

Silhouette

Du patronyme au substantif

« C'EST un bâtisseur », dit l'un ;
« c'est un marin », dit un autre ;
« une encyclopédie », dit un troisième.
« Le patron, c'est un grand enfant, un génie, un meneur d'hommes, un patron de combat... » Qui croire ?

En réalité, cet homme qui en quelques années, a fait de son patronyme un substantif mondiallement connu est tout cela à la fois.

Svelte et élégant, Paul Ricard est un très jeune quinquagénaire. Des yeux noirs vifs et rieurs qui se plissent et se défilent avec rapidité, une bouche mince qui se relève en coin, un regard tour à tour aigu et plein de bonté, donnent à cette physiognomie, très semblable à celle d'un aigle, une extrême mobilité.

Il est impossible pour bien le dépeindre de le dissocier de son entreprise, avec laquelle il fait corps et qui fait corps avec lui. De même qu'on imprime sur les taureaux le blason de la manade à laquelle ils appartiennent, de même Paul Ricard marque de son empreinte son personnel et son entourage.

IL est né en 1909 dans cette banlieue de Marseille appelée Ste-Marthe — où son père tenait un commerce de vins.

Ses goûts le destinaient aux Beaux-Arts et il aurait souhaité devenir peintre, architecte ou sculpteur. Mais l'autorité paternelle, prévoyante, se



Paul Ricard

dressa et il fut employé de bureau, ouvrier, chauffeur-livreur.

« Pendant 2 ou 3 ans, j'ai continué à faire 6 heures de dessin par jour, dit-il, et à aller aux Beaux-Arts. Cela m'a beaucoup servi, car c'est là que j'ai appris à observer les hommes. »

En 1932, dans un laboratoire rudimentaire, il met au point et produit le premier « Ricard ». Très vite l'affaire démarre et progresse. Une petite usine est construite à Ste-Marthe sur l'emplacement de l'usine actuelle, des camions de livraison sont achetés, des représentants engagés. Le commerce des vins est abandonné au profit de celui du pastis — dont le succès croît rapidement.

Mais la guerre de 1940 et l'occupation entraînent l'interdiction des apéritifs anisés et stoppent la production. Alors une longue période de sommeil commence pour l'entreprise.

Paul Ricard, pour éviter à ses ouvriers et employés réquisitions et licenciements, leur propose de se reconverter au mieux de leurs compétences et de vivre à la campagne

avec leur famille en attendant des jours meilleurs. Les uns travaillent à Méjanes, en Camargue ; caissiers, contremaîtres, livreurs, deviennent maçons, agriculteurs, fermiers (on élève du bétail et une laiterie est créée qui fournit le quart du lait nécessaire à la population des Bouches-du-Rhône). Les autres seront utilisés en Ardèche aux sources d'eaux minérales du Pestrin.

Paul Ricard devient aussi à cette époque un des pionniers de la culture du riz en Camargue où il entreprend d'énormes travaux de nivellement des terrains, d'irrigation et de drainage des eaux. En même temps aussi naît en lui le goût de la taoumachie à laquelle il s'intéressera plus tard.

EN 1951, le pastis est de nouveau autorisé, et c'est alors le second départ d'une foudroyante ascension qui se poursuit aujourd'hui encore.

Mais il n'a pas suffi à Paul Ricard d'être un industriel dynamique, et le chef d'une entreprise en pleine expansion.

UNE FOUDROYANTE ASCENSION

Le jeune garçon qui aimait dessiner et rêvait de bâtir — « l'essentiel c'est de laisser quelque chose derrière soi » — a voulu donner libre cours à ses aspirations de jeunesse, et les réaliser.

« Etant enfant, dit-il, j'ai toujours aimé jouer avec l'eau et le sable, ce qui désespérait ma mère, et j'avais envie de transformer la nature. Vous voyez, je n'ai pas changé. »

Particulièrement occupé du bien-être et du confort de son personnel, il commence par acheter des terrains et construit pour ses employés de magnifiques ensembles résidentiels, des centres commerciaux, des centres de vacances. Puis peu à peu, il est amené par la force des choses à voir plus grand, à « aller toujours de l'avant ». Dans cette région méditerranéenne si appréciée des touristes français et étrangers, de Marseille à Cannes, il achète des îles abandonnées, des plages, des collines. Il transforme, construit, lotit. Sous son impulsion, des restaurants et des hôtels de haut luxe s'élèvent, des aérodromes naissent, des ports s'équipent, comme celui de l'île des Embiez qui pourra sous peu recevoir 400 yachts lourds.

