

Interview

Laurent de Gourcuff, collectionneur de « spots »

Tombé sous le charme de 2 ha de pinède à Pampelonne, le boss de Paris Society vise déjà ailleurs sur la Côte pour son groupe qui compte une cinquantaine de lieux d'exception en France.

Un homme pressé Laurent de Gourcuff ? Pensez-vous ! Surtout un business-man nouvelle génération avéré. Sans le blues, mais avec la fringale de la découverte du prochain lieu où il pourra déployer la corolle de son « Eaterainment ». Ce concept qui lui a déjà assuré des succès sur les plus belles adresses à la tête de Paris Society qui compte dans son giron une cinquantaine de lieux (dont 22 restaurants), avec pour fleuron Gigi Ramatuelle. C'est d'ailleurs sur cette plage, spot unique dans une pinède sableuse distribuée sur 2 hectares, que le quadragénaire donne rendez-vous pour aborder ses prochaines conquêtes sudistes. Polo Lacoste, regard braqué vers l'horizon derrière ses lunettes fumées et voix légèrement cassée avec débit Kalachnikov, Laurent de Gourcuff n'est toutefois pas là uniquement pour l'auto-promo et aborde sans ciller, tutoiement de rigueur, les soubresauts qui agitent Pampelonne ou le bien-fondé de baptiser l'une de ses prochaines adresses tropéziennes... Maison Russe.

Expliquez-nous ce qu'il y a derrière votre formule « chic and cool » ?

Paris Society c'est une collection de lieux d'exception en France dédiés à la restauration, l'événementiel, la fête — ou les trois en même temps ! — et ma vie consiste à trouver ces lieux. Et Gigi, c'est un vrai spot, ce qui conditionne déjà 50 % de la réussite ! Nous sommes bien au-delà du resto ouvert midi et soir avec plus de 350 couverts. Plutôt un vrai lieu de vie imaginé comme une super maison de vacances, avec terrain de pétanque, massage, table de ping-pong, piscine, tentes privatives et même Kid's Club. Beaucoup disent que je suis un imposteur dans le milieu. Je n'ai jamais fait ni école de restauration ni hôtelière, mais je suis comme plein de gens, j'aime



La plage Gigi se veut « l'antithèse du bling » à Pampelonne.

(Photos Luc Boutria et DR)

les bonnes et jolies choses. Pas trop raffinées ni guindées. Nous sommes l'antithèse du bling. Le gastro où on te sort la cloche et on t'explique pendant trois heures ce qu'il y a dedans ne m'intéresse pas !

Les soubresauts qui touchent Pampelonne avec l'annulation de dix lots de plage, vous fait-il reconsidérer les choses ?
Cela m'affecte car il n'y a encore pas si longtemps j'étais associé

dans la plage Loulou qui est touchée. De manière générale, cela envoie un très mauvais signal. Des personnes haut placées ne se rendent pas compte que c'est du travail hallucinant pour créer un restaurant tel que celui que j'ai cité. Tout foutre en l'air à cause de guéguerres qui ne regardent absolument pas les exploitants, vous imaginez les dommages collatéraux pour les restaurateurs, leurs salariés... Et comment vont réagir les banquiers qui financent ces lots sur le domaine public ? Oui il y a des additions horriblement élevées, mais nos 130 salariés, il faut les casquer ! Donc tout cela est très inquiétant pour le métier et tous les exploitants de concessions qui ne savent pas ce qui peut se passer demain...

La presqu'île et vous, c'est une histoire qui remonte à quand ?
Comme beaucoup de gamins de l'ouest de Paris, je passais mes vacances ici en famille. Ma femme y possède une maison familiale. La réalité c'est que cette presqu'île est la destination numéro un pour

tous les clients de mes lieux parisiens. Et nous allons où vont nos clients, c'est pourquoi nous venons de signer un nouveau lieu au-dessus de la place des Lices, dans une ancienne villa classée.

Ce sera une déclinaison de Maison Russe Paris. Le contexte mondial a-t-il remis en cause ce patronyme ?

Pour tout vous dire nous avons eu un petit passage difficile à Paris et nous nous sommes posé la question... Mais nous n'avons pas ouvert la « Maison Vladimir Poutine » ! Nous n'avons rien contre les Russes ou leur gastronomie, et des Ukrainiens travaillent même dans cette enseigne. À Saint-Tropez, il y aura une boutique et un jardin incroyable pour 120 couverts en soirée. Ce sera pour le printemps 2023. Je rêve d'autres spots ici !

Le Sud ne se résume pas à la presqu'île, d'autres objectifs soutenus par AccorHotels ?

Je me rends ces jours-ci à Monaco qui m'intéresse beaucoup pour visiter deux lieux. Cannes aussi m'intéresse. Sur Paris la partie de Monopoly est quasiment terminée. On va bientôt à Lyon, dans l'ancienne sublime gare des Brotteaux pour ouvrir un CoCo. La prochaine étape est de développer nos marques à l'étranger. Un énorme terrain est signé sur la plage de Dubaï pour un autre Gigi, un Raspoutine (après Miami en mai) va ouvrir là-bas en septembre et je cherche un lieu pour un Monsieur Bleu.

Laurent, où en la procédure concernant Le Laurent, restaurant gastronomique étoilé, dont la concession vous était disputée par Partouche ?

Nous avons gagné malgré les déstabilisations de certains. Le projet de casino que portait Partouche l'a certainement desservi dans ce lieu qui est une institution. Nous espérons avoir les autorisations d'ici trois mois pour notre projet et ouvrir au printemps.

Même timing pour l'abbaye de Vaux-de-Cernay et la Citadelle Vauban à Belle-Île ?

L'abbaye est en plein travaux, un lieu coup de cœur. Ce sera en mai un hôtel de 160 chambres avec cinq restaurants, le tout étalé sur 90 ha. de campagne et 9 ha d'étang pour balader. Quant à la citadelle postée sur 7 ha, ce sera cent piales sur la mer à flanc de falaise et un restaurant, fin 2023.

Quel lien avec Château d'Estoublon et son rosé IGP Méditerranée Roseblood,

propriétés des Bruni-Sarkozy ?

Nous avons simplement voulu promouvoir et mettre en avant

« Les guéguerres de Pampelonne m'affectent »

un nouveau rosé sur nos tables avec des amis (Thierry Bourdoncle de Sénéquier et Stéphane Courbit, notamment propriétaire du palace La Messardière, Ndlr). D'autres risquent de rejoindre l'aventure... Après à titre personnel, vigneron ce n'est pas mon métier. Peut-être que j'y penserai quand je n'aurai plus de spots à trouver ! Pour l'heure, mon refuge est une ferme de Pacy-sur-Eure. Un échappatoire vital pour passer du temps avec les enfants le week-end où j'entasse mes trouvailles chinées en brocante. Une autre passion !

PROPOS RECUEILLIS PAR LAURENT AMALRIC lamalric@nicematin.fr

