

LE SENS DE LA FÊTE

Des clubs, des restaurants, des terrasses, à Paris, Marseille et bientôt Milan, Dubaï... Où s'arrêtera Laurent de Gourcuff, entrepreneur de talent aux ambitions démesurées ? Portrait de l'homme qui fait kiffer tout Paris.
PAR ALEXANDRE DUYCK, PHOTOGRAPHIES RUDY WALKS.



DRESSÉ CONTRE LA FENÊTRE

donnant sur les Champs-Élysées, un Playmobil clown géant nous fixe du regard. Tout sourire mais un brin flippant. Il veille sur Laurent de Gourcuff, le maître des lieux. Bienvenue au siège de Paris Society, the place to be in Paris si l'on veut savoir comment on a fait, et refera, un jour, la fête. Le PDG est vêtu d'un cardigan bleu, d'une chemise blanche, d'un jean et de baskets blanches. Un tourbillon de mots, de gestes, de : « Regarde ! Viens voir ! Et ça, tu connais ? » Tutoiement d'emblée, et des : « C'est dingue, effet waouh, truc de fou... »

Si vous ne connaissez pas Laurent de Gourcuff, vous connaissez peut-être l'un des innombrables lieux qu'il possède dans Paris. Une quarantaine pour être précis : un tiers dédié à de l'événementiel, tels des défilés de mode ; un tiers pour faire la fête ; un tiers de restaurants. Les Planches ; le restaurant Mun, au sommet du 52, avenue des Champs-Élysées, où se trouvait l'ancien Megastore Virgin ; Chez Castel ; Raspoutine ; Monsieur Bleu au Palais de Tokyo ; Loulou dans le musée des Arts décoratifs... Plus l'ancienne gare des Brotteaux à Lyon, un restaurant (Louie) à Londres, un gigantesque rooftop à Marseille et les trois nouveaux joyaux de sa collection : l'immense abbaye des Vaux de Cernay (« notre plus gros projet ») à moins d'une heure de la capitale et deux établissements sur la Côte d'Azur et dans la citadelle Vauban, à Belle-Île-en-Mer.

Première affaire à 22 ans

Il y a dix ans, il listait quinze lieux de rêve à Paris. Depuis, une douzaine est tombée dans son escarcelle et celles de ses partenaires financiers. « J'ai huit des dix plus belles terrasses de Paris, affirme-t-il. Tous mes restaurants possèdent une terrasse. » Avec, à la clé, des vues à couper le souffle. Tout commence à Neuilly où il naît en 1976. La famille de noblesse bretonne



est originaire de Quimper mais il grandit dans les Hauts-de-Seine. Lui-même se définit comme un « fils d'aristos de Neuilly ». Vers 16 ans, histoire de gagner un peu d'argent, il se met en tête d'organiser des fêtes. Son destin vient de basculer : il gagnera sa vie en faisant s'amuser les autres. « Il a toujours su faire twister les codes, comment faire prendre la mayonnaise, explique son amie Cordelia de Castellane, directrice artistique de Dior Maison. Déjà, adolescent, il savait comment choisir les DJ, les thèmes, imposer des déguisements... »

On dira qu'il s'intéresse alors davantage à son futur métier qu'à ses études : viré de toutes les boîtes à bac du quartier, il décroche le diplôme à l'arrache avant d'intégrer une école de commerce. « J'ai rencontré Laurent durant notre adolescence à travers des amis communs. Nous devions avoir 15 et 17 ans, se remémore Yannick Bolloré, PDG du groupe Havas. Il faisait partie des quelques personnes qui manifestaient déjà une soif d'entreprendre. Je crois d'ailleurs pouvoir dire sans me tromper qu'il était plus attiré par la vie active et l'entreprenariat que par les bancs de l'école... »

Il a 22 ans seulement quand, fort de son savoir-faire dans le monde de la fête, il achète sa première discothèque parisienne, les Planches. Puis une deuxième, une troisième, une quatrième... Yannick Bolloré : « Il faisait preuve d'un professionnalisme impressionnant pour son âge. Il travaillait sans cesse et connaissait par cœur tous les chiffres de ses comptes de résultat. Il me faisait penser au processeur Pentium d'Intel. Je crois qu'il réinvestissait tout

De haut en bas : Laurent de Gourcuff, son club Raspoutine à Paris, et la terrasse du restaurant Girafe.

