

UN JOUR
AVEC...

Dominique Giraudier,

président du directoire du groupe Flo



Dominique Giraudier, ici dans la cuisine du restaurant parisien La Coupole à Montparnasse (XIV^e), a de quoi se réjouir : après une année 2008 et un début 2009 touchés de plein fouet par la crise, les comptes trimestriels du groupe Flo sont marqués par le retour de la croissance.

REPORTAGE RÉALISÉ PAR FRANÇOIS-XAVIER PIETRI
PHOTOS : ALAIN AUBOIROUX

LA RESTAURATION, Dominique Giraudier la voit un peu comme un miroir de la société. La crise économique a touché le secteur de plein fouet, dès mars 2008, « au moment où les Français ont dû arbitrer entre le prix d'un plein d'essence et celui d'un repas au restaurant ». Mais toute crise a ses effets positifs. « Nos clients sont en quête de qualité. Connaître l'origine de ce qu'ils mangent, les rassure. » Comme si les valeurs avaient changé... en mieux !

8 h 30. Rungis (Val-de-Marne), au siège de Convergence achat, une filiale créée à partit par le groupe Flo et Euro Disney SCA Paris : « Avec plus de 200 millions d'euros de puissance d'achat à nous deux par an, nous pesons plus lourd face aux fournisseurs », explique

SA BIO

- **1958** : naissance à Saint-Etienne (Loire).
- **1980** : diplôme de l'Ecole des cadres.
- **1981** : il entre chez Thomson CSF, au contrôle de gestion.
- **1981** : il rejoint le groupe Casino, où il obtient, après des postes de gestion administrative, la responsabilité de l'audit interne, des activités de fusion-acquisition.
- **1991** : Jean-Paul Bucher, président fondateur du groupe Flo, l'invite à déjeuner... et le convainc de le rejoindre, comme directeur financier.
- **1992** : rachat d'Hippopotamus à Casino. Le groupe double de taille.
- **1998** : introduction en Bourse.
- **2000** : rachat de Bistrot romain. La crise de la vache folle fait plonger le groupe.
- **2001** : il devient président du directoire.
- **2007** : Jean-Paul Bucher vend, des fonds d'investissements entrent dans le capital.

Au menu de la réunion, le problème de l'huître. « La production va fortement baisser : le naissan, soit le bébé huître, connaît une mortalité exceptionnelle depuis 2008 et les dégâts vont être considérables sur la production dès l'an prochain », explique Frédéric Aldebert, directeur général de la filiale. Les solutions : « Varier nos approvisionnements et pousser la vente des plus gros calibres dans nos restaurants, suggère Yves Larcher, l'homme des produits frais, car la distribution va mettre une pression terrible sur les petits. » Commentaire du patron : « Ne négligez pas la piste irlandaise. » Il paraît qu'on y produit d'excellentes huîtres, égales aux fameuses Gillardeau...

10 h 30. Dans l'historique brasserie la Coupole, boulevard du Montparnasse, à Paris (XIV^e), Dominique Giraudier a rendez-vous avec Thierry Alessandra pour signer un contrat de franchise. Ancien ingénieur d'Air France, l'homme n'a rien à voir avec la restauration. « J'avais envie de devenir mon propre chef d'entreprise », explique-t-il. Il va donc investir un million d'euros pour créer un Hippopotamus dans sa région, à Chambly (Oise). « Nous allons l'accompagner en le formant et en déléguant

dans son restaurant un directeur qui vient de chez nous », rassure Gilles Baumann, le directeur de la franchise dans le groupe. « Nous avons l'objectif d'ouvrir une cinquantaine de restaurants en franchise cette année », commente à son tour Dominique Giraudier.

13 heures. Avenue de Wagram (Paris XVII^e), déjeuner chez Hippopotamus pour y célébrer un accord avec les producteurs de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) Précieuse du Maine Anjou. « Comme le disait mon père, il faut faire comme mon grand-père : un hectare, une vache », assène l'éleveur Anthony Gervais. C'est un des critères clés de l'AOC. Compte tenu de la faible production, seulement huit restaurants proposeront cette viande haut de gamme.

