

QUOI DE NEUF

De Paris à Saint-Tropez en passant par Lyon, le groupe Paris Society ne cesse de grandir en faisant renaître des morceaux de patrimoine. Tour d'horizon.

LAURENT DE GOURCUFF HÔTE D'EXCEPTION

GiGi, Le Piaf, Bonnie, Girafe, Monsieur Bleu... En quinze ans, il s'est imposé comme l'un des leaders du monde de l'hospitalité. Depuis la création, en 2008, de Noctis, devenu Paris Society, en 2017, l'homme d'affaires a réussi le pari fou de réinventer des lieux oubliés, pour en faire des lieux branchés (et lookés). Après le Palais de Tokyo, l'Institut du monde arabe ou l'opéra Garnier, le groupe prendra bientôt les commandes du mythique Maxim's, rue Royale à Paris. Et ouvrira à l'automne, le Gainsbarre, mitoyen de la maison historique de Serge Gainsbourg. La recette du succès ? Moderniser des endroits tout en restant fidèle à leur ADN, leur histoire. Fort de sa créativité sans limites et de son regard aiguisé, il s'apprête aussi à relever un nouveau défi : l'hôtellerie, avec l'ouverture de l'Abbaye des Vaux-de-Cernay, en octobre prochain. Une escapade de rêve à une heure de Paris. Tentant !

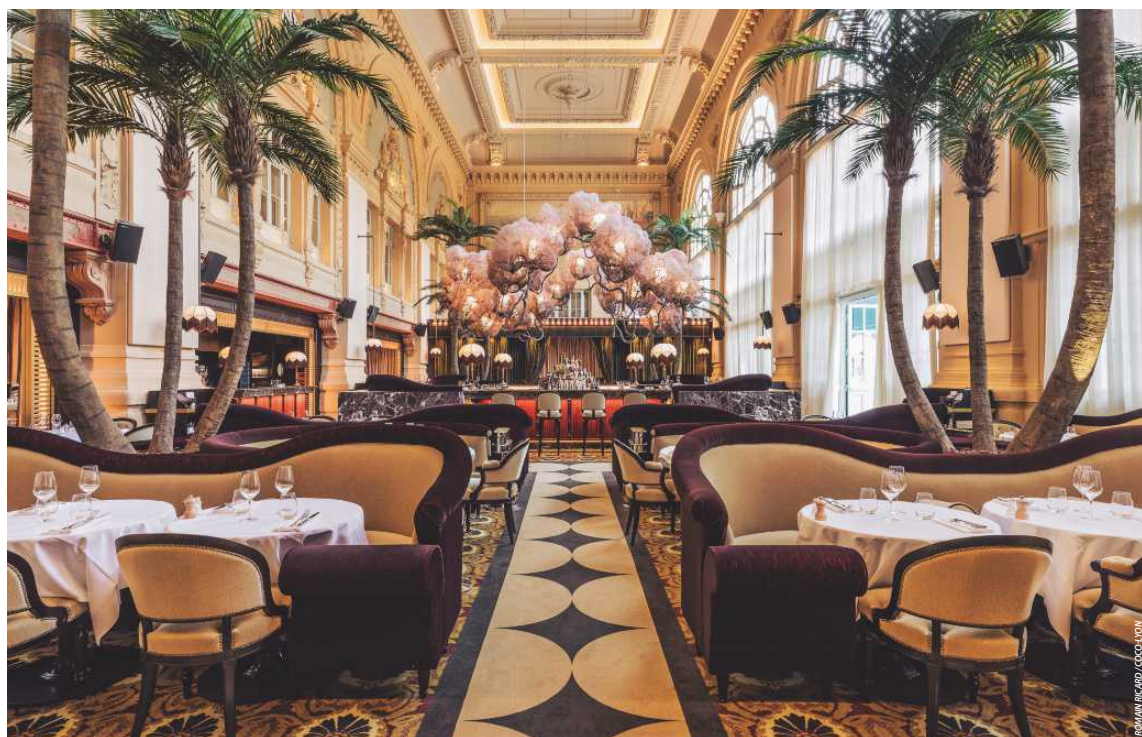




L'ABBAYE DES VAUX-DE-CERNAY PREMIER HÔTEL

Paris Society s'apprête à initier un concept unique dans un domaine de 80 hectares : « Ce sera un hôtel de campagne à moins d'une heure de Paris dans un lieu d'exception », explique Laurent de Gourcuff. Cette ancienne résidence de la famille Rothschild, datant du XIII^e siècle, abrite 147 chambres. Les hôtes pourront profiter des quatre restaurants, du cinéma, du potager, du spa, des sessions de blind test et, surtout, du calme de la nature. Parfait our déconnecter le temps d'un week-end.

