

Mode

Horlogerie

Joaillerie

Design

Art de vivre

Évasion

SIL

LesEchos **SÉRIE LIMITÉE**

FLÂNERIE
PARISIENNE

Clémence et Didier Krzentowski — Tatiana de Nicolay — Sabrina Herlory-Rouget — Valentino Garavani
Jean-François Piège — Laurent de Gourcuff — Vincent Tournayre — Sophie Taeuber-Arp



Rencontre

« Cette signature
parisienne
qui fait notre
singularité »

Alors que le groupe Paris Society, qu'il a fondé en 2008, vient d'acquérir l'emblématique restaurant Le Grand Véfou, Laurent de Gourcuff nous raconte comment il est devenu un ambassadeur des soirées gastronomiques et festives de la capitale.

Par **Frédérique Dedet**

Les établissements de votre groupe Paris Society sont connus pour mêler restauration, fête et art de vivre. Qu'est-ce qui reste immuable dans vos concepts malgré leur diversité ?

Ce qui ne bouge jamais, c'est notre façon de créer. Nous sommes avant tout des entrepreneurs : on cherche, on trouve, on voit avant les autres. Le point de départ, c'est toujours la même mécanique : repérer un lieu avec un potentiel fort, définir une vision claire, et exécuter vite et juste. Peu importe que ce soit un club, un restaurant ou un hôtel, notre ADN reste celui-là : avoir du flair, structurer une idée et la transformer en expérience. Le style peut changer, la méthode, jamais.

Qu'est-ce qui vous inspire le plus dans la conception d'un nouveau lieu : le quartier, une idée, une rencontre, un chef ?

L'impulsion vient presque toujours d'une émotion, souvent liée au lieu lui-même. J'ai une passion pour dénicher des espaces qui possèdent quelque chose d'unique : une architecture singulière, une terrasse improbable, une vue spectaculaire. Quand on trouve un endroit pareil, on sait qu'il fait déjà 80 % du travail. Ensuite, tout consiste à révéler son potentiel : comprendre son récit, son énergie, ce qu'il porte en lui. C'est à partir de cette matière brute que nous construisons l'expérience, en y ajoutant les bons ingrédients – la direction artistique culinaire, le design, l'atmosphère, le service – pour que le lieu raconte une histoire qui dépasse sa simple beauté.

Paris connaît une flambée des coûts : comment cela impacte-t-il votre manière de créer et d'opérer des restaurants ?

Cela nous pousse à être plus solides, plus rigoureux, plus inventifs. Les coûts augmentent, les attentes des clients aussi. Le seul antidote, c'est la qualité. Nous investissons dans des concepts forts, des équipes très formées, une gestion précise. La créativité reste intacte, mais elle s'ancre davantage dans la durabilité, la cohérence et des choix opératoires plus exigeants.

Qu'est-ce qui vous a donné envie d'exporter votre vision de l'hospitalité à l'international ?

Paris inspire le monde entier. Nous avons senti qu'il y avait un désir très fort, à Londres, Dubaï ou Istanbul, de retrouver cette élégance, cette chaleur, cette manière française de célébrer la vie. **Comment s'assure-t-on de conserver une identité parisienne tout en s'adaptant à un marché étranger ?**

Nous avançons toujours avec la même conviction : rester fidèles à notre identité tout en respectant profondément la culture dans laquelle nous nous implantons. Cela passe par une compréhension fine des usages locaux, et c'est précisément là que notre collaboration avec Paris Society International et son CEO Rizwan Kassim est essentielle. Rizwan possède une connaissance exceptionnelle de ces grandes destinations où nous nous développons. Il nous aide à saisir les codes, les attentes, les nuances de chaque

marché. Avec lui, nous construisons un pont entre l'élégance parisienne, ce sens du détail, cette chaleur, cette cohérence esthétique, et l'ADN culturel du pays qui nous accueille. C'est cette alliance qui permet à nos projets de trouver naturellement leur place.