15 h 15. Deuxième Hippopotamus du jour, mais cette fois à La Défense (Hauts-de-Seine), aux portes du centre commercial des Quatre-Temps. Il s'agit de distribuer des diplômes consécutifs à un cycle de formation inauguré par le groupe cette année, et reconnu par l'Etat. Une trentaine de salariés sont là, accompagnés de leurs tuteurs. Dominique Giraudier donne de sa personne : « le facteur humain, c'est essentiel dans des métiers de services comme les nôtres. »

16 h 30. Arrivée au siège, dans une des tours de La Défense, après une traversée au pas de charge de l'esplanade de la Grande Arche. Dominique Giraudier trouve enfin le temps de passer quelques coups de fil.

18 heures. Le comité exécutif, avec quatre principaux dirigeants du groupe, se réunit. Arnaud Louet, le directeur financier, a le sourire : « Nous allons présenter de bons chiffres au conseil d'administration de demain. » Les comptes trimestriels sont marqués par le retour de la croissance. « Après quatre années de hausse ininterrompue, 2008 et le début 2009 ont été très violents, explique Dominique Giraudier. Depuis septembre, ça repart. Nous avons appliqué la quasi-intégralité de la baisse de la TVA sur nos cartes. Cela a fait revenir les clients dans nos restaurants. »

20 h 45. Encore du courrier à signer, et Dominique Giraudier se prépare à partir. Le soir, « c'est rarement avant 21 heures ». Sans compter les repas dans les enseignes du groupe : « Six ou sept fois par semaine, je déjeune ou je dîne dans nos restaurants. C'est la seule façon de nous rendre compte de ce que nous faisons. » Le secret, pour garder la ligne ? Dominique Giraudier court le marathon. ■

SON ENTREPRISE

- **525 millions d'euros** de CA en 2009.
- **300 restaurants**, dont 175 détenus en propre et 125 en franchise.
- **Les marques phare** : Hippopotamus (50 % du CA), les brasseries la Coupole, Flo, Vaudeville, le Bœuf sur le toit, Maître Kanter, les chaînes Bistrot romain, Table à pizza, Chez cochon...
- **6 000 salariés** (dont 2 500 en cuisine).
- **2 000 franchisés.**
- **245 millions** de clients chaque année.



8 h 30. Réunion à Rungis (Val-de-Marne) au siège de la filiale Convergence achat, avec Yves Larcher et Frédéric Aldebert (de gauche à droite).



13 heures. Déjeuner chez Hippopotamus à Paris XVII^e, avec, à droite, Anthony Gervais, producteur de la viande AOC Précieuse du Maine Anjou.



15 h 15. Distribution de diplômes consécutifs à une formation dans un Hippopotamus à La Défense (Hauts-de-Seine).

SON POINT DE VUE SUR L'ACTUALITÉ

LES PLUS

► Le sauvetage de la Grèce.

« C'est salutaire d'avoir fait la démonstration, même au forceps, que les pays de l'Union pouvaient être solidaires. C'est un pas important dans la construction européenne et cela renforce notre capacité à surmonter les secousses actuelles. »

► Le retour des valeurs fortes.

« Cette crise a le mérite, pour les entreprises, de remettre en lumière des valeurs fortes : la solidarité, le partage, l'équilibre. Cela met en selle une nouvelle génération de sociétés. »

LES MOINS

► Le non-emploi en France.

« Nous ne savons pas passer d'une société industrielle à une société de services sans de graves dégâts pour l'emploi. Il faut qu'on réfléchisse, par exemple, à comment offrir un poste dans la restauration, qui emploie 900 000 personnes, à tout nouveau chômeur dans l'automobile. »

► La pollution pétrolière aux Etats-Unis.

« Le sujet est grave. Cela prouve que nous sommes encore dépassés par nos propres processus de progrès. On ne peut pas continuer ainsi à organiser notre développement sans se prémunir contre les débordements qu'il provoque. »