



VIVRE MATCH
GASTRONOMIE

Vue du restaurant Mun sur les Champs-Élysées.



L'entrepreneur de 43 ans.

Laurent de Gourcuff LE ROI DU ROOFTOP PARISIEN

Par Romain Clergeat
@RomainClergeat

A la tête de Paris Society, il possède déjà les plus belles terrasses de la capitale. Et il ouvre un restaurant sur les toits qui va faire parler. Avant de se lancer dans l'hôtellerie haut de gamme, à moins d'une heure de la capitale.

Sil en est un que le Covid-19 ne fait pas trembler, c'est bien lui. Laurent de Gourcuff aurait pu paniquer et stopper son programme de développement. Il n'en est rien. « Bien sûr que nous sommes touchés, mais on continue d'avancer. Mieux même. Nous allons réaliser dans les deux prochaines années ce que nous avons fait en douze ans ! » Il lance même un appel, pour en faire encore plus : « Si vous avez des toits de dingue ou des lieux exceptionnels non exploités, contactez-moi ! » On comprend où il veut en venir lorsqu'on le rencontre au sommet du 52, avenue

des Champs-Élysées, où il ouvre en septembre son nouveau restaurant : Mun. L'endroit est époustouffant à l'intérieur. Et la vue, incroyable. C'est d'ailleurs sa signature. « Nous avons déjà six des plus grandes terrasses de Paris : Monsieur Bleu au Palais de Tokyo, Loulou dans le musée des Arts décoratifs, Girafe au pied de la Cité de l'architecture, Coco à l'Opéra Garnier, Perruche sur le toit du Printemps et le plus ouf, Apicius, dans un hôtel particulier du VIII^e. »

Fort de 40 lieux (« nos dix restaurants font partie des plus gros chiffres d'affaires de Paris ») où se mêlent l'événementiel, le clubbing et la restauration, Laurent de Gourcuff a choisi d'ajouter un secteur à son portefeuille d'activités : l'hôtellerie. Une déclinaison naturelle depuis que le groupe Accor a pris 31 % de sa société, il y a trois ans. « Je cherchais un endroit à moins d'une heure de Paris où les gens pourraient aller passer le week-end. J'ai visité 130 lieux avant de trouver la perle : l'Abbaye des Vaux de Cernay dans les Yvelines. C'est sublime. On ouvrira en 2022 et c'est notre plus



Le restaurant la Maison Blanche.

gros projet : 50 millions d'euros. A cela, s'ajoutera l'établissement de la Citadelle Vauban, à Belle-Ile-en-Mer. »

Et si Paris n'est pas une ville de « rooftops », lui en trouve. Plus facilement s'ils existent déjà. Comme la Maison Blanche, le restaurant de l'avenue Montaigne qui somnolait. « On va le transformer en restaurant italo-méditerranéen. Il s'appellera Gigi, avec l'idée d'en faire une marque qui pourra se décliner ailleurs. »

D'aucuns seraient rassasiés par tant de projets, mais pas lui. Qui songe également à s'étendre à l'étranger. « Nous devons inaugurer Louie dans un townhouse de Covent Garden, en avril. Notre premier restaurant à l'étranger, avec un concept de cuisine cajun. Soixante-dix personnes étaient prêtes... Dès que la situation le permet à Londres, on y va ! » ■



L'Abbaye des Vaux de Cernay : 80 hectares, 160 chambres sur 3 bâtiments.