Domaine de l'Abbaye des Vaux-de-Cernay, Cernay-la-ville. A partir du 2 octobre.



COCO LYON À L'ARRIVÉE, C'EST COMME À PARIS !

Après CoCo Paris, dans l'opéra Garnier, CoCo s'installe dans la gare des Brotteaux, à Lyon. Un cadre unique qui fait écho à l'adresse parisienne – moquette, velours, bois sombres et laqués Napoléon III –

où la cuisine française authentique, qui ne triche pas, est à l'honneur. De passage dans la capitale des Gaules ? Ce lieu somptueux vaut absolument le détour. 14, place Jules-Ferry, Lyon. ➔

La recette du succès ? Moderniser des lieux tout en restant fidèle à leur ADN, leur histoire



LAURENT “UN TRUC EN PLUS”

Laurent, cette institution lovée près de l'Élysée, rendez-vous du Tout-Paris, du monde des affaires et de la finance, rouvre ses portes en septembre. Dans son cadre toujours paisible et verdoyant, et en association avec le chef Mathieu Pacaud, la nouvelle formule du restaurant proposera une cuisine de grande brasserie française avec un truc en plus : « On va twister l'ambiance le soir, à la Paris Society, en faire un endroit un peu festif et ouvert le week-end, tout en préservant les coutumes lors du déjeuner », confie Laurent de Gourcuff.
41, avenue Gabriel, Paris 8^e.

DAR MIMA À LA TABLE DE LAURENT ET JAMEL

Dar Mima est le fruit de la rencontre entre Laurent de Gourcuff et Jamel Debbouze. Perchée sur le toit de l'Institut du monde arabe, cette it-table propose une cuisine marocaine authentique, imaginée par Fatima, la maman du comédien, qui partage avec générosité ses recettes... Ce paradis oriental, dont la terrasse domine la capitale, propose une carte solaire et alléchante dans un décor signé par l'architecte Laura Gonzalez. Sans oublier les briouates au fromage, la pastilla au poulet et les succulentes pâtisseries.
1, rue des Fossés Saint-Bernard,
Paris 5^e.





MAXIM'S L'INSTITUTION D'HIER ET D'AUJOURD'HUI

Grace Kelly, Andy Warhol, mais aussi Jean Cocteau, Sacha Guitry, la duchesse de Windsor... Nombreuses sont les personnalités « rich and famous » qui ont franchi les portes du bistro parisien depuis un siècle. Rendez-vous mondain incontournable de la scène artistique et de la jet-set internationale, le groupe Pierre Cardin, son propriétaire, en a confié l'exploitation à Paris Society. « À l'automne, nous allons faire revivre cette institution,

dans son esprit d'antan, et le réinventer pour le transmettre à la nouvelle génération », explique Laurent de Gourcuff. Au menu : 200 couverts au rez-de-chaussée, un bar à cocktails au premier et un espace festif au second. L'ensemble plongé dans un décor Art nouveau mythique. Les ingrédients d'une bonne soirée, et l'impression d'entrer dans le Paris, so frenchy, de la Belle Époque... 3, rue Royale, Paris 8^e.

MAISON REVKA CAP AU SUD

Après sa première adresse parisienne, Maison Revka prolonge l'expérience à Saint-Tropez, à l'ombre de la célèbre place des Lices. Préservé du rush estival, ce deuxième écrin est un petit bijou au cœur d'un jardin d'été, intime, fleuri. Sur la carte, on retrouve les grands classiques de la maison comme les linguine à la poutargue, le chachlyk de volaille, le mille-feuille de pomme de terre au caviar ou encore la pavlova à la framboise. Sans oublier le bar extérieur avec ses vodkas d'exception !
17, place du XV^e Corps, Saint-Tropez

