



Coulisses

Comment gouverne... le patron enthousiaste de Moma Group

A bientôt 40 ans, l'ex-cancer Benjamin Patou a bâti l'un des leaders français de l'événementiel. Son secret ? Une simplicité préservée et des prises de risques osées.

Peut-on se dire autodidacte quand on est le rejeton d'une famille aisée, qui a su utiliser au mieux le carnet d'adresses de papa ? A l'évidence, la réponse est non. Et pourtant, à l'image de cet entrepreneur à la personnalité riche et attachante, la réalité est bien plus complexe. A la fois volubile et timide, expansif et secret, Benjamin Patou, qui fêtera ses 40 ans dans deux mois, a dû lutter contre sa nature pour réussir professionnellement.

Caractère trempé

« *Gamin, j'étais paumé. J'étais nul en classe avec un caractère pas facile* », raconte-t-il. Un caractère trempé qui s'est bien adouci, mais qui se manifeste de temps en temps encore. Comme ce jour où, blessé par une chronique d'un grand quotidien consacrée à son restaurant Victoria 1836, il avait adressé un mail plus que violent à l'auteur avec copie aux rédacteurs en chef, directeur de la rédaction et actionnaire du journal. « *Tout le monde a trouvé que j'étais allé trop loin mais l'article en question était d'une méchanceté gratuite et se moquait de l'apparence de mes clientes décrites comme "des blondes décolorées, des stars de télé-réalité dans un vaisseau fantôme"* », explique-t-il avant de se confier : « *Je suis allergique à l'injustice. C'est ainsi depuis la mort de ma mère quand je n'avais que 8 ans.* »

A peine cinq minutes de conversation et il raconte déjà cet épisode intime et douloureux, sans s'attarder, mais confondant de sincérité.

**ITINÉRAIRE
D'UN ENFANT
GÂTÉ****1977**

Naissance à Boulogne-Billancourt.

1997

Création de l'agence Pro-Fêtes.

2008

Rachat du cabaret Globo, suivi du Bus Palladium, de Kaspia Réceptions, de l'Elysées Biarritz.

2017

Ouverture de Noto (salle Pleyel) et Rural (Palais des Congrès).

**L'EMPIRE
PATOU
EN 2017****500**

salariés.

80 millions

d'euros de chiffre d'affaires.

4 métiers

(lieux, réceptions, conseil, spectacle).

15 salles

et 6 restaurants.

La fréquentation quotidienne des stars du show-biz dans ses restaurants ne lui est pas montée à la tête. Il cultive son naturel dans son bureau de l'avenue Victor-Hugo, dans le XVI^e arrondissement. « *Je joue le jeu, vous me voyez tel que je suis!* » La calculatrice à grosses touches à portée de main trahit le patron de PME bien classique. On est loin de la déco branchée de ses restaurants, signée Sarah Lavoine et Laura Gonzalez. Il éclate de rire : « *Mon père m'avait surnommé l'élève le plus nul de France, car j'étais bon dernier dans la plus mauvaise classe d'une boîte à bac parisienne.* » Il en rajoute : « *Je n'ai pas fait d'école de commerce, je n'ai aucun talent, une intelligence très moyenne.* » On attend le mot qui trahira son orgueil bien dissimulé. Rien. Au contraire, il continue la cruelle autocritique : « *J'aurais pu rester un disc-jockey toute ma vie si je n'avais pas rencontré ma femme qui voulait que je me couche moins tard le soir.* »

Entrepreneur boulimique

Par amour, il passe de la nuit au jour, crée la société Pro-fêtes, spécialisée dans l'organisation des mariages huppés, puis décroche des contrats de grosses entreprises. En 2008, il commence à racheter des lieux parisiens grâce au soutien de 400 000 euros d'un ami de son père, gestionnaire d'un fonds d'investissement ISF. Il s'agit de cabarets mal en point, qui ne demandaient qu'à renaître de leurs cendres : le Bus Palladium, le Globo, le Raspoutine. Une renaissance



Le réfrigérateur-minibar. Une ou deux bouteilles de champagne pour fêter une bonne nouvelle, mais le maître des lieux carbure au Coca Light (6 par jour).



Itinéraire d'un enfant gâté. Il a vu ce film 50 fois. Cette affiche, dédiée par Claude Lelouch et Jean-Paul Belmondo, lui a été offerte par le réalisateur.



La cravate. « C'est fini. Je ne l'utilise plus du tout. J'ai appris à assumer des tenues décontractées en toutes circonstances! »

stoppée net en 2013 avec l'incendie criminel de sa discothèque L'Arc. « *J'ai frôlé la faillite, j'étais très endetté. C'était très chaud.* » Entrepreneur boulimique, il rebondit, trouve les ressources, et renoue avec les bénéfices. « *Il est capable de prendre des risques énormes, mais résiste très bien au stress et ne s'avoue jamais vaincu* », témoigne sa femme Emilie, devenue sa directrice du marketing il y a



Le trophée d'entrepreneur.
« C'est la seule récompense jamais gagnée de toute ma vie », s'amuse cet ancien cancre qui l'a reçue en 2013, alors même qu'il frôlait la faillite.



La calculatrice et le tampon encreur. Malgré son goût pour les outils design et la déco moderne, Benjamin Patou affectionne ces deux amis traditionnels du patron de PME.

Stéphane Lagoutte
pour Challenges

moins de deux ans, après une dizaine d'années chez le tour-opérateur Voyageurs du Monde. Parmi ses risques, l'acquisition du traiteur Kaspia Réceptions en 2011, qui a perdu un contrat vital au lendemain de son rachat. Ou la production des Opéras en plein air aux Invalides et dans divers sites historiques. Excellent pour les relations publiques, moins pour les profits. En confiant la mise en scène de *La*

Bohème à Jacques Attali, ou, cette année, *Les Noces de Figaro* à Julie Gayet, il enrichit le plus beau carnet d'adresses de Paris. « *Il adore les artistes, mais se considère comme leur aubergiste* », assure Emilie Patou. Associé au chanteur Garou devenu un ami, il vénère Claude Lelouch, Christophe Lambert, Elie Chouraqui et Laurent Voulzy. « *C'est une voiture de course* », apprécie Dominique Desseigne, dont

« Il adore les artistes, mais se considère comme leur aubergiste. »

Emilie Patou,
sa femme.

le groupe est devenu actionnaire de Moma (à 48,5%) l'an dernier. Avec son propre actionnaire Marc Lardreit de Lacharrière (qui possède lui-même 40% du groupe Lucien Barrière), ce parrain impliqué approuve la professionnalisation de Moma qui accueillera bientôt un directeur général, laissant à Benjamin Patou la possibilité de mûrir ses futurs chantiers.

Jean-François Arnaud