

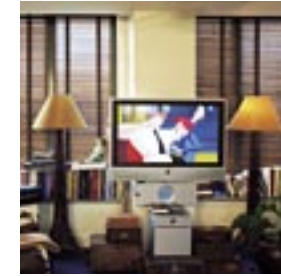


Paris, am rechten Seine-Ufer, 9 Uhr morgens: Régis residiert inmitten von Lebensqualität und Geschmack. Ende 2006 sollen Kaffeekenner in aller Welt in den Relais & Châteaux-Hotels ihren Nespresso genießen können.

Régis Bulot war fast 18 Jahre lang Generaldirektor der Hotelkette Relais & Châteaux. Vor einigen Tagen ist er in den Ruhestand getreten und genießt nun sein Leben als Pensionist. Der köstliche Duft nach frischem Kaffee und getoastetem Brot durchzieht seine helle, freundliche Wohnung, in deren Mitte zwei lustig anzusehende Metallkühe thronen. Schon auf den ersten Blick wird ersichtlich, dass die Besitzer der Wohnung schöne Dinge zu schätzen wissen – das Auge fällt auf Kunstbücher, Kristallskulpturen und Schwarzweißporträts einer jungen, blonden Frau: Davina, Tochter und Alter Ego von Régis. Die schlanke, attraktive junge Frau mit dem entwaffnenden Lächeln schloss bereits als kleines Kind mit der Welt der Luxushotels Bekanntschaft. Es dauerte nicht lange, bis Davinas Vater ihr das Geschäft beibrachte; die Karriereleiter erklomm sie später ganz alleine. Ein paar Jahre in New York, ein längerer Italien-Aufenthalt, und schon war sie auf dem

richtigen Weg. Heute ist sie der Stolz ihres Vaters und für die Öffentlichkeitsarbeit einiger Relais-et-Châteaux-Häuser zuständig. An diesem Morgen ist sie bei ihren Eltern und trinkt noch eine Tasse Kaffee, bevor sie ins Büro aufbricht. Die Atmosphäre ist entspannt. Régis und seine Frau Kathy haben sich noch nicht richtig an ihre neue Freiheit gewöhnt. Zum ersten Mal seit Jahrzehnten haben sie Zeit, sich Zeit zu lassen. „Wir haben 20 Jahre lang ein Hotel in Courchevel geleitet“, erzählt Régis Bulot. „1979 machten wir dann unser eigenes Haus im Périgord auf – das Moulin del'Abbaye – und pendelten zwischen den Bergen und dem Moulin hin und her. Als ich 1987 Präsident von Relais & Châteaux wurde, übergaben wir die Leitung des Moulin an zwei unserer Mitarbeiter. Und ab da arbeitete ich, bis vor einer Woche, unermüdlich an der Marke Relais & Châteaux und der Lebensart à la française – aber mit internationaler Ausrichtung. Zusammen mit meinen Teams entwickelte ich Geschäftsstrategien und versuchte, einen

Dachverband zu gründen. Es war eine unglaubliche Erfahrung: nicht immer einfach, aber auf jeden Fall immer aufregend.“ Gäste willkommen zu heißen, dafür zu sorgen, dass sie sich entspannen und das Gefühl haben, nichts sei wichtiger als ihr Wohlbefinden – das waren stets Régis Bulots oberste Prioritäten. „Ich bin davon überzeugt, dass Luxus in erster Linie damit zu tun hat, wie man empfangen wird. Natürlich muss man den Kunden alle modernen Annehmlichkeiten bieten, aber es ist ebenso wichtig, dass man ihnen zuhören kann und ihre Bedürfnisse versteht, um eine ganz besondere Beziehung zu ihnen aufbauen zu können.“ Als überzeugter Anhänger des Nespresso-Systems beherrscht er die blitzblank glänzende Maschine natürlich wie ein Meister: „Ich komme aus dem nördlichen Frankreich, wo der Kaffee abscheulich ist! Bevor es Nespresso-Maschinen gab, habe ich nie Kaffee getrunken, weil der ohnehin nur nach ausgepressten nassen Socken schmeckte. Jetzt habe ich die Möglichkeit,



