



**SAVEURS**



# LAURENT DE GOURCUFF L'ART DE RECEVOIR

« Des lieux de dingue ! » est le mot d'ordre du patron de Paris Society. Aujourd'hui, il étend son concept et son savoir-faire à la province.

Interview Romain Clergeat

**Paris Match. La pandémie a ralenti le monde, mais vous avez accéléré votre développement. De quelle manière ?**

**Laurent de Gourcuff.** Je n'ai rien lâché mais ça a été chaud. D'ordinaire, 40 % des clients de nos restaurants sont des étrangers et 60 % des Français. On refusait toujours beaucoup de couverts. Aujourd'hui, moins. Notre clientèle est désormais à 90 % parisienne. Malgré la pandémie et ses contraintes, j'ai choisi d'avancer. On a ouvert Bambini au Palais de Tokyo. Gigantesque. On s'y sent comme sur une place italienne. C'est probablement notre plus beau resto intérieur. Une cuisine italienne, moins chère que ce qu'on propose d'habitude. Et ça marche du tonnerre. Et on a ouvert Gigi à Ramatuelle. Je savais que ça allait être fort, mais je n'imaginai pas à quel point ! L'endroit est hors concours sur ce spot : 2 hectares sur la plage de Pampelonne. Ça permet d'avoir 360 couverts, mais vous diriez qu'il y en a 50 tellement il y a de place. Il nous arrive de refuser 280 personnes chaque jour !

**Vous souhaitez en faire une marque ?**

Oui. Dès le 15 septembre, à la place de l'ancienne Maison Blanche à Paris, nous ouvrons un Gigi. Encore un lieu de dingue. Un cube de verre de 1 100 mètres carrés au sommet de l'avenue Montaigne.

**« Des chambres face à la mer dans la citadelle de Vauban à Belle-Île-en-Mer »**

## TABLES CHICS



**À g. : Sébastien Pacault, DG associé, et Laurent de Gourcuff, fondateur de Paris Society, sur la terrasse de Bambini au Palais de Tokyo.**

**Ci-contre : le restaurant Gigi, installé sous la pinède à Ramatuelle.**

**Ci-dessous : dans cet immeuble classé du XVI<sup>e</sup> arrondissement de Paris, la Maison Russe ouvrira en octobre.**



Deux terrasses. Une vue sur la tour Eiffel et une autre sur Montmartre. Plus 300 couverts à l'intérieur, des baies vitrées sur tout Paris. Et cet hiver, avec mon associé Jean-Charles Covarel, on met en place un Gigi à Val-d'Isère, à 2 600 mètres d'altitude, couplé à ce qui sera l'hôtel le plus haut d'Europe : Le Refuge de Solaise. Une terrasse de 1 600 mètres carrés, et vue sur le Mont-Blanc !

**Comment définiriez-vous Paris Society ?**

Chic et cool. Mon idée est de collectionner des lieux extraordinaires. Avec des restaurants et des terrasses incroyables. C'est ça, mon concept ! Quand on pense terrasse à Paris, on pense Paris Society. On a dix des plus belles de la capitale. Dont la dernière, la Suite Girafe, un petit bijou. Il suffit de venir une fois pour comprendre. Et aucun de nos restaurants ne fait la même cuisine. On peut déjeuner tous les jours chez Paris Society et manger une cuisine chaque fois différente.

**Même une russe bientôt !**

En effet. Dans un immeuble classé de Paris, avenue Raymond-Poincaré, on installe un restaurant dans tout le bâtiment. Au rez-de-chaussée, il y aura une boutique avec caviar, king crab ou tarama pour de la "finger food". Au premier étage, 85 couverts. Et aux deuxième, troisième et quatrième, 11 salles à manger privées, avec une déco différente, de 6 à 34 places, chacune avec son serveur attiré. Il va s'appeler "Maison Russe" et ouvrira le 15 octobre. Au printemps prochain, deuxième effet kiss cool : les gens pourront découvrir à l'intérieur de l'immeuble un jardin paysager de 230 couverts.

**Vous vous lancez aussi dans l'hôtellerie ?**

Avec l'ouverture du Refuge de Solaise à Val-d'Isère, on y met un premier pied. Et le 1<sup>er</sup> octobre on attaque les travaux de l'abbaye des Vaux de Cernay, un lieu magnifique à une heure de Paris ; 162 chambres, 4 restaurants, un spa, un cinéma de 76 places et une salle de jeux de 1 000 mètres carrés, inspirée de celle que j'ai chez moi. Quarante millions d'euros d'investissement. Il y aura trois types de clientèle avec trois types d'hébergement. Et des prix allant de 240 à 700 euros. Nous avons aussi racheté la citadelle Vauban à Belle-Île-en-Mer ; nous commencerons les travaux de rénovation à l'automne. Cent chambres face à la mer. Sublime encore.

**Comptez-vous vous arrêter un jour ?**

D'ici trois ans, nous aurons fini notre collection en France. On aura 12 des 15 lieux de dingue à Paris et des déclinaisons dans des villes de province à connotation internationale comme Saint-Tropez, Courchevel, Megève ou Val-d'Isère. Cela internationalisera nos marques. La troisième phase sera de les développer à l'étranger. Tout dépendra des lieux. S'ils sont incroyables, on ira. ■