



MICHEL, LE PÈRE ; ÉLÉONORE ET ADELINÉ, LES FILLES...

Guérard : une famille formidable

IL FAUT ALLER À LEUR RENCONTRE, CAR ELLES NE RECHERCHENT PAS LA LUMIÈRE. DEPUIS DIX ANS, ELLES PRÉFÈRENT CONSACRER LEUR TEMPS À CE QUI COMPTE VRAIMENT POUR ELLES : LA CHAÎNE THERMALE DU SOLEIL, LES PRÉS D'EUGÉNIE, LES VINS DU CHÂTEAU DE BACHEN... ET LEUR PROPRE VIE DE FAMILLE.

PAR SYLVIE BONIN

Bon sang ne saurait mentir. Éléonore et Adeline Guérard perpétuent avec talent les valeurs qui ont fait la réussite familiale : rigueur, travail, esprit d'entreprise, mais aussi créativité et fantaisie...

C'est leur grand-père maternel, Adrien Barthélémy, qui a relancé le thermalisme en France au lendemain de la Seconde Guerre mondiale. À partir de la station de Molitg-les-Bains (Pyrénées-Orientales),

acquise en 1947, il a fondé la Chaîne thermale du Soleil, qui regroupe aujourd'hui 20 établissements et accueille 200 000 curistes par an. Éléonore et Adeline gardent le souvenir d'une forte personnalité : « C'était un personnage à la Gabin dans ses films. Un Aveyronnais à l'accent rocailleux, à l'énergie incroyable, à la fougue conquérante, qui vivait sa vie professionnelle avec passion. Quelques mois avant sa mort, à 87 ans, il était encore à

Moscou en train de prospecter pour ouvrir une station thermale... »

Sa fille Christine Barthélémy, fraîche émoulue d'HEC, prend sa suite à la tête de la Chaîne thermale du Soleil. Elle épouse le chef Michel Guérard (MOF 1958, à 25 ans !), qui a déjà obtenu deux étoiles dans son restaurant le Pot au Feu à Asnières. Ils s'installent l'année de leur mariage, en 1974, dans la station d'Eugénie-les-Bains, dans les Landes, qui fait partie de la Chaîne thermale :



Michel Guérard, qui a créé avec son épouse les Prés d'Eugénie dans les Landes, est maintenant secondé par ses deux filles, Eleonore (à droite) et Adeline (à gauche).



du Soleil. Ils y créent ensemble Les Prés d'Eugénie, qui deviennent un temple du bien-être, alliant santé (cures thermales), confort (hôtel Relais & Châteaux) et gastronomie : inventeur de la cuisine minceur, Michel Guérard y obtient dès 1977 trois étoiles, jamais remises en cause depuis près de quarante-cinq ans.

Éléonore et Adeline Guérard travaillaient ensemble aux côtés de leurs parents depuis déjà dix ans. Mais la disparition de leur mère en octobre 2017 les a rendues encore plus présentes aux commandes de l'affaire familiale, qui emploie 350 personnes à Eugénie-les-Bains, 2 000 dans la Chaîne thermale du Soleil. Même si elles habitent Paris,

**“Nous avons
chacun nos prés
carrés, mais
pas de chasses
gardées”**

où elles ont leurs bureaux, elles sont souvent par monts et par vaux, et passent beaucoup de temps à Eugénie-les-Bains : « Nous retournons régulièrement habiter chez nos parents... » Elles s'occupent également de la commercialisation des vins du vignoble maison, planté en

1984 autour du Château de Bachen, la demeure familiale où elles ont grandi, à 10 kilomètres d'Eugénie-les-Bains.

