



- Fils et petit-fils de MOF, Jean-Virgile Crance a reçu en héritage la passion du travail bien fait. C'est donc avec application, mais aussi avec une soif d'apprendre jamais éteinte qu'il a construit sa carrière.
- C'est Brit-Hôtel qui lui a fait confiance en premier, le faisant passer du poste de réceptionniste à celui de directeur adjoint d'un hôtel. Cela leur vaudra 15 ans de fidélité. Des années durant lesquelles Jean-Virgile gravit les échelons, jusqu'au poste de directeur général associé de la chaîne.
- Aujourd'hui, il entame une nouvelle aventure au sein du groupe Louvre Hôtels comme directeur des opérations en franchises. Et les défis à relever l'enthousiasme plus que jamais.

### » Jean-Virgile Crance en quelques dates...

**1991-1993** : BTH en restauration, puis BTS en hébergement au lycée hôtelier de Dinard

**1992-1995** : Réceptionniste au Mercure de Saint-Malo, puis attaché commercial interne

**1995-1996** : Directeur-adjoint du Brit-Hôtel Le Villeneuve à St-Grégoire (35)

**1996-1998** : Directeur du Brit-Hôtel Le Castel à Rennes

**1999-2000** : Directeur du développement Brit-Hôtel

**2001-2005** : Directeur général adjoint de Brit-Hôtel Développement

**2005-2010** : Directeur général associé de Brit-Hôtel

**Depuis 2010** : Directeur des opérations en franchises pour Louvre Hôtels

# L'humain au coeur

Le petit Breton a rêvé de la mer et des fourneaux avant de se tourner vers l'hôtellerie. "J'ai grandi face aux bateaux militaires, amarrés au port de Saint Malo, et je m'imaginai nourrir l'équipage de ses mastodontes". Finalement, son goût pour la grande Bleue lui passe. Pas celui de la cuisine. Il se dirige donc vers un BTH de restauration au Lycée hôtelier de Dinard. Très vite, le côté purement pratique lui manque. "J'ai eu envie de me challenger et de tenter les CAP cuisine et restaurant en parallèle, en candidat libre". Il enchaîne ses cours au lycée, des cours du soir, et surtout beaucoup d'entraînements seul, chez lui.

"Tous les week-ends, j'étais aux fourneaux !" Pour le tout jeune homme, ce rythme "ne s'avère finalement pas si lourd, puisque je prenais beaucoup de plaisir à faire. J'ai besoin d'être passionné pour travailler. A partir de là, peu importe les efforts à fournir", explique-t-il. Et les résultats sont là puisqu'il décroche son BTH et ses CAP. C'est alors vers les Etats-Unis qu'il se dirige pour sa première expérience professionnelle. "Je venais tout juste de rencontrer celle qui allait devenir la femme de ma vie, et ce n'était pas évident de prendre la décision de partir... Mais l'expérience en valait la peine. Je me suis retrouvé dans une cuisine où l'on parlait un quinzaine de langues... Et au départ, c'est plutôt celles des signes qui m'a servi ! J'ai vite progressé en anglais, et surtout, j'ai appris à me débrouiller seul". Et très vite, une nouvelle opportunité se présente. Il se fait embaucher par un chef français dans les cuisines de l'US Open, et se retrouve "à la tête d'une équipe de 7 personnes, toutes plus âgées". Une première expérience en management concluante, bien

que forcément compliquée. Puis vient le temps de rentrer. Pour retrouver celle qu'il aime bien-sûr, mais aussi pour passer un BTS Hébergement. Une troisième année d'études qui servira de déclic. "Je souhaitais m'initier à l'hôtellerie pour être meilleur encore en cuisine. Mais finalement, ce secteur m'a passionné. Et je me suis rendu compte que j'étais fait pour le contact avec les clients, le côté commercial et les challenges que cela implique".

Pour débiter en France, il sera standardiste au Mercure de Saint-Malo. "J'y ai fait une saison, puis des extras en tant que veilleur de nuit durant la deuxième année de BTS. Cela m'a permis de quitter le nid familial". Et comme pour prouver à tous que ce départ n'entame en rien sa volonté de réussir, Jean-Virgile redouble d'effort et il termine 6<sup>ème</sup> de sa promotion. Après un an de service militaire, il retrouve son poste de nuit à Saint-Malo. Puis très vite, on le renvoie à la réception avant de le nommer finalement attaché commercial. Et alors qu'une promotion s'offre à lui, une nouvelle opportunité se présente. Celle de rejoindre Brit-Hôtel. "J'avais postulé pour être adjoint à la direction. J'étais conscient que je n'avais pas l'expérience requise, mais j'y suis allé au culot. C'était une très belle ouverture de carrière". Ce groupe qui lui offre sa chance, Jean-Virgile lui est resté fidèle durant 15 ans. "Une belle histoire" pour le quarantenaire qui vient tout juste de tourner cette page. Mais surtout une jolie ascension. Après seulement un an dans son fauteuil de directeur adjoint du Brit-Hôtel Le Villeneuve à Saint Grégoire, il devient directeur du Castel, à Rennes. "Un autre palier important dans ma carrière", souligne Jean-Virgile. "C'était un peu com-

