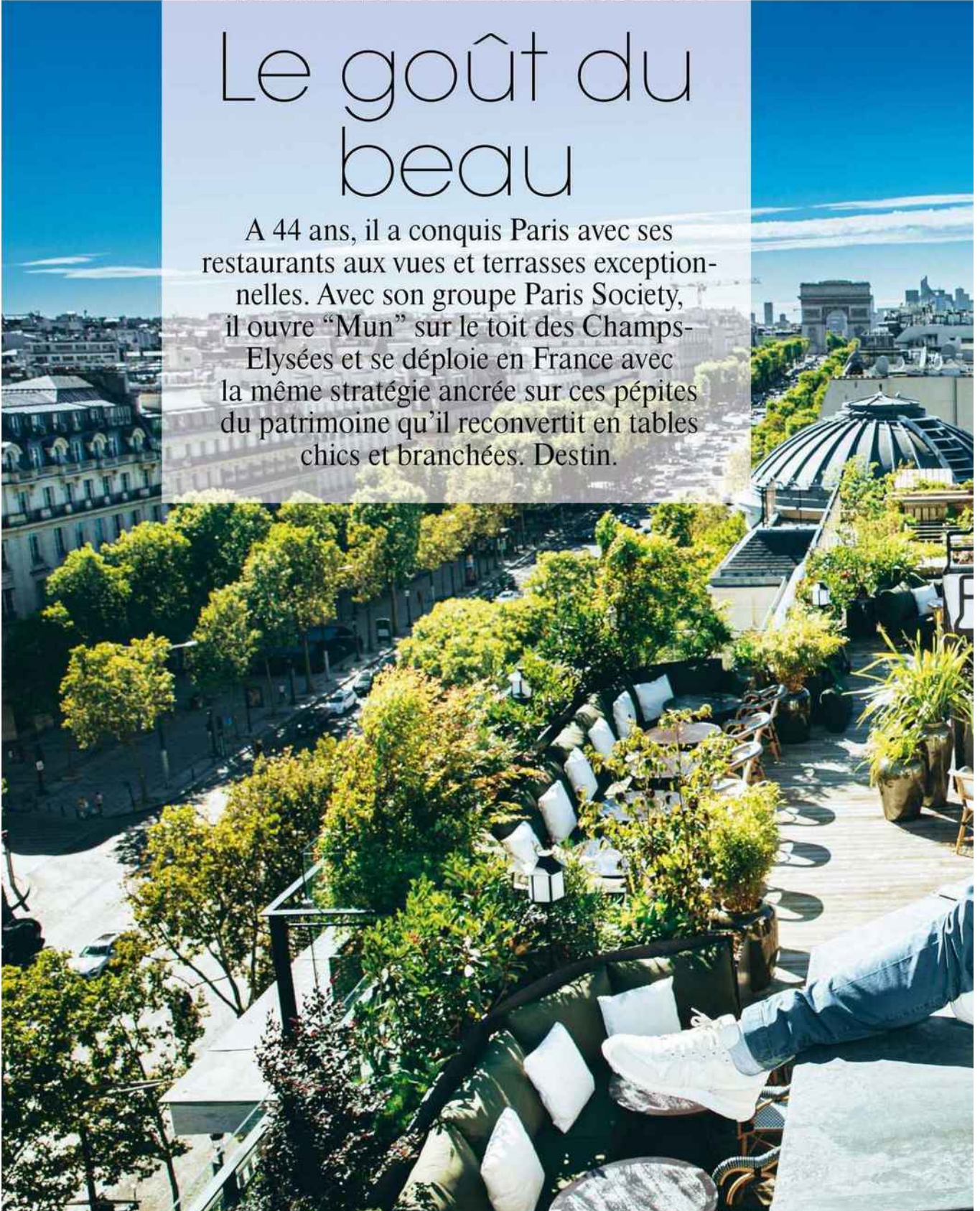




## LAURENT DE GOURCUFF

# Le goût du beau

A 44 ans, il a conquis Paris avec ses restaurants aux vues et terrasses exceptionnelles. Avec son groupe Paris Society, il ouvre "Mun" sur le toit des Champs-Élysées et se déploie en France avec la même stratégie ancrée sur ces pépites du patrimoine qu'il reconvertit en tables chics et branchées. Destin.





## **PLEIN LES YEUX**

PHOTOS : BENJAMIN DECOIN  
TEXTE : MATTHIAS GURLER



Laurent de Gourcuff pose sur le toit des Galeries Lafayette des Champs-Élysées (ancien Virgin Megastore). C'est là que s'installe *Mun*, restaurant asiatique avec une terrasse de 140 couverts et une salle de 120 convives orchestré par Julien Chicoisne, chef exécutif, du groupe et le chef Roland Puse. Ouverture début septembre.



