
Didier Le Calvez, propriétaire de l'Hôtel Toiras

# DIDIER LE CALVEZ

## L'ÉLÉGANCE COMME LIGNE DE CONDUITE

Rencontre avec un homme pour qui l'art de recevoir est avant tout une histoire d'humilité, de transmission et de passion.

BG : Vous incarnez l'excellence hôtelière internationale. Vous avez notamment dirigé « The Pierre » à New York, puis « Le George V » à Paris, soit 18 années dans le groupe Four Seasons, vous rejoignez ensuite Oetker Collection pour prendre la direction générale du « Bristol » à Paris, avant de vous laisser séduire par Michel Reybier qui vous confie la direction du groupe « La Réserve » à Paris, Saint-Tropez et Genève. En 2018 vous créez Ré Management. Pourquoi ce nouveau chapitre ?

DLC : J'avais envie de nouveaux projets plus personnels et d'entreprendre en mettant au service d'investisseurs mon expérience et mon expertise en matière d'assistance à maîtrise d'ouvrage et de gestion hôtelière. Je rejoins également mon épouse Olivia pour développer L'Hôtel de Toiras qu'elle crée en 2004 et la Villa Clarisse à l'Ile de Ré, ainsi qu'un domaine viticole « le Château Clarisse » à Puisseguin -Saint -Emilion acquis en 2010.

BG : Visiblement un genre de deuxième carrière

DLC : C'est une carrière que j'ai toujours voulu faire. Olivia avait un poste important au George V, je l'ai encouragée à fonder sa propre entreprise. Je pense que c'est bien d'avoir des femmes qui soient chef d'entreprise. Elle a fait Dauphine et La Sorbonne, elle a été secrétaire générale des Relais & Châteaux. Elle dirige les finances du groupe et on est très complémentaires.

BG : Pourquoi racheter un domaine ?

DLC : J'ai voulu créer un vin, me lancer un défi avec l'assistance de Julien Viaud, ingénieur agronome, qui propose un très bon rapport qualité-prix pour les hôteliers et restaurateurs, on a 20 hectares de vignes sur un domaine de 25 hectares et on exporte dans 30 pays.

BG : Comment démarre votre carrière ?

DLC : En sortant de l'école hôtelière, j'avais en tête de travailler en Suisse, au Japon et aux États-Unis, trois destinations formatrices sur des choses totalement différentes. La Suisse, avec une hôtellerie très classique, très ancrée. Le Japon, la culture du zéro défaut. Les États-Unis, la vue managériale. J'ai eu la chance d'être au bon endroit au bon moment.

BG : La chance ça se provoque, vieil adage de Napoléon.

DLC : Il faut avoir une petite idée et puis il y a toujours des gens qui vont vous aider dans votre carrière. J'ai eu la chance de rentrer dans les compagnies américaines très jeune. Elles ont un avantage, c'est qu'elles vous donnent des opportunités très jeune et misent sur vous.

BG : Une qualité qui vous a aidé ?

DLC : Je m'adapte très facilement et dans n'importe quel pays. Tous les pays ont quelque chose d'intéressant pour celui qui a envie d'ouvrir les yeux.

BG : Dans quels pays avez-vous commencé votre carrière ?
DLC : J'ai eu la chance de faire beaucoup d'ouvertures d'hôtels ce qui est très formateur, au Japon, aux Philippines, à Singapour, en Chine, à Hong Kong, en Corée du Sud.

BG : Pour quel groupe hôtelier
DLC : J'ai fait ma carrière dans deux groupes : Westin Hôtel pendant 10 ans et Four Seasons 18 ans donc c'est déjà 28 ans de carrière.

BG : Quelles sont les qualités requises pour réussir ?
DLC : Être travailleur, sérieux et ne jamais cesser d'apprendre .

BG : Qu'est-ce qui selon vous qualifie l'art de vivre à la française ?
DLC : La grande gastronomie et nos chefs extraordinaires reconnus dans le monde entier. Chacun à sa façon et avec sa propre interprétation de l'art de vivre à la française. Et puis notre culture française est appréciée partout, on a toujours ce petit plus et les gens s'attendent à ce que l'on représente un certain art de vivre.

