

Ci-contre : de la Concorde à la tour Eiffel et l'Arc de Triomphe : un panorama sans égal sur le rooftop du Mun. En bas : Dar Mima, la terrasse haut perchée de l'Institut du monde arabe, offre une vue imprenable sur la Seine.

Laurent de Gourcuff sur la terrasse de la Suite Girafe face à la tour Eiffel.



PARIS SOCIETY À L'HEURE DES JO

Partenaire de l'organisation des Jeux, le groupe fondé par Laurent de Gourcuff occupe les terrasses les plus stratégiques pour suivre la cérémonie et les épreuves.



Bonnie, quai Henri-IV, un emplacement de rêve face au pont de Sully avec une perspective hors norme sur l'île Saint-Louis et l'île de la Cité.

Mais à la minute où ils les auront terminées et pourront se détendre, gagnants ou perdants, il faut qu'on les accueille à bras ouverts dans nos lieux.

Avez-vous augmenté les prix ou adapté votre offre ?

Absolument pas. Nous conservons tout tel quel. Nos maisons vont enfin pouvoir faire rayonner l'expérience Paris Society – qui n'a jamais aussi bien porté son nom – à l'international : nos cartes, la signature olfactive, la direction artistique et musicale. La seule différence, c'est que nous avons adapté nos horaires pour servir en continu et non-stop de 11 h 30 à

minuit dernière commande. Cela va permettre aux différentes nationalités de se restaurer selon leurs envies.

Quelles sont les difficultés logistiques ?

Le point noir, ce sont les livraisons, qui ne peuvent s'effectuer qu'entre 22 heures et 4 heures du matin. Ce sera le ballet des camions ! Nos économistes, les personnes chargées de contrôler les livraisons et de les mettre au frais, travailleront la nuit. Pour l'occasion, on a doublé notre marchandise, surtout les produits frais, afin d'anticiper les ruptures de stock.

Comment avez-vous réorganisé vos équipes ?

Seuls les serveurs et les hôtesse qui parlent, au minimum, deux langues étrangères ou couramment anglais seront au contact des clients. Depuis six mois, des cours d'anglais gratuits ont été proposés... Tout le monde joue le jeu, le staff est surexcité. Ils ont l'impression de participer aux JO à leur façon. Vous savez, il n'y a rien de plus généreux qu'une clientèle étrangère qui a l'habitude de laisser de gros pourboires, raison pour laquelle ils sont prêts à arriver à 11 heures du matin et à terminer à minuit en ayant seulement 1 heure de pause...

C'est win-win ! Ils souhaitent changer les a priori des touristes sur les serveurs parisiens en se montrant le plus agréable et professionnel possible !

Comment pourra-t-on accéder à vos établissements en zone rouge ?

Dès la réservation effectuée sur le site, le client recevra un mail explicatif pour se rendre au restaurant. Trois heures avant le booking, un QR Code sera envoyé et permettra de passer les barrières de sécurité.

Quels bénéfices économiques pensez-vous tirer de ces JO ?

C'est sur le turnover des tables et le service non-stop que nous espérons faire du profit. Nous avons déjà commencé à proposer un service à 18 heures dans nos restaurants les plus touristiques, les réservations sont prises d'assaut, surtout par la clientèle américaine. C'est également un bénéfice que nous espérons faire perdurer. Je pense que les retombées des JO, on les aura plus tard, quand les belles images de Paris auront parcouru le monde. Notre cérémonie d'ouverture, contrairement à celles des autres pays ayant reçu les JO, ne se passe pas dans un stade mais sur la Seine. Les images vont être historiques et donneront envie au monde entier de visiter Paris. C'est sur ce rayonnement à moyen et long terme qu'il faut miser, évidemment !

Où serez-vous le soir de la cérémonie d'ouverture ?

Dans chacun des lieux pour soutenir mes équipes ! Ce coup d'envoi, c'est notre épreuve sportive à nous ! ■

Interview Élodie Rouge avec Jeanne Besse/ Photo Manuel Lagos Cid Paris Match. Quel est votre état d'esprit à la veille des JO ?

Laurent de Gourcuff. On n'a jamais été aussi contents de l'emplacement de nos établissements, qui cadre parfaitement avec les différentes épreuves. Particulièrement pour la cérémonie d'ouverture, qui se déroule sur la Seine, car 80 % de nos lieux se trouvent de part et d'autre : Girafe, la Suite Girafe, Gigi, Mun, Monsieur Bleu, Perruche, Dar Mima, Bonnie, Il Bambini. L'organisation des Jeux olympiques a réservé une très grande partie des adresses de Paris Society qui se situent à des endroits stratégiques de la capitale, avec une capacité d'accueil importante et disposant de vues spectaculaires et de vastes terrasses. Le rêve pour recevoir des VIP et une belle clientèle.

Qui sont vos clients ?

Trois maisons ont été privatisées : Coco à l'Opéra Garnier pour Coca-Cola, un sponsor sportif qui va accueillir de nombreux athlètes... Adidas investit Le Dernier Étage, situé place de Clichy, avec une vue à 360 degrés sur tout Paris. Quant à notre nouveau restaurant, Baronne, à l'hôtel Salomon de Rothschild, dans le VIII^e arrondissement, il a été entièrement réservé par le Comité national olympique chinois. Une belle opportunité économique avant son ouverture, en septembre ! Le reste des restaurants est accessible au grand public, avec un fort partenariat avec l'organisation des Jeux olympiques.

Affichez-vous déjà complet ?

À environ 80 %. Les organisateurs des Jeux ont réservé depuis plus d'un an un tiers de nos lieux pour créer un ensemble de prestations : une voiture passe récupérer ses invités pour les emmener voir une épreuve, puis les dépose, selon le moment de la journée, déjeuner chez Monsieur Bleu ou dîner à la Suite Girafe, par exemple. Nous avons consacré un autre tiers aux conciergeries des grands hôtels pour que ces derniers puissent offrir les plus belles vues de Paris à leur clientèle, notamment étrangère ! Nous avons volontairement gardé des places "last minute" pour nos habitués. L'appétit des Jeux a mis du temps à se réveiller. Mais ça y est, depuis dix jours, on sent que les Parisiens ont "envie".

Attendez-vous des guests ? Pour qui gardez-vous des tables VIP ?

Les stars des JO, ce n'est ni le show-business ni les instagrammeurs, pour une fois. Ce sont les sportifs, qu'on va voir à la télé ! J'ai très envie de les recevoir dans nos lieux, c'est d'ailleurs l'objectif principal de nos services de communication, directeurs et équipes ! J'ai pris soin, dans chacune de nos maisons, de leur réserver des tables. Pour l'instant, vous vous doutez bien qu'ils ne savent pas où ils vont dîner à Paris ! Ils sont complètement focalisés sur leurs épreuves.

« Les stars des JO, ce n'est ni le show-business ni les instagrammeurs »