Éléonore, née en 1983, a fait des études littéraires puis une école de commerce internationale en Angleterre et à Bordeaux, tout en passant un CAP de cuisine : « Je n'ai jamais envisagé d'être derrière les fourneaux, il faut laisser ça à ceux qui le font si bien... Mais je voulais muscler mes connaissances techniques pour pouvoir dialoguer avec mon père et ses chefs. D'autant que Papa nous fait systématiquement goûter ses nouveaux plats, à ma sœur et à moi, pour les tester. » Adeline, la cadette, née en 1986 le même jour que son



Around the Château de Bachen, a gentleman of the XVIII^e century dominates the plateau of the Adour, extending a vineyard that produces red, white and rosé wines.

père (le 27 mars), a fait des études littéraires et juridiques à la Sorbonne et à Sciences Po Paris. Toutes les deux ont étudié aussi, l'année du bac, les arts plastiques, une formation qui leur permet de prendre en charge tout l'univers graphique de la maison.

Éléonore, qui a rejoint l'affaire familiale dès la fin de son cursus en 2005, s'occupe du marketing et de la communication tant à la Chaîne thermale du Soleil qu'aux Prés d'Eugénie. Administratrice depuis 2013 de l'association Relais & Châteaux,



Quand Michel et Christine Guérard prenaient leur petit déjeuner avec leurs filles, Éléonore et Adeline, dans la cuisine du Château de Bachen, acquis en 1984 et devenu la demeure familiale, où elles ont grandi.

EMIL PERAUER



Les Prés d'Eugénie, hôtel, restaurants, thermes, couvrent un parc de 15 hectares entre palmiers et platanes, orangers et bananiers, fontaines et roseraies.

qui regroupe 580 hôtels et restaurants dans le monde, elle a été élue en novembre dernier membre du comité exécutif, qui réunit 8 personnes autour de son président, Philippe Gombert.

Adeline, qui est arrivée en 2010 après une expérience dans la finance, codirige avec sa sœur la Chaîne thermale du Soleil, où elle est chargée de la partie administrative, financière et sociale. « Mais il m'arrive de sortir de mon placard administratif pour faire un tour en cuisine... » C'est ainsi qu'elle a créé avec son père en 2013 à Eugénie-les-Bains l'Institut Michel Guérard, première école de formation en cuisine et pâtisserie de santé.

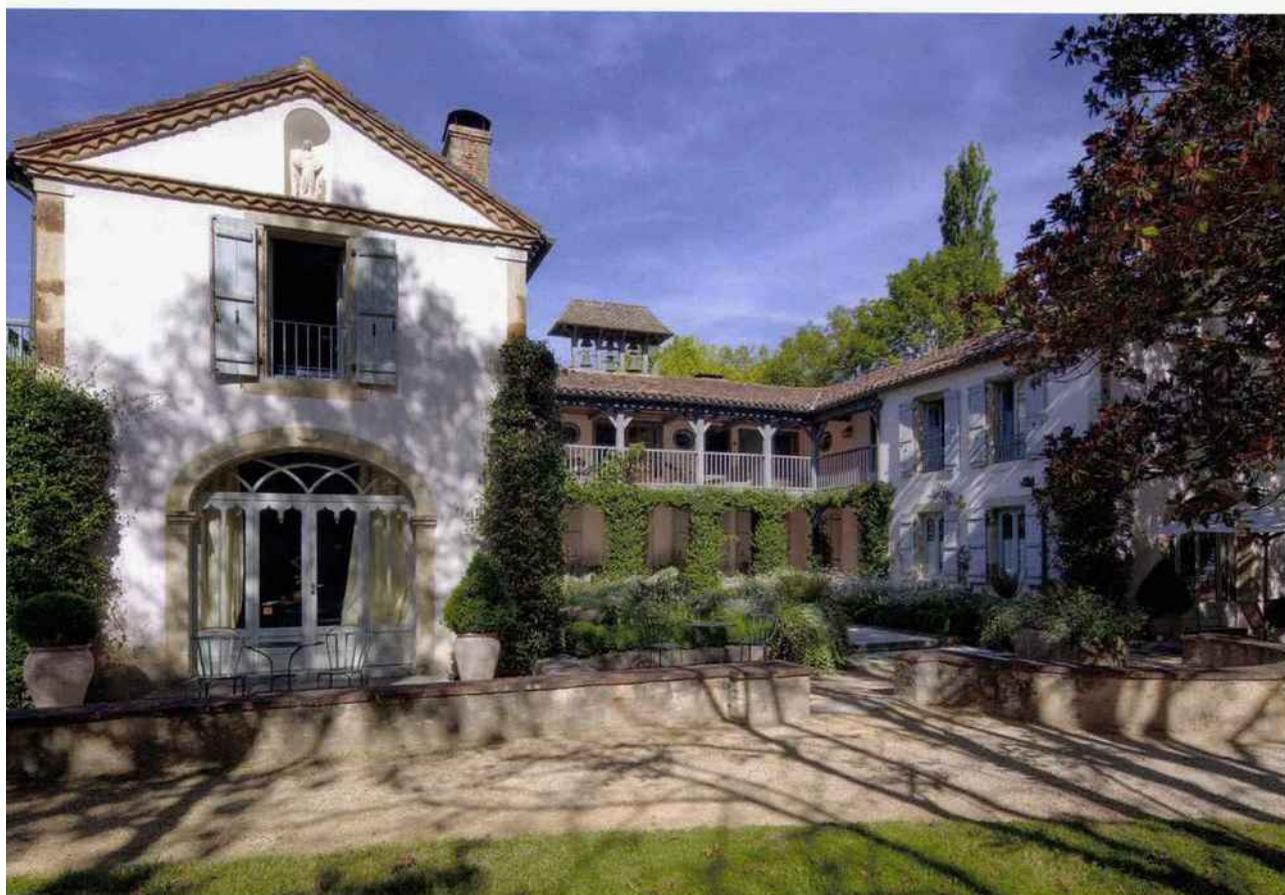
“Travail, créativité, fantaisie sont des valeurs familiales”