# S

**A couper le souffle.** La décoration et conception du *Mun* ont été confiées à Eve von Romberg et Charlotte Besson-Oberlin. Ambiance japonaise, coupole et boiseries chiquissimes, bar d'été aux senteurs aromatiques sur une terrasse avec une vue à 360 degrés sur Paris.

Sur le toit du 52 Champs-Élysées, Paris offre un spectacle unique. Laurent de Gourcuff a fait le pari fou, il y a quatre ans, d'ouvrir son nouveau restaurant sur le plus haut rooftop du 8<sup>e</sup> arrondissement. Et malgré la Covid-19 et son lot d'incertitudes, il n'a pas reculé la date d'ouverture du tant attendu *Mun*, dont le nom signifie lune en japonais. Dans deux semaines, il proposera donc à ses clients de la décrocher en proposant une vue panoramique incroyable. Un show visuel à 360 degrés : des Tuileries à Montmartre en passant par les Invalides, le Grand Palais, la tour Eiffel et l'Arc de Triomphe. Le *Mun* complètera la collection de restaurants d'exception ouverts dans la capitale par Paris Society. Avec son entreprise, Laurent de Gourcuff est avant tout un dénicheur de lieux magiques qu'il réveille, réhabilite ou transforme pour en faire les tables parisiennes les plus chics et branchées.

**"NOUS NE POUVIONS PAS ARRÊTER TOUS CES PROJETS LANCÉS DEPUIS DE NOMBREUSES ANNÉES À CAUSE DU COVID"**

« Je ne veux surtout pas créer des lieux à la mode. Je m'inscris plutôt dans la durée. » Au menu de Paris Society, on trouve ainsi : *Apicius* (dans un hôtel particulier avec jardin à deux pas des Champs-Élysées), *CoCo* (Opéra Garnier), et avec son associé Gilles Malafosse, *Monsieur Bleu* (Palais de Tokyo), *Girafe* (Cité de l'Architecture et du Patrimoine), *Perruche* (sur le toit du Printemps, boulevard Haussmann), *Loulou* (Musée des Arts Décoratifs), la *Brasserie ParisLongchamp* (Hippodrome de Longchamp).

Et le rythme des ouvertures va s'accélérer dans les deux années à venir. Fin 2021, Paris Society aura inauguré *Gigi*, un restaurant italien en lieu et place de la mythique *Maison Blanche*, avenue Montaigne ; une table russe dans un

hôtel particulier du 16<sup>e</sup> arrondissement, une cantine populaire à l'italienne au Palais de Tokyo et un nouveau rooftop au palais de Chaillot. « Nous ne pouvions pas arrêter tous ces projets lancés depuis de nombreuses années à cause du Covid, explique Laurent de Gourcuff. Comme nos confrères, nous traversons une période difficile mais nous avons confiance en l'avenir car nous proposons à nos clients les plus beaux lieux et les plus belles terrasses de la capitale. Actuellement cela nous aide énormément. Et à l'intérieur de nos établissements, les distances de sécurité font partie du concept et sont intégrées dans la déco. Nos tables sont toutes largement espacées. Aucun de nos clients ne dîne ou déjeune avec "son voisin". On récolte aujourd'hui ce pourquoi on s'est battus ces cinq dernières années. »

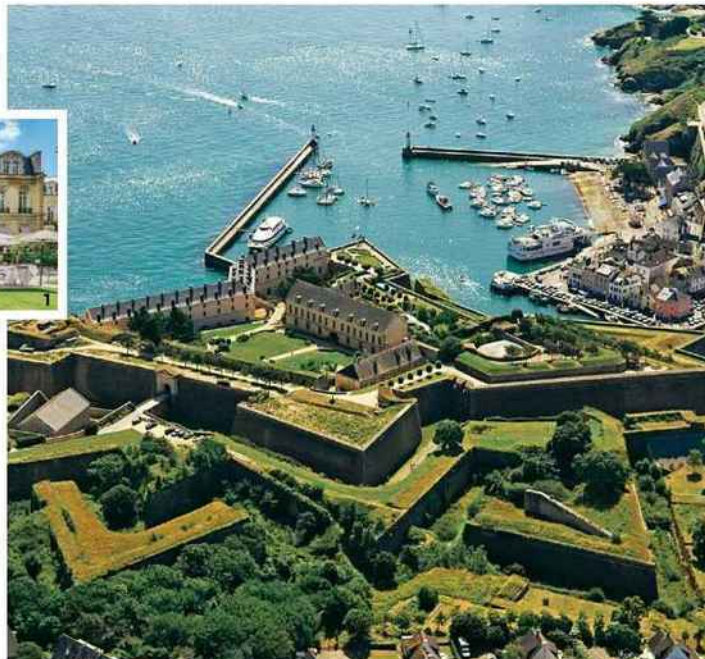
En investissant 4 à 6 millions d'euros dans chaque projet, Paris Society et son partenaire actionnaire Sébastien Bazin (Accor) misent tout sur la trouvaille de sites étonnants, souvent des belles endormies ou des musées ou institutions

