

Edition : 27 Juin 2025 P.84

Famille du média : Médias d'information

générale (hors PQN)

Périodicité : Hebdomadaire

Audience : 1364000



Journaliste : Isabelle Spaak

Nombre de mots : 373

Spécial Oenotourisme



L'hôtel Les Sources de Caudalie, à 15 km de Bordeaux.

Avant-garde LES SOURCES DE CAUDALIE, HISTOIRE D'UN SUCCÈS

Cofondateurs de la Collection des Hôtels du vignoble, Alice et Jérôme Tourbier racontent au « Figaro magazine » l'évolution d'un concept touristique qui allie l'art de vivre et le vin.

Isabelle Spaak

Alice Tourbier se souvient des premiers salons touristiques où elle essayait d'« expliquer la destination Bordeaux » à des agences de voyages américaines. Bordeaux ? Les Américains ne connaissaient pas. « *Is it far from Cannes ?* (Est-ce loin de Cannes ?) », questionnent les tour-opérateurs de l'époque. Nous sommes au début des années 2000. Alice et Jérôme Tourbier viennent d'inaugurer Les Sources de Caudalie (1999), un hôtel haut de gamme de 29 chambres avec un spa, deux restaurants et une piscine. Jusque-là, rien d'excentrique. Excepté que l'établissement a été construit de toutes pièces en lisière du château Smith Haut Lafitte, grand cru classé de Graves racheté en 1990 par Florence et Daniel Cathiard, les parents d'Alice.

À moins de 15 kilomètres de la capitale girondine, l'ouverture des Sources de Caudalie fait figure de révolution. Non seulement parmi les destinations touristiques habituelles, mais surtout dans le paysage très fermé des grands vignobles bordelais.

Dans la région, l'accueil des visiteurs ne fait pas – encore – partie des mœurs. À quoi serviraient aux propriétaires viticoles d'ouvrir les grilles de leurs prestigieux domaines puisque le négoce se charge d'en écouter la production ? Un repli sur soi loin d'être partagé par les Cathiard.

UN HÉBERGEMENT DIGNE DE CE NOM

« *Dès le départ, mes parents voulaient transformer le regard, s'ouvrir à de nouveaux consommateurs et faire rayonner Smith Haut Lafitte. Ils ont vite compris que le meilleur moyen consistait à accueillir, organiser des visites et faire goûter les vins sur place. Ainsi, les gens deviendraient des ambassadeurs de leur grand cru. L'offre s'est étoffée petit à petit, et de façon naturelle. Ils ont fait une première salle de réception. Puis ils ont reçu pour des dîners chez eux le soir tard, et très vite leurs hôtes ont eu envie de séjourner plus longtemps. Ils adoraient le coin, souhaitaient visiter d'autres domaines, la région est tellement belle.* » Offrir un hébergement digne de ce nom devient vite une nécessité.

SDP

Edition : 27 Juin 2025 P.86

Famille du média : Médias d'information générale (hors PQN)

Périodicité : Hebdomadaire

Audience : 1364000



Journaliste : Isabelle Spaak

Nombre de mots : 763

Spécial Oenotourisme

LA CLIENTÈLE DES PALACES PARISIENS EST SOUS LE CHARME

Bien sûr, quand les travaux commencent en 1995, un centre de remise en forme fait déjà partie des impondérables pour une offre hôtelière haut de gamme.

La spécificité de la famille Cathiard consiste à y associer les soins de vinothérapie mis au point par Mathilde Thomas, sœur d'Alice et la fondatrice de la marque Caudalie, des produits de beauté aux extraits naturels de raisins. Néanmoins, « la vraie nouveauté, insiste Alice Tourbier, c'était l'ouverture d'un hôtel dans les vignes, ça c'était vraiment pionnier ». Vingt-cinq ans après, le constat est sans appel.

