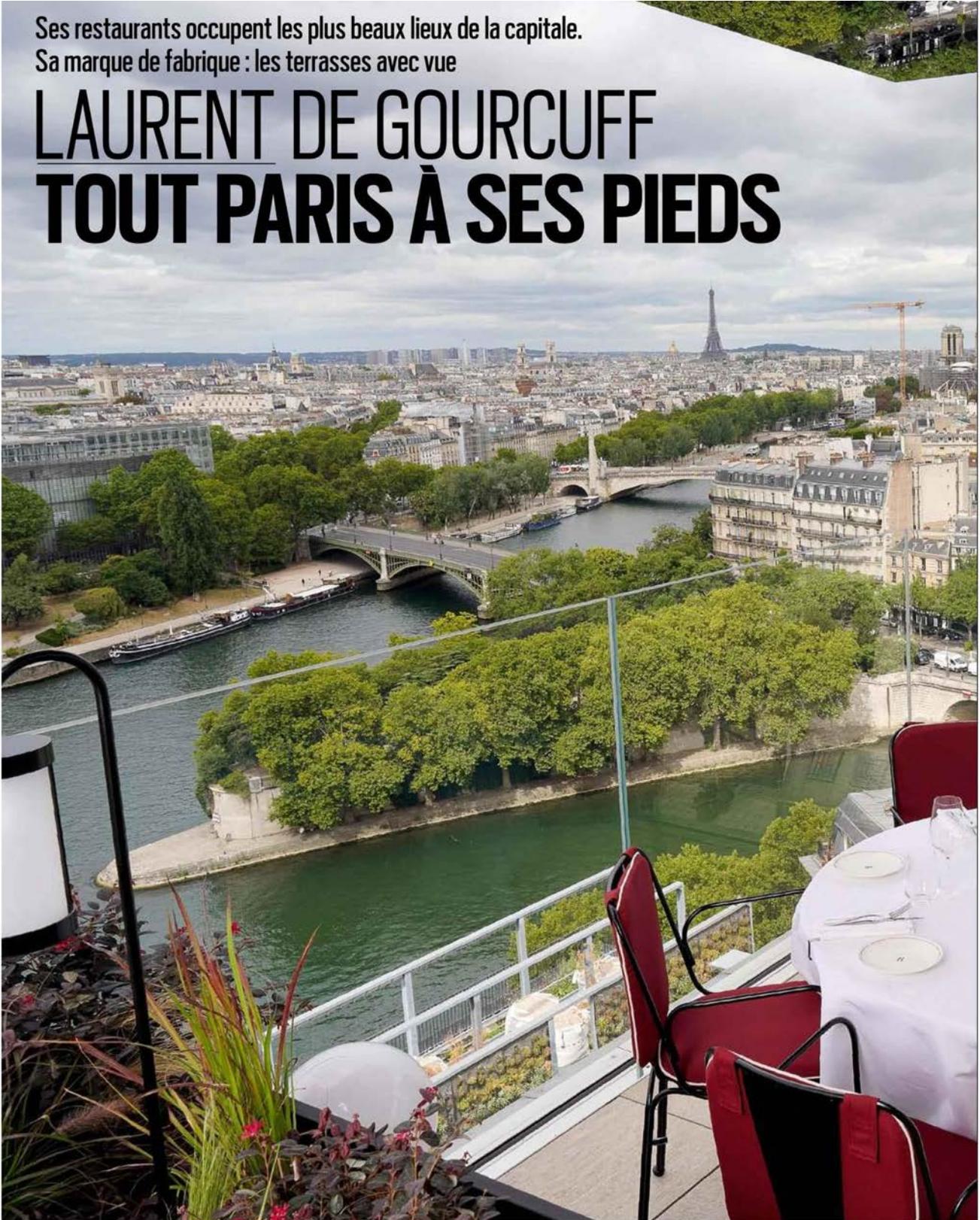




Ses restaurants occupent les plus beaux lieux de la capitale.
Sa marque de fabrique : les terrasses avec vue