« Même si nous avons chacune nos domaines de prédilection, nos prés carrés ne sont pas des chasses gardées, soulignent-elles. Nous travaillons de manière transversale. Nous nous intéressons à tout, de la carte du restaurant étoilé à la décoration des

chambres, de la gestion de l'équipe à la mise en place des équipements techniques. C'est cette diversité des activités, avec cet objectif commun de donner du bonheur aux gens, qui fait la richesse de notre métier.

Travailler en famille, quand on s'entend bien, a plein d'avantages : on a les mêmes souvenirs, les mêmes valeurs, on se connaît bien... Ça fait gagner du temps. On n'hésite pas à appeler sa sœur après 21 heures pour parler boulot si on a une fulgurance ! »

La gouvernance familiale s'est agrandie avec l'arrivée du mari d'Éléonore, Jauffray Beltrando, directeur financier et administratif du groupe, qu'il connaît depuis



Un havre de paix et d'harmonie, peaufiné au cours des années par Michel Guérard et son épouse, Christine, passionnée de décoration et de jardins.

longtemps : « Il avait rejoint l'aventure au début des années 2000 en tant que commissaire aux comptes, et il s'était très bien entendu avec Maman. Il est resté dans la famille... explique Éléonore. À nous trois, nous fonctionnons aux côtés de notre père comme un triumvirat. » Avec Michel Guérard en sénateur ? « Non, Papa, bien sûr, c'est César ! En tout cas, il n'y a pas de Brutus... »

Les deux sœurs sont très attachées aux valeurs transmises par leurs parents : « Le sens de la famille, bien sûr. Le sens de l'engagement et de la responsabilité : notre mère nous a répété comme un mantra toute notre jeunesse "Noblesse oblige"... Nous y pensons à chaque fois que nous devons prendre des décisions qui ont un impact important sur la vie de nos collaborateurs, dont certains sont fidèles à la maison depuis vingt ou trente ans », explique



L'impératrice Eugénie, qui avait lancé en 1861 la station thermale qui porte son nom, ne serait pas dépaymée en retrouvant dans la déco l'esprit Napoléon III.





La salle à manger du restaurant gastronomique, avec son haut plafond, ses vieilles poutres, sa cheminée, ses harmonies de teintes claires et ses grandes baies vitrées ouvrant sur les jardins, offre une atmosphère douce et lumineuse pour déguster la cuisine subtile de Michel Guérard.

