

Jean-Louis Bottigliero. De l'hôtel Crillon au Martinez de Cannes, cet « aubergiste », globe-trotter invétéré, marqué par ses rencontres avec les vedettes du monde, a décidé de poser ses valises à l'Hostellerie de Levernois. Avec plein d'idées en tête.

Marchand de bonheur

« L'hostellerie de Levernois est un havre de paix, à la fois proche et loin de tout ». À 41 ans, Jean-Louis Bottigliero avait envie de poser ses valises et de travailler avec son épouse Suzanne. Peut-être aussi pour mettre un peu de calme dans une carrière pour le moins agitée. Avant de succéder à Jean et Christiane Crotet, ce Marseillais qui s'amuse à se rebaptiser « Bourguignon du sud » a effectivement écuminé les établissements prestigieux en accumulant les souvenirs inoubliables. Mais les paillettes et « les années de folie » sont aujourd'hui rangées avec les cartons de photos « que ma femme conserve », raconte le nouveau directeur.

Le petit Marseillais a été à bonne école. Tombé dans la marmite de sa grand-mère, dans le Luberon, qui le berça avec des civets de lièvre, des légumes farcis et des ratatouilles mijotées au coin du feu, il doit finalement plus sa réussite à un CAP de cuisinier qu'à son baccalauréat ou à son BTS. « C'est le diplôme dont je suis le plus fier. Pas simplement parce que je l'ai passé en candidat libre mais parce qu'il est représentatif de la difficulté et de la beauté de ce métier ». Persuadé que c'est dans les marmites que l'on fait les meilleures carrières, le jeune Marseillais intègre l'école hôtelière de Nice avec une seule idée en tête : « donner le même plaisir que celui que j'éprouve à déguster ».

LES EXUBÉRENCES DE CANAL+

Mais ce n'est pas derrière les fourneaux que Jean-Louis Bottigliero passera le plus clair de son temps. Il préfère le rôle d'« aubergiste » : parce que « c'est l'homme qui vous accueille sur le pas de la porte et s'occupe de vous », explique le néo-Beaunois, qui s'exile dans la capitale après ses cinq années d'études niçoises. « Il fallait aller "à l'étranger", plaisante le Provençal. Car à Paris, les chances de réussir sont plus importantes ». De petit boulot en petit boulot, le Marseillais trouve une place dans les restaurants Concorde. Et comme les voyages forment la jeunesse, il enchaîne les mutations et gravit un à un les échelons. Si sa carrière est lancée, sa rencontre avec René Traversac, créateur des Grandes étapes françaises et co-fondateur de la chaîne Relais & Châteaux, va la propulser. « C'est l'homme qui a le plus compté dans ma vie professionnelle. Il avait 75

ans, moi 24 et sans me connaître, il me propose de diriger le château de Gilly, qui n'était qu'un ancien théâtre ». La première année, il joue davantage « contremaître qu'au maître des lieux. Six années et puis s'en va. Éternel instable ou simplement amoureux du voyage et du challenge ? 1996 reste en tout cas une année très mouvementée. En février, il dirige le châ-



La vie de Jean-Louis Bottigliero est un vrai roman : des exubérances des stars du Martinez aux ambiances plus feutrées et plus solennelles du Crillon à Paris, cet infatigable globe-trotter, amoureux de la bonne bouffe et de la Bourgogne, a finalement choisi un nouveau challenge : succéder à Jean Crotet à l'Hostellerie de Levernois.

PHOTO MICHEL FERCHAUD

teau de Gilly. Début mars, il est « parachuté » directeur d'exploitation du Crillon à Paris d'où il ressort profondément marqué par sa rencontre avec Shimon Peres (« trois mois seulement après l'assassinat d'Isaac Rabin, il y avait des agents du Mossad planqués partout », se souvient-il). Enfin, en octobre, Jean Taittinger, ancien garde des Sceaux sous Pompidou, président de la Société du Louvre, lui demande de relever « au pied levé », un nouveau

« À Cannes, j'ai vécu cinq ans de folie. Du Crillon où j'ai rencontré Shimon Peres, je suis passé à Læticia Casta ou Isabelle Adjani ».

challenge : le Martinez, à Cannes, « 400 chambres, 400 collaborateurs », bien connu pour être l'établissement « officiel » du festival et notamment de Canal+ qui en a fait son QG. « Un vrai choc culturel », reconnaît le directeur général qui passe en quelques jours des rapports diplomatiques avec les chefs d'État au monde déluré du show-business. Le contraste est sai-

ssissant : de feu le roi Hassan II aux exigences de Læticia Casta, d'Isabelle Adjani ou de Claudia Schiffer, « j'ai vécu cinq années de folie ». Sans parler des exubérances des animateurs de la chaîne cryptée qui prennent l'hôtel Martinez pour leur résidence secondaire. Jean-Louis Bottigliero n'est plus surpris lorsqu'on l'appelle pour le prévenir des tournages « sauvages » des Guignols de l'info ou encore des demandes spéciales de Bonaldi qui souhaite amerrir avec différents engins sur le plateau de Nulle part ailleurs, installé pour l'occasion sur la plage du Martinez. « C'est ça le Martinez, une ambiance incomparable, décalée de ce que l'on peut voir ailleurs », des concerts privés de Tom Jones aux rencontres avec les stars de la Croisette : Catherine Zeta-Jones ou la délicieuse Andie MacDowell qui lui fit perdre tous ses moyens.

Mais Jean-Louis Bottigliero a des fourmis dans les jambes. Après Cannes, il s'installe à Paris dans le fauteuil de directeur général des Relais & Châteaux. Encore un challenge excitant : l'association gère pas moins de 450 hôtels dans 50 pays. « C'était un risque.

1963

Naissance à Marseille, le 2 novembre.

1988

Il fait la connaissance de René Traversac qui lui propose la direction du château de Gilly.

1996

Changements de décor : en mars, il prend la direction de l'hôtel Crillon, à Paris. En octobre, départ pour Cannes pour prendre la tête de l'hôtel Martinez.

2001

Deviens directeur général des Relais & Châteaux

2004

De Cannes à Levernois. Jean Crotet lui cède l'Hostellerie.

Passer de la folie cannoise à la tranquillité d'un bureau, il y avait de quoi se poser des questions », raconte l'aubergiste. Plusieurs tours du monde plus loin, Jean-Louis Bottigliero, qui a passé la quarantaine, va vers plus de sagesse. La proposition de Jean Crotet, qui souhaite vendre l'Hostellerie, lui paraît finalement séduisante. Aujourd'hui bien établi, entouré des trois femmes de sa vie, Suzanne, sa femme, et ses deux filles Caroline et Alice, toutes deux nées à Dijon, il compte faire fructifier son capital de Levernois, notamment en augmentant la superficie des chambres. Mais décidément intenable, le bouillonnant directeur a encore la tête pleine d'idées. Premiers projets lancés : la création d'« un salon virtuel pour cocooner les visiteurs stressés ». À force de gesticuler, Jean-Louis Bottigliero est déjà devenu incontournable à Beaune. La cuisine de son chef, Vincent Maillard, lui aussi revenu à ses premières amours en Bourgogne, a d'ores et déjà été retenue pour la vente des vins et la non moins prestigieuse Saint-Vincent tournaute qui aura lieu en janvier à Beaune.

PATRICK LEBAS