



ENTREPRISES

Les hôteliers craquent pour les restaurateurs branchés

AccorHotels et le groupe Barrière ont investi dans Noctis, Moma et SBE. Ils veulent redorer le blason des restaurants de leurs établissements.

MATHILDE VISSEYRIAS
[@MVisseyrias](#)

Sam Nazarian, le patron de SBE, est un dirigeant innovant qui dispose d'un sens inné pour concevoir des expériences uniques et des concepts d'hôtels et restaurants d'avant-garde

SEBASTIEN BAZIN,
PDG D'ACCORHOTELS

RESTAURATION Éric Frechon débarque aux fourneaux du Bœuf sur le Toit. Après le rachat de La-pérouse, Benjamin Patou bouleverse les habitudes de la brasserie parisienne, qu'il vient de reprendre. À la tête de Moma (70 millions d'euros de chiffre d'affaires l'an passé), l'homme d'affaires secoue la restauration parisienne et l'événementiel. Ce qui a mis l'eau à la bouche du groupe Barrière, devenu en 2016 son deuxième actionnaire avec plus de 48 % du capital.

En une vingtaine d'années, Patou a construit un petit empire du divertissement, qui compte une vingtaine d'adresses, parmi lesquels Bus Palladium, Manko Paris, ou encore L'Arc Paris. Point commun entre ces établissements: la capacité de son propriétaire à jouer à la fois sur la cuisine, la décoration et les animations pour attirer des clients. Fin septembre, Moma a inauguré Froufrou, au cœur du Théâtre Édouard VII. L'an dernier, il s'est installé Salle Pleyel en ouvrant

Noto Paris, un restaurant italien Art déco. Son plus grand concurrent sur ce créneau en vogue, Laurent de Gourcuff, est aussi à la tête d'une collection de lieux emblématiques (Chez Castel, Raspoutine, les restaurants Girafe, Perruche, Monsieur Bleu, Loulou et Apicius). Ex-associé de Patou, Gourcuff est aujourd'hui à la tête de Noctis, 85 millions d'euros de chiffre d'affaires l'an passé. En juin 2017, il a convaincu AccorHotels de prendre 31 % de son capital.

Faiblesse structurelle

L'intérêt des groupes hôteliers pour des spécialistes de la restauration événementielle est double. D'une part, ils se diversifient; et d'autre part, ils acquièrent un savoir-faire susceptible de remédier à une faiblesse structurelle. La restauration a en effet longtemps été considérée comme un « mal nécessaire » par les gestionnaires d'hôtels, avant tout préoccupés de remplir leurs chambres. Et ce, même si à partir d'un certain niveau de standing, tous les hôtels proposent à leurs clients de s'attabler chez eux.

Avec Noctis, AccorHotels veut développer des synergies qui profitent à ses propres établissements. Pour aller plus loin dans cette stratégie, le groupe dirigé par Sébastien Bazin vient de racheter 50 % de SBE. Cette société américaine, présidée par l'investisseur philanthrope Sam Nazarian, exploitera 25 hôtels en Amérique du Nord d'ici à la fin de l'année, ainsi que 170 restaurants, bars et boîtes de nuit dans les plus grandes destinations internationales. Parmi ses adresses, le Delano South Beach (Miami), et le Skybar at Mondrian (Los Angeles). « Sam Nazarian est un dirigeant innovant qui dispose d'un sens inné pour concevoir des expériences uniques et des concepts d'hôtels et restaurants d'avant-garde », se réjouit Sébastien Bazin.

L'opération poursuit la même logique: proposer des concepts innovants et uniques. Contrainte par des logiques financières et de taille, l'hôtellerie de chaîne – même de luxe – impose encore beaucoup de standards, alors que les voyageurs recherchent, au contraire, une expérience locale. ■



Le Skybar at Mondrian, à Los Angeles, est l'un des 170 restaurants, bars et boîtes de nuit exploités par SBE. SKYBAR AT MONDRIAN