« J'AI RENCONTRÉ LAURENT DURANT NOTRE ADOLESCENCE. ET JE CROIS POUVOIR DIRE SANS ME TROMPER QU'IL ÉTAIT PLUS ATTIRÉ PAR LA VIE ACTIVE ET L'ENTREPRENARIAT QUE PAR LES BANCs DE L'ÉCOLE... »

YANNICK BOLLORÉ, PDG DU GROUPE HAVAS

ce qu'il gagnait pour développer sa jeune entreprise. » Laurent de Gourcuff possède sept lieux emblématiques quand il subit, à 30 ans, ce qu'il appelle un « accident de parcours ». Un de ses meilleurs amis lui fait croire qu'ensemble, ils vont pouvoir exploiter les droits des dessins animés japonais Goldorak et Candy. Il s'engage financièrement et signe ce qu'il croit être le contrat du siècle. En réalité, des listes de menus de restaurants japonais, écrits en japonais... Ruiné, il est contraint de tout vendre, sauf les Planches qu'il parvient à sauver. Depuis, il n'a pas appris le japonais mais à se méfier. Très vite, il repart, rachète des lieux. « C'est un chat, il tomberait du dixième étage qu'il saurait rebondir, sourit Cordelia de Castellane. Laurent est un entrepreneur-né, très anglo-saxon dans sa mentalité. Intègre et honnête, ce qui est rare dans ce métier. Et ayant su garder son âme d'enfant. »

Nouveau Club Med ?

On se dit que depuis plus d'un an et le début de la crise sanitaire, Laurent de Gourcuff doit vivre un sale quart d'heure. Lui qui règne sur les nuits parisiennes a vu tous ses établissements fermer d'un coup. Même chose pour ses restaurants, à l'exception de l'intermède de l'été et du début de l'automne 2020. On se trompe. Il reste gonflé à bloc : « Je suis convaincu à 100 % que ça va repartir comme avant. L'été dernier, on était blindés. Je suis persuadé d'une chose : il faut investir pendant la crise. » Pour mieux prendre de vitesse les autres. « On a certes engagé des investissements colossaux pendant une période pourtant très délicate. Mais je ne suis pas inquiet. » Il dit qu'il possède une douzaine de lieux nouveaux prêts à ouvrir dès que les autorités le permettront. Parmi les nouveaux projets, deux hectares sur la plage de Ramatuelle sur la presqu'île de Saint-Tropez. Il va y ouvrir un lieu qu'il veut emblématique, Gigi, où tout ne sera que luxe, calme (à voir) et volupté. Un Gigi Paris

est prévu pour septembre 2021. Nous sommes mi-avril au moment de notre rencontre. Les Champs-Élysées, qu'il domine depuis les bureaux de sa société, sont tristes comme la pierre. Tout y est fermé. Mais il table alors sur une réouverture des bars et restaurants, au moins pour les terrasses, début juin. Le calendrier est clair : début juin, en plus des lieux déjà existants, ouverture de son restaurant Bambini au Palais de Tokyo, puis de Girafe, à Paris toujours, puis Gigi dans le Var. Les trois en même temps. En septembre, Gigi Paris plus La Maison russe dans le 16^e arrondissement. Puis, dans les mois à venir, un lieu situé face à l'Institut du monde arabe, un autre à Marseille... Plus trois à la montagne, à Val-d'Isère, Courchevel et Megève. Et on en oublie. « Les gens viennent d'abord chez nous pour vivre une expérience. » En 2022, si tout va bien, il inaugurera dans les Yvelines son abbaye des Vaux de Cernay. Il y installera, sur 80 hectares, en plus de l'hôtel, quatre restaurants, un spa, des terrains de sport, un cinéma, une brocante... On lui demande s'il réinvente le Club Med. À voir son regard d'abord s'interroger puis se noircir, on comprend que la référence n'était pas forcément appropriée au regard de ce partisan du « lifestyle de luxe chic et cool ».

Tout de même, on s'inquiète pour lui. Comment ne pas craindre que la crise sanitaire perdure ? De Gourcuff, qui se définit d'abord comme « un collectionneur de lieux » le reconnaît : « OK ! Si dans un an et demi, on est toujours prisonniers du Covid, la fête sera finie et je me serais gouré. Mais je vous le répète : je n'y crois pas. Ça va repartir et de plus belle ! » D'où tient-il cet optimisme à toute épreuve ? Laurent Milchior, PDG de la marque Etam, le connaît depuis une trentaine d'années. « Il a toujours su faire. Il avait 16 ans, il louait des salles des fêtes, il y mettait une ambiance de dingue, c'est inné chez lui. Il a ça dans le sang. Pour moi, il est le Elon Musk de l'entertainment. Il en a parfois bavé mais il s'est toujours relevé. Il entreprend,

Ci-contre : vue intérieure du restaurant
Coco Opéra. À droite, les lieux Monsieur Bleu
(en haut) et Girafe, tous situés à Paris.



