



BONNES CHOSES | RÉUSSITE

ROI DES BOÎTES DE NUIT MAIS MENANT UNE TRANQUILLE VIE DE FAMILLE. INVENTEUR DE RESTAURANTS-TERRASSES DANS DES MONUMENTS HISTORIQUES. CHINEUR INVÉTÉRÉ.

Le fabuleux destin de Laurent de Gourcuff

DU PALAIS DE TOKYO AU PALAIS DE CHAILLOT, DU MUSÉE DES ARTS DÉCO À L'OPÉRA, LAURENT DE GOURCUFF A JETÉ SON DÉVOTÉ SUR LES PLUS BEAUX LIEUX DE PARIS POUR Y CRÉER DES RESTAURANTS AVEC TERRASSE. SIX EN SIX ANS, ET CE N'EST PAS FINI...

PAR SYLVIE BONIN

Du haut de son 1,84 mètre, 40 lieux de fête vous contemplent... 42, précisément, ouverts par Laurent de Gourcuff. 42, la distance d'un marathon, celui accompli par ce dynamique entrepreneur de... 42 ans pour créer tous ces espaces de réjouissance en seulement douze ans. Chez le médecin on dit 33, chez Gourcuff, on dit 42. Un nombre mythique de la culture geek qui expliquerait les mystères de l'univers. Et pourquoi pas, aussi, le parcours fulgurant de Laurent de Gourcuff.

Un drôle d'oiseau, ce Laurent... Quand il s'est envolé très jeune de son nid de Neuilly, il a commencé sa vie d'oiseau de nuit : « Je n'étais pas vraiment passionné par les études. À 16 ans, pour me faire de l'argent de poche, j'ai commencé à organiser des fêtes le samedi soir pour mes copains. Je m'occupais de tout : du lieu, de l'accueil, de la sono, du buffet, du personnel. Pendant la semaine, je distribuais des flyers. Ça marchait plutôt bien. Mais ma clientèle a grandi en même temps que moi. À 19 ans, elle a déserté mes soi-

rées pour aller en boîte. Alors je me suis adapté : j'ai proposé à des boîtes de nuit en perte de vitesse de leur apporter mes services et ma clientèle en échange d'un pourcentage sur leur chiffre d'affaires, qui, du coup, a augmenté. Le mien aussi... »

“Je crois à l'audace. J'aime lancer des projets un peu fous”

C'est ainsi que tout a commencé. À 22 ans, le jeune entrepreneur rachète tout seul, avec un crédit-vendeur, une discothèque branchée du quartier des Champs-Élysées, Les Planches. C'est un succès. Il se sent pousser des ailes. À 25 ans, il acquiert avec des associés le club Chez Régine. Puis d'autres boîtes à la mode : Le Milliardaire, La Galerie, L'Échelle de Jacob... Ça marche du tonnerre. Mais au bout

de cinq ans, la tuile : victime d'une grosse escroquerie, venant d'un ami, il y laisse des plumes. Il doit tout vendre en un mois et demi. Tout sauf Les Planches, qu'il réussit à garder. Dépouillé, meurtri, à 30 ans il repart de zéro. « Si tu peux voir détruit l'ouvrage de ta vie / Et sans dire un seul mot te mettre à rebâtir / Tu seras un homme, mon fils », écrivait Kipling. C'est ce qu'il fait. Il crée sa société, Noctis, dédiée aux noctambules. « J'ai de nouveau racheté des boîtes de nuit à exploiter, comme le Madam, le Queen, Raspoutine, Chez Castel, le Sens et son voisin le Néo Club, la plupart dans le quartier des Champs-Élysées. Comme ces lieux festifs sont surtout fréquentés en fin de semaine, du jeudi au samedi, j'ai commencé à les proposer pour organiser des événements du dimanche au mercredi. Après mon premier métier, la fête, j'en ai ainsi abordé un deuxième : l'événementiel. Je cherche ou je crée des lieux qui peuvent être à double vitesse, en changeant de cible selon le moment de la semaine. Nous sommes aujourd'hui le groupe qui ►



Avec son allure décontractée d'étudiant, Laurent de Gourcuff est à la tête d'une quarantaine de clubs et de restaurants, qui emploient 1 200 personnes et réalisent 100 millions d'euros de chiffre d'affaires.



