



BUSINESS STORY

LAURENT DE GOURCUFF
LE FÊTARD SUR LE TOIT

a restauration, l'événementiel, le clubbing, trois secteurs terrassés par la pandémie... Pas de quoi freiner dans son élan le fondateur de Paris Society qui, au contraire, accélère son développement dans ces trois activités, et se lance même dans une quatrième, tout aussi sinistrée: l'hôtellerie. Une stratégie contracyclique gonflée, que le trépignant Laurent de Gourcuff assume totalement. Après une petite baisse de moral au premier confinement, liée à l'obligation de fermer sa quarantaine de lieux d'exception, sa nature enthousiaste a rapidement pris le dessus. « Le stand-by, c'est une perte de temps. Il fallait aller de l'avant », affirme-t-il, conforté dans la pertinence de ses choix lorsqu'en juin 2020, à la réouverture des restaurants, ses sites ont été pris d'assaut. « Il n'y a pas de raison que cela change dans le monde d'après! Alors j'ai passé la vitesse supérieure pour que tous nos projets voient le jour dès que les indicateurs repasseraient au vert », explique-t-il.

Et des projets, le quadragénaire hyperactif, à la carrure athlétique, en a de multiples. Certains au sein d'institutions où il était déjà présent comme au Palais de Tokyo, où après le très chic *Monsieur Bleu* donnant sur l'esplanade, il a inauguré en mai une trattoria populaire, *Bambini*, pour des soirées entre amis, des brunchs en famille ou des déjeuners d'affaires. Le concept a été imaginé avec Romain Taieb à qui l'entreprise doit déjà l'original *Piaf*, fréquenté par les amateurs de standards français, de rock anglais ou de pop américaine, venant dîner et chanter au son du pianiste. De même à la Cité de l'architecture et du patrimoine, où Paris Society proposait déjà la cuisine marine de *Girafe* à savourer face à la tour Eiffel, la PME épicurienne et festive ajoute un rooftop au neuvième étage du Palais de Chaillot, où déguster cocktails et tapas en profitant d'une vue à couper le souffle.

PRIORITÉ AUX ESPACES EXTÉRIEURS

D'autres adresses sont nouvelles, tel *Le Grand Bleu*, une guinguette en bord de Seine près de Bastille. Ou le restaurant *Gigi*, inspiré de la « dolce vita », qui remplacera en septembre l'ancienne *Maison-Blanche* au-dessus du Théâtre des Champs-Élysées. Chaque fois, on retrouve la signature emblématique de Paris Society: beaucoup de places dehors, souvent plus que dedans. « Il y a sept-huit ans, j'ai misé sur les extérieurs: nous disposons ainsi de dix des quinze

plus belles terrasses de Paris. Un atout clé dans la restauration et l'événementiel depuis le Covid, qui a décuplé la demande de plein air! En outre, avec le réchauffement climatique, nous utilisons nos terrasses dès le 15 avril, au lieu du 15 mai il y a dix ans », poursuit-il, dupliquant cette stratégie en région: à Marseille, il ressuscite un pavillon abandonné sur une île bucolique du parc Borély, pour l'exploiter de jour comme de nuit, et en version événementielle la semaine.

Depuis la création de l'entreprise en 2008 sous le nom de Noctis, le roi de la nuit a compris que des lieux « forts » deviendraient des marques, à décliner sur les destinations de villégiature de la jeunesse dorée de l'ouest parisien. « Notre clientèle, qui vient de la mode, du cinéma, de la télé, de l'art, du CAC40, nous allons l'accompagner à la mer, à la montagne », souligne le patron de Paris Society. D'autant que l'été 2020 a prouvé que les 35 à 40% de gastronomes ou fêtards étrangers avaient vite été remplacés par leurs homologues parisiens.

