



Paris, Rive droite, 9 heures du matin : Régis en excellente compagnie au quartier général du savoir-vivre et du bon goût. D'ici à la fin de l'année, les connaisseurs de café du monde entier devraient pouvoir déguster un café Nespresso dans tous les hôtels Relais & Châteaux.

Président des Relais & Châteaux pendant près de 18 ans, Régis Bulot s'est depuis quelques jours retiré des affaires et savoure sa nouvelle vie de jeune retraité. L'odeur du café et du pain grillé embaume l'appartement lumineux au milieu duquel trône un amusant couple de vaches en métal. Ici, on aime les jolies choses : des livres d'art par dizaines, des sculptures en cristal et les portraits noir et blanc d'une jeune femme blonde, Davina, la fille de Régis, son alter ego.

Elancée, avenante, un sourire désarmant, Davina est tombée dans la marmite de l'hôtellerie de luxe alors qu'elle savait à peine marcher. Très vite, son père l'envoie au charbon, très vite, elle gravit les échelons à la force du poignet, par sa seule volonté. Un passage à New York, un autre en

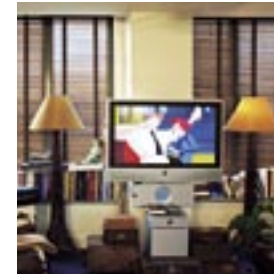
Italie, une passion pour le marketing et Davina lance son affaire. Elle s'occupe aujourd'hui de l'image de plusieurs établissements Relais & Châteaux et fait la fierté de son père. Ce matin, une tasse de café à la main, elle pose avec grâce aux côtés de ses parents avant de filer au bureau.

L'ambiance est détendue, Régis et son épouse Kathy réalisent à peine ce qui leur arrive. Pour la première fois depuis plusieurs décennies, ils ont le temps de prendre le temps. « Pendant vingt ans, nous avons dirigé un hôtel à Courchevel. En 1979, nous avons créé notre propre affaire dans le Périgord, le Moulin de l'Abbaye, et nous faisons les allers-retours entre la montagne et le Moulin. Lorsqu'en 1987, j'ai été nommé président des Relais & Châteaux, nous avons confié la direction du Moulin à deux de nos collaborateurs. Depuis

cette date et jusqu'à la semaine dernière, j'ai travaillé sans relâche à l'évolution de la marque « Relais & Châteaux » et défini un art de vivre français adapté à l'international. J'ai développé des stratégies commerciales avec mes équipes et tenté de fédérer. C'était une expérience humaine incroyable, pas toujours simple mais passionnante. »

Recevoir, mettre ses hôtes à l'aise, leur donner le sentiment que rien ne compte plus que leur bien-être, est une priorité pour Régis Bulot. « A mon sens, le luxe, c'est avant tout la qualité de l'accueil. Il faut bien sûr offrir aux clients tous les attributs du confort moderne mais il est également essentiel de savoir les écouter, d'aller au devant de leurs attentes, de leurs besoins afin d'établir avec eux, une relation unique. ». Adeptes convaincus de la Nespresso attitude, il manie sa rutilante machine d'une main de

MOMENT PRIVILÉGIÉ



GRAND MAÎTRE DU SAVOIR-VIVRE

L'art de vivre à la française

Une brillante carrière à la tête de Relais & Châteaux qui se reflète dans le privé: Régis Bulot a le don de faire plaisir aux autres. Ce matin, il est d'excellente humeur et distribue les cafés Nespresso autour de lui – et en plus de cela, plutôt corsés.



maître : « Je viens du nord de la France où l'on sert un café abominable ! Avant l'arrivée des machines Nespresso, je n'en buvais jamais car j'avais en mémoire le goût du jus de chaussettes de mon enfance. Maintenant que j'ai la possibilité de déguster chez moi ou au bureau, de vrais espressos, boire du café est devenu un plaisir. Après le petit-déjeuner, je m'offre une première tasse pour me mettre en route, puis une deuxième dans le courant de la matinée et une ou deux après le déjeuner. Ces moments de détente et de convivialité sont devenus de véritables rituels. » Question saveurs, cet ancien cuisinier étoilé au Michelin aime la surprise et la diversité. « J'adore changer, découvrir de nouveaux goûts. Pour le café comme pour le reste, j'attends que l'on me surprenne. » La gamme proposée par Nespresso comble la curiosité de cet hédoniste en quête d'expériences

nouvelles. Ristretto, Roma, Capriccio, Arpeggio, Volluto, Così – Grands Crus, éditions limitées...

Régis Bulot n'a pas de préférence. Dès l'instant que l'intensité et le goût sont présents et que la mousse est onctueuse, il se laisse séduire. « Les chambres des établissements Relais & Châteaux sont toutes dotées de petites machines et de capsules exclusivement réservées aux hôtels de la chaîne. Quel luxe pour les clients que de pouvoir se préparer un espresso quand ils en ont envie. C'est tout le génie de Nespresso, mettre à la portée de chacun et à tout instant, le plaisir d'un vrai café. ».

A peine sorti de l'aventure Relais & Châteaux, Régis Bulot pense déjà à la suite. « Je ne sais pas précisément ce que je vais faire, mais je sais ce dont j'ai envie. J'aimerais me rendre utile et

profiter de mon expérience pour former les jeunes aux métiers du tourisme. » Son plaisir : voir les employés de son hôtel et de ses deux bistros grandir, évoluer puis voler de leurs propres ailes. S'il a toujours aimé communiquer aux autres son savoir faire, ce goût du beau et ce sens des affaires qui ont fait son succès, il aimerait aujourd'hui s'impliquer davantage dans cette ambitieuse entreprise.

Charme, vif d'esprit, curieux des autres, Régis Bulot est de ceux qui voient la vie du bon côté. Sans idée préconçue ni a priori, il est ouvert à tous, et à toutes les nouvelles expériences. Pour preuve, à cinquante ans passés, cet homme a bouleversé ses habitudes quotidiennes et s'est découvert une passion soudaine pour le café !