« JE SUIS TRÈS DIFFICILE, TRÈS EXIGEANT. MAIS RIEN NE PEUT ÊTRE LAISSÉ AU HASARD. LES GENS ONT LE SOUCI DU DÉTAIL ET NOUS DEVONS ÊTRE IRRÉPROCHABLES. »

LAURENT DE GOURCUFF

prend des risques, avec un souci du détail, de l'efficacité que peu de gens ont. Sa mission est de faire en sorte que les gens s'amuse. Pas de s'amuser lui-même. » On est loin du cliché du patron de boîte de nuit, Ray-Ban à la Belmondo même dans le noir, gros cigare, gourmette et verre d'alcool à la main. Certes, il a d'abord fait fortune avec le monde de la nuit mais à un moment, racontent ses potes, il en a eu marre de faire la tournée de tous les établissements, chaque week-end, jusqu'au petit matin pour s'assurer que tout allait bien. Surtout, l'intéressé confie qu'il a, au fil des années, appris à déléguer et à s'entourer des bonnes personnes, une petite quinzaine de collaborateurs qui gèrent Paris Society avec lui. « Je sais que je suis trop pressé, pas assez patient, reconnaît-il. Je suis aussi trop direct, j'ai trop tendance à dire les choses comme je les pense. Je suis aussi très difficile, très exigeant. Mais rien ne peut être laissé au hasard. Les gens ont le souci du détail et nous devons être irréprochables. »

Jamais une goutte d'alcool

Le leader d'Etam voit aussi en son vieil ami quelqu'un qui a su viser un public très ciblé, celui lié à l'univers du luxe. Tout le monde ne peut en effet pas s'offrir un dîner avec vue sur la Tour Eiffel, encore moins une nuit dans sa future abbaye ni un déjeuner à Saint-Tropez. « Certes, mais il a raison. On voit bien que l'univers du luxe est appelé à se développer. Laurent est un visionnaire : dans son secteur, tout le monde aujourd'hui veut et voudra une terrasse. Sauf que lui les a déjà, et les plus belles. » C'est peut-être cet aspect visionnaire qui a incité le groupe Accorhotels à entrer au capital de sa société, à hauteur de 31%. « Sébastien Bazin nous insuffle son enthousiasme, explique Laurent de Gourcuff. C'est un moteur, quelqu'un qui nous pousse dans cette période très compliquée. » Désormais, il rêve de Dubaï, de Milan... Aller ailleurs, trouver

d'autres endroits incroyables, d'autres terrasses de rêve. Son groupe fait travailler près de 1500 salariés, il espère en compter 500 de plus d'ici la fin de l'année. Yannick Bolloré s'étonne : « Je suis frappé à quel point sa petite entreprise s'est muée en l'un des plus beaux groupes de ce secteur. Son équipe est formidable et certains de ses collaborateurs sont avec lui depuis le début de l'aventure il y a vingt-cinq ans. »

Retour à Paris, dans son bureau situé au deuxième étage (seulement). À sa droite, le clown Playmobil, fidèle au poste. Les autres membres de sa collection surveillent la maison de campagne en Normandie, où il aime se réfugier certains week-ends, entouré de son épouse, de leurs enfants et, très souvent, de copains. On y trouve des chiens, des poules, des lapins, des lamas ainsi qu'une belle collection de Fiat 500 et d'Autobianchi. C'est ici qu'il a fait la connaissance du chef cuisinier Jean Imbert, chef de Mamie à Paris, du Cheval Blanc à Saint-Barthélemy et de ToShare à Saint-Tropez avec la star américaine Pharrell Williams. Et le jeune chef ne tarit pas d'éloges : « Laurent est quelqu'un de simple et attachant malgré les apparences et son côté très business. Il a vraiment la capacité de se faire aimer et de s'entourer des bonnes personnes au bon moment. »

À Paris, son bureau est impeccablement rangé : dans les rayonnages, une bouteille d'eau, un jus d'orange. Il faut l'entendre pour le croire : l'homme qui fait faire la fête à tant de gens depuis son adolescence n'a jamais bu une goutte d'alcool de sa vie. « Je n'ai jamais voulu essayer. » Ses amis l'assurent, il n'est « pas du tout un gros fêtard », dixit Cordelia de Castellane. « Il ne met jamais ses lèvres dans une coupe de champagne pour lancer un dîner, se désole Jean Imbert. Ce n'est quand même pas extra comme ambiance de ne jamais boire ! » Moralité : on peut être ascète tout en ayant le sens de la fête.