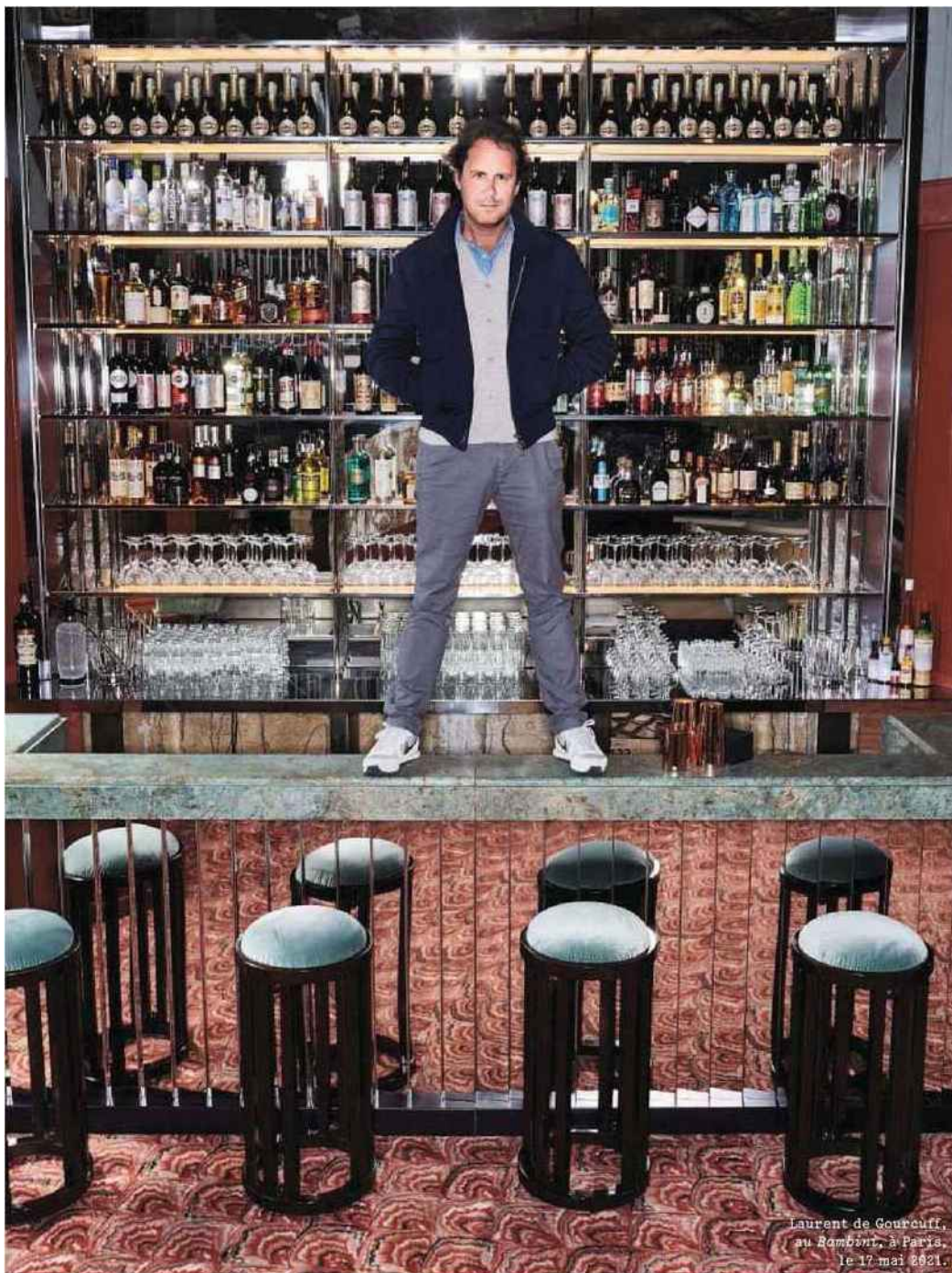
CHERCHEUR DE LIEUX « WAOUH ! »

À l'horizon 2022, Paris Society mettra le cap sur la campagne pour relever son défi hôtelier. « Il existe une quarantaine d'hôtels de campagne autour de Londres, contre une poignée aux environs de Paris. J'ai visité une centaine de sites avant de mettre la main sur l'Abbaye des Vaux de Cernay », observe celui qui se définit comme un chercheur de lieux « waouh ! », dans lesquels il puise ses inspirations: à l'instar de cette gare des Brotteaux à Lyon, classée monument historique, ex-salle de ventes aux enchères de prestige de la maison Aguttes, où Laurent de Gourcuff ouvrira un restaurant l'année prochaine, avec de gigantesques palmiers occupant les 14 mètres de hauteur sous plafond et une terrasse de 300 m².

Le directeur général de l'Accor Arena, Nicolas Dupeux, passé par l'événementiel à Disneyland Paris, reconnaît d'ailleurs à ce « visionnaire » une « forte capacité à analyser immédiatement le potentiel de lieux à exploiter et à imaginer des concepts originaux ». À 44 ans, cet aîné d'une fratrie de quatre enfants, très attaché aux valeurs familiales et à sa ferme de Pacy-sur-Eure où il a construit une cabane dans les arbres pour sa fille Paloma âgée de 3 ans et demi, réalise la synthèse des compétences de ses parents: sa mère, Nantaise, et son père, Breton, ont chacun tenu leur restaurant,

En pleine pandémie, il a décidé de tout donner. Le fondateur de Paris Society estime même que le Covid l'a conforté dans son choix de miser sur des espaces singuliers, tels que des rooftops ou des terrasses aux vues exceptionnelles. Un pari financier gonflé, mais encouragé par son actionnaire Accor.

