

HOTEL & LODGE

MARS-AVRIL 2017

Spécial Spa
**Nos 20 escales
bien-être**

INSOLITE
L'archipel d'Okinawa

SEYCHELLES
2 nouvelles adresses
pour partir à 2

EXCLUSIF
La Villa
Hausmann

MÉGAPOLES, LES MEILLEURS SPOTS

Hong Kong / New York / Rio / Tokyo

L 13701 -94- F. 7,50 € - RD



Ni ennui, ni routine : cette profession exigeante a le goût des autres.



Anne-Sophie Pic

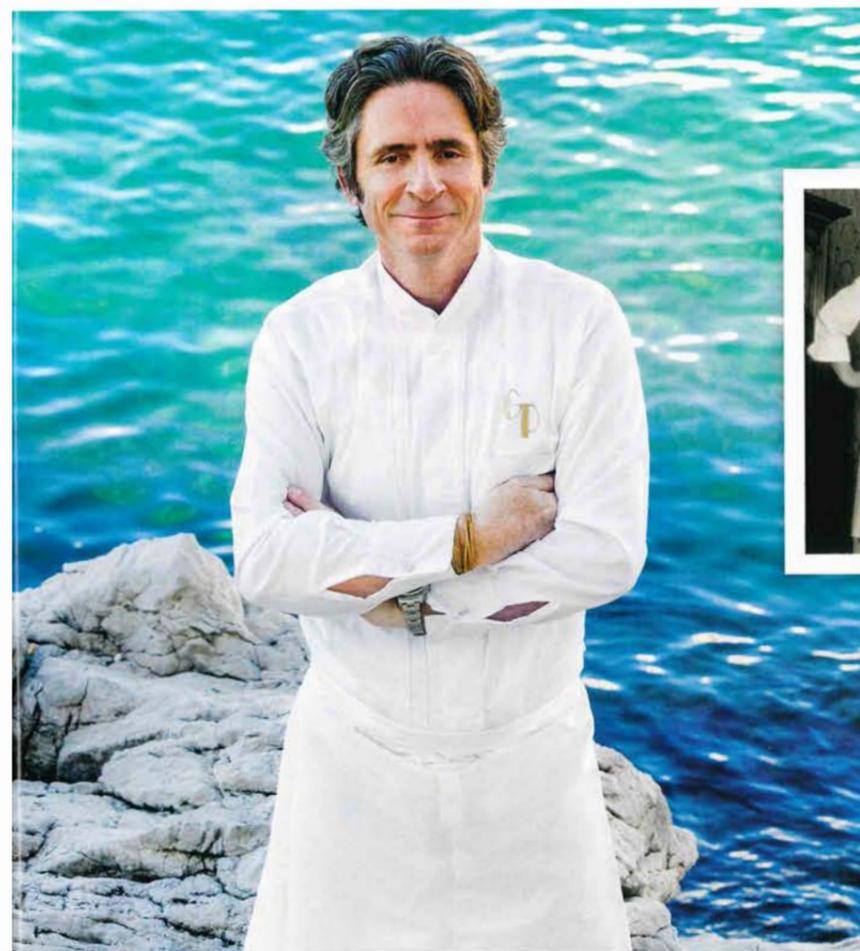
partage avec son époux David les valeurs familiales : convivialité, sincérité, rencontres entre les générations.



bois, allumée à 6h chaque matin. » La mère d'Isabelle, Marie-Ange, transforma la ferme des Caravis en l'Auberge de la Croix-Fry, cocon douillet de vieux bois, de lin brut et de gentillesse sur lequel veille aujourd'hui sa fille. Marc Veyrat, comme chacun sait, règne lui sur la Maison des Bois, trois étoiles Michelin et hôtel des plus prisés, installé dans l'ancien alpage de la famille. Ce n'était pas gagné. Il a été berger, moniteur de ski, longtemps traité de bon à rien, « Mais le jour où mon père est venu me chercher, alors que j'étais viré de l'école hôtelière, et m'a traité de honte de la famille, j'ai eu le déclic ». Transmission, quand tu nous prends ! Le chemin a été zigzaguant également pour Myriam Kournaf, dont les parents tenaient un petit hôtel à Nice. Adolescente, l'actuelle directrice générale des hôtels Francis Ford Coppola, ne voulait surtout pas exercer cette profession ! Trop de boulot, des horaires insensés... Mais après quelques années de professorat d'anglais, la Provençale s'ennuie à mourir... Or « dans l'hôtellerie, il n'y a jamais de routine ».