Les Sources de Caudalie sont devenues un label reconnu pour son sens de l'hospitalité et son haut degré de raffinement. Une Collection des Hôtels du Vignoble qui se décline désormais dans d'autres appellations viticoles : en Val de Loire, à Cheverny (château du Breuil), bientôt en 2026 en Bourgogne au Clos Vougeot (château de Gilly), et l'année suivante en Alsace (château d'Isenbourg). Avant d'autres destinations françaises – pourquoi pas au bord de la mer en Provence ? –, mais aussi à l'étranger, Italie ou Napa Valley en Californie. Voire bientôt des déclinaisons plus confidentielles sur de plus petites échelles.

ENTREPRENEURS DE L'ART DE VIVRE

Mais pour en arriver à ce succès qui vaut à Jérôme et Alice Tourbier d'être faits chevaliers de la Légion d'honneur par le président de la République, Emmanuel Macron le 15 juillet 2025 pour leur trajectoire hors du commun et leur engagement en faveur du rayonnement de la France, le chemin n'a pas été pavé de roses.

Jérôme Tourbier raconte le scepticisme de sa mère quand il lui a fait part de sa décision de quitter son cabinet de conseil sur les Champs-Elysées pour devenir « hôtelier à Martillac en Gironde ». Une profession encore sous estimée à l'époque et auquel le couple a contribué à donner ses lettres de noblesse en se rebaptisant « entrepreneurs de l'art de vivre ». Beaucoup plus chic. Surtout, Alice et Jérôme Tourbier ont dû affronter les réticences de leur voisinage bordelais. « Un propriétaire de grand cru nous a dit "Vous avez le droit de faire ce que vous voulez, mais pas de ridiculiser notre appellation." Pas qu'ils nous voulaient du mal, tempère Jérôme Tourbier, mais ils étaient inquiets. Le tourisme, ils ne connaissaient pas. » Les Sources de Caudalie sont alors qualifiées de « Disney Wine ». Petit à petit pourtant les mentalités changent à mesure que le concept s'impose.

Car, dès 2001, l'établissement s'étende de 20 chambres supplémentaires pour équilibrer les comptes du restaurant gastronomique. Quatorze suites supplémentaires sont inaugurées en 2014. Deux ans plus tard, Les Sources de Caudalie intègrent la catégorie Palace. « Et là, on se rend compte qu'on prend une autre dimension, on rentre dans la course avec les plus grands. Nos clients qui viennent des palaces parisiens nous disent "C'est magni-



fique chez vous, vous avez quelque chose en plus", s'enorgueillit Jérôme Tourbier.

Ce petit truc en plus qui fait la fierté du cofondateur, repose sur une alchimie très particulière. « Bien-être, générosité, authenticité, exception, émotion. Ce sont nos cinq valeurs de service. Si nos clients prononcent l'un de ces mots, cela signifie qu'on a gagné. » Outre le sens de l'accueil et l'engagement de toute une équipe, « Bordeaux est devenu une destination dans laquelle les gens de nos métiers ont eu envie de s'installer. » La réussite tient aussi à l'originalité du concept. Au lieu des dorures à la feuille, du bois. Au lieu du clinquant, des meubles chinés, des livres. Aucune proposition ostentatoire et, surtout une individualisation fine et précise de la clientèle. « Nous sommes passés du client roi au client moi », résume Alice Tourbier. Si l'un souhaite voir son match de foot ou de tennis sur beIN Sports, il aura accès au bouquet, si un autre n'a envie de rien, on le laisse tranquille. De même, pour la table ou les boissons. Certes, Les Sources, qu'elles soient installées à Bordeaux, à Cheverny, ou en Bourgogne sont une porte d'entrée idéale pour s'initier aux vins de la région mis en valeur dans chaque établissement. Mais l'offre du sans-alcool est de plus en plus présente (20 % des demandes). Autre originalité made by Tourbier : a contrario de « l'expérience », mot-valise utilisé dorénavant pour décrire la moindre proposition en matière d'œnotourisme, les Tourbier parlent « d'émotion », ultime définition du luxe. Tout sauf du clinquant pour le premier Palace écolabellisé en 2023. ■

Isabelle Spaak

Les Sources de Caudalie, 33650 Bordeaux-Martillac (05.57.83.83.83).