

Article de Stéphane Bourdier
«Le Journal du Palais»
décembre 2009

Le maître de cérémonie

Cet épicurien passé par les caves du palais de l'Élysée et le groupe Trigano se prépare à célébrer le vingtième anniversaire de sa société de création d'événements.



Évoquer le parcours de Philippe Mauduit, c'est un peu comme monter à bord de la machine à explorer le temps. Destination : la France des années 1980, celle de François Mitterrand et de Jacques Martin. Un voyage en première classe, un verre de chablis à la main. Car, pour ce Jovinien « pur sucre », amoureux de la gastronomie et des bons vins, la convivialité et le sourire priment avant tout. Un des premiers

enseignements appris lors de sa formation de maître d'hôtel... « Les études longues, ce n'était pas pour moi. À part les cours d'histoire et la géographie, je n'aimais pas l'école, confesse Philippe Mauduit qui, pendant les vacances scolaires, faisait des petits boulots dans les restaurants du coin. Je voulais apprendre un métier, alors mes parents m'ont envoyé en apprentissage et ils ont choisi ce qui se faisait de mieux en la matière. » En 1979, il entre au service de Michel Lorain, qui dirige alors le restaurant deux étoiles La Côte Saint-Jacques. « L'établissement était à la recherche de l'excellence et il était déjà très courru par les hommes politiques et les artistes. » Le jeune homme sert Raymond Barre, Catherine Deneuve ou encore Charles Trénet. Mais à 16 ans, la personnalité qui le marque le plus est Jean-Claude Drouot. « Je rencontrais Thierry la Fronde en vrai », s'esclaffe Philippe Mauduit. Très vite, il se passionne pour le vin et se spécialise rapidement dans le métier de sommelier, pour lequel il n'existait pas de formation spécifique à l'époque. Philippe se montre très doué dans l'art d'accorder les mets et les vins, mais le jeune homme nourrit d'autres projets. Voir du pays. D'ailleurs, une fois son apprentissage terminé, en novembre 1981, il devance l'appel pour servir dans la marine. Mais quand il débarque à Bordeaux, ses rêves de tour du monde sur un grand bateau blanc tournent court. « J'étais pratiquement inapte à tout ! »

Le temps de défilé, un 11 Novembre, devant Jacques Chaban-Delmas, et le deuxième classe Mauduit s'envole pour le palais de l'Élysée. Car, entre-temps, le maître d'hôtel s'est brillamment comporté dans un concours inter-armées. « Nous étions 600 ou 700 candidats et j'ai terminé premier dans la catégorie "sommelier", explique-t-il. Je pensais que je m'occuperais d'un amiral quelconque. Mais en fait, il s'agissait du président de la République. » Philippe Mauduit se retrouve, à tout juste 18 ans, sous les ors de la République, impressionné dès son arrivée par ce fameux « perron de l'Élysée », « celui que l'on voit toujours à la télé ». « Nous étions dans cette période d'euphorie qui a suivi mai 1981 et l'arrivée de François Mitterrand à la

1963

Naissance, le 18 mars, à Joigny.

1979

Débute son apprentissage de maître d'hôtel à La Côte Saint-Jacques et s'oriente vers le métier de sommelier.

1981

Part faire son service militaire et se retrouve sommelier du président de la République.

1983

Intègre le ClubMed pour développer la French Touch en zone américaine.

1990

Il crée MGM Associés, une agence de création d'événements qui s'impose comme l'une des plus inventives du secteur.

