



# Laurent de Gourcuff, à midi ou à minuit

**SUCCÈS** Cet entrepreneur à la tête de nombreux clubs se diversifie dans la restauration avec une nouvelle adresse parisienne, Le Piaf.



**Jean-Baptiste Semerdjian**  
jbsemerdjian@lefigaro.fr

Chez Castel, Raspoutine... La liste des clubs huppés sous la houlette de Laurent de Gourcuff est aussi longue que prestigieuse. Et c'est dans son restaurant Monsieur Bleu que ce quarantenaire à la voix cassée et aux baskets trop blanches raconte comment Emmanuel Macron et François Bayrou ont officialisé leur alliance. « *C'était une super publicité pour nous!* » D'ailleurs, ce chef d'entreprise aimerait que le président aille « *plus vite avec la loi travail* ». Car Laurent de Gourcuff est allé vite, très vite. Le groupe Noctis, qu'il a créé en 2008, réalise déjà 65 millions d'euros de chiffre d'affaires avec près de 1000 employés. En règle générale, il

passé en coup de vent, mais, ce soir, il prend le temps d'admirer les 4 mètres de hauteur sous plafond de ce resto chic - un tantinet snob - logé dans une aile du Palais de Tokyo à Paris. Assis entre deux tables, il étend ses longues jambes et blague avec le personnel tout en veillant au grain. « *Je ne suis pas là pour faire la fête. Je suis là pour que ça tourne.* »

Avant d'en arriver là, ce fils d'«aristo de Neuilly», sobre et chaleureux, a passé bien des nuits blanches. Mais il n'y a pas de miracle. « *Je bosse comme un fou depuis mes 16 ans* », assure-t-il. Avant? Il n'allait « *pas beaucoup à l'école* » et « *supportait mal l'autorité* ». L'ado se consacre alors à l'organisation de soirées payantes chez un ami. Alors que ses parents s'arrachent les cheveux, il affine le concept et loue des salles de plus en plus grandes où s'encaillaient les « fils à papa » de l'Ouest parisien. À 22 ans, il rachète la boîte de nuit Les Planches, puis d'autres adresses - parfois bling-bling - du quartier des Champs-Élysées, comme le Milliardaire ou Chez Régine. « *J'ai ensui-*



te cherché des lieux où on pouvait organiser des événements d'entreprises la semaine et des fêtes le week-end. Je rentabilisais ainsi bien mieux que mes concurrents. » Laurent de Gourcuff aurait même loué à une cliente russe l'ancien cabaret russe Raspoutine pour 50 000 euros. En 2013, changement de pied : il ouvre Monsieur Bleu presque en face de la tour Eiffel. « C'est l'un des plus gros chiffres d'affaires de Paris. Avec mon associé, le restaurateur Gilles Malafosse, nous espérions 4 millions d'euros. Nous sommes à 9 », dit-il en caressant le velours de son fauteuil.

Toujours attentif à bien s'entourer, à ses débuts, il fait jouer le DJ Martin Solveig et, aujourd'hui, s'associe avec des chefs d'entreprise, dont l'héritier d'Etam, Laurent Milchior (qu'il surnomme « Lol »), pour racheter le club de Saint-Germain-des-Près Chez Castel à son historique patron Philippe Fatien. « C'est une aventure entrepreneuriale à plusieurs », insiste-t-il. « C'est un grand enfant qui travaille en bande et fait tout à fond », commente

son ami le cuisinier Jean Imbert. Il est comme ça. Un boulimique qui avance au fil des lieux conquis. Au milieu de son inventaire de réussites, il grimace : « En 2006, je me suis fait escroquer par un vieil ami qui m'a convaincu d'emprunter pour acheter les droits vidéo de Goldorak et Candy. Une partie du contrat était la traduction en japonais d'une liste de restaurants. C'était bidon. J'ai presque tout perdu. » Une leçon d'humilité qui l'a rendu plus avare de sa confiance. Mais ne l'empêche pas de rebondir rapidement. Son dernier coup ? Un restaurant festif, bien sûr, Le Piaf. Boulimique, toujours.

### Un monde brutal

Les trahisons, les jalousies, Laurent de Gourcuff tente de les éviter dans un monde de la nuit brutal où les rumeurs sont autant de miroirs sur une boule à facettes. Selon lui, les temps changent cependant : « Avant, c'était des tenanciers. Ils étaient des personnages qui incarnaient leur lieu. Moi, je suis un entrepreneur. » Un businessman qui achète et vend selon les opportunités financières. « Il a professionnalisé la nuit », tranche son ami de chez Etam. La clientèle aurait aussi changé. « Avant, on sortait tous les jours. Maintenant, les gens veulent du spectacle. » C'est pourquoi il passe la moitié de son temps à rechercher des lieux exceptionnels. À la mairie de Paris, l'opposition lui a reproché d'avoir embauché l'époux de Bruno Julliard, premier adjoint d'Anne Hidalgo, pour favoriser l'attribution de concessions de la ville. « Lors de la dernière obtention de lieu, le jury a voté à l'unanimité, y compris l'opposition. C'est de la politique, ça ne m'intéresse pas », répond-il, trépidant d'impatience avant l'ouverture de ses restaurants perchés au-dessus du Trocadéro et de l'ancien Virgin sur les Champs-Élysées.

En attendant, la salle de Monsieur Bleu se remplit. « C'est complet tous les jours », glisse-t-il entre deux coups de fil ponctués de : « Tu fais quoi ce soir ? » À la différence de ses prédécesseurs dans le métier, Laurent de Gourcuff, qui vient de s'associer au mastodonte AccorHotels, n'est « ni un oiseau de nuit ni un mondain ». Il agit en fonction d'un business plan et n'exclut pas la revente. Quand il en aura « marre de tout ça »... De toute façon, qu'importe la longueur de la liste des ouvertures ? L'important, c'est la prochaine. ■

## Bio EXPRESS

### 1999

Rachète Les Planches, son premier club.

### 2000

Organise « La Tournée », une soirée répartie dans 11 clubs parisiens.

### 2008

Crée le groupe Noctis.

### 2013

Ouvre son premier restaurant, Monsieur Bleu.

### 2017

AccorHotels acquiert 30 % du capital de Noctis.

### 2017

Naissance de sa fille Paloma et ouverture du restaurant Le Piaf.



CVTILLE GEORGE / BUBGALVALE FIGARO