LAURENT DE GOURCUFF TOUT PARIS À SES PIEDS





La star du menu : un panorama exceptionnel. Laurent de Gourcuff a hérité de ses ancêtres bretons la passion des donjons. Il dit avoir la fringale des rooftops, ces toits-terrasses, et ne consent à descendre au niveau de la mer que... lorsqu'elle borde une plage, à Saint-Tropez de préférence. À 15 ans et demi, il faisait ses armes en organisant des soirées étudiantes dans les appartements de ses amis, à 22 il achetait son premier club, et à 37 son premier restaurant. Neuf ans après, avec le soutien du groupe Accor, la partie de Monopoly continue. Portrait d'un businessman en baskets qui sait mettre les pieds dans le plat tout en prenant de la hauteur.

PHOTOS **ALVARO CANOVAS** / PORTRAIT **LOÏC GRASSET**

Avec sa femme, Constance, sur la terrasse du Bonnie, le 51^e lieu de la collection Gourcuff, qui ouvrira en septembre, boulevard Morland à Paris.

Il ne boit pas, il ne fume pas et il a fait de la fête un empire

Par Loïc Grasset

Là-haut, si haut, à cette heure exquise de la journée, la masse ocre de la ville se revêt de reflets zinzolin. L'air frémit à peine. Une douce réverbération diacre les méandres fluviales de la Seine. Sacré-Cœur, tour Eiffel, Notre-Dame, palais Conti... Devant nos yeux, Paris se lit à livre ouvert. Magique.

« C'est quand même une vue de malade, non ? » ose Laurent de Gourcuff. Front haut, regard vif, sourire de condottiere, le jeune homme – il n'a, malgré ses trente années de carrière, que 46 ans – ne se lasse pas de contempler ce paysage presque surréel depuis Bonnie. Le dernier-né de sa galaxie Paris Society (51 lieux) ouvre début septembre. Ce belvédère aux confins du Marais, sis au 16^e étage d'une ancienne caserne de pompiers, est décoré par l'Islando-Danois Olafur Eliasson, le Léonard de Vinci version viking des matériaux et de la lumière. Effet waouh garanti.

Les grands chefs sont nés, dit-on, sous le signe de la fourchette. Laurent de Gourcuff a vu le jour sous celui de la terrasse avec vue. Ses obsessions ? L'horizon, le point de vue et le panorama. Dans sa Sainte Trinité

personnelle, il y a la « vue de dingue », la « vue de ouf » et la « vue de malade ». Le reste l'intéresse peu. Car, pour celui que l'on surnomme « M. Rooftop », seule la perspective est consubstantielle du succès, devant la qualité de l'assiette ou le millésime des vins que l'on sert dans ses établissements. « Voilà une dizaine d'années, j'ai établi ma liste des plus belles terrasses de Paris. Il y en avait moins de vingt. Aujourd'hui, je suis présent dans près de quinze », glisse-t-il d'une voix de mêlé-cass, un comble pour quelqu'un qui n'a jamais bu une goutte d'alcool de sa vie.

Girafe (Trocadéro), Monsieur Bleu (Palais de Tokyo), Perruche (Printemps Haussmann), Mun (Champs-Élysées)... Paris Society a planté son drapeau au faite des plus beaux lieux de la capitale. Et l'on s'y presse. Emmanuel Macron débarque souvent au débotté à l'une de ces adresses pour y casser une petite graine. Cette dernière quinzaine, Jeff B., entrepreneur américain à succès dans la tech, et Brad P., acteur hollywoodien à la belle gueule, ont fait des pieds et des mains pour venir se sustenter en écoutant « Et gratte, gratte sur ta mandoline, mon petit bambino ! » chez Gigi, avenue Montaigne. Et c'est à la terrasse Girafe, en surplomb du Champ-de-Mars, que Jennifer Lopez et Ben Affleck sont venus, le 25 juillet, célébrer leur lune de miel.

