

Bernard Magrez

l'homme qui ne renonce jamais

S'il possède 40 vignobles dans le monde, dont quatre grands crus classés en **Gironde**, la fortune ne l'a pas apaisé. À 78 ans, l'« intranquille » Bernard Magrez n'a qu'un remède pour se rassurer : « créer ». Sans cesse

Textes Jefferson Desport

« Pour moi, c'est l'entreprise, l'entreprise, l'entreprise. Je ne dis pas que c'est bien, mais c'est mon chemin. » Bernard Magrez ne se cherche aucune excuse. À 78 ans, il ne changera pas. Malgré ses 40 vignobles à travers le monde, la fortune ne l'a pas apaisé. Tant qu'il en aura la force, il continuera d'arriver à 7 h 45 au château Pape Clément, à Pessac, aux portes de Bordeaux. Les oliviers millénaires qui l'accueillent dans le parc n'ont pas fini de le saluer. Encore moins de le voir cogiter. Son horloge interne ne connaît qu'un rythme, celui des réunions qu'il enchaîne jusque dans le salon de son Falcon privé. Un triréacteur qui l'emmène, au pied levé, à Paris, en Europe ou au Canada. Tout juste attend-il la fin du décollage pour rouvrir ses dossiers. Et ça fait cinquante ans que ça dure.

Une des clés de sa réussite est là : dans cette cadence infernale qui a fait de lui un des hommes forts de la viticulture française. Et une exception dans le petit monde feutré des grands crus de Bor-

deaux. Car s'il produit des vins au Chili, au Portugal, au Japon ou en Argentine, il compte surtout quatre grands crus classés des deux côtés de la Garonne. Pape Clément donc, en Pessac-Léognan, mais aussi La Tour Carnet en Haut-Médoc, Fombrauge à Saint-Émilion et Clos Haut-Peyraguey à Sauternes. Personne ne dit mieux.

Scieur de bois

Rien pourtant ne le prédestinait à une telle réussite. Son père, qui dirigeait une petite entreprise de maçonnerie à Bordeaux, n'aurait d'ailleurs pas misé un kopeck sur ce fils élevé à la « schlag ». « Il était irascible, pas facile », glisse-t-il à propos de lui. « À 12 ans, quand mon carnet était mauvais, et il l'était souvent, il m'envoyait au collège avec un écriteau dans le dos sur lequel était écrit "je suis un fainéant". C'était sa thérapie », raconte-t-il. Mais le garçon n'a encore rien vu. À 13 ans, son père l'envoie à

Luchon, dans les Pyrénées, passer un CAP de... scieur de bois et d'affûteur de scie. Une punition de plus. « Nous étions dans les années 50. Ce n'était pas agréable, c'était une école très rudimentaire, on était en bleu et en sabots. » Coïncidence, il retrouve là un certain François Pinault, le futur patron milliardaire. « J'y suis resté trois ans. Après, j'ai tenté une école que je n'ai pas réussie. »

Trente-six mois plus tard, il rentre à Bordeaux, marqué. Avec pour seul bagage l'énergie de ses 19 ans et une envie féroce d'en découdre. Il trouve alors une place chez Cordier, une grande maison de négoce de vin où il débute au chai. Avant de gagner quelques responsabilités et d'être remercié trois ans plus tard. Le premier tournant de sa vie est là. « Peu de temps après, j'ai rencontré un banquier, je m'en souviendrai toujours, il s'appelait M. Poitevin, il était directeur du Crédit commercial de France à Bordeaux. » Ce financier, qui trouve injuste son licenciement, lui propose une affaire : racheter

Bernard Magrez
dans l'entrée
de Pape Clément



ARCHIVES PHOTO MICHEL ANDRÉ



ARCHIVES MICHEL LACROIX



ARCHIVES STÉPHANE LARTIGUE

Après avoir commencé avec le porto et les spiritueux, Bernard Magrez se lance dans le vin.

Une de ses nombreuses réussites : le bordeaux Malesan.