Dans dix ans, comment imaginez-vous votre groupe ?

Ce que je peux dire avec certitude, c'est que tant que Sébastien Bazin restera président d'Accor (*le groupe hôtelier a acquis 100 % de Paris Society en 2022, ndlr*), je continuerai à m'investir à ses côtés. Si Paris Society est devenu ce qu'il est aujourd'hui, c'est en grande partie grâce à lui : il a su me faire confiance, me donner les moyens et le soutien nécessaires pour construire un groupe ambitieux. Dans dix ans, j'imagine Paris Society comme une référence mondiale de l'hospitalité contemporaine, un univers où restauration, fête, art, design et hôtellerie dialoguent avec évidence. Je n'ai pas une obsession de taille ou de volume. Ce qui m'importe, c'est que la qualité de nos expériences continue de grandir. Je nous vois dans les destinations les plus prisées, avec des lieux vraiment iconiques mais toujours portés par cette signature parisienne qui fait notre singularité.

Vous avez fait une première incursion dans l'hôtellerie. Allez-vous développer ce secteur ?

Oui, clairement. L'hôtellerie est une extension naturelle de notre savoir-faire : elle nous permet de raconter une histoire du matin au soir, de prolonger l'expérience bien au-delà d'un repas ou d'une soirée. Ce que nous avons réalisé avec l'Abbaye des Vaux-de-Cernay a été un moment fondateur. Ce projet nous a passionnés parce qu'il nous a permis de déployer notre vision de l'hospitalité dans toutes ses dimensions : le design, la scénographie, l'atmosphère, la signature olfactive, les uniformes, le service personnalisé... Nous avons pu y incarner ce que doit être, selon nous, un hôtel : un lieu chargé d'âme, pensé dans le moindre détail, où l'on se sent immédiatement accueilli et inspiré. Nous avançons avec exigence mais aussi avec ambition. Nous voulons créer des maisons où se mêlent culture, gastronomie et hospitalité contemporaine, des expériences complètes, uniques et profondément cohérentes.

Vous êtes décrit comme un des ambassadeurs du Paris gastronomique et festif. Est-ce que la ville vous inspire encore aujourd'hui ?

Paris a ce talent incroyable de vous inspirer au quotidien. La beauté de son architecture, l'énergie de ses quartiers, la créativité culinaire, la diversité des influences... Tout s'y réinvente sans cesse, sans jamais perdre cette touche de romantisme qui lui est propre. Paris continue de m'étonner, c'est sûrement pour cela que j'ai toujours envie d'y imaginer de nouveaux lieux et de nouvelles histoires.

Comment percevez-vous l'évolution de la scène parisienne ces dernières années ?

Elle est devenue plus libre, plus cosmopolite, plus audacieuse. Les frontières entre gastronomie, mixologie, art et nuit s'effacent. Paris assume davantage son côté festif, sans renoncer à l'excellence. C'est très stimulant de participer à cette nouvelle dynamique.

Y a-t-il un lieu parisien qui représente pour vous la quintessence de l'hospitalité française ?

Pour moi, ce sont les grands palaces parisiens de la Belle Époque, le Crillon, le Ritz, le Plaza Athénée... Ces maisons ont accueilli les plus belles soirées, les grands bals, les moments qui ont façonné l'imaginaire parisien. Elles ont su maintenir des standards de qualité extraordinaires, portés par leur architecture, leur sens du détail, cette façon très française de rendre chaque geste élégant. J'aime encore m'y rendre, parfois simplement pour un petit déjeuner ou un verre au bar. On y ressent immédiatement ce qu'est vraiment l'hospitalité à la française.

Quel est votre restaurant parisien préféré... qui n'est pas à vous ?