Rançon du succès, il est quasiment impossible de venir se restaurer dans une de ses cantines chics. Avec un peu de chance, il faut compter six semaines à deux mois d'attente.

Morceaux choisis des commentaires laissés sur la Toile. « J'ai appelé cinquante fois pour réserver. Personne ne répond », « Sublime, mais y obtenir une table est un exploit ». « Je dois être un des hommes les plus détestés de Paris. Pourtant, j'aimerais pouvoir contenter tout le monde », convient Laurent de Gourcuff, qui reçoit sur son portable entre 50 et 100 messages par jour, week-end compris, le suppliant de dénicher une table avec vue. L'intéressé n'est pas du genre à se pousser du col. Furieusement sympathique, incapable de vouvoyer quelqu'un plus de trente secondes, doté d'une énergie énérgisante, celui qui a « Paris à ses pieds » est avant tout un bosseur et un conteur hors pair. Branchez-le sur un lieu et il narre, histoire, relate jusqu'à ce qu'on l'interrompe à grand-peine. Pourtant, Paris Society ne s'est pas fait en un jour. Bien né – le père, marchand de biens, est issu d'une vieille noblesse bretonne ; la mère, styliste, dessine des robes de cocktail –, Laurent de Gourcuff passe son enfance dans le ghetto Auteuil-Neuilly-Passy. Pension chez les bons pères, les oratoriens de Juilly, ancienne académie royale et fabrique d'élite depuis le cardinal Mazarin, boîte à bac, école de commerce pour fils de famille, l'European Business School... Mais, dès l'adolescence, le jeune Laurent ne kiffe que la teuf. Son sixième sens, c'est celui de la fête. Ni hédoniste ni sybarite, il ne boit que de l'eau plate et n'a jamais fumé une cigarette, il adore juste voir les gens s'amuser. Dès l'âge de 15 ans, il organise des soirées pour la jeunesse dorée. « Quand des parents



Maison russe : avenue Raymond-Poincaré, dans le XVI^e arrondissement de Paris.

Girafe : poissons et fruits de mer au Trocadéro.



À l'abbaye des Vaux-de-Cernay, ancienne propriété des Rothschild, dans la vallée de Chevreuse, à une heure de Paris. C'est désormais un hôtel de 160 chambres, en travaux jusqu'en 2023.

étaient en vacances, nous squattions l'appartement. Je ramenaient ma sono, mes CD, mes boissons, et faisais payer l'entrée au pied de l'immeuble», se souvient-il. À 22 ans, il rachète Les Planches, rue du Colisée, dans le VIII^e arrondissement, le QG de la jeunesse dorée, sa première discothèque.

De fait, longtemps Laurent de Gourcuff s'est couché de bonne heure. Au tout petit matin. Car ses premières batailles, il les gagne dans le monde de la nuit avec, au fil des ans, dans son escarcelle, que du lourd et du bling-bling : Chez Régine, Le Milliardaire, Castel, Raspoutine, Yoyo, Le Madam... Après les boules à facettes, il se pique d'événementiel avec un joli catalogue de lieux premium ou de guinguettes. Mais le grand virage date de 2013, lorsqu'il obtient les droits pour exploiter un restaurant au palais de Tokyo. Ce sera Monsieur Bleu. Avec, déjà, la recette qui va faire son succès : déco soignée, service stylé, vue «Oh my God!». Dans l'assiette, pas de gastronomie mais des plats de brasserie revisités : civiche de daurade, poulpe à la braise, poitrine de cochon Ibaïama... L'addition n'est pas donnée-donnée mais la clientèle en redemande. Dès la première année, le chiffre d'affaires explose : 9 millions d'euros au lieu des 5 prévus. Le palais de Tokyo, qui touche un pourcentage des recettes, jubile. Les méchantes langues crient à la connivence. Jalousie mal placée.