Ambiance
 Années folles chez Coco,
 ouvert en avril dernier
 dans l'Opéra Garnier.
 Plat : loup
 de Méditerranée,
 coques, asperges vertes,
 beurre aux algues.



► possède le plus de clubs en France. » Tous bien placés, comme le Bridge (l'ancien Showcase), niché sous le pont Alexandre-III ; le château de Longchamp, où il organise des fêtes de 3 000 personnes au milieu du bois de Boulogne ; ou encore le Rooftop des Terrasses du Port à Marseille, le plus grand d'Europe avec une terrasse de 1 500 mètres carrés entre ciel et mer, vue à 360 degrés, 4 000 places, 8 bars, 5 food trucks, DJ et compagnie.

Il ne s'arrête pas là... Laurent de Gourcuff n'a pas un appétit d'oiseau, mais plutôt de lion – dont il a le signe et l'ascendant de naissance. Il a toujours faim de nouveaux défis. C'est

**“Il faut oser
 investir.
 Si on se plante,
 on se relève”**

ainsi qu'au sein de son entreprise rebaptisée Paris Society – « car maintenant on capitalise davantage sur Paris que sur la nuit » – il a embrassé un troisième métier : la restauration, en s'associant avec Gilles Malafosse, restaurateur lui-même (passé notamment par Petrus, Le Flandrin) : « Moi, je trouve le lieu, je l'imagine. Gilles

est le développeur : il met en place l'opérationnel, avec talent et sensibilité. » En six ans, ils ont ouvert ensemble six restaurants à Paris, tous dans des lieux exceptionnels. « Je cherche l'effet waouh ! » Traduire : un cadre qui suscite la surprise, l'émotion, l'émerveillement. « Ce qui me guide avant tout, c'est le lieu. Je passe 50 % de mon temps à gérer ma boîte – 1 200 collaborateurs, 100 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2018 – et 50 % à rechercher des lieux sensationnels, avec de beaux volumes, de la hauteur sous plafond, une terrasse pouvant accueillir au moins 200 personnes, et une vue imprenable de préférence... »



Monsieur Bleu est installé en bas du musée d'Art moderne, dans le Palais de Tokyo. Décor Art déco et terrasse de 300 places dominant la Seine.

Le premier restaurant qu'il ouvre, en 2013, est Monsieur Bleu, au Palais de Tokyo, en bas du musée d'Art moderne, perché au-dessus des quais de la Seine. Il offre 300 places, pour une cuisine française servie selon la saison sur la terrasse, vue sur la tour Eiffel – ou à l'intérieur – décor Art déco, marbre vert, lustres géométriques, mezzanine de 50 places privatisable. Il investit l'année suivante un autre grand musée, celui des Arts décoratifs, rue de Rivoli, avec son restaurant Loulou : élégant décor intérieur, terrasse s'étalant sur le jardin des Tuileries, vue sur l'arc du Carrousel, la pyramide et les façades du Louvre. Cuisine à l'italienne. Au

**“Si mes
collaborateurs
ne croient pas
à un projet,
j’y renonce”**

rythme d'une ouverture par an, il crée ensuite Perruche, un jardin suspendu de 500 mètres carrés sur le toit du Printemps Haussmann au 9^e étage. Vue époustouflante à 360 degrés sur Paris. Cuisine contemporaine.

Puis en 2018 il reprend Apicius avec le chef étoilé Mathieu Pacaud, qui succède à Jean-Pierre Vigato : carte gastronomique, desserts signés Jérôme Chaucesse, ancien chef pâtissier du Crillon. Le cadre, là aussi, est à la hauteur de ses ambitions : un superbe hôtel particulier construit en 1860, donnant sur un jardin, à deux pas des Champs-Élysées. Dans la foulée, il ouvre Girafe au palais de Chaillot, au cœur de la Cité de l'architecture et du patrimoine. Cuisine marine contemporaine, décor années 1930 et, surtout, terrasse face à la tour Eiffel grandeur nature. Le soir, c'est tout simplement magique ! ➤



