

Date : 07/12/2014

## Art de vivre : les châteaux prennent le relais

Par : Henri Gibier

Avec Relais & Châteaux, la France possède un formidable porte drapeau d'un art de vivre qui cultive excellence et singularité. Retrouvez le dossier complet «Ils font aimer la France» dans le numéro d'Enjeux Les Echos de décembre 2014.

C'était en 1954, cinq ans avant que Charles Trenet n'immortalise en chanson la route nationale 7, «une route qui fait recette». Un couple d'artistes de music-hall, propriétaires sur la rive droite du Rhône, en Ardèche, de l'hôtel-restaurant La Cardinale, Marcel et Nelly Tilloy, ont l'idée de réunir sous le slogan «La route du bonheur» huit établissements comme le leur, situés entre Paris et Nice. Scellée au nom de la défense d'un certain art de vivre, leur union va devenir la plus prestigieuse association hôtelière du monde: Relais & Châteaux. Par la création de cette chaîne volontaire, les établissements s'engagent à offrir un service d'excellence, des prestations de luxe et une restauration de terroir. Elle compte aujourd'hui 520 membres (ils sont 145 en France), ou maisons comme on aime dire dans le langage un peu précieux de ces chevaliers du goût et du confort, éparpillés dans 60 pays et sur 53 «routes du bonheur». Présidé par Philippe Gombert, avocat et lui-même propriétaire du Château de la Treyne, dans le Sud-Ouest, ce bastion du tourisme haut de gamme réalise désormais plus de 1,7#milliard de chiffre d'affaires annuel. Les grands chefs indépendants, connus sur toute la planète, comme Pierre Gagnaire, Michel Guérard, Michel **Troisgros**, Anne-Sophie Pic, entre autres, en sont également les porte-drapeaux.

### Transmettre la singularité

L'association fête cette année ses soixante ans d'existence, en publiant notamment un manifeste «pour un monde meilleur par la table et l'hospitalité». L'initiative vient de son vice-président, **Olivier Roellinger**, le restaurateur vedette de **Cancalle**, expert mondial des épices. Il voudrait de cette façon «préserver et transmettre la singularité des **cuisines**, pour éviter le renoncement et la facilité qui guettent nos civilisations de l'immédiat». Pour lui, l'association doit jouer le rôle de «sentinelle de ce que le terroir a de plus précieux». Il souligne que ses membres permettent de faire vivre des petits producteurs dans des contrées parfois isolées, qui auraient disparu sans cette source de revenus. «Nous faisons encore 30% en moyenne de nos recettes avec une clientèle de proximité et nous y tenons», rappelle Philippe Gombert. Cette ambition «de faire aussi des arts de vivre le 10e art» traduit une prise de conscience que l'avenir de la France n'est pas dans le tourisme de masse. Depuis

## Évaluation du site

Le site du quotidien économique national Les Échos diffuse de nombreux articles, couvrant ainsi l'ensemble de l'actualité économique-financière française et internationale.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** : 364

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

les années 90, l'Hexagone reste la première destination touristique mondiale, Accor, présidé par Sébastien Bazin, ou Le Club Méditerranée, dirigé par Henri Giscard d'Estaing, sont des marques fortes à l'international, les palaces reflorissent comme jamais à Paris, mais notre offre est de moins en moins compétitive sur le bas et le moyen de gamme. Pour défricher les voies de sortie par le haut, point besoin de recherche & développement, il y a les Relais & Châteaux.

## **Philippe Gombert, quelques semaines après sa prise de fonction**

Video : [www.youtube.com](http://www.youtube.com)