Il contribue ainsi à donner à l'industrie hôtelière et touristique de la région un essor nouveau, ayant des vues sur tout et ne négligeant aucun détail, faisant aussi bien office d'urbaniste, que d'architecte ou de décorateur, maniant le crayon aussi bien que le bulldozer.

SI Paul Ricard peut mener à bien tant d'activités si diverses, c'est à son esprit bouillonnant qu'il le doit et à ce désir de « devancer les événements, et de préparer l'avenir » qui l'anime en permanence, mais c'est aussi parce qu'il a su s'entourer de cadres à sa dimension, tous très jeunes.

« J'ai cherché tout d'abord à ne pas être seul, à ne pas travailler seul, dit-il, car l'homme isolé est inefficace ». On est d'ailleurs frappé de constater que chacun de ses adjoints semble parfaitement « coller » à son emploi. Comment les recrute-t-il ?

« Quand je trouve un homme qui me semble intéressant, je crée un poste pour lui. » Sans doute la tâche de ses collaborateurs n'est-elle pas toujours facile. « Nous sommes comme des soldats consignés, en état d'alerte, l'arme au poing, prêts à partir » dit

l'un d'eux. Car Paul Ricard n'improvise jamais. Il mûrit longuement ses projets ; mais dès qu'il les a exposés, ses troupes doivent les exécuter sur le champ. « Tant pis si le dernier bouton de la guêtre n'est pas boutonné. »

Doué d'une mémoire et d'un flair exceptionnels, influencé par les événements et les faits plutôt que par les individus, et ayant l'œil à tout (« le patron a la vista »), Paul Ricard est de surcroît un homme simple et sensible. Sa générosité — comme ses colères d'ailleurs — sont légendaires.

Pour lui, « le plaisir donné autour de soi est une des rares choses au monde qui rendent un homme heureux ». Ainsi il fera cadeau d'une voiture à la fille d'un de ses employés qui vient de réussir à un examen ; à un autre il prêtera son yacht — qu'il a dessiné lui-même — avec tout l'équipage, pour lui permettre de faire une croisière avec sa femme, il mettra sa voiture personnelle à la disposition d'un troisième pour le jour de son mariage, organisera un grand déjeuner pour le centenaire d'un vieil habitant d'une commune voisine, emmènera chaque année tout son personnel en voyage en France ou à l'étranger.

ET c'est peut-être là qu'il faut chercher l'explication du climat surprenant qui vous saisit, véritable phénomène sociologique, quand, profane, vous pénétrez au cœur de l'affaire et de ses filiales. Respect, admiration, affection, serait-ce le culte de la personnalité ? Il pourrait même être presque irritant, où que l'on soit — appartements privés du personnel, cercles de vieux travailleurs, restaurants de l'usine, magasins ou bureaux — de se heurter constamment au portrait en noir ou en couleur du maître des lieux.

Mais très vite, on s'avise qu'il n'y a là nulle contrainte, que Paul Ricard a su créer dans sa maison un esprit de corps, s'entourer de croyants, susciter chez eux la même foi dont il est animé, que ce chef et son équipe sont liés pour le meilleur et pour le pire, qu'il a su faire de son entreprise selon sa formule, « un bien commun qui doit servir au plus grand bien de chacun... et l'irritation pourrait alors très facilement faire place à la contagion.

Antoinette Baumier.

Le Sel de Mer c'est la Santé

Les Salins du Midi

proposent la gamme de leurs productions de Sel de Mer :

Pour la table et la cuisine

en paquets cartons, plastique, boîtes verseuses, moulins à sel et salières.

Qualités spéciales pour la boulangerie, la salaison et toutes industries alimentaires en sacs de 5, 10, 20 et 50 kilos.

Sels pour l'Agriculture

les aliments du Bétail et blocs pour le paturage et l'étable.

Sels spéciaux pour toutes industries, cuirs et peaux épuration des eaux, déglacage des routes, textiles, colorants, etc.

SODIUM IODE MAGNÉSIE



68, Cours Gambetta
MONTPELLIER

— R. C. SEINE 56 B 9061 —