

## Le PDG du fameux Bristol Paris, s'est formé à Saint-Nazaire

Publié le mercredi 04 mars 2015 à 13:01 par Propos recueillis par Jean-Jacques REBOURS.

Job Formation / Découvrir un métier / Paris [75]



Didier Le Calvez, Président Directeur Général du Bristol (à gauche) avec Eric Frechon, Chef trois étoiles. © Ouest-France

*Sorti du lycée Sainte-Anne de Saint-Nazaire avec un BTH (Brevet de technicien hôtelier), cet homme a eu un parcours fulgurant. Didier Le Calvez est le Président directeur général du Bristol Paris, l'un des plus beaux palaces parisiens. Il est également vice-président senior de Oetker Collection qui comprend neuf hôtels haut de gamme, et est aussi copropriétaire du Château Clarisse dans le vignoble de Saint-Emilion.*

Le Bristol Paris est un palace avec deux restaurants, Epicure 3 étoiles au Guide Michelin et la Brasserie le 114 Faubourg une étoile au Guide Michelin, situé rue du Faubourg Saint-Honoré à deux pas de l'Élysée. Il compte 600 salariés. Le 8 janvier dernier, le Bristol Paris a été élu « Meilleur Hôtel du Monde » et Didier Le Calvez « Meilleur Directeur d'Hôtel du Monde » par le Gallivanter's Guide. Il compte parmi ses équipes six Meilleurs ouvriers de France : deux en cuisine, deux en salle, deux au bar.

Selon Didier Le Calvez, « Le Bristol Paris est l'un des deux derniers hôtels de luxe avec le Fouquet's à appartenir à un groupe européen. Il est le fleuron de l'art de vivre à la française. »

### Quel a été votre parcours ?

À l'âge de 14-15 ans, je faisais des extras l'été sur l'île de Ré. Le métier me plaisait, mais j'étais convaincu qu'il fallait partir à l'étranger pour acquérir une expérience. J'ai passé un BTH au lycée Sainte-Anne de Saint-Nazaire. J'ai toujours voulu avoir un parcours international. Dans les années soixante-dix, la grande hôtellerie était en Suisse, en Asie et aux États-Unis. Dès la sortie de l'école, je suis parti dans ces trois pays. J'ai suivi des formations aux États-Unis (AH&MA – ingénierie hôtelière, CHA – Certified Hotel Administrator, alumni Cornell).

### Et dans le monde de l'hôtellerie ?

J'ai eu la chance d'avoir rapidement un poste important. À 27 ans, j'étais directeur de la restauration dans un hôtel comptant 11 restaurants, en Corée, avec un millier d'employés. Puis les choses sont allées très vite. Il faut parfois provoquer la chance ! Ensuite, j'ai fait partie de la chaîne Westin pendant dix ans, occupant notamment les postes de vice-président de la restauration et de directeur du Plaza à New York, puis de Four Seasons Hotels pendant 18 ans. Avant de prendre la direction du Bristol Paris, j'ai été dix ans à la tête de l'Hôtel Le Pierre à New York et dix ans à la tête du Four Seasons Georges V à Paris.

### Comment le directeur d'un établissement comme le Bristol apporte sa touche personnelle ?

Il faut trois ans pour qu'un établissement de cet ordre s'imprègne de votre patine. La culture d'entreprise ne peut se faire que dans le temps. Au Bristol Paris, j'ai la chance d'avoir le soutien des propriétaires. En 2009-2010, j'ai mis en place le réaménagement des chambres et des lieux publics. Un chantier de 170 millions d'euros sur cinq ans qui vient de se terminer. Nous avons modifié l'agencement et le décor des espaces publics (le spa, Epicure) et créé un nouveau bar. Tout cela a été fait par étapes, sans fermer l'hôtel.

### Ces palaces font rêver les jeunes. Ont-ils la possibilité d'y travailler ?

C'est possible s'ils font preuve d'enthousiasme. S'ils ont la passion du métier et s'ils veulent se sublimer. Aujourd'hui, il est possible de trouver du travail. Il y a plus d'opportunités qu'il n'y en a jamais eu. Les qualités requises sont l'investissement, avoir de bonnes valeurs, une intégrité irréprochable et une bonne santé. Il m'est arrivé de prendre des jeunes au Georges V et au Bristol, dès la sortie de l'école avec un BTH ou un BTS. Nous allons aussi dans les lycées, comme à Saint-Anne ou au Lycée Hôtelier de La Rochelle, pour détecter les talents.

Propos recueillis par Jean-Jacques REBOURS.