



L'ancien DJ autodidacte développe depuis vingt ans un groupe intégré spécialisé dans l'événementiel et le divertissement

## Benjamin Patou (Moma groupe), show devant !

### *Night fever*

**A la tête de Moma Group, Benjamin Patou vient de racheter le restaurant La-pérouse pour lequel il déborde d'idées.** Le dernier « coup » en date du jeune entrepreneur dont la société marie traiteur, lieux de divertissement, conseil et spectacles.

Muriel Motte

LE RESTAURANT LA GARE DE LA MUETTE fermera ses portes fin juillet pour quelques semaines de grand lifting. C'est le dernier chantier en date de Benjamin Patou, qui vient de reprendre ce lieu atypique - une ancienne gare du 16<sup>e</sup> arrondissement de Paris - au Groupe Bertrand. Le patron de Moma Group va y développer un nouveau concept : un « food court » sur le thème du voyage où seront proposées six ou sept cuisines du monde. Son objectif : rouvrir en octobre (« Nous avons un loyer à payer, il ne faut pas trop tarder ») et surtout doubler, autour de 12 millions d'euros, le chiffre d'affaires du nouveau navire amiral de Moma Group.

Faire vite et bien, voilà qui résume le tempérament du patron quadragénaire. Ce passionné de musique a commencé sa vie professionnelle il y a une vingtaine d'années, en montant une agence de sono pour mariages. Il est aujourd'hui à la tête d'un groupe d'événementiel et de divertissement de quelque 600 salariés, réalisant une centaine de millions d'euros de chiffre d'affaires, pour un taux de marge compris entre 8 % et 10 % « Mon agence s'est

bien développée pendant les dix premières années. Mais la concurrence était de plus en plus rude en Ile-de-France, où il existait environ 600 sociétés d'événementiel classique. Je me suis dit qu'il fallait passer d'une structure qui vend ses services à des produits que les clients ont envie d'acheter », raconte Benjamin Patou.

En 2008, la conjoncture économique s'assombrit brutalement mais l'environnement fiscal sert ce noctambule reconverti en business-

***Entreprendre en France ne serait donc pas si difficile ? « Je ne me plains jamais. Tout a été dit sur le niveau trop élevé des charges sociales. Créer, développer, c'est ce qui me motive »***

man : c'est grâce aux mesures pro-business de la loi Tépà de Nicolas Sarkozy que Moma Group finance sa première grosse opération de croissance externe. Cette année-là, le Globo, une boîte bien connue de la jeunesse parisienne, est à vendre. A défaut de parvenir à convaincre une banque, c'est un fonds ISF qui accompagne le jeune entrepreneur. La machine aux acquisitions est lancée.

**Opéra en plein air.** L'année suivante, c'est au tour d'une autre boîte proche de Pigalle le



Bus Palladium, de tomber dans l'escarcelle de Moma Group. L'établissement est en piteux état et Benjamin Patou veut faire un coup : rouvrir l'établissement le jour de la sortie du film que consacre Canal+ à l'ancienne discothèque, prévue pour mars 2010. A 23 ans, l'architecte Laura Gonzales - depuis devenue l'architecte du Tout-Paris - se voit confier le chantier de rénovation de ce qui est devenu une salle de concerts (300 par an en moyenne). « Etre créatif et précurseur, ouvrir des portes, c'est la philosophie de Moma Group », commente son patron.

Aujourd'hui à la tête de 22 établissements, créés ou repris, l'entrepreneur est devenu un expert de la convergence contenants-contenus. D'un côté, les lieux, très largement parisiens : Le Raspoutine (acheté puis revendu), l'Arc, le Noto Paris de la salle Pleyel, le Club 13, la Gare, l'Elysée Biarritz, le Bus Palladium, le bar Le Marta du Fouquet's, Kaspia Réception, le café Guitry du théâtre Edouard-VII... De l'autre, le conseil en communication événementielle piloté par Moma Event, et la production de spectacles gérée par l'entité Moma Culture. Au fil des années, l'entrepreneur a diversifié ses activités : en 2011, il met la main

sur Opéra en plein air, un « projet artistique unique qui a pour vocation de favoriser un rapport nouveau à l'art lyrique, tout en faisant découvrir au public les plus beaux sites du patrimoine. Nous sommes devenus le premier producteur d'opéras privés en France, et nous jouons dans 17 châteaux. »

En 2016, l'entrée du groupe Barrière à hauteur de 48,5 % du capital donne une nouvelle assise financière à Moma Group. L'internalisation est en marche, à Saint Barth et bientôt Doha (en septembre) puis Genève (le mois suivant). Et les créations s'enchaînent. Avec son ami le chef étoilé Marc Veyrat, Benjamin Patou crée un nouveau concept au cœur du Palais des Congrès de Paris : Rural, un restaurant conçu par l'architecte belge Lionel Jadot, qui réalise là son premier chantier en France. « Les décors sont à base de produits 100 % recyclés, j'ai chiné le service de table chez Emmaüs avec ma femme, raconte le patron de Moma Group. Les clients y croisent régulièrement Marc Veyrat. Le ticket moyen est de 25 euros, c'est simple, bon et convivial. » Et ça marche puisqu'une dizaine de nouveaux restaurants

Rural devraient ouvrir d'ici cinq ans.

**Opportuniste.** Entreprendre en France ne serait donc pas si difficile ? « Je ne me plains jamais. Tout a été dit sur le niveau trop élevé des charges sociales, sur le système de protection français qui vous bloque deux ans aux prud'hommes si vous virez quelqu'un mais ne prévoit rien si un chef part avec les clients - un choc que vous mettez deux ans à surmonter, sourit Benjamin Patou. Créer, développer, c'est ce qui me motive. La restauration classique est en train de couler mais tout ce qui tourne autour du divertissement et de la restauration d'expérience est en croissance. »

Ce boulimique d'acquisitions (« Je suis opportuniste dans la gestion des emplacements ») compte maintenant s'atteler à « densifier nos différents métiers, déployer les marques et les concepts qui existent déjà ». Moma Group dans dix ans ? « Ce sera des restaurants toujours plus inattendus, davantage de festivals, plus de conseil, plus de digital... »

D'ici là, Benjamin Patou aura réveillé à sa manière une belle endormie : le restaurant Lapérouse, situé quai des Grands-Augustins dans le 6<sup>e</sup> arrondissement de Paris, son dernier investissement. Un établissement historique qui a fait partie de la première promotion gratifiée des fameuses 3 étoiles du guide Michelin, en 1933. Avant de les perdre. Quand il en parle, il devient presque lyrique. « C'est le restaurant le plus romantique au monde, le projet de ma vie, s'émerveille le patron de Moma Group. J'ai toujours rêvé de l'acheter. Toute l'histoire de Paris se joue là : Marcel Proust y avait ses habitudes, Victor Hugo y venait avec ses petits-enfants. » L'enthousiasme, comme aux premiers jours... [@murielmotte](https://twitter.com/murielmotte)



DR

« Tout ce qui tourne autour du divertissement et de la restauration d'expérience est en croissance », analyse **Benjamin Patou**.