



Werner Küchler

L'âme du Relais Plaza

© GETTY IMAGES

LE GRAND TÉMOIN

CELA FAIT PLUS DE QUARANTE ANS QUE WERNER KÜCHLER TRAVAILLE AU PLAZA ATHÉNÉE.

DEPUIS 1980, IL Y INCARNE, EN TANT QUE DIRECTEUR, L'ESPRIT ÉLÉGANT, MONDAIN ET OUVERT DU RELAIS PLAZA. RETOUR SUR UN PARCOURS ÉTONNANT NÉ DANS UN VILLAGE DE BAVIÈRE...

WERNER KÜCHLER, THE SOUL OF THE RELAIS PLAZA
FOR MORE THAN FORTY YEARS, WERNER KÜCHLER HAS WORKED AT THE PLAZA ATHÉNÉE.
SINCE 1980, HE HAS, AS DIRECTOR OF THE RELAIS PLAZA,
EMBODIED THE ELEGANT, WORLDLY, OPEN SPIRIT OF THIS RESTAURANT.
HERE'S A LOOK BACK OVER THE CAREER OF THIS SURPRISING PERSONALITY
BORN IN A VILLAGE OF BAVARIA.

L'appel de Paris

Werner Küchler est peut-être le plus parisien des Allemands. Né dans un village à proximité d'Ulm, dans une famille modeste, il est rétif à l'autorité, notamment à celle du service militaire dans l'Allemagne de l'après-guerre. À l'âge de 18 ans, il décide de faire le grand saut. «J'ai pris le train pour Paris. Comme dans la chanson, j'ai appelé mes parents pour leur dire "Je pars" mais j'étais déjà parti... et même arrivé. Venant de ma campagne, j'étais naïf et je me suis fait voler tout mon argent dès le premier jour. Et comme dans les films, j'ai commencé à dormir sous les ponts... Heureusement, c'était l'été et il faisait chaud.» C'est ainsi que commence, en 1969, la parabole parisienne du jeune Bavarois et rien n'indiquait qu'elle dût l'amener vers les sommets. Dès 1972, cependant, il est recruté par le Plaza Athénée pour le service aux étages. Il y fera deux rencontres qui continuent de le marquer.

The call of Paris

Werner Küchler is perhaps the most Parisian of Germans. Born in a village near Ulm into a modest family, he rebelled against authority, particularly to military service in post-war Germany. At the age of 18, he made a decisive move. "I boarded a train for Paris. And as in the words of a popular French song, I called my parents to tell them *I'm leaving...* Not only had I already left, I had already arrived. A guy from the country, I was naïve and was robbed of all the money I had on the first day. Like in the movies, I slept under bridges. Luckily, it was summer and the weather was warm." And that's how the Parisian adventure of this young Bavarian began in 1969. There was nothing to indicate that it would take him to such heights. In 1972, he was recruited by the Plaza Athénée, at first for the room service. During that period, he made two particularly memorable encounters.



Je n'avais jamais chanté et j'avais une mauvaise mémoire...

Pour apprendre ma première chanson de Trenet, j'ai dû répéter pendant un mois.

“

Sous le signe de Karajan

La première est celle du chef d'orchestre Herbert von Karajan, qui loge à l'hôtel lors de ses concerts parisiens. «Lorsqu'il traversait la salle du Relais Plaza pour s'installer, toujours à la même table, il s'appuyait sur mon bras et les gens criaient "Bravo maestro!" Je pouvais m'imaginer qu'ils le disaient à mon intention! Je le raccompagnais ensuite à son appartement et nous discutions. Il avait une curiosité naturelle, une finesse, un sens de l'écoute... Je date de sa mort la fin d'une certaine forme d'élegance.» La seconde rencontre est celle de Marlene Dietrich, qui vivait à l'hôtel avant de s'installer en face sur l'avenue. «Elle aimait cuisiner. Je me souviens des plats qu'elle préparait, en fine fourchette – des classiques comme le bœuf gros sel. Elle m'en offrait et je repartais de chez elle avec un tupperware. Recevoir cette attention de celle qui avait été l'une des plus grandes vedettes de Hollywood, c'était émouvant...»

