

Challenge^s

Fortunes *les lieux*



Apicius (Paris VIII*). Un restaurant étoilé dont le jardin, un ancien parking, a été transformé en somptueuse terrasse.



Perruche, sur les Grands Boulevards (Paris IX*). Un des panoramas les plus chics de la capitale.

Le Paris des affaires s'installe en terrasse

Depuis la fin du confinement, Laurent de Gourcuff enchaîne les ouvertures de restaurants. Sa marque de fabrique : « capitaliser sur les lieux exceptionnels », avec les plus belles vues. Son dernier défi : redonner au Laurent toute sa magie.

Pendant des années, il a été le totem du Paris des affaires. Longtemps propriété du milliardaire Jimmy Goldsmith, puis de son bras droit, la banquière Gilberte Beaux, le restaurant Laurent, avec sa magnifique terrasse avenue Marigny, en retrait des Champs-Élysées, rassemblait les riches et les puissants. Martin Bouygues et Alain Dinin (Nexity) y ont leur rond de serviette. Vincent Bolloré y célébrait ses nouvelles conquêtes... dans le business. Laurent Dassault y déjeunait assidûment, tout du moins tant que le sommelier avait fait rentrer les meilleurs crus de château Dassault dans sa cave. Récemment encore, Henri de Castries (ex-Axa) et Edouard Philippe (ancien Premier ministre) conversaient sous le célèbre marronnier qui ombrage les couverts en extérieur. Les conseillers du

Le Laurent (Paris VIII*).
Le 10 février, Laurent de Gourcuff a repris cette institution avec le chef Mathieu Pacaud.



microcosme – le banquier Matthieu Pigasse, l'avocat Antoine Gosset-Grainville, le lobbyiste Paul Bourry, le décorateur François-Joseph Graf... – y ont toujours table ouverte, même si depuis la pandémie, Laurent avait perdu un peu de sa superbe.

Concession de la ville de Paris, comme son jumeau de l'autre côté

de l'avenue, Ledoyen, que le chef-entrepreneur Yannick Alléno a totalement transformé, le Laurent a entamé une nouvelle vie le 10 février dernier. Ce jour-là, à la surprise générale, le Conseil de Paris n'a pas renouvelé sa concession au groupe Partouche, qui l'exploitait depuis dix-huit ans. « *Il faut dire que rien n'avait changé depuis*, constate un habitué. *Même le costume des serveurs datait...* » Seule innovation : la taille des célèbrissimes gourmandises sonnait l'heure du dessert – au croisement du palmier et du kouign-amann – a été réduite de moitié. Respect de la ligne et lutte anticholestérol obligent...

Et c'est donc en proposant de refaire complètement l'institution – 8 millions d'euros d'investissements, soit quatre fois plus que ce que demandait la mairie – qu'un nouveau tandem présidera



Romain Riou/SP

aux destinées de la cantine du gotha parisien au cours des douze prochaines années. Loin du projet de Partouche, dont la principale originalité était de faire du premier étage une salle de jeux. Sacrilège...

Accor au capital

Les deux associés avenue Marigny – l'entrepreneur Laurent de Gourcuff (Paris Society) et le chef Mathieu Pacaud – n'en sont pas à leur coup d'essai. Ils ont repris ensemble Apicius, logé dans un des plus beaux hôtels particuliers du VIII^e arrondissement de Paris, et lui ont donné une nouvelle vie. L'astucieux Pacaud fait oublier les plats signatures de l'inventeur du lieu – Jean-Pierre Vigato – et l'infatigable Gourcuff y a appliqué sa marque de fabrique – « *capitaliser sur des lieux exceptionnels* » – en transformant un jardin qui servait de par-

king en une des plus belles terrasses au cœur de Paris.

A la tête de ces deux joyaux (avec Mathieu Pacaud), Paris Society complète son étonnante collection de restaurants dotés des plus belles vues de la capitale : sur la tour Eiffel, avec Monsieur Bleu au palais de Tokyo, Girafe au Trocadéro et Gigi au sommet du Théâtre des Champs-Élysées; sur la butte Montmartre, depuis ses *rooftops* des Grands Boulevards (Perruche) ou des Champs-Élysées (Mun); et vers Notre-Dame, avec les ouvertures prochaines des terrasses de l'immeuble Morland (Bonnie) et de l'Institut du monde arabe (Mima). Sans oublier les 180 couverts du jardin de Maison Russe qui prolongent l'immense succès de la bonbonnière slave de l'avenue Raymond-Poincaré. « *Jamais je ne m'intéresserai à un restaurant sans terrasse extérieure* »,

Monsieur Bleu, au palais de Tokyo (Paris XVI^e). Une vue imprenable sur la tour Eiffel.

répète à l'envi Laurent de Gourcuff. C'est d'ailleurs cette phrase qui a convaincu Sébastien Bazin, PDG d'Accor, à investir dans Paris Society. Car le groupe hôtelier détient désormais 48% de l'entreprise. Et lui a permis de continuer à investir alors que l'inactivité liée au Covid touchait de plein fouet les entrepreneurs de la restauration. « *Les meilleures opportunités se présentent pendant les crises* », a soufflé Sébastien Bazin à Laurent de Gourcuff, toujours en soutien : « *Fonce Laurent.* » Et cela donne la demi-douzaine d'ouvertures réalisées ou projetées depuis la fin du confinement.

Téléphone privé pour les VIP

Celle du Laurent n'est pas pour tout de suite. Il faut d'abord six mois de travaux, refaire toute la terrasse, mais évidemment ne pas toucher au marronnier qui en fait son charme. Et surtout réaliser une prouesse : garder la magie de l'institution au déjeuner mais aller chercher une clientèle du soir qui n'a jamais fréquenté les tentures tristes de Laurent. Bazin y croit : « *Ce sont les mêmes personnes qui y parlent affaire à midi, et se battent le soir pour avoir une table sur les terrasses de Paris Society. Simplement, ce n'est pas le même moment.* »

Le seul qui le sache vraiment, c'est Laurent de Gourcuff. Car pour simplifier la vie des habitués, lassés de ne pouvoir trouver de place les soirs d'été, l'entrepreneur a imaginé un système très exclusif de gestion de la pénurie : un numéro de téléphone réservé à 1 000 privilégiés, auxquels on promet de trouver une place pour dîner dans ces « *lieux de ouf* », comme les qualifie Laurent de Gourcuff. Combien le privilège ? Est-ce un rectangle de plastique à 500 ou 5 000 euros ? « *Il s'est vendu une carte à 51 000 euros, mais c'était à l'occasion d'une soirée au profit de l'Institut Gustave-Roussy* », sourit l'entrepreneur. En réalité, l'accès à la ligne magique est gratuit, mais réservé au seul bon vouloir de Paris Society. Une manière pour Laurent de Gourcuff de composer sa salle de restaurant idéale. Nul doute que les Bolloré, Bouygues ou Dassault y aient toujours leur place. **Vincent Beauflis**