► Le dernier-né, en avril 2019, Coco, est installé à l'Opéra de Paris, dans l'aile droite du palais Garnier. Le décor, raffiné et confortable, rappelle le Paris des Années folles : moquette à grands motifs fleuris, lourds rideaux de velours, fauteuils capitonnés et canapés profonds en demi-cercle, abat-jour à franges, plafond mordoré, palmiers s'élevant jusqu'à la salle du premier étage. La terrasse arborée, plancher en bois et sièges de jardin, donne un air de vacances au cœur de Paris. Coco est ouvert de 8 heures à 2 heures du matin : du petit déjeuner au souper, sans oublier le thé gourmand et le verre en terrasse. Et 7 jours sur 7

**“Nous réinventons
chaque jour
l'art de recevoir
à la française”**

comme ses autres restaurants, qui ont en commun un cadre superbe et une cuisine haut de gamme servie midi et soir (ticket moyen : 50 à 60 euros pour le déjeuner, 100 euros pour le dîner, sauf chez Apicius, le seul restaurant gastronomique). Le prochain ouvrira fin

octobre sur la plus belle avenue du monde, sur le toit de l'ancien Virgin Megastore repris par les Galeries Lafayette. C'est l'immeuble le plus haut des Champs-Élysées, et la terrasse (300 places à l'extérieur et 160 à l'intérieur) occupe toute la surface du toit. Là aussi, la vue à 360 degrés vaudra le déplacement. Le groupe a ouvert pour le soir deux autres tables un peu différentes : Le Piaf et Roxie, dans le quartier des Champs-Élysées. Un piano et un orchestre animent la soirée, faisant chanter et danser les convives.

Lorsqu'il a trouvé l'espace « waouh », validé avec son équipe, Laurent de Gourcuff s'entoure de



Apicius, le restaurant gastronomique du groupe, entièrement refait, occupe un bel hôtel particulier du XIX^e dans un jardin, à deux pas des Champs-Élysées.



En haut : asperges, croûte de morilles, tourbillon de calamar, citron.
 En bas : navarin de homard, laitue et petits pois.

pros de la déco pour créer un restaurant hors du commun. Il ne lésine ni sur les moyens – l'aménagement de Coco a coûté 3 millions d'euros – ni sur les hommes. Il choisit des architectes et designers talentueux : Joseph Dirand (Monsieur Bleu, Loulou, Girafe), Toro & Liautard (Perruche), François-Joseph Graf (Apicius), Corinne Sachot (Coco), et aussi, carrément, Jean-Charles de Castelbajac (pour l'identité de Loulou) et Christian Liaigre (chargé du prochain restaurant aux Champs-Élysées).

Côté cuisine, avec Gilles Malafosse, il s'appuie sur deux chefs exécutifs qui mettent en place

“Deux soirs par semaine, je fais le tour des six restaurants”

l'équipe et la carte du nouveau restaurant et y restent pendant six mois au moins après le lancement : Benoît Dargère, formé chez Alain Passard, ancien chef de Petrus, et Julien Chicoisne, ancien chef d'Éric Frechon au Drugstore. Des valeurs sûres... Mais cela ne l'empêche pas

de tester la cuisine. « Avant l'ouverture, il y a une longue période de rodage, explique-t-il. D'abord une semaine de test en interne, avec les équipes du groupe. Puis une quinzaine de test public : nous invitons à déjeuner ou à dîner les familles de nos collaborateurs, les partenaires, les copains... Cela nous coûte une fortune, mais ce rodage des équipes est nécessaire. Nous n'avons que des grosses unités, et servir 200 couverts en même temps ne s'improvise pas. En terrasse, avec deux services au dîner, on peut faire jusqu'à 600 couverts dans la soirée. »

Laurent n'est pas du genre à s'endormir sur ses lauriers. ►



► Toujours un projet d'avance... Après avoir installé cet été un second Loulou à Ramatuelle sur la plage de Pampelonne, il prépare l'ouverture d'une salle de concerts à Paris, réaménage le Pavillon du Lac dans le parc Borély à Marseille, prévoit pour 2021 un restaurant panoramique en haut du nouveau bâtiment Morland en voie de réalisation... Les clés de sa réussite ? L'audace, la passion d'entreprendre : il a fait sien la maxime de Carlo Mollino, grand architecte