Des familles reçoivent les familles

A 25 ans, **Victoire Fenestraz** a elle aussi toujours vécu dans des hôtels. En France d'abord, auprès de sa célèbre grand-mère Raymonde, la fondatrice des Airelles à Courchevel « pas gâteau du tout, une grande femme d'affaires ». Puis, dès l'an 2000 en Argentine où ses parents créent l'estancia Colibri, puis rachètent la House of Jasmines, propriété de l'acteur Robert Duval. Depuis cet été, la marque Maisons Fenestraz réunit ces Relais & Châteaux, l'Alpenroutier à Méribel, le Loze à Courchevel et une maison privée à Trancoso au Brésil. Victoire multiplie les stages dans les entreprises de luxe, où elle se rend compte « qu'il faut attendre longtemps pour accéder à un poste à responsabilité ». Ce n'est pas le cas dans l'hôtellerie. En 2015, la directrice pressentie pour l'Alpenrose déclare forfait, elle la remplace au pied levé. Bras droit de son père, elle l'assiste dans le développement du groupe. Très bien formée, débordante d'énergie, cette relève permet à l'hôtellerie de rester au goût du jour, explique Antoine Chevanne, directeur général du groupe Floirat : « Non formatée, une structure familiale réagit vite. Elle dépense pour répondre à la demande de la clientèle. Le fait qu'elle rassemble plusieurs générations lui permet d'évoluer » analyse l'arrière-petit-fils de Sylvain Floirat, qui déclare un amour fou pour son arrière-grand-père, l'industriel Sylvain Floirat (Europe 1, Matra, Lagardère). « J'ai eu la chance de le connaître vingt ans, de 73 à 93. Ce Périgourdin, aventurier des affaires, aimait pardessus tout les histoires humaines. Il était d'une grande fidélité en amitié et cela se ressent dans nos trois propriétés, la Réserve, le Byblos, les Manoirs de Tourgeville ». Ainsi, le chef-concierge du Byblos a succédé à son père, occupant le poste à l'ouverture en 1967. « Les employés se transmettent de père en fils un sens du service et du savoir-être qui ne s'acquiert que sur le terrain. Et cela fait la différence ». Ici, les familles sont accueillies par une famille. La mère d'Antoine se focalise sur la déco, son père s'intéresse à l'aspect immobilier. Après avoir assuré la direction du



Gérald Passédat

également à La Coste et au Mucem, exerce au Petit Nice acheté par son grand-père il y a cent ans.



Byblos, de 2001 à 2006, Antoine Chevanne, devenu directeur général du groupe, s'apprête à fêter les 50 ans de son vaisseau-amiral. « La belle hôtellerie est de moins en moins familiale et la proie à de grands groupes formatés qui n'aspirent qu'à la rentabilité » regrette-t-il, ajoutant : « On m'a plusieurs fois proposé de racheter le Byblos. En vain. On ne peut pas acheter une histoire de 50 ans, que je veux faire perdurer ». Cela tombe bien, l'esprit famille a le vent en poupe. Inondés de virtualité, les clients veulent « faire famille », avoir affaire à des personnes en chair et en os, demander des nouvelles des enfants, des parents.

Une jeune génération très bien formée

De belles adresses régionales comme les Cornettes en Savoie ou le Manoir du lys en Normandie font le plein. Les plus grands noms, Marc Veyrat, Gérald Passédat, Michel Chabran, Hélène Daroze ou Anne-Sophie Pic reconnaissent la valeur de leur héritage. « Mes parents m'ont transmis certaines valeurs auxquelles je suis très attachée : la sincérité, l'exemplarité, le respect de l'autrui mais surtout le partage » confie Anne-Sophie Pic. On connaît l'histoire : Anne-Sophie Pic ne pensait pas se consacrer à la cuisine quand son père Jacques meurt subitement en 1992. Elle se met aux fourneaux. Résultat : d'abord, la reconquête de la troisième étoile. Puis avec son mari David « qui possède l'esprit entrepreneurial » la montée en gamme de l'hôtel, aujourd'hui cinq étoiles : « Nous voulions faire de la maison familiale une destination à part entière. Nos salons sont conçus comme des lieux de vie conviviaux et éclectiques, car une de nos valeurs phares consiste à faire se rencontrer les générations. » Comme il est écrit à l'entrée du restaurant d'un autre grand nom de la gastronomie, Michel Rostang : « Les plus belles histoires sont celles qui perdurent ». ■



Antoine Chevanne

porte haut le flambeau du Byblos, acheté en 1967 par son arrière-grand-père Sylvain Floirat.