

Thierry GARDINIER

MUER POUR CONTINUER L'HISTOIRE.



Stéphane, Thierry, Laurent Gardinier

Alors que le groupe familial créé en 1927 par Lucien Gardinier est bientôt centenaire, il n'a aujourd'hui plus rien à voir avec ce qu'il était à sa création. Fondé sur l'industrie chimique agricole, il est aujourd'hui un fleuron de l'hôtellerie-restauration de luxe, de l'art de vivre à la française et de la haute gastronomie.

Une mutation opérée au fil de l'évolution économique, des opportunités, et de la stratégie des générations aux affaires. Le groupe quitte l'industrie à la fin des années 70 pour se réinvestir dans des univers et des marques de luxe. Ainsi, entre les années 80 et 90, des marques aussi prestigieuses que les Champagnes Pommery et Lanson, les parfums Weil, le Château Phélan Ségur en St Estèphe dans le Bordelais, le traiteur Potel et Chabot à Paris, passeront dans les mains du groupe avant d'être cédées.

À partir des années 90, la troisième génération composée de Thierry, Stéphane et Laurent Gardinier s'aguerrit dans ces différents univers et intègre progressivement la Direction du Groupe Gardinier. « Depuis que je travaille, j'ai fait une dizaine de métiers différents » concède Thierry Gardinier.

Dans un groupe familial, la transmission à la génération suivante est une préoccupation essentielle. Cela détermine les choix de l'entreprise et notamment ceux faits par les Gardinier de s'orienter vers des actifs plus patrimoniaux.

Le Domaine des Crayères à Reims acquis en 2001 sera le pivot de l'évolution actuelle du Groupe.

Si la partie américaine conserve une activité agricole avec la production d'oranges en Floride, la partie française a résolument choisi son univers. À la fin des années 2000 les Frères Gardinier décident de réorienter le groupe dans un univers qu'ils aiment, celui du savoir vivre à la française. En complément du Domaine Les Crayères déjà acquis, ils ont la possibilité de racheter Le Taillevent en 2011, une autre institution gastronomique française.

Suivront l'achat du Comptoir du caviar et de Drouant, mais aussi la vente du Château Phélan Ségur.

Aujourd'hui le groupe Gardinier compte près de 300 collaborateurs et possède le Taillevent à Paris, les « 110 de Taillevent » à Paris et à Londres, les Caves de Taillevent, Le Domaine Les Crayères à Reims, Drouant à Paris et le Comptoir du Caviar à Paris.

BG : Thierry Gardinier, la capacité du Groupe Gardinier à acheter et revendre des belles marques est impressionnante. Comment expliquez-vous cette agilité ?

Nous sommes une famille de mutants depuis mon grand-père, il a fallu s'adapter, réagir, échouer parfois, repartir. Mon père et mon grand-père avaient en effet la faculté de prendre des décisions rapidement. En ce qui nous concerne, mes frères et moi, nous aimons entreprendre, prendre des risques. Nous ne sommes pas des investisseurs mais des entrepreneurs.

Aux États-Unis par exemple, nous réduisons notre production d'oranges en Floride car la consommation de jus d'orange est en forte baisse et nous nous réorientons dans le loisir et l'Hospitality de plein air.

BG : Votre groupe se consacre à faire vivre des institutions, quelle est votre méthode ?

La vraie capacité d'un chef d'entreprise est de savoir s'entourer et de choisir les bonnes équipes. Dans les quatre entités qui constituent le groupe actuellement nous avons nommé des

nouveau Chef chez Drouant, Thibaut Nizard. Je vous invite aussi à découvrir le talent et la cuisine du nouveau Chef de Taillevent, Giulano Sperandio, ancien n°2 de Christophe Pelé au Clarence. Il revisite la tradition inspirée de l'histoire de la Maison Taillevent.

BG : Vous évoquez un axe de développement autour de Taillevent ?

Nous avons l'idée à cinq ans de développer la marque Taillevent dans le monde autour de concepts déjà créés ou à créer. Par exemple le concept des « 110 de Taillevent » qui marche très bien. 110 vins servis au verre pour accompagner les plats à la carte dans des accords mets et vins d'une précision incroyable. Un concept déjà présent à Paris et Londres.

Les Caves de Taillevent pourrait également faire l'objet d'un développement. Nous avons déjà concédé des licences au Japon. Nous pensons également à ouvrir des corners dans certains magasins très ciblés.

C'est aussi pour cela que nous avons rénové le vaisseau amiral, le « temple » : Le Taillevent.

BG : Le Comptoir du caviar fera aussi l'objet d'un développement ?

Oui, nous réfléchissons à de la croissance externe pour étendre notre offre à d'autres produits (actuellement une boutique à Paris et un site). La Covid a repoussé ces projets d'au moins un an. 2021 est l'année de la consolidation, 2022 et 2023 seront celles de la constitution du portefeuille de concepts.

BG : Comment faites-vous pour exercer la gouvernance du groupe avec un frère aux USA ?

C'est très simple, nous faisons comme tout le monde une Visio conférence, au minimum une fois par semaine.

BG : Les enfants s'inscrivent-ils dans l'avenir ?

Oui les enfants de mon frère « américain » sont déjà dans l'affaire aux USA. J'ai moi-même deux enfants encore en formation. Et mon frère Laurent a une fille de 10 ans. Nous n'allons pas leur imposer de vivre ensemble. Cela sera leur choix.

Une famille c'est soit constructif, soit destructif. Si ça « passe », c'est magnifique.

C'est une chance de ne pas être seul. ■



Je vous invite à découvrir le talent et la cuisine du nouveau Chef de Taillevent, Giulano Sperandio

directeurs généraux qui sont pleinement responsables de leurs actions. Nous validons ensemble la stratégie et ensuite à eux de la mettre en œuvre.

BG : Des maisons comme Drouant ou Taillevent ne souffrent-elles pas de leur passé, de leur histoire ?

En reprenant ces grandes Maisons, notre objectif est de continuer à les faire vivre et à perpétuer leur l'histoire.

Pour cela, il faut les faire muer pour qu'elles s'inscrivent dans l'air du temps sans trahir l'esprit. Cela nécessite de la réflexion, et de l'investissement à moyen et long terme. Nous l'avons fait dès la création des Crayères en restructurant complètement l'établissement avec le concours de l'architecte Pierre Yves Rochon. De même, nous avons rénové entièrement Drouant avec Fabrizio Casiraghi et Franck Durand et nous venons de réouvrir Le Taillevent après l'avoir « relifté ».

BG : Le changement concerne aussi les signatures culinaires ?

Oui, comme ce fût le cas avec Philippe Mille aux Crayères, nous avons mis en place un