



## ENTREPRISES

# Paris Society vend aux hôtels la recette de ses restaurants

*À la tête d'Apicius et de Monsieur Bleu, la filiale d'Accor conseille les hôteliers pour gérer leurs restaurants.*

MATHILDE VISSEYRIAS [MVisseyrias](#)

**RESTAURATION** Fort du succès de ses emblématiques restaurants parisiens (Monsieur Bleu, Girafe, Apicius, Loulou...), Paris Society se diversifie dans le conseil. Le groupe (ex-Noctis) fondé et dirigé par Laurent de Gourcuff va vendre son savoir-faire en matière de restauration et d'événementiel aux propriétaires d'hôtels. Il a créé en octobre la filiale Paris Society Consulting, qui comptera dix salariés d'ici la fin de l'année. Son objectif : créer des projets sur-mesure pour ses clients, améliorer l'organisation et la performance de leurs restaurants, leurs halls d'entrée et autres lieux de vie.

Les hôteliers continuent souvent de considérer les lieux de restauration de leur établissement comme un « mal nécessaire », et en négligent la gestion. Paris Society Consulting ne s'interdit pas de conseiller, dans certains cas, aux propriétaires d'hôtels de ne pas ou plus avoir de restaurant. Dans le cas contraire, elle pourrait proposer un gestionnaire pour

cette activité, quitte à ce que celui-ci soit... Paris Society.

« La restauration redevient un ingrédient clé du succès d'un hôtel, affirme Antoine Ménard, responsable de Paris Society Consulting. Nous apportons à nos clients un regard expert et créatif pour les aider à optimiser leur offre. » Le dirigeant prévoit de réaliser « les deux tiers voire les trois quarts » de son activité avec Accor, qui a acquis 31 % de Paris Society en juin 2017. Antoine Ménard conseille ainsi le Novotel du Forum des Halles, à Paris.

L'essor des enseignes « life style » (Mama Shelter, Jo&Joe, 25hours...), qui attirent plus par leurs bars, restaurants et animations qu'avec leurs chambres, exigent de la créativité et une expertise qui n'est pas le cœur de métier des hôteliers. En élargissant ses compétences, Paris Society s'assure des revenus supplémentaires. « L'an dernier, notre chiffre d'affaires a dépassé les 100 millions d'euros et l'excédent brut d'exploitation a atteint 6 millions d'euros », déclare Laurent de Gourcuff.



### Un bureau à Londres

Il se prépare à ouvrir de nouveaux restaurants dotés de terrasses d'exception dans Paris : en juillet, ce sera les 52 Champs-Élysées, au dernier étage de l'ancien Virgin Mégastore, transformé en Galeries Lafayette. Avec vue à couper le souffle, l'adresse aura son potager et un grand chef aux fourneaux. *« À partir du printemps, la présence d'une terrasse est un facteur clé pour attirer les clients, assure Laurent de Gourcuff. Et ce, même quand il pleut. Les clients déjeunent où dînent à l'intérieur, mais ils sont ravis d'y passer une tête. »*

En avril, le dirigeant lancera Coco, dans l'Opéra Garnier, où la terrasse sera l'un des points forts. Il prendra aussi les commandes du Flow, établissement flottant installé au port des Invalides. À Marseille, enfin, il réhabilite le Pavillon du Lac pour en faire la guinguette chic d'une île du parc botanique Borely. Ouverture prévue en 2020. *« Je passe une grande partie de mon temps à trouver de nouveaux endroits »,* insiste Laurent de Gourcuff. Aujourd'hui, le succès et la renommée de Paris Society sont intimement liés à Paris. Ce nouveau nom cache pourtant de nouvelles ambitions... à l'international. L'entreprise vient d'ouvrir un bureau à Londres, où elle prévoit d'inaugurer de nouvelles adresses. ■

La  
restauration  
redevient  
un ingrédient  
clé du succès  
d'un hôtel.  
Nous  
apportons  
à nos clients  
un regard  
expert  
et créatif  
pour les aider  
à optimiser  
leur offre

ANTOINE MÉNARD,  
RESPONSABLE  
DE PARIS SOCIETY  
CONSULTING