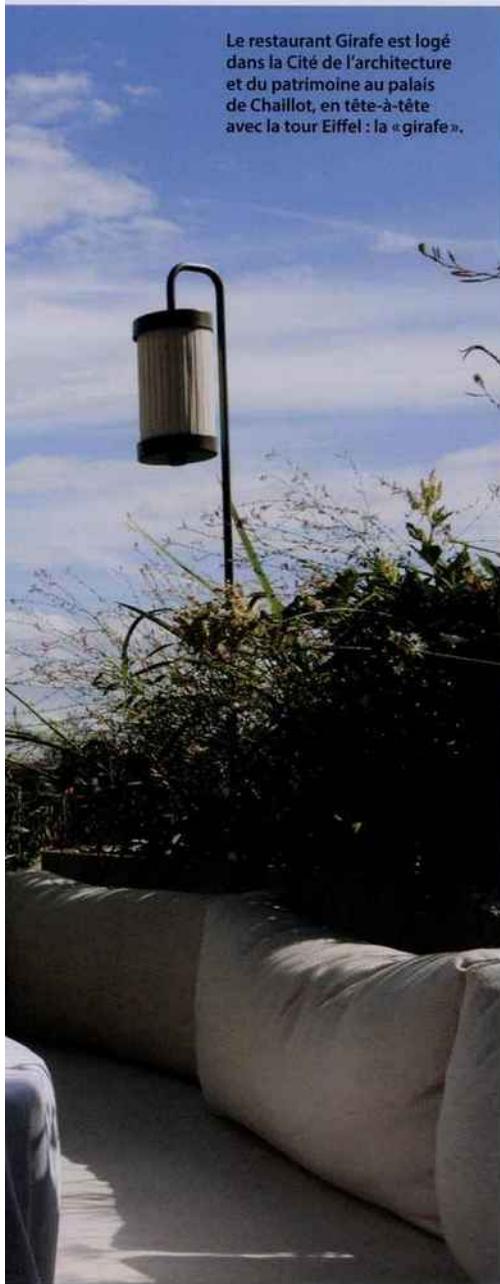
**“Je cherche
d’abord
un lieu génial,
après je crée
le restaurant”**

et designer italien, « Tout est permis tant que c'est fantastique ». « Je crois à la chance, j'aime faire des trucs un peu fous. Il ne faut pas avoir peur d'investir. Il faut se mouiller. Ça ne marche pas à tous les coups, mais souvent, ça fonctionne. Et il faut savoir reconnaître quand on se trompe. » Un principe, l'esprit d'équipe : « J'ose, je suis audacieux, mais pas tout seul. J'aime échanger, partager les risques, les craintes. Aucune décision importante ne se prend sans l'accord de mes

ADRIEN DIRAND



Le restaurant Girafe est logé dans la Cité de l'architecture et du patrimoine au palais de Chaillot, en tête-à-tête avec la tour Eiffel : la « girafe ».



proches collaborateurs, tous dévoués et passionnés. Si sur dix d'entre eux, neuf sont contre un projet auquel je crois, je m'incline. Ainsi, notre restaurant à l'Opéra Garnier, j'avais envie de l'appeler Phantom, un clin d'œil au roman fantastique "Le Fantôme de l'Opéra", de Gaston Leroux, le père de Rouletabille. Mais personne n'en voulait... Je me suis incliné, et il s'est finalement appelé Coco. » Le choix du nom de ses restaurants est aléatoire, il n'y a pas de règle. « Monsieur Bleu ►

ADRIEN DIRAND

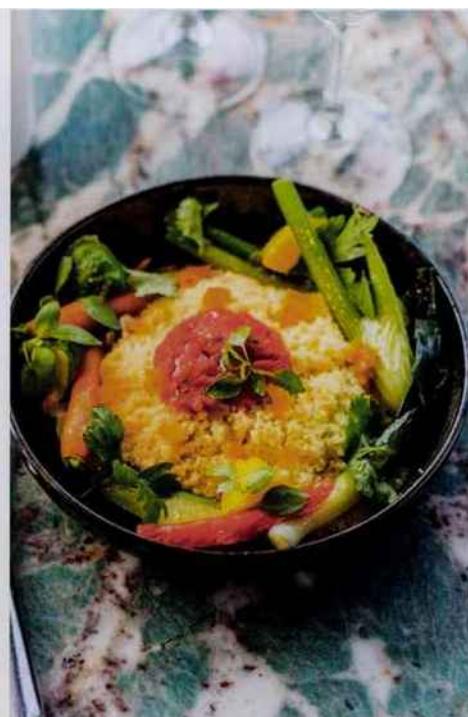


Loulou, aussi lumineux à l'intérieur qu'à l'extérieur, déroule sa terrasse dans le jardin des Tuileries, offrant l'une des plus belles perspectives de Paris.

