert : l'âme d'un bâtisseur

Le verbe, le discours, le timbre de la voix trahissent les années de plaidoirie. La courtoisie, l'élégance, l'attention aux autres signent l'hôtelier, attaché à l'Art de vivre à la française qui pendant dix ans présida aux destinées de Relais & Châteaux. Avec passion et attachement.

Quelques mots sur votre enfance et votre adolescence.

« Parisien, né à Paris, dans le 8e arrondissement, quartier où j'ai grandi puis exercé ma profession d'avocat pendant 35 ans, j'ai passé partie de mes vacances en Aveyron, terre de mes aïeux, puis adulte, et fait nombre d'allers-retours dans le Lot pour épauler ma mère au Château de La Treyne, bâtie des XIVe et XVIIe siècles achetée en 1982. Dix ans plus tard, le domaine devient Relais & Châteaux, un domaine implanté sur 140 hectares de forêt, surplombant la Dordogne avec, bien cachée, une parcelle de chênes truffiers et un des derniers jardins signés Edouard André, le grand paysagiste de la fin du XIXe siècle, qui dessina le parc des Buttes Chaumont. »

De Paris à la Dordogne.

« Pendant plusieurs années, j'ai jonglé entre mes deux activités. Puis, peu à peu, le métier d'hôtelier m'a, avec mon consentement, happé, a pris le pas sur ma profession d'avocat que j'ai totalement arrêtée en 2012. Être hôtelier c'était, c'est pour moi, être bâtisseur, créateur, tisseur de rencontres. Un métier qui m'habite et qui m'offre l'opportunité de vivre en famille dans une très jolie campagne. Deux vies longtemps parallèles avec deux mêmes fils conducteurs. Le premier, l'hôtellerie, métier que ma mère a exercé d'abord dans le quartier de la Madeleine à Paris, puis dans le Lot où je l'ai rejointe devenant, avec mon épouse, hôteliers à notre tour. Le second, l'humain, au cœur du propos tant de l'avocat que de l'hôtelier avec des histoires de vie, des destins, des désirs, des envies. Ecouter, conseiller, défendre, bâtir, accueillir, régaler, six verbes qui ont balisé mes parcours. Aujourd'hui, plus que jamais, la dimension humaine s'impose, incontournable, à travers nos hôtes comme à travers nos collaborateurs. »

En devenant hôtelier, membre de Relais & Châteaux, vous vous êtes vite impliqué dans la vie de cette Association unique au monde.

« J'ai eu la chance, enfant et adolescent, de séjourner avec mes parents dans des Relais & Châteaux. J'ai été immédiatement séduit par leur atmosphère si particulière, le sens de l'hospitalité des maîtres de maison, du service. Dès 1992, année où j'ai commencé à m'investir dans la propriété familiale, je suis devenu membre de la délégation du Grand Sud-Ouest puis Délégué régional, et délégué national France. En 2009, je suis entré au Comex en qualité de Secrétaire Général avant d'être élu en 2014, Président du groupe. Je termine donc mon second mandat. »

Vous vous êtes donc inscrit dans les pas de votre maman ?

« Ma mère, femme de goût, excellente maîtresse de maison, ne possédait pas un sens aigu de la gestion, des affaires. Au départ, je me suis investi à ses côtés pour, disons : « mettre de l'ordre », rassurer les banquiers. Et peu à peu, je suis sorti de ce rôle administratif pour améliorer notre Château, le maintenir aux normes, l'embellir. J'ai installé un ascenseur, la climatisation. J'ai, avec le chef étoilé, développé des circuits courts et locaux d'approvisionnement et avec Greg, un de mes salariés, dont le père était le jardinier de Virginia Wolf, développé un potager. »

Une seconde vie professionnelle satisfaisante.

« Épanouissante, passionnante, au service de l'association Relais & Châteaux, et de tous ses membres. Une vie en adéquation avec mes valeurs et qui m'a permis avec le Comex, et en particulier Olivier Roellinger, de présenter en novembre 2014 devant l'Unesco un Manifeste militant pour rendre le Monde meilleur par la Table et l'Hospitalité, élever les Arts de Vivre au rang de 10e Art. Un document faisant de Relais & Châteaux, un pionnier de la protection de la planète dans le secteur de l'hospitalité. Un positionnement, un parti pris apprécié par nos hôtes et une grande fierté pour tous nos membres. »

Une page de votre vie qui se tourne.

« Certes, je quitte la Présidence de Relais & Châteaux mais pas l'association au sein de laquelle je continuerai à jouer un rôle de Président Honoraire et Membre de la Commission Réseau. Je vais disposer de davantage de temps à consacrer au Château de la Treyne, à mes collaborateurs avec le souci premier de valoriser le personnel de salle qui aujourd'hui a du mal à trouver ses marques ce qui explique les difficultés de recrutement. Certes, on peut aménager ses horaires, revoir les salaires mais l'essentiel est de donner un sens à ce métier, proposer, par le biais de formations adaptées, de devenir des « acteurs de salle », de partager, avec les convives, l'histoire des lieux, de nos producteurs, de notre région. Nos hôtes aiment ces échanges mais pour que ça marche il faut préparer nos équipes à ce nouveau rôle. A titre personnel, je vais relancer la production de truffes au Château de la Treyne et initier nos hôtes à cette culture, à la récolte. Une expérience pour ancrer leur séjour et leurs souvenirs dans le terroir. »

Optimiste pour l'avenir de Relais & Châteaux ?

« Très optimiste car entre le Comex, la direction et les collaborateurs, l'Association est entre de bonnes mains. Certes notre civilisation, notre monde, amorcent un tournant, affrontent un changement de fond, mais Relais & Châteaux dispose des bonnes personnes et des bons outils pour y faire face. Le prochain Manifeste, prévu en 2024, pour ses 70 ans, prouvera sa capacité à s'inscrire dans ce mouvement, à anticiper les vagues de fond. Les Relais & Châteaux sont pour la plupart des demeures perdues au milieu de nulle part, en dehors des grands axes routiers. Elles jouissent d'une nature préservée, de paysages d'une rare beauté. Or, la beauté apaise, tient à distance les peurs. Un atout extraordinaire en ces temps chahutés ou parfois on se prend à redouter l'avenir. »