

BERNARD GORCE, PRÉSIDENT DU CONSEIL DE SURVEILLANCE DE SIGHOR

L'Auvergnat qui a ramené le terroir sur les autoroutes

Le groupe Sighor vient de fêter ses vingt-cinq ans. Son fondateur, Bernard Gorce, 71 ans, dirige toujours ce groupement d'indépendants, structuré de manière capitalistique et qui, avec ses restaurants Léo et ses hôtels Ace, défie sur les sites autoroutiers des géants de la restauration industrielle, comme Autogrill ou Elios.

Discrète, mais très transparente dans son fonctionnement, le groupe clermontois Sighor est sorti de sa réserve le 13 octobre dernier en s'affichant au centre de Paris. Le président, Bernard Gorce, et ses 83 adhérents s'étaient en effet donné rendez-vous dans un prestigieux hôtel, le Scribe, pour fêter le 25^e anniversaire du groupe. Dans le paysage de l'hôtellerie-restauration française, Sighor fait figure d'ovni. Ce groupement déient en effet 17 hôtels en France à l'enseigne Ace Hôtel. Mais il est surtout connu pour exploiter 41 sites de restauration autoroutière avec l'enseigne Léo. Il existe au total 480 sites sur le réseau autoroutier français. Deux mastodontes, Autogrill et Elios, se partagent l'essentiel de ce marché. Mais grâce à Sighor, des indépendants continuent d'avoir accès à des concessions et parviennent à se développer. Ils détiennent ainsi près de 10 % des concessions en France. Naturellement, les stations détenues par ces professionnels ne sont pas les plus importantes du réseau. Ils concentrent leurs implantations dans le Massif central et le centre-ouest de la France, là où, le plus souvent, les autorités locales ont souhaité présenter un visage moins industriel et plus régional de la restauration.

82 actionnaires

Le statut de Sighor représente une autre particularité. Il ne s'agit pas d'une coopérative ou d'une association, mais d'un ensemble de sociétés privées, SA ou SARL, qui sont fédérées par une holding qui prend les décisions majeures. Au total, 82 actionnaires décident de la destinée de Sighor. Mais ils ne sont pas tous égaux en voix. Bernard Gorce et les cinq autres membres fondateurs décident une majorité prépondérante d'actions. Plus étonnant, ces membres fondateurs



ont les mêmes qu'au tout début de l'aventure, en 1987. Cette année-là, Valéry Giscard d'Estaing, alors président du conseil régional d'Auvergne, exhorte Bernard Gorce et une trentaine d'hôteliers-restauteurs de la région de Clermont-Ferrand à prendre en main la gestion de la future aire autoroutière des Volcans d'Auvergne, qui devait ouvrir quatre ans plus tard. L'ancien président de la République estimait que seuls des professionnels régionaux seraient en mesure de proposer sur l'autoroute une vitrine attractive de l'Auvergne. Bernard Gorce et ses amis orientent alors une première société d'études pour examiner le projet, puis fondent Resthôtel SA, afin de répondre à l'appel d'offres. Après avoir pris en main la concession de l'aire des Volcans d'Auvergne,

« Parmi les adhérents, on compte quelques personnalités prestigieuses, comme le chef Régis Marcon. »

Sighor va s'attaquer à d'autres marchés autoroutiers en agréant de nouveaux professionnels. Parmi les adhérents, on compte quelques personnalités prestigieuses, comme le chef Régis Marcon. Son frère, André, était également actionnaire avant de se retirer pour motif déontologique : son élection à la tête de l'assemblée des chambres françaises de commerce et d'industrie. On trouve également l'ancien chef étoilé de l'Allier, Jean-Guy Siret, qui préside le directoire. Très en vue dans le groupement, la restauratrice étoilée de Chamalières, Caroline Mioche, propriétaire de l'hôtel Radio, établissement étoilé Michelin de Chamalières, travaille sur les concepts de restauration rapide. Il y a quelques années, elle a pris la suite de sa mère, déjà actionnaire. André, le

fil de Bernard Gorce, est lui-même impliqué dans le réseau et occupe une des trois directions générales. Bernard Gorce reconnaît volontiers que le groupement a en effet tendance à vivre en autarcie en intégrant très peu de nouveaux membres. Cette politique est également un gage de stabilité. Les cadres peuvent toutefois devenir actionnaires, mais doivent céder leurs parts en cas de démission.