Bernard Magrez au côté de son ami Gérard Depardieu, lors d'un match de rugby du CABBG

► une petite entreprise rue du Jardin-Public, à Bordeaux, tenue par deux frères de 80 et 83 ans. Lesquels font venir du porto en barrique du Portugal, le mettent en bouteille puis le revendent dans les restaurants. « Ce banquier m'a prêté l'argent et je me suis lancé. »

Porto et scotch-whisky

C'est alors que la chance frappe une seconde fois. Nous sommes au début des années 1960, et la France connaît une petite révolution : l'arrivée des grandes surfaces. « Je leur ai présenté mon porto et ça a marché. Ils m'ont référencé. » Il entre ainsi dans les rayons du tout premier Carrefour du pays, à Sainte-Geneviève-des-Bois, en région parisienne. « À l'époque, il n'y avait pas de

centrales d'achat, précise-t-il, il suffisait que votre produit marche bien pour que tous les hypermarchés de la même enseigne en veuillent aussi. » Surtout, il anticipe ce qui aujourd'hui encore fait sa force : les vertus du marketing. Il baptise son porto « Pitters ». Avant de renommer son entreprise « William Pitters ». « Beaucoup de nos clients croyaient que nous étions américains, ça les rassurait... » En quelques années, Pitters devient le deuxième porto le plus vendu en France, derrière Cruz.

Partie d'une obscure maison de Porto, la fusée du « vinodidacte » Bernard Magrez est lancée. Direction l'univers de la « cash-machine » par excellence, le marché des spiritueux. Un espace qu'il gagne via un coup de maître : la création d'un scotch-whisky : « J'importe le whisky

en vrac, je le mets en bouteille à Bordeaux, je crée un flacon spécial, je l'appelle William Peel. En moins de dix ans, il devient la première marque de scotch-whisky en France. » Confiance : « Là, j'avais des marges colossales, j'ai gagné beaucoup d'argent. » Dans la foulée, il lance une gamme de punch et les cocktails Pitterson : « J'étais leader en hyper et en supermarché. » Avec sa tequila San José, il prendra rapidement 60 % de parts de marché en France.

Après les alcools forts, il se met au vin. Et crée une des marques de bordeaux les plus connues : Malesan. « On est arrivés à une dizaine de millions de bouteilles. » Il produit aussi le Sidi Brahim. Malgré cette insolente prospérité des années 1980-90, il atteint un seuil critique : « Une fois que vous êtes premier



PHOTO GUILLAUME BONNAUD

Bernard Magrez a mis plus de vingt ans à racheter l'intégralité de château Pape Clément.

Charles Aznavour, un des célèbres amateurs de ce vin.

L'homme d'affaires, entouré de Carole Bouquet et Gérard Depardieu, avec qui il possède plusieurs vignobles en France



ARCHIVES PHILIPPE TARISS



ARCHIVES PHILIPPE TARISS

“ Quand mon carnet était mauvais, mon père m'envoyait au collège avec un écriteau dans le dos “je suis un fainéant” ”

au plan national dans presque tous les produits, l'avenir, c'est l'international. Mais je n'avais pas les moyens. Je ne pouvais pas financer la mise en place en Europe, l'équipe commerciale... » Or, à ses yeux, le seul moyen de sortir de l'Hexagone sans avoir à assumer toute la logistique des spiritueux reste les grands vins.

Pape Clément, le cœur

En 2004-2005, il vend donc tout pour ne plus se consacrer qu'aux grands crus. Une page qu'il tourne sans aucun état d'âme : « Le jour où j'ai vendu William

Pitters, j'ai quitté mon bureau à 11 h 30 et ça m'a laissé complètement indifférent. Il n'y avait pas matière à regarder en arrière. »

S'il possède déjà les châteaux La Tour Carnet à Saint-Laurent-du-Médoc et Fombrauge à Saint-Émilion, son schéma est tout tracé : il y aura Bordeaux, bien sûr, pour l'image, la notoriété. Et le reste du monde. En France, il investit en Provence et en Languedoc. À l'étranger, il s'implante au Maroc, en Espagne, aux États-Unis... Surtout, il signe tous ses vins de son nom, Bernard Magrez.