► est le nom du chien de l'architecte. La Girafe fait allusion à la silhouette de la tour Eiffel : le restaurant au rez-de-chaussée représente le corps, et dès le printemps prochain, un ascenseur mènera tout en haut à un rooftop de 240 places, ce sera la tête... » explique-t-il, malicieux.

Autre clé du succès : le travail, sans relâche. Même s'il est bien obligé de déléguer, il reste très présent partout : « Une fois par mois, je fais la tournée nocturne de toutes mes boîtes parisiennes. Je déjeune régulièrement dans mes restaurants et deux fois par semaine, j'en fais le tour : je prends l'entrée dans l'un, le plat dans un autre, le dessert dans un troisième... »

Un autre atout essentiel : une volonté à toute épreuve au service d'une discipline de fer. Ce prince des nuits parisiennes affirme : « Je n'ai jamais bu de ma vie un seul verre d'alcool. Pendant dix ans, j'ai fait ►



Perruche s'est posé sur le toit du Printemps Haussmann : 500 m² aménagés en un jardin luxuriant.
Plat : tajine de légumes de saison, semoule fine bio.



La Brasserie ParisLongchamp, située au cœur de l'hippodrome, offre une évasion bucolique, complétée par une cuisine de saison 100 % bio. Plat : tartare de bœuf charolais au couteau, frites maison.

► toutes les nuits le tour de mes discothèques. Je commençais à 22 heures et terminais à 6 heures du matin. Pour tenir, il vaut mieux ne pas boire... »

Quand il ne court pas d'une discothèque à un restaurant, de l'exploration d'un musée à la signature d'un nouveau contrat, que fait-il ? « J'ai une super vie de famille, avec ma femme et nos deux enfants, 2 et 7 ans. Et je m'adonne à ma passion : chiner. Je suis capable de faire 250 kilomètres pour une brocante. Je suis un malade des puces, pas celles qui piquent, celles qui vendent... J'aime dénicher des objets originaux, atypiques. Dans ma maison près de Paris, où j'ai de la place, j'ai installé un ancien plan de métro avec des lumières qui clignotent, un réservoir de Mirage 2000, une vieille colonne Morris dans le jardin, un avion de manège, des Playmobil géants... Je suis un grand enfant ! » – dont il a gardé la capacité à s'émerveiller et l'allure décontractée, plus jean-baskets que costume-cravate. Mais un enfant prodige, un entrepreneur bril-

lantissime, bosseur et créatif, qui est resté simple, chaleureux, disponible.

Jusqu'à présent les activités de Paris Society s'équilibraient entre trois secteurs : la fête, l'événementiel et la restauration. Laurent de Gourcuff aborde aujourd'hui un quatrième métier : l'hôtellerie, avec l'entrée au capital de Paris Society (à hauteur de 30 %) d'un partenaire de taille, AccorHotels. « Ce groupe, présent dans 95 pays, ouvre un hôtel

par jour dans le monde – 367 en 2018 – sous 27 enseignes différentes. Nous allons apporter notre expertise de la restauration et créer ensemble de nouveaux concepts d'hôtels. »

On n'arrête pas Laurent de Gourcuff... Aurait-il déjà un cinquième métier en vue ? « Pas pour l'instant », assure-t-il en souriant. Mais qui sait, avec ce Breton obstiné et imaginatif, on peut s'attendre à tout. ☺





Au Roxie, ambiance festive pour dîner, chanter, danser au son d'un orchestre qui interprète les plus grands succès des années 1950 à nos jours.



Au Piaf, atmosphère feutrée, éclairage intime, bar à cocktails et restaurant.
Plat : foie gras poivre et sel, chutney d'abricot et brioche feuilletée.



ROMAIN RICARD

Adresses page 120