2009

Se prépare à célébrer les 20 ans de sa société et promet « une surprise » par trimestre.

présidence, c'était une période incroyable. » Logé dans l'enceinte du palais, le sommelier du président de la République a pour mission de structurer la cave élyséenne, en collaboration avec l'intendant du palais – « c'était une volonté de Valéry Giscard-d'Estaing pour son deuxième mandat... » – et de servir et conseiller à table lors des repas officiels. Ce qu'il retient de l'ancien président socialiste ? « François Mitterrand n'était pas un grand amateur de vin, mais c'était quelqu'un de très attentionné avec son personnel, il me demandait souvent des nouvelles de mes parents », se souvient-il. À cette époque, il croise quotidiennement les plus proches conseillers de la présidence : Hubert Védrine, Michel Charasse, Pierre Bérégovoy – « un homme vraiment sympa, toujours au service de l'État et des autres » – ou encore Jacques Attali – « un bosseur acharné ». Le sommelier se doit aussi d'être au service des 30 conseillers techniques qui se relaient chaque nuit dans le bureau au sacro-saint « téléphone rouge » et qui doivent prévenir le président lors de l'arrivée d'un événement international majeur. « Pendant un an, c'est arrivé deux fois : le jour de l'arrestation de Lech Walesa (novembre 1981) et lors de la guerre des Malouines (avril 1982), explique Philippe Mauduit. À trois heures du matin, il faut préparer du café à tous les membres de l'état-major militaire... » Mais le plus grand souvenir de son passage élyséen restera le sommet du G7, qui se tient en 1982 à Versailles, durant lequel il dispensera pendant une heure un cours d'oenologie aux sept chefs d'État les plus puissants de la planète. Ronald Reagan, Margaret Thatcher, Helmut Schmidt... Un moment inoubliable pour celui qui, quelques années auparavant, usait ses fonds de culotte sous le préau de l'école communale de Cézy ! Alors la carrière de Philippe Mauduit semble toute tracée – « Être sommelier du président de la République ouvre toutes les portes et en premier lieu, celles des plus grands restaurants » –, celui qui rêvait de voyages et de pays lointains n'en a pas pour autant oublié ses projets, et c'est à l'Élysée que ceux-ci vont trouver un point de départ surprenant. « Lors d'un repas privé entre François Mitterrand et Gilbert Trigano, j'apprends que le patron du Club Med cherche quelqu'un pour moderniser les soirées en zone américaine. Alors je me suis lancé et je me suis proposé... » Six mois plus tard, recommandé par le président socialiste, il embarque pour les Caraïbes, avec pour mission de redonner une French Touch aux animations de deuxième partie de soirée, ce je-ne-sais-quoi de Français dont les Américains raffolent tant. Pendant deux ans, l'ancien sommelier se promène d'Haïti à Tahiti en passant par Dallas et Los Angeles. C'est à cette époque qu'il fait ses premières armes dans l'animation et l'organisation de spectacles. À Tahiti, il remet au goût du jour les mariages japonais, qui, selon la tradition, doivent avoir lieu sur cette île. Curieux et inventif, Philippe Mauduit enchaîne les expériences les plus diverses : à Erhat, en Israël, il est chargé de transformer une boîte de nuit en dîner-spectacle, puis il se retrouve à gérer la communication du Team Porsche-Rottmans lors du Paris-Dakar. Pendant plus de quatre ans, il se couche quand le jour se lève et vit à un rythme effréné.

UN AGENCE RECONNUE EN FRANCE

« En 1987, j'ai commencé à saturer et, avec ma compagne, nous avons décidé de revenir dans l'Yonne. Et puis nous souhaitions avoir des enfants. » Ce qui, on l'imagine, n'était pas forcément compatible avec une vie de globe-trotter festif. Trois ans plus tard, il rassemble tous son savoir-faire et crée MGM Événements (quatre salariés) – un clin d'œil à la Metro Goldwyn Mayer –, qui va s'imposer en moins de 20 ans comme l'une des agences les plus créatives du secteur. Animations de séminaires, incentive, organisation de spectacles ou d'événements d'entreprise, création de séjours thématiques... Philippe Mauduit se plaît à inventer, à imaginer de nouveaux concepts, à anticiper les attentes de ses contemporains. Toujours le sourire aux lèvres.