Par Martine Robert
Photographe: Manuel Braun



Laurent de Gourcuff,
au Bambini, à Paris,
le 17 mai 2021.

**LES OUVERTURES
AU MENU
DE PARIS SOCIETY**

Après trois nouvelles adresses inaugurées à Paris en mai et juin – Bambini (180 couverts en intérieur et 200 en extérieur), Le Grand Bleu (respectivement 60 et 120), et le rooftop La Suite Girafe (50 et 150) – plus Gigi cette semaine à Ramatuelle (260 couverts), Paris Society aligne les projets d'ouverture :

EN 2021

Juin :

- Le Piaf à Ramatuelle : 175 couverts.

Septembre :

- Gigi à Paris VIII^e : 160 couverts en intérieur, 160 en extérieur.

Octobre :

- Maison Russe à Paris XVI^e : 80 couverts, plus 90 dans les salons.

Décembre :

- Gigi à Val d'Isère, Bambini et Le Piaf à Megève.

EN 2022

- AccorArona : salle de 3000 personnes.

- Citadelle Vauban à Belle-Ile-en-Mer : 82 chambres, 100 couverts en intérieur, 100 en extérieur.

- L'Abbaye des Vaux de Cernay dans les Yvelines : 150 chambres, 480 couverts.

- Le Pavillon du Lac à Marseille : 600 personnes.

- CoCo Lyon : 190 couverts en intérieur, 231 en terrasse.

- Bonnie au So Sofitel, à Paris IV^e : 90 couverts en intérieur, 110 en extérieur.

- Hippodrome d'Auteuil : 40 000 spectateurs.



Le restaurant *Perruche*, perché au dernier étage du Printemps de l'Homme, à Paris. Une terrasse festive et spectaculaire, comme Paris Society en a le secret.

avant que la première ne se lance dans la mode et le second dans l'immobilier... « Ils m'ont appris la culture de la débrouillardise et le sens de l'accueil car ils adoraient recevoir », reconnaît le natif de Neuilly-sur-Seine. L'esprit d'équipe l'anime. « Il est humain, habité par la passion de son métier », dit encore de lui Nicolas Dupeux.

« La force de Paris Society ? Ce ne sont pas forcément mes idées qui sont retenues, il faut toujours s'entourer de meilleurs que soi ! », explique ce diplômé de l'European Business School, qui se considère comme un autodidacte. À 16 ans, il distribuait des flyers à la sortie du lycée pour organiser des soirées, puis est allé proposer ses services à des propriétaires de boîtes de nuit, avant de racheter le club Les Planches, à 22 ans, et son premier restaurant, *Monsieur Bleu*, à 37. Son portefeuille de lieux a crû rapidement, et avec la crise sanitaire, Laurent de Gourcuff se targue d'avoir fait en deux ans ce qu'il aura mis douze années à effectuer auparavant. Mais comment finance-t-il cette croissance exponentielle ? Il bénéficie d'un actionnaire de poids avec Accor, qui détient 31% du capital à ses côtés, même si le groupe hôtelier est lui-même très secoué par la crise.

« UN GRAIN DE FOLIE »

« Le PDG d'Accor, Sébastien Bazin, est moteur, il croit en notre avenir, nous ouvre des portes, nous soutient dans nos relations avec les banques », se félicite l'entrepreneur. « Laurent de Gourcuff, c'est un pur-sang, perpétuellement en mouvement, qui accepte de temps en temps un cavalier pour être sûr d'être sur le bon chemin. Nous lui apportons la colonne vertébrale et la taille pour aller plus loin, mais il a raison, c'est dans les moments difficiles qu'il faut saisir les opportunités », confirme Sébastien Bazin, qui a d'emblée été séduit par la capacité de son poulain à mixer les générations et les univers dans ses établissements. « Il a un grain de folie,

à l'opposé des normes et standards d'Accor. Nous sommes complémentaires et lui laissons son autonomie car il est très en avance sur les tendances, sent les concepts, les endroits. Il a une vraie ambition, qu'il partage, avec un côté à la fois séducteur et humble, aussi bien avec un chef cuisinier qu'un maître d'hôtel, un partenaire ou un investisseur », poursuit le patron d'Accor.