Dix ans plus tard, si le groupe compte 22 filiales, le centre névralgique est à

Pessac, au château Pape Clément. Le cœur de l'homme d'affaires est ici. Il ne s'en cache pas : « C'est toute ma vie. » Son acquisition fut une longue histoire, sujette à de perfides rumeurs, toujours promptes à le présenter comme un héritier. « Mon beau-père avait une participation dans Pape Clément. Et au fil des ans, je la lui ai rachetée. Il ne me l'a pas donnée. » Son entrée au capital du château est même antérieure : « Au début des années 1970, j'ai acheté 3,5 % de Pape Clément au directeur de l'époque, qui partait à la retraite. Après, j'ai mis plus de vingt ans à tout racheter. Et les autres actionnaires ne m'ont pas fait de



PHOTO GUILLAUME BONNAUD

“
 À 19 ans, j'étais capable de tout pour m'en sortir. D'où ma brutalité. Mon grand défaut, c'est l'intempérance
 ”

► cadeau... » Surtout, dans cet univers du vin, où l'on parle volontiers d'élégance et de finesse, l'homme des punchs et de la tequila industrielle applique, lui, les méthodes qui ont fait son succès dans le scotch-whisky à la chaîne. En particulier à ses salariés, auxquels il demande toujours plus. « Il est aussi exigeant avec ses collaborateurs qu'il l'est avec lui », nuance Frédéric Auru, un des cadres de l'entreprise. « Travailler pour lui est une expérience très forte. Il a dix idées par jour et il en réalise beaucoup, c'est très motivant », poursuit-il. Jacques Fergeau, l'ancien maire de Saint-Jean-d'Illac, qui a travaillé sept ans avec Bernard Magrez à l'époque de William Pitters, confirme : « J'étais le directeur financier du groupe. Et je peux dire que cet homme est une machine de guerre. Quand on allait en Chine, dans l'avion, on travaillait durant les onze heures de vol, à l'aller et au retour. On emmerdait tout le monde... » Pas question donc de se relâcher. « Les

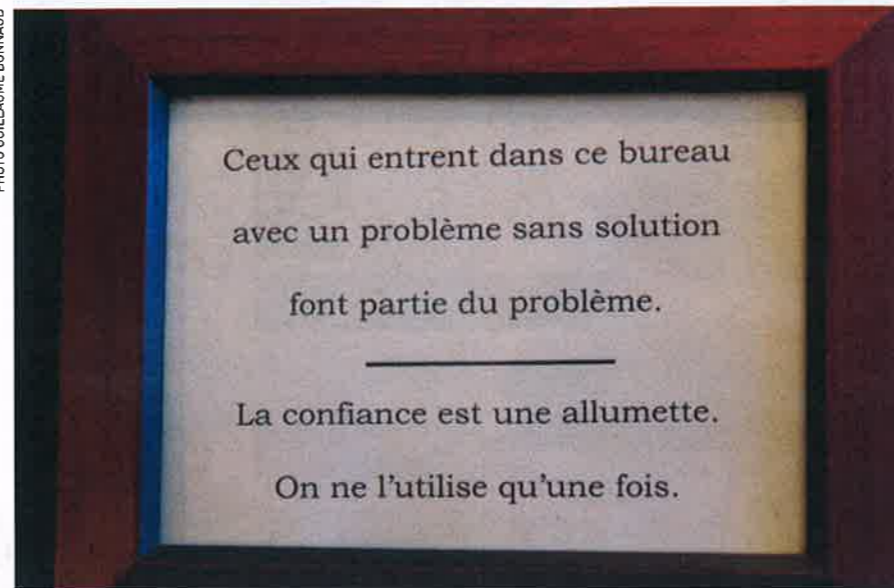
mauvais ou les médiocres, il ne les supporte pas, il s'en sépare très vite, précise Jacques Fergeau. Il n'a autour de lui que des très bons. Travailler avec lui, c'est épuisant, mais son exigence vous fait grandir. Après mon passage chez lui, j'ai monté mes propres entreprises. C'est un très grand patron. » Bernard Magrez est plus sévère : « À 19 ans, j'étais capable de tout pour m'en sortir. D'où ma brutalité. Mon grand défaut, c'est l'intempérance, j'ai tout fait pour me battre contre ça et je n'y suis jamais arrivé. » Son ami l'avocat Pierre Blazy, ténor du barreau bordelais, ne cherche pas à adoucir cet autoportrait : « Il est dans une recherche permanente du meilleur. On peut se poser la question de savoir pourquoi. Au niveau argent, il est nanti. Il en a plus qu'il ne pourra en dépenser. Mais ce n'est pas un flambeur. Il n'a pas de bateau. Quand on déjeune ensemble, on va au Petit Commerce ou à la Brasserie bordelaise. C'est très simple. Mais ce