GREAT MOMENT

DER MEISTER DES SAVOIR-VIVRE

Die Kunst des Lebens à la française
Man merkt, dass Régis Bulot eine große Karriere als Präsident der Hotelkette Relais & Châteaux hinter sich hat: Es macht ihm Spaß, Gäste zu erfreuen. Als wir ihn morgens um neun in Paris besuchen, ist er bestens gelaunt und serviert – ziemlich starken – Nespresso.



zu Hause oder im Büro echten Espresso zu trinken – und so wurde Kaffee zu meiner großen Leidenschaft. Nach dem Frühstück trinke ich meine erste Tasse, zum Wachwerden, später am Vormittag dann die zweite, und nach dem Essen noch eine oder zwei. Diese Momente der Entspannung sind für mich sehr bald zu echten Ritualen geworden.“ Auf die Frage nach seiner liebsten Kaffeevarietät antwortet der mit zahlreichen Michelin-Sternen ausgezeichnete Maître de cuisine, dass es ihm vor allem um Vielfalt und Überraschungen gehe. „Ich liebe die Abwechslung, die Chance, neue Geschmacksrichtungen zu entdecken. Ich will überrascht werden, nicht nur beim Kaffee.“ Die angebotenen Nespresso-Varietäten wecken die Neugier des Hedonisten, der immer nach neuen Erfahrungen sucht. Ristretto, Roma, Capriccio, Arpeggio, Volluto, Così, Grands Crus, Limited Editions ... Régis Bulot hat keine bestimmten Vorlieben. Wenn der Geschmack intensiv und die Crema glatt ist, lässt er sich verlocken. „Sämtliche

Zimmer in den Relais-et-Châteaux-Häusern sind mit kleinen Maschinen und Kapseln ausgestattet, die exklusiv für unsere Hotelkette produziert werden. Unsere Gäste können sich einen Espresso zubereiten, wann immer sie Lust darauf haben – welch Luxus! Das ist das Geniale an Nespresso: Man hat die Möglichkeit, eine perfekte Tasse Kaffee zu genießen, wann immer man will.“ Kaum ist seine abenteuerliche Karriere bei Relais & Châteaux vorbei, überlegt sich Régis Bulot schon die nächsten Schritte: „Ich weiß noch nicht genau, was ich tun werde, aber ich weiß, was ich gern tun möchte. Ich würde mich gern nützlich machen und andere von meinen Erfahrungen profitieren lassen – vor allem, indem ich junge Leute für die Tourismusbranche ausbilde.“ Seine größte Freude ist es, wenn er zusehen kann, wie die Angestellten seines Hotels und seiner zwei Bistros mit ihren Aufgaben wachsen und immer selbstständiger werden. Er hat sein Savoir-faire, seinen Sinn für Schönheit und seine geschäftlichen Kenntnisse

schon immer gern anderen vermittelt; heute möchte er diese ehrgeizige Aufgabe gern auf professionelle Art in Angriff nehmen. Bis es so weit ist, lebt Régis Bulot jedoch für den Augenblick. Er wirft einen liebevollen Blick auf seine Frau Kathy, erinnert sich an ihre erste Begegnung, die ersten Jahre, die er mit ihr in Courchevel verbrachte und später im Moulin. Auf die Frage „Wie sieht das perfekte Abendessen für Sie aus?“ lächelt er und sieht Kathy wieder an. „Es muss ein Essen sein, wo die anwesenden Frauen schön und elegant sind“, sagt er. „Nicht mehr als acht Personen, ein schön gedeckter Tisch, Fantasievolles auf den Tellern, keine Gespräche über Politik – und zum Abschluss immer ein Nespresso.“ Régis Bulot ist charmant, schlagfertig und wissbegierig. Er weiß die guten Dinge im Leben zu schätzen und ist stets offen für neue Erfahrungen. Der beste Beweis dafür ist wohl, dass er nach fünfzig Jahren plötzlich seine Liebe zum Kaffee entdeckte. Aber es ist ja bekanntlich nie zu spät ...