Under the spell of Karajan

The first was with the orchestra conductor Herbert Von Karajan who lived at the hotel during his concerts in Paris. "When he crossed the dining room of the Relais Plaza to take his place, always at the same table, he would lean on my arm and people often exclaimed 'Bravo Maestro!' I imagined that perhaps the bravos could have been for me! I would often accompany him back to his apartment and we would talk. He had a natural curiosity, refinement, and a talent for listening... for me, a certain form of elegance disappeared when he died." The second meeting was with Marlene Dietrich who lived at the hotel before taking up residence in an apartment across the avenue. "She liked to cook. I remember the dishes she prepared with such finesse – classics such as *boeuf gros sel*. She proposed that I taste it and I left her home with a tupperware. To have been the object of such a kind gesture from a lady who was one of the greatest stars of Hollywood was very touching..."



Werner Küchler
avec le saxophoniste
Souleymane.
© STEVEN FREBOURG

Une voix d'or

Si Werner Küchler est aujourd'hui célèbre (il a été élu récemment par un jury meilleur directeur de salle au monde et a fait l'objet d'un documentaire en Allemagne), il le doit à ses talents d'hôtelier mais aussi à sa voix d'or. C'est en effet un des crooners les plus demandés de Paris... En 1980, en le nommant au Relais Plaza, la direction lui demande d'animer la salle. Ayant innocemment entonné *Vola colomba vola* avec le guitariste italien de l'époque, il fait un tabac. Les convives en redemandent. «Je n'avais jamais chanté et j'avais une mauvaise mémoire. Peut-être pour être tombé plusieurs fois sur la tête dans ma jeunesse en plongeant dans des lacs! Pour apprendre ma première chanson de Trenet, j'ai dû répéter pendant un mois...» Aujourd'hui, les soirées jazz sont devenues une institution. Chaque dernier mercredi du mois, elles attirent un public de connaisseurs.

The golden voice

If Werner Küchler is famous today (he was recently named by a jury as the world's best restaurant director and was the subject of a documentary in Germany), he owes this to his talent as an hotelier, but also to his golden voice. He is, in fact, one of Paris's most applauded crooners. In 1980, when he was named to his position at the Relais Plaza, the direction of the hotel asked him to animate the dining room. He improvised by singing *Vola colomba vola* accompanied by the Italian guitarist, and was an instant hit. Clients asked for more. "I had never sung, and I have a bad memory; perhaps due to having hit my head several times diving into lakes during my youth. To learn my first Charles Trenet song, I had to rehearse for a month..." Today jazz soirees have become an institution. Held the last Wednesday of every month, they attract an audience of connoisseurs.

Werner Küchler

Werner Küchler
devant le Bar
du Relais Plaza.
© DAVID CARTERON



Objectif Tour de France

Werner Küchler possède désormais un répertoire de 150 chansons. «Il m'est arrivé d'avoir, en fonction des dîneurs présents, des accompagnateurs de qualité qui avaient pour nom Rihanna ou Bono...». Le livre d'or, qu'il a étrenné en 1990 sur les conseils d'une artiste peintre, Poucette, contient une litanie de noms de cet acabit, qui ont griffonné de bons mots ou dessiné avec les feutres fournis par Alec Baldwin. Épris d'excellence, Werner l'applique à la gestion quotidienne du Relais. Nombre de ses anciens employés occupent des postes importants à travers le monde. Il a mis à l'honneur l'apprentissage et avec son chef Philippe Marc, il tire sa fierté de ne recruter en cuisine que des commis pour les former et les faire monter en grade. Ce passionné de sports, qui a traversé à vélo l'Amérique et la vallée de la Mort, qui s'entraîne avec l'ancien maillot jaune Cédric Vasseur, nourrit une ambition secrète : faire passer le Tour de France par l'avenue Montaigne. Affaire à suivre....

*Il m'est arrivé
d'avoir des
accompagnateurs
de qualité qui avaient
pour nom Rihanna
ou Bono.*

A dream - the Tour de France...

Today, Werner Küchler has a repertoire of 150 songs. "I have had, depending upon the diners present, some prestigious accompanists known simply as, for example, Rihanna or Bono..." His guest book, inaugurated in 1990 at the suggestion of the painter Poucette, contains a litany of names of the sort who have scribbled kind words or doodled sketches with the felt pen donated by Alec Baldwin. A master of the cult for excellence, Werner applies it daily at the Relais. Many of his former employees now hold important positions around the world. He has accorded a place of honor to apprenticeship and with his chef Philippe Marc, he takes pride in recruiting young commis for the kitchen staff who are trained and encouraged to move up in the ladder. This sport-lover who cycled across the United States and through Death Valley and who trains with former French cycling champion Cédric Vasseur, harbors a secret dream: to see the Tour de France pass by the Avenue Montaigne.... stay tuned.