BG : Quelle est votre définition du bon goût ?
DLC : Quelque chose qui n'est pas ostentatoire, le bon goût c'est la sobriété et la simplicité.

BG : Quels sont les chefs qui vous ont marqué ?
DLC : Yannick Alléno, chez qui j'ai fait des dîners extraordinaires, Jean-François Piège, Jean-Georges Vongerichten, Monsieur Ducasse, Joël Robuchon, dont j'étais très proche, de même que Michel Guérard. Et puis Paul Bocuse, un monstre sacré. Aller dans son restaurant c'est comme un pèlerinage.

BG : Un des plus grands dîners que vous avez fait ?
DLC : Chez Ledoyen de Yannick Alléno avec des clients Singapouriens

BG : Des chefs qui ont marqué l'histoire de la gastronomie
DLC : Le premier, c'est Louis Outhier à L'Oasis à la Napoule, Louis était au coude à coude avec Bocuse à l'époque. Louis est le premier à avoir su apporter des très grands restaurants à l'étranger. Jean-Georges est un exemple.

BG : Qu'est-ce qui qualifie pour vous une expérience client réussie ?
DLC : Un terme en anglais qualifie cela : seamless. C'est comme un vêtement très bien cousu. Je pense qu'un directeur doit s'imprégner de l'histoire de son hôtel et faire vivre ce patrimoine.

BG : La clientèle très fortunée n'est elle pas blasée et difficile à étonner
DLC : Plus les gens sont fortunés et moins ils sont difficiles. En général si votre hôtel a une âme, les gens se fondent dedans, ils n'imposent pas leur façon d'être. Il suffit de comprendre qu'il existe un minimum de psychologie, la règle générale, c'est qu'ils veulent qu'on les laisse tranquilles. Ils veulent l'efficacité et puis le respect de la confidentialité

BG : Un moment idéal à table
DLC : C'est être avec des gens qu'on apprécie, une bonne convivialité. J'ai énormément de respect pour certains très grands restaurants, mais je n'aime pas les restaurants cathédrales, les dîners trop longs et les mélanges de vins.

BG : Nombre d'investisseurs privés se lancent dans l'hospitalité et achètent des hôtels, des restaurants, des domaines viticoles ?
DLC : Ça les fait rêver. La difficulté c'est qu'on gère de l'humain. Mais je pense que c'est bon pour la France que des gens investissent. La France est un pays de cocagne dans le tourisme. J'ai fait le tour du monde, la France attire énormément.

BG : Que pensez-vous de la perte d'étoiles de certains restaurants iconiques ?
DLC : J'avais écrit au ministère du tourisme à l'époque et j'avais demandé plutôt que déclasser les trois étoiles et qu'on fasse comme au Japon des mémoires vivantes.
Des gens comme Paul Bocuse, Marc Haeberlin, Georges Blanc.... ont tellement fait pour ce métier qu'ils sont au-dessus des étoiles. Que Guy Savoy ne soit pas trois étoiles, meilleur restaurant au monde, cela m'interpelle. C'est d'une qualité exceptionnelle et ne pas l'avoir lui comme trois étoiles, c'est une balle dans le pied pour la France.

BG : Des grands souvenirs de table,
DLC : J'ai un souvenir extraordinaire en 1983 avec Louis Outhier. J'arrive de Corée, on a dîné tous les deux, toute la brigade était en cuisine alors que le restaurant était fermé. Un dîner en dix plats, extraordinaire. On avait une grande amitié. Et puis un repas chez Robuchon à Shanghai.
Un repas d'exception avec Yannick Alleno au Ledoyen avec des clients singapouriens.

BG : Dans un monde où tout va de plus en plus vite, la table est-elle devenue un lieu de résistance ?
DLC : C'est un lieu de résistance, c'est une échappatoire, une petite oasis.

BG : Un hôtel qui symbolise l'excellence ?
DLC : Le Mandarin à Bangkok, un hôtel extraordinaire formidablement situé.
Au top depuis 50, c'est le coup de cœur. ■