parable à mon expérience aux Etats-Unis. Je me suis retrouvé à la tête d'une équipe de 12 personnes, tous plus âgés, de 60 chambres et de quelques salles de séminaires". Un plongeon dans le grand bain en quelque sorte. Mais Jean-Virgile fait preuve d'une grande capacité d'adaptation, et prend ses marques rapidement. Si bien que deux ans plus tard, il est nommé directeur de Développement. "Le groupe avait alors des vellétés de développement et le co-fondateur avait quitté le navire. On m'a proposé de gérer le développement. C'est extrêmement rare de lancer un réseau, de mettre en place tout les process, la centrale de réservation, le service commercial, le programme de fidélité..." Ce poste, il le conservera un an, avant de le troquer contre celui de directeur général adjoint de la chaîne. Consécration suprême, en 2007, Léon

Bertrand lui remet la médaille du Tourisme. Pour Jean-Virgile, cette distinction récompense son travail, mais aussi son engagement "pour les valeurs régionales et mon implication dans la formation puisque j'interviens régulièrement dans les lycées hôteliers de la région". Et elle compte. "Dans nos métiers, il n'y a pas de MOF. Pour moi, c'était donc un équivalent. J'avais, à ma manière, rempli mon devoir familial : celui de pérenniser l'engagement professionnel pour le travail bien fait". Puis 3 ans passent. Et à l'aube de ses 40 ans, Jean-Virgile est conscient qu'il a atteint un cap. Marié depuis 15 ans, père de 3 enfants, un premier cycle de vie semble s'achever. "J'avais beaucoup construit ; beaucoup appris ; relevé bon nombre de défis, mais j'avais compris que je ne pourrais ni en apprendre autant, ni apporter autant, au restant à ce poste". Et il n'est pas homme à se satisfaire d'une certaine séré-

nité professionnelle. "J'ai besoin de me challenger régulièrement et d'apprendre". Impossible donc de ne pas répondre à l'invitation de se joindre à une nouvelle aventure, celle du développement de Louvre Hôtels. "J'ai rencontré le président du groupe aux Hospitality Awards. Il ne recrutait pas. Je ne cherchais pas d'emploi. Le courant est simplement bien passé". C'est quelques mois plus tard qu'il lui propose le poste de directeur des opérations en franchise. Pas besoin de tergiverser. Sa décision est prise. Jean-Virgile relève le défi.

Le départ du groupe Brit-Hôtel ne se fera pas sans douleur. "Affectivement, c'était difficile d'en finir avec cette aventure humaine. Je me souviendrai longtemps du pot de départ surprise, organisé dans l'hôtel où j'ai été directeur. Une trentaine d'hôteliers avaient fait le

déplacement ! Mais aujourd'hui, c'est une nouvelle page de mon histoire que j'écris. Et je suis très enthousiaste".

Avec ses nouvelles fonctions, il s'est vu confier deux missions principales. Celle de poursuivre le développement, dans qualitativement que quantitativement, et celle d'animer le réseau. Il continue donc de travailler en étroite relation avec ses investisseurs et ses hôteliers. Et pour celui qui place l'humain au cœur de son travail, "c'était primordial. Mais surtout, en passant dans un groupe de plus grande dimension, j'ai aujourd'hui davantage d'outils et de compétences à ma disposition pour mener à bien mes missions. C'est un plaisir au quotidien". Et tant que ce sera le cas, nul doute que Jean-Virgile s'investira sans compter, puisque le plaisir, tout comme la soif d'apprendre, après près de 20 ans passés à construire sa carrière sur le sol français, reste son principal moteur. ■ **Sophie Distel**

« J'avais postulé pour être adjoint à la direction. J'étais conscient que je n'avais pas la formation requise, mais j'y suis allé au culot ! »

« En passant dans un groupe de plus grande dimension, j'ai davantage d'outils et de compétences à ma disposition pour mener à bien mes missions »