Adeline. « Nos parents nous ont appris le sens de la beauté, avec une recherche constante de l'esthétique dans tout ce que l'on fait, complète Éléonore. Même si Papa dessine très bien – ah ! le nombre de maisons et de piscines qu'il a faites avec nous pour nos poupées Barbie... –, la décoration, ou plutôt l'atmosphère de la maison, c'était l'affaire de Maman. Mais depuis qu'elle n'est plus là, Papa s'est rattrapé : c'est lui maintenant qui est à l'origine des nouveaux projets, avec Adeline. De son côté, il nous a transmis le "fun" : la légèreté, la fantaisie, la poésie, le sens du spectacle et de la mise en scène. Il ne faut pas oublier qu'il a été à ses débuts chef pâtissier au Lido... »

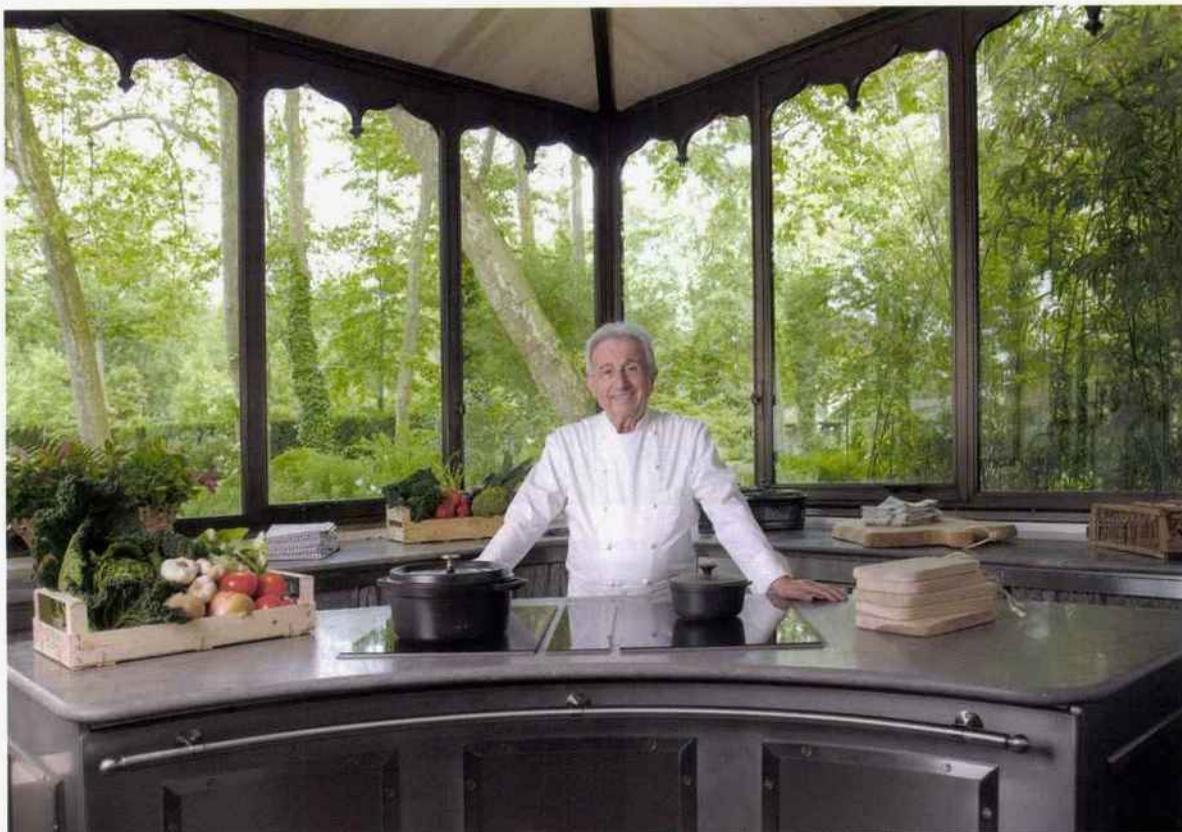
L'esprit d'initiative, aussi hérité de leurs parents, les deux sœurs l'ont mis en pratique en lançant ensemble en 2020 l'offre Sources pour des retraites détox. Objectif : santé-sérénité pour une parenthèse de bien-être. Elles qui ont de jeunes enfants – Roxane, 2 ans, pour Éléonore, Victoire, 5 ans, et Théodore, 1 an et demi, pour Adeline –, savent qu'on a parfois besoin de souffler. « Ce besoin est né lorsque nous avons donné naissance à nos enfants, alors que l'on gérait l'entreprise en même temps. On s'est aperçues qu'il était difficile de se ménager des moments pour soi, dans un environnement apaisant et favorable à la détente.

