



Alain Place, entouré de sa fille Alice et de son épouse, Brigitte.
PHOTOS I.F.

VINS Acteur majeur du transport dans les Hauts-de-France depuis 1957, Alain Place a remis les clés de ses 340 autocars et roule déjà vers de nouvelles aventures. Néo-vigneron, il vient de racheter château Réal d'Or.

Alain Place, un Chti dans les vignes de Gonfaron

PAR IDELETTE FRITSCH / IFRITSCH@NICEMATIN.FR

TROIS CHOSES QU'IL faut savoir sur Alain Place. À soixante-neuf ans, ce « faux retraité » a le business cheillé au corps – selon ses proches, c'est « un bourreau de travail » – il entreprend toujours en famille, alors qu'humilité et succès vont de pair dans tous ses projets.

« Vous avez devant vous quelqu'un qui a conduit des autocars pendant quatorze ans, de 1976 à 1990. Ces années passées sur les routes, ça laisse du temps pour méditer », plante l'ex-patron et héritier de l'entreprise familiale Place mobilité, fondée à Trith-Saint-Léger (près de Valenciennes) il y a soixante-huit ans, devenue un acteur majeur du transport dans les Hauts-de-France.

Le chapitre de la mobilité

Une success story bâtie ex nihilo, dans le berceau de la sidérurgie nordiste. « Mon père, Auguste Place, était ajusteur ouvrier chez Usinor (leader européen de la sidérurgie jusqu'à la fermeture des hauts fourneaux de Denain, en 1988, Ndlr). Il enchaînait les petits boulots après ses huit heures d'usine. En avril 1957, il a acheté un petit car et ouvert le chapitre familial de la mobilité que j'ai développé en diversifiant l'activité : ajout d'une prestation au transport avec le tourisme en autocar, dans les années 1990 développement des voyages en avions et bateaux via

notre filiale Place Voyages (cédée en 2023), puis au tournant des années 2000, le transport scolaire qui a conforté notre croissance exponentielle », retrace Alain Place.



Vous avez devant vous quelqu'un qui a conduit des autocars pendant quatorze ans.

ALAIN PLACE
NÉO-VIGNERON

En avril 2025, ce Chti devenu vigneron à partir de 2012, au domaine de l'Heure Bleue à Gonfaron (lire par ailleurs), a définitivement fermé le chapitre de la mobilité, en cédant les clés de sa société à l'autocariste français Transarc. Au moment de la cession : 450 salariés, 340 autocars, 15 000 scolaires transportés par jour grâce à quatre délégations de service public dans les Hauts-de-France. Autant dire, un bolide lancé sur le segment des opérateurs indépendants du transport interurbain.

Réal d'Or, le challenge du néovigneron

« Il n'y avait pas de volonté de reprise chez mes quatre filles, elles font toutes des métiers sympas »,

clarifie l'homme d'affaires, tout à son nouveau projet dans la plaine des Maures. Avec le rachat, le 9 octobre, des 67 hectares du château Réal d'Or (pour un montant non communiqué), un nouveau chantier s'ouvre à l'appétit de l'entrepreneur. « Il y a des fantasmes financiers sur cette session – nous sommes tenus à des clauses de confidentialité par les vendeurs. C'est un achat raisonnable, parce qu'on a repris des bâtiments performants, un vignoble en production, mais l'activité commerciale était à relancer complètement », assure le néovigneron.

Ses nouveaux bureaux regardent vers les 27 hectares de vignes qu'il vient de convertir en bio. Des quelques cartons encore à débaler, Alain Place sort une collection de maquettes, des autocars, des bateaux, un avion Boeing 747, un morceau de parquet à l'effigie du club de basket de Denain Voltaire qu'il a présidé (de 1995 à 2003) et relancé (de 2013 à 2019). Son bureau pourtant, n'a rien d'une chambre d'enfant ! Chez Alain Place, le business est toujours en embuscade.

Il faut, dans les prochaines semaines, finaliser les travaux du caveau de vente qui ouvrira en juillet, conforter les ventes des

vins sur le segment CHR (cavistes, hôtels, restaurants), « développer notre présence dans le grand Sud, les Hauts-de-France et en Belgique qui sont notre premier marché pour les vins de l'Heure Bleue », étaye l'investisseur, bien décidé à mutualiser les productions de ses deux domaines varois.

« J'ai très vite compris qu'il y avait ici un outil de production remarquable, ça a allumé une double lumière en moi : celle de la diversification vers l'hébergement et l'œnotourisme, celle de la mutualisation des outils de production. Avec les dix hectares de l'Heure Bleue, la rentabilité est impossible pour des gens comme moi. À la différence d'un vigneron qui s'occupe de tout, je n'ai pas coché les cases pour monter sur le tracteur », reconnaît le nouveau patron de Réal d'Or, dont le rôle sera « davantage d'être dans l'accompagnement ».

« C'est un fonceur »

Son entourage le dit prudent, méticuleux, très perfectionniste. « mais paradoxalement c'est un fonceur », nuance sa fille, Alice. Au château Réal d'Or, Alain Place a foncé, mais conservé les équipes en place, la maître de chai Murielle Schlicklin, l'œnologue-conseil Jérôme Paquette. Un modèle de management dont il escompte un certain succès. « J'ai appris à m'entourer de gens plus forts et plus compétents que moi dans leurs spécificités », assure-t-il. Fidèle à sa culture entrepreneuriale, Alain Place ouvre en famille, le nouveau chapitre de la diversification provençale avec sa fille Alice, revenue développer l'hébergement et l'œnotourisme, après un premier parcours professionnel : école de commerce, Institut Français de la Mode (IFM) en section marketing développement et produit, dix ans d'expérience dans le secteur du luxe, en accessoire et joaillerie (pour Hermès, Cartier, Chanel, Dior, Bulgari, etc), là aussi un bolide. « L'idée ici, c'est de faire du beau, de sublimer l'endroit, en proposant dix chambres dans une nature dominante », commente la jeune femme, alignée sur les mêmes valeurs que son père. « Tous les blocs sont réunis, le bloc vin, le bloc famille, le bloc transmission », lui fait écho ce dernier. Méticulosité et précision, on ne refait pas Alain Place !

L'aventure de l'Heure Bleue

« UNE MAISON dans le Midi, des amis pour la vie », plaisante volontiers Alain Place. C'est en venant visiter à Gonfaron des connaissances du Nord, fascinées comme eux par la lumière du Sud, qu'Alain et son épouse Brigitte Place sont devenus vigneron, en 2012. « On a eu un coup de cœur pour l'endroit qu'on a racheté, à 300 mètres d'altitude au pied de Notre-Dame-des-Angeles. Il y avait deux solutions, soit on prenait un fermage et nos raisins partaient à la coopérative, soit on faisait du vin. Le côté entrepreneur a repris le dessus », explique Alain Place. Le vignoble de 10 hectares, entièrement restructuré, est converti en bio dès 2016. Les vins rosés et blancs jusqu'à présent vinifiés chez Jean-Pierre Daziano (domaine de la Fouquette), intégreront la cuverie de château Réal d'Or dès la vendange 2025.



C'est un achat raisonnable, parce qu'on a repris des bâtiments performants, un vignoble en production, mais l'activité commerciale était à relancer complètement.