qu'il recherche, c'est l'excellence. Il tire vers le haut tout le temps. À Vinexpo, il sera le premier arrivé sur son stand et le dernier parti. » Une pression que Bernard Magrez est allé nicher jusque dans les « uniformes » de ses employés. « Pendant trente ans, chez William Pitters, raconte-t-il, on avait tous la même cravate que l'on portait sur une chemise blanche. L'ensemble était obligatoire. Au dos de la cravate, il y avait écrit en latin "Jamais renoncer". Deux mots qui ne le quittent toujours pas. « Aujourd'hui, je passe commande à des artistes pour des œuvres où il y a écrit "Jamais renoncer". »

Mécénat

L'art contemporain est son autre grande passion. Il a ainsi créé en 2011 l'institut culturel Bernard Magrez, dans le château Labottière, en plein cœur de Bordeaux. Dans cette superbe bâtisse XVIII^e, il

PHOTO GUILLAUME BONNAUD



A gauche, le millésime 2009 de Pape Clément a été noté 100 sur 100 par Robert Parker

Ci-dessus, dans le bureau de l'homme d'affaires, deux citations qui illustrent son niveau d'exigence

A droite, la pièce essentielle de cet infatigable travailleur : son bureau, à Pape Clément

accueille des expositions et des artistes en résidence. « Ils ont un atelier, une chambre, ils passent quelques mois voire un an, et je les nourris aussi. Ils peuvent créer sans aucun problème matériel. » Avec un peu plus de 1 million d'euros de budget annuel, sa fondation est une danseuse toutefois marquée à la culotte : « C'est du mécénat où on compte, je ne m'appelle pas Rockefeller. Et j'entends bien qu'on ne dépasse pas le budget. » Message transmis à celui qui aura la lourde tâche de succéder, à la tête de l'institut, à Ashok Adicéam, parti en mars dernier à la suite de « divergences stratégiques ». Dans ce domaine-là aussi, Bernard Magrez ne laisse donc rien au hasard. Et vit à 100 à l'heure. « Quand on va à Venise, raconte Pierre Blazy, on fait en une journée ce que des gens normaux font en huit jours. Dès que vous arrivez, vous enchaînez : premier musée, deuxième musée, troisième musée, la fondation

Pinault... et vous rentrez le soir. » Parallèlement à ses fulgurances, l'homme d'affaires a aussi investi le terrain du mécénat. Un autre versant du personnage. « J'en ai suffisamment bouffé dans la vie », dit-il. Sa générosité va notamment à l'hôpital Bergonié de Bordeaux. « Ma mère et beaucoup de membres de ma famille sont morts d'un cancer. J'ai donc pris contact avec Bergonié et je leur ai acheté du matériel qu'ils n'avaient pas pour le cancer du tube digestif et le cancer du sein. »

Intranquillité permanente

Malgré tout, Bernard Magrez est loin d'être rassuré. Il le reconnaît volontiers : « Je vis dans l'intranquillité permanente. Partout il y a des idées nouvelles à prendre. » Son chevet en est rempli. Quand d'autres dévorent des romans, lui ingurgite, un stylo à la main, des biographies de personnalités ayant... réussi : « Dans