L'Ami Louis. C'est un lieu absolument unique, d'une authenticité rare. Une cuisine simple et vraie, des produits d'une qualité exceptionnelle, les nappes à carreaux... On s'y sent presque comme à la maison, mais dans une maison devenue iconique, avec cette clientèle dont tout le monde rêve. J'adorerais racheter ce restaurant un jour, il a quelque chose d'intouchable, de profondément parisien. Ça restera sans doute un rêve, mais je peux dire que nous allons bientôt accueillir dans le portefeuille Paris Society une autre grande maison incontournable : Le Grand Véfour. C'est une immense fierté, mais aussi un vrai challenge. Entrer dans

La salle du restaurant Le Grand Véfour, à Paris.

Page de gauche, Laurent de Gourcuff au restaurant Baronne dans l'hôtel Salomon de Rothschild, à Paris en 2024.

l'histoire d'une adresse aussi mythique nous oblige à un niveau d'exigence absolu.

Par quel quartier vous sentez-vous le plus inspiré ?

Chaque quartier a son énergie, mais je suis particulièrement inspiré par ceux qui mêlent histoire et effervescence, comme le centre de Paris (*les quatre premiers arrondissements, ndlr*) ou Saint-Germain-des-Prés. Ce sont des lieux où bouillonnent les idées, les collaborations, les influences. Il y a une alchimie très particulière. Jusqu'ici, nos établissements, à quelques exceptions près, se sont plutôt concentrés dans l'ouest parisien. Mais je souhaiterais un jour trouver un lieu vraiment spectaculaire dans l'un de ces deux quartiers. Paris a encore tant d'histoires à raconter... et j'aimerais bien en écrire une là-bas.

Quelle erreur voyez-vous le plus souvent dans les restaurants parisiens et que vous vous efforcez d'éviter ?

L'erreur la plus courante, c'est de se concentrer sur le décor ou le marketing avant de penser au service. Le service, c'est l'âme d'un restaurant. Une équipe heureuse, attentive, bien formée, change tout. Nous travaillons énormément là-dessus : la précision, la chaleur humaine, le sens du détail.

Quels sont les entrepreneurs qui vous inspirent et avec lesquels vous aimeriez mener à bien des projets ?

Évidemment, le premier à qui je pense, c'est Sébastien Bazin. Il a transformé Accor et repensé l'hôtellerie mondiale. En ce moment, j'échange beaucoup avec Pierre-Antoine Capton, de Mediawan. J'admire sa façon de créer des champions européens de l'audio-visuel à partir d'une idée simple : structurer le talent et raconter les histoires autrement. Dans l'hospitalité, quelqu'un comme lui apporterait une lecture unique de la narration et de la manière de faire exister un lieu au-delà de l'adresse elle-même. Xavier Niel aussi, parmi tous les entrepreneurs c'est lui le boss. Il bouscule des industries entières avec une clarté de vision qui force l'admiration. Imaginer un projet avec lui, ce serait réinventer les usages, injecter de l'innovation au cœur de l'expérience et penser l'hospitalité autrement, de façon radicale. Et puis il y a Michaël Benabou, le cofondateur de Veepee, avec qui nous investissons déjà dans l'immobilier. Il a un instinct imparable pour identifier la valeur et un sens extrême du tempo. C'est le partenaire qui sécurise, accélère et permet d'aller plus loin. Peut-être un jour aurons-nous un projet tous les cinq !

De quoi êtes-vous le plus fier ?

D'avoir créé des lieux où les gens vivent des moments qui comptent. D'avoir bâti une véritable famille professionnelle, avec des équipes talentueuses, passionnées, qui ont grandi avec moi et avec lesquelles nous partageons une vision commune. Et puis d'avoir fait de Paris Society un univers cohérent qui célèbre la beauté, la fête, la gastronomie et qui continue de se réinventer. Et, évidemment, de ma famille, celle que j'ai construite avec Constance, celle qui m'inspire et me soutient au quotidien. Mes trois enfants, avec lesquels j'ai envie de passer de plus en plus de temps. L'année 2026 va être un vrai challenge pour trouver le bon équilibre entre ma vie professionnelle et ma vie personnelle, mais c'est un défi que je veux relever.