Un développement régulier

Le président fondateur sait s'entourer. Alain Redon est un des directeurs généraux. Issu des rangs de la concurrence, il a travaillé pour Autogrill avant de faire profiter Sighor de son savoir-faire en matière de concession. L'entreprise est aujourd'hui loin de faire du surplace. Durant ces quinze dernières années, elle a ouvert 12 aires de service et 5 hôtels. Elle compte aujourd'hui 48 implantations sur les deux secteurs qui dégagent un chiffre d'affaires de 70 millions d'euros. Cela ne tient pas compte des 200 millions

d'euros de volume d'affaires réalisés par les adhérents en vente d'hydrocarbure pour le compte de sociétés pétrolières. Entre 2011 et 2014, Sighor a investi 42 millions d'euros. Les trois quarts de cette somme ont financé le développement des restaurants. Mais le programme d'investissement en cours (32 millions d'euros) sera aux deux tiers destiné à l'hôtellerie. Trois constructions sous l'enseigne Ace s'achèveront cette année à Mity-Mory, Angers et Caen. Six autres ouvertures sont planifiées en 2016.

L'ombre de VGE

Bernard Gorce connaît d'ailleurs très bien le métier d'hôtelier. Né à Chamalières, il avait commencé sa carrière dans la diffusion de presse après des études de finance et de comptabilité à Sup de co Lyon. Au bout de quelques années, à la recherche de stabilité familiale, il a fait l'acquisition de l'hôtel du Midi à Clermont-Ferrand. Par la suite, il a imaginé le Village auvergnat près du puy de Dôme, à Orcines. En forme d'hommage à l'épouse de Valéry Giscard d'Estaing, il a même créé l'Anémocel, à Riom. Il y a une quinzaine d'années, trop accaparé par Sighor, il a dû mettre un terme à sa carrière d'hôtelier. Vingt-cinq ans après la création du groupement, Bernard Gorce tient toujours la barre. Il personnalise l'image du groupe au point que son éternel nœud papillon en est devenu l'emblème officieux. Certes, à 71 ans, il commence à envisager sa succession avec ses trois directeurs généraux, mais, ni lui ni ses actionnaires ne semblent pressés de changer de capitaine. Cette formule, qui permet de préserver l'indépendance des acteurs tout en bénéficiant de la puissance d'un groupe, paraît satisfaire tout le monde. L'idée soufflée il y a un quart de siècle par Valéry Giscard d'Estaing était lumineuse. ■

Jean-Michel Déholis

Ace Hôtel, l'hôtellerie économique haut de gamme

Ace Hôtel s'est largement développé ces dernières années. La chaîne compte 17 hôtels qui vendent près d'un demi-million de nuitées/an avec un prix moyen de 49 €. Le taux d'occupation moyen monte à 75 %. C'est Véronique Hans qui est la directrice générale de cette branche, conçue au départ comme une formule d'hôtellerie économique offrant de nombreux services et un confort élevé. Lors de la création de la première unité, les bornes automatiques d'accueil ont été remplacées au bout de deux mois par un accueil humain permanent. Les chambres, qui offrent une surface de 18 à 24 m², ont un potentiel de trois étoiles, mais n'en affichent que deux. Les prix sont très serrés et, jusqu'à présent, ils restent fixes l'année durant, quelle que soit la demande. Bernard Gorce ne veut pas entendre parler de yield management. Toutefois, en s'installant en banlieue parisienne, il a dû reconsidérer sa politique et faire varier les prix selon les périodes. Mais il assure que cette fluctuation ne touchera en aucun cas les clients fidèles.

Léo Resto, une marque de restauration régionale

Ce qui caractérise les restaurants de Sighor, c'est le côté régional de leur carte qui fait la part belle au terroir. Au Mans, le poulet de Loué fait partie des best-sellers. À Orléans, c'est l'andouillette de Jargeau qui tient la vedette. Les offres de restauration rapide, sandwich et autres tiennent aussi compte de ce facteur local.