**"Faire renaître des morceaux de patrimoine m'excite énormément. Tant que j'en trouverai, je continuerai"**

Parmi la dizaine d'adresses parisiennes, nos deux coups de cœur : *Apicius* (1), un hôtel particulier dans les coulisses des Champs-Élysées, en association avec le chef étoilé



Mathieu Pacaud qui réinvente les classiques et assume la haute gastronomie. Mais aussi *Monsieur Bleu* (2) dans l'aile ouest du Palais de Tokyo : le premier restaurant ouvert par Laurent de Gourcuff. Une institution. Parmi les projets de Paris Society, nous vous révélons deux photos. Dans les mois à venir, ouvrira la table sur le toit sur le palais de Chaillot (3), face à la tour Eiffel. A Lyon, c'est dans l'ancienne gare des Brotteaux (6<sup>e</sup> arrondissement), que s'installera CoCo (4).



## DES NUITS CHARGÉES D'HISTOIRE

Dominant le port du Palais, la Citadelle Vauban symbolise mille ans d'histoire à Belle-Ile-en-Mer. Fondée au Moyen Âge, remaniée par Vauban en 1683, elle déploie aujourd'hui, après quarante ans de restauration, ses 10 ha de bastions, courtines, casemates, poudrières... au milieu d'un parc paysager et dans un panorama exceptionnel. Tous les ingrédients étaient ainsi réunis pour séduire Laurent de Gourcuff et Paris Society qui y ouvrira dans les deux ans cette nouvelle version d'hôtel de bord de mer.



qui n'auraient jamais imaginé se diversifier ainsi. « Faire renaître des morceaux de patrimoine m'excite énormément. Tant que j'en trouverai, je continuerai. Nous rendons aux Parisiens des endroits auxquels ils n'avaient pas accès. Tout cela est gagnant-gagnant », explique Laurent de Gourcuff. Et Paris Society ne concentre plus uniquement son développement sur la capitale, l'entreprise vise aussi les plus beaux lieux en province. Ainsi *CoCo Lyon* ouvrira bientôt dans la mythique gare de Brotteaux, Marseille accueillera une deuxième adresse au sein du parc Borély (après R2, le plus grand toit-terrasse d'Europe) et Ramatuelle offrira un restaurant de plage de rêve.

Parmi les autres projets stratégiques, Laurent de Gourcuff se lance dans l'hôtellerie. Une même méthode déclinée dans des sites uniques qu'il va ainsi reconverter en ecolodges. La citadelle Vauban de Belle-Ile en mer passera donc sous pavillon Paris Society, tout comme l'Abbaye des Vaux de Cernay en vallée de Chevreuse.

Comment à 44 ans, ce fils de restaurateurs parisiens a-t-il réussi à créer un tel empire (auquel il faut ajouter une vingtaine de lieux de fêtes ou d'événementiels parmi les plus prestigieux) qui rassemble pas moins de 1 000 collaborateurs ? « Ma mère a passé sa vie à organiser des événements, je dois tenir ça d'elle, reconnaît-il en riant. Je n'ai jamais bu une goutte d'alcool de ma vie mais j'ai toujours aimé organisé les plus belles fêtes pour mes amis ou invités. »

Et il a commencé très tôt, dès 16 ans à son retour de pension. Laurent de Gourcuff, entrepreneur précoce plu-

### À SEULEMENT 22 ANS ET SANS L'AIDE D'UNE SEULE BANQUE, IL ACHÈTERA "LES PLANCHES"

tôt qu'éleve assidu. « Je suis très vite devenu la bête noire des parents de l'ouest parisien car chaque week-end je montais les soirées où allaient danser leurs ados... de mon âge. » Pendant six ans, il se forgera un solide carnet d'adresses et louera tous les lieux et boîtes de nuit de Paris. A seulement 22 ans et sans l'aide d'une seule banque, il achètera *Les Planches*. Le jeune patron de club commencera son ascension. Aujourd'hui ce père et beau-père de trois jeunes enfants, âgés d'un mois à 8 ans, et qui partage sa vie avec Constance a conservé la même énergie d'entreprendre. Chaque semaine, il visite l'ensemble de ses établissements deux à trois fois. « Mon plaisir simple consiste à y recroiser les mêmes clients à différentes adresses. Je me dis alors que je ne me suis pas trop trompé. » ♦

Après la capitale, Paris Society a investi Marseille avec R2, un rooftop gigantesque et festif. Autre projet dans la cité phocéenne, un restaurant au cœur du parc Borély dans un site majestueux mais assoupi au fil des ans.

