

Pierre Remy prend la barre du Grand Hôtel & Spa de Gérardmer

mardi 14 mars 2017 14:44

Gérardmer (88) Entre les murs feutrés de l'hôtel, où se presse tous les ans le jury Festival du film fantastique, se joue un scénario plus ordinaire, mais aussi épique : celui d'une génération hôtelière en train de passer la main à la suivante.



Fabienne, Pierre et Claude Remy dans le Pavillon Petrus, l'un des trois restaurants de l'hôtel.



"Pour diriger une entreprise, il faut être un nombre impair de personnes. Et trois, c'est déjà trop." C'est d'un ton pince-sans-rire que **Claude Remy**, directeur du Grand Hôtel & Spa de Gérardmer (88), parodie **Georges Clémenceau**. À ses côtés, dans la pièce avec vue sur les cuisines où ils déjeunent chaque midi, sa femme, **Fabienne**, et son fils, **Pierre**, ne relèvent pas. C'est un beau navire que le couple d'hôteliers manoeuvre depuis trente-et-un ans : 85 salariés, 76 chambres, 4 étoiles, 7 salles de séminaire, 3 restaurants, un spa... Depuis deux ans, ils font de la place à leur fils de 27 ans. L'année 2017 marquera la première étape importante de cette transmission : le rachat en octobre du fonds de commerce par le jeune homme, via une société qui reste à créer. "On a longtemps étudié les cas possibles et c'est la meilleure approche, explique Claude Remy. Ensuite viendra le rachat des murs, mais on ne sait pas encore quand. Cela prendra peut-être quinze ans."

Chacun son rayon

Tout le monde le sait : le secret pour travailler en famille est de se répartir les rôles. Jusqu'à lors, la partie commerciale, la réception et la décoration, étaient le rayon de Fabienne Remy. Les relations avec banques et clients, celui de son mari. Leur fils, lui, s'occupe un peu de tout cela, en ajoutant - génération Y oblige - les réseaux sociaux et la gestion du site internet. Mais pas uniquement. "Pierre n'a pas peur de se retrousser les manches", affirme Claude Remy avec une fierté toute paternelle. Il peut faire la plonge comme remplacer un chef au pied levé."

Le jeune homme, qui a accumulé une solide expérience, reconnaît pourtant n'avoir pas toujours souhaité prendre la suite de ses parents. "J'ai eu mes périodes de réflexion...", reconnaît-il.

Envies d'ailleurs

Après un bac ES en 2007, c'est vers l'Angleterre que Pierre Remy se tourne. Direction Birmingham où il perfectionne son anglais pendant un an et demi. Puis, en janvier 2009, il intègre le Bachelor of Business Administration in Hospitality Management de l'école Glion, en Suisse. Il opte pour un cursus général afin

de ne pas s'enfermer dans une spécialité. *"C'est après Glion que j'ai su clairement que je reprendrais l'hôtel."* Un choix d'autant plus clair que sa grande soeur, **Philomène**, devenue grand reporter, lui a toujours dit ne pas être intéressée.

Ses trois années en Suisse laissent Pierre Remy fier dépositaire du 'Glion spirit' et de son précieux réseau. *"Je voulais voir d'autres lieux, expérimenter d'autres clientèles... Toutes n'ont pas les mêmes attentes."* Ses stages chez **Guy Savoy** à Paris, chez le MOF **Joseph Viola** et dans des Sofitel chinois et canadien lui fournissent un socle sur lequel il se construit. *"Toutes ces expériences m'ont formé, ou plutôt déformé. Quand on sort de l'école, on a toujours une vision tronquée de la profession."* Fils prodigue, il revient dans l'entreprise il y a deux ans pour y prendre sa place entre ses parents, avec un sentiment de légitimité trouvé. *"C'est un peu notre bébé..., lâche Fabienne Remy. Je veux dire, Pierre, mais aussi... l'hôtel !"*



Lucie de Gusseme

Grand Hôtel & Spa de Gérardmer
Place du Tilleul
88401 Gérardmer
<http://www.grandhotel-gerardmer.com/>
Tél. : 03 29 63 06 31

L'Hôtellerie Restauration Copyright © - REPRODUCTION INTERDITE