«Je me contrefous des grincheux, commente Laurent de Gourcuff. En fait, c'est un cercle vertueux qui était là enclenché. La scène parisienne a vu que nous avions une vraie compétence pour faire d'un très beau lieu un incontournable.» Et une cash machine. Plus tard, le palais de Chaillot va faire appel à Noctis, devenu Paris Society, pour ses restaurants : Girafe et la Suite Girafe. Pour son immeuble sur les Champs-Élysées, qui abritait le Virgin Megastore, le fonds souverain du Qatar pense au Breton des beaux



quartiers. «Nous avons investi 5 millions d'euros et trois ans de travaux pour tout refaire», raconte le patron. Du vieil adage romain «In varietate concordia», il a fait son credo. «Chez moi, ni trop de vieux, ni trop de jeunes, ni trop d'hommes, ni trop de femmes. C'est la variété qui fait le succès.» Les mêmes personnes déjeunent en parlant affaires à midi et reviennent en famille dîner dans des belvédères maison.

Le suivre de 20 heures à minuit dans sa tournée des popotes, engoncé dans sa Smart, nécessite de l'estomac et de l'endurance. Il débite les phrases en un staccato de mots, avale les plats en trois bouchées, doit saluer partout une demi-douzaine de tablées. Levé à 7 heures et couché à 1 heure, du lundi au jeudi, Laurent de Gourcuff se retire le week-end avec sa femme, Constance, et ses trois jeunes enfants dans son refuge musée de Pacy-sur-Eure. Là, ce chineur invétéré possède une collection incroyable de Playmobil géants et de flippers, et même une piste de bowling ourlée de deux Oscar XXL : ceux qui sont sur les bords du tapis au Dolby Theatre de Hollywood lors des Academy Awards.

En 2018, le groupe Accor entre dans son capital à hauteur de 31 %. Ce qui lui ouvre un horizon financier et des opportunités sans fin. Depuis, Paris Society a ajouté à sa panoplie quelques lieux mythiques : l'ancien deux-étoiles Apicius, un hôtel particulier à un jet de pierre des Champs-Élysées ; Le Laurent, la cantine des «politiques», dans le VIII^e arrondissement. Sans oublier la Maison russe, une folie néogothique qui s'étire sur cinq niveaux avenue Poincaré. En

attendant Le Mima, sur le toit de l'Institut du monde arabe. Et des lieux en province comme la maison de plage Gigi, à Ramatuelle, ou l'hôtel-restaurant Refuge de Solaise, perché à 2 500 mètres à Val-d'Isère.

«La crise du Covid ne nous a pas trop affectés. Nos propriétaires sont des institutionnels ou des fonds.» Ils ont «oublié» les loyers en attendant des lendemains meilleurs. «Dès le premier jour des réouvertures, nous étions pleins», raconte «M. Rooftop». Les personnels, qui touchent la moitié de leur salaire en pourboire – un bonus qui peut atteindre 2 500 euros par mois – ont tenu le coup. En 2021, Paris Society a réalisé 225 millions d'euros de chiffre d'affaires, contre 150 millions en 2019. Le bénéfice ? Secret-défense.

Prochaine étape, le Phantom, la future salle bis de l'Accor Arena, où, après un concert, les fans pourront prolonger la fête avec DJ, «blind tests» autour de l'idole du jour et assister, de temps à autre, à un set surprise de l'artiste. Puis viendra en 2023 un hôtel de 160 chambres dans une abbaye cistercienne du XII^e siècle aux Vaux-de-Cernay, à une heure de Paris : 90 hectares en lisière de la forêt de Rambouillet, un lac, 14 000 mètres carrés, des boulingrins tantôt unis et simples, tantôt contrastés et garnis de fleurs. Suivront un autre hôtel à Belle-Île-en-Mer, dans un ancien fort Vauban, puis l'international. Paris Society vient d'ouvrir un bureau à Dubaï. La planète compte 1 500 gratte-ciel de plus de 200 mètres. Autant de «vues de malade mental» où Laurent de Gourcuff entend installer ses promontoires stylés à la touche so French. ■

Le suivre de 20 heures à minuit nécessite de l'endurance



Perruche : cuisine provençale sur le toit du Printemps, boulevard Haussmann.