Sources, c'est la nécessité de se ressourcer, et aussi de revenir à l'essentiel, à la source de ce que l'on peut parfois perdre de vue, dans la vitesse brouillée du quotidien. » Elles ont ainsi mis au point un programme spécifique centré sur la nutrition (jeûne végétal thérapeutique, rééquilibrage alimentaire avec la cuisine botanique), les soins thermaux, les activités (marche, yoga, méditation, ateliers de médecine chinoise et d'herboristerie...), la convivialité favorisant les échanges humains (les repas se

«Une recherche constante de l'esthétique dans tout ce qu'on fait»

prennent tous ensemble). Ces retraites détox sont proposées à Eugénie-les-Bains, à Moliatg-les-Bains et à Courant d'Huchet sur la côte landaise. Même si elles ont reçu l'aval de leur père, « on n'est pas sûres qu'il s'inscrive pour une session de dix jours de jeûne et de cuisine botanique, lui qui se précipite pour nous faire goûter ses nouveaux plats dès qu'on arrive à Eugénie-les-Bains... » remarquent-elles, le sourire en coin.

CORENTIN MOSSIÈRE / SDP



Michel Guérard dans le laboratoire de son École de cuisine et pâtisserie de santé, créée en 2013 aux Prés d'Eugénie. Crayon à la main, il aime exposer à ses filles, Éléonore (à gauche) et Adeline (à droite), ses nouvelles idées de recettes.

« Je suis omnivore, se défend Michel Guérard. Je suis ouvert à toute nouveauté en cuisine dans la mesure où l'on s'appuie sur les fondamentaux et pas sur des modes. Si on découvre une nouvelle espèce de salade qui a des protéines dans ses feuilles, pourquoi pas... Mais cela ne m'empêchera pas de préférer les trouver en mangeant une bécasse ! Quant au bouillon, ça peut être une mare à canards ou les chutes du Niagara, ça dépend comment on le prépare... »

Toujours aussi malicieux, curieux, enthousiaste, le cuisinier poète, le fou chantant de la cuisine, s'éclate à inventer des plats, à 88 ans. « Je ne veux pas m'enliser, je me remue... J'ai décidé de me renouveler : dans la déco, puisque je déplace le restaurant étoilé, et surtout dans la cuisine. Mon équipe de jeunes, autour du chef Hugo Souchet, adore ça ! Je mets au point de



nouvelles recettes. Je continue à les écrire en bon français, car je ne suis ni asiatique ni nordique... J'essaie d'être le plus créatif possible tout en restant dans l'esprit de ma cuisine. Je m'accorde une liberté totale, j'y mets un peu d'humour, je m'amuse. Je rajeunis... Quel merveilleux métier que celui de cuisinier où l'on peut continuer à s'amuser toute sa vie ! Un jour,

je regardais une boîte de caviar, posée sur la table à côté de deux bananes. Je me suis dit : 'Pourquoi pas les marier ?' Équilibrer le côté salé de l'un avec la douceur sucrée de l'autre... Cela a donné l'œuf au caviar et à la banane. » Une autre de ses nouvelles créations : Petites grenouilles sur un nénuphar. Surprise... On a hâte de les voir sauter dans l'assiette ! 🍷