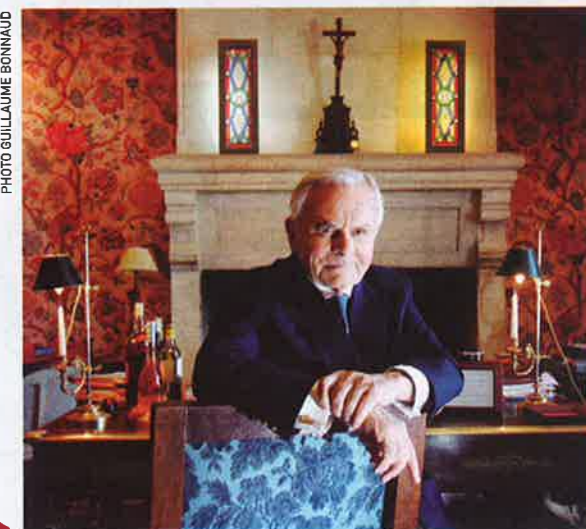
ARCHIVES LAURENT THEILLET



ARCHIVES LAURENT THEILLET



PHOTO GUILLAUME BONNAUD





A gauche, en 2011, Bernard Magrez a ouvert au cœur de Bordeaux son institut culturel.

Ci-dessous, le ténor du barreau bordelais Pierre Blazy, un ami de longue date



Le stradivarius est attaché au château Fombrauge, à Saint-Émilion



Bernard Magrez produit 40 vins dans le monde entier. Une diversité que l'on retrouve dans sa cave



Les Magrez, Bernard et Philippe, père et fils.



Avec Joël Robuchon, le chef aux 26 étoiles dans le monde, il va ouvrir un hôtel-restaurant de luxe à Bordeaux



DATES CLÉS

Né le 23 mars 1936 à Caudéran.

1952 : CAP de scieur de bois à Luchon.

1958 : Entre chez Cordier et découvre le monde du vin.

1962 : Rachète la société Greloud, qu'il rebaptise William Pitters, et se lance dans le porto.

Année 1970 :

Obtient 3,5 % de Pape Clément. Mettra vingt ans pour tout racheter.

1995 : Premier vignoble, le Château Pérenne, à Saint-Genès-de-Blaye.

1999 : Premier grand cru classé, Fombrauge, à Saint-Émilion.

2005 : Vend William Pitters à Marie Brizard.

2010 : Crée l'Institut culturel Bernard Magrez.

octobre 2014 : ouverture prévue d'un hôtel-restaurant de luxe à Bordeaux.



Je vais crever derrière mon bureau ou dans l'avion...
Mais je n'ai pas peur de la mort



► tous les domaines », précise-t-il. « La passion de créer », celle de Paul Ricard, le créateur du pastis, est une de ses références. Mais s'il doit citer un homme, ce sera Pierre Castel, le géant de la bière : « En cinquante ans, j'en ai rencontré, des chefs d'entreprise, des politiques, mais lui, il est unique. » Les vainqueurs et les aventuriers l'inspirent : « L'énergie vient peut-être d'avoir quelque chose à prouver. J'ai en permanence peur de perdre ce que j'ai gagné, donc la clé, c'est créer, créer et encore créer. »

La preuve, après avoir racheté Clos Haut-Peyraguey en 2012, il ouvrira, en octobre à Bordeaux, un hôtel-restaurant de six suites de luxe avec Joël Robuchon, le chef aux 26 étoiles dans le monde : « Robuchon, c'est un ami, il fait partie de ceux qui vivent debout. » L'établissement, qui fera face à son institut culturel, s'appellera « La Grande Maison Bernard Magrez ». Côté table, la barre a été placée

au plus haut : « Le combat, c'est trois étoiles. On les aura ou pas, mais on va tout faire pour. »

D'ici là, il aura certainement acheté un ou deux vignobles de plus : en Espagne, du côté de Valence, ou en Uruguay, un pays dans lequel il croit dur comme fer. Bernard Magrez se projette toujours. Tout en sachant que son temps est compté. « Le rideau noir de la vie, je le touche, il n'est pas loin. Je vais crever derrière mon bureau ou dans l'avion... Mais je n'ai pas peur de la mort. Ça ne me gêne pas. » Quant au devenir de ce qu'il a créé, cela lui importe peu. Son fils Philippe et sa fille Cécile Daquin, qui occupent déjà des secteurs clés du groupe, hériteront. C'est programmé. « Mais ils feront ce qu'ils voudront. Je ne serai plus là. Et on n'a pas d'exemple de quelqu'un qui regarde d'en haut... » Bernard Magrez ou l'histoire d'une comète. Qui file mais ne repasse pas.