Un charisme dont il se sert pour faire aboutir chaque projet, avec un financement

À L'ABBAYE DES VAUX DE CERNAY, UN NOUVEAU DÉFI HÔTELIER

À l'abbaye des Vaux de Cernay, monastère cistercien de la vallée de Chevreuse, une clientèle parisienne – et demain internationale – pourra se détendre à moins d'une heure de la capitale, avec cinéma, golf, spa, ferme pour les enfants, restaurants, brocante, le tout sur 80 hectares de parc et 9 d'étangs... Le chasseur de pépites Laurent de Gourcuff y répliquera, en mode XXL, tout ce qui le ressource dans sa propre ferme de Pacy-sur-Eure, où il aime glisser sur l'Eure en canoë, cultiver son potager, s'occuper de ses chèvres, chiens,

chats, lapins, alpagas, regarder de bons films entre amis dans sa salle de projection de seize fauteuils ou s'adonner à des soirées karaoké. Avec son côté architecte de lieux uniques qu'il suit de la conception à la réalisation, il n'a pas hésité longtemps à racheter aussi à l'ex-proprétaire de l'abbaye un autre hôtel de caractère, la *Citadelle Vauban* à Belle-Île-en-Mer. Pas plus que pour le *Refuge de Solaise* à Val d'Isère, l'hôtel de plus haut de France, à 2551 mètres, où Gigi prendra aussi ses quartiers d'hiver.

à géométrie variable. Pour le *Refuge de Solaise*, à Val d'Isère, Laurent de Gourcuff s'est associé au promoteur immobilier Jean-Charles Covarel. Pour l'abbaye des Vaux de Cernay, dans les Yvelines, et la *Citadelle Vauban*, à Belle-Île-en-Mer, qui représentent 70 millions d'euros d'investissements, il a fait appel au fonds Keys. Et plus généralement, il mise sur une panoplie de banques. Paris Society s'est beaucoup endetté, mais chaque site peut rapporter gros. La gare des Brotteaux implique 5 millions d'euros de travaux pour accueillir *CoCo Lyon* (déclinaison du *CoCo* de l'Opéra Garnier) mais le chiffre d'affaires annuel attendu s'élève à 8 millions d'euros; *Bambini* au Palais de Tokyo nécessite une mise de fonds de 4 millions mais devrait générer 7 millions par an.

AMBITIONS À L'ÉTRANGER

Depuis quatre ans, Sébastien Bazin et Laurent de Gourcuff échangent beaucoup, le premier jouant le rôle du grand frère quand il s'agit de canaliser l'énergie débordante de son cadet. Paris Society, qui affichait 150 millions de chiffre d'affaires en 2019, espère atteindre les 200 millions en 2023, après un recul drastique à 80 millions en 2020. Au siège parisien, qui compte environ 200 salariés, le pôle événementiel, en grande souffrance, a dû réduire de moitié ses effectifs, précédemment de 70 permanents environ. Mais avec la sortie du confinement, 1550 employés sur site sont dans les starting-blocks pour faire redémarrer tout ce qui pourra l'être. En septembre, ils seront 2000.

Laurent de Gourcuff se veut confiant, car, de plus en plus, les foncières et promoteurs se tournent vers lui quand ils ont des lieux exceptionnels, à l'instar de cet Allemand qui l'a sollicité pour gérer deux hectares et 330 couverts sur la plage de Ramatuelle. France Galop, qui lui avait déjà confié la concession de certains espaces de l'hippodrome ParisLongchamp, récidive avec Auteuil. Et des synergies se mettent en place avec Accor, par exemple pour le restaurant-bar-club du futur *So Sofitel*, tour Morland à Paris. Nicolas Dupeux, avec le soutien de Sébastien Bazin, a aussi choisi le roi de l'hospitalité pour exploiter en 2022, au sein de l'AccorArena, une salle d'une capacité de 3000 personnes pour des spectacles et des événements, ou des after-shows.

À l'étranger, Accor aide Paris Society à repérer des hôtels pouvant abriter des espaces festifs. « Nous voulons implanter nos marques aux États-Unis, au Moyen-Orient, à Monaco... Déjà, nous avons ouvert "Louie" à Covent Garden, à Londres, mais avec la pandémie, il nous coûte aussi cher que huit restaurants à Paris, car nous sommes beaucoup moins aidés par le gouvernement anglais que par l'État français. Il faut être clair : sans Bruno Le Maire, nous ne serions plus là ! », remercie le fondateur de Paris Society.

Plus d'infos sur lesechos.fr/weekend

RODRIQUE RICARD