



Actualité à l'affiche

Rencontre avec
Benjamin Patou,
le 28 juin, à Paris.

Le patron de Moma cultive l'art du mix

Avec le rachat du restaurant Lapérouse, l'entrepreneur enthousiaste conforte un groupe aux activités éclectiques. Son talent ? Mêler célébrités et riches parrains à ses aventures.

Son bonheur fait plaisir à voir. La veille de son 41^e anniversaire, Benjamin Patou exulte dans les couloirs qui mènent à la dizaine de boudoirs du restaurant parisien Lapérouse, quai des Grands Augustins. « Ici, le salon Victor Hugo. Là, La Belle Otero ! Regardez, ce passage dérobé permettait jadis aux sénateurs de rejoindre le palais du Luxembourg sans être vus. » La visite de ce restaurant méconnu réserve son lot de curiosités. L'établissement, qui a été le premier à obtenir trois étoiles au Michelin, a été créé au XVIII^e siècle par un marchand de vins qui a eu l'idée de proposer des salons privés à ses confrères du quartier pour qu'ils puissent négocier à l'abri des regards. Au XIX^e, ces petits salons, verrouillables de l'intérieur – les serveurs n'entraient pas sans y être invités –, permettaient aux bourgeois de dîner avec maîtresses ou femmes de petite vertu. Aux murs, les miroirs sont tous rayés : selon la légende, les « cocottes » vérifiaient de cette manière que les bijoux qu'on leur offrait étaient bien des diamants. Par la suite, Hugo, Proust, Maupassant, Colette, Baudelaire, Mitterrand y ont eu leurs habitudes.

Rêve réalisé

Le patron de Moma Group a enfin réussi à mettre la main sur « le restaurant le plus romantique du monde », dont il rêve depuis près de

Making of

Le patron de Moma Group nous a donné rendez-vous chez Lapérouse à 11 heures du matin, le 28 juin. Au moment de la photo, il nous a demandé de le faire rire et, constatant que nous n'avions aucune histoire drôle sous la main, c'est lui qui nous en a raconté plusieurs dans une ambiance joyeuse.



Marc Bertrand pour Challenges

vingt ans. « C'est le projet de ma vie ! J'ai été chargé de la communication de cette maison lorsque j'avais 21 ans, Marc Fiorentino en était alors le propriétaire, et depuis j'ai tenté plusieurs fois de le racheter. »

Benjamin Patou ne souhaite pas pour l'instant révéler le nom de son associé dans cette affaire, mais ne dément pas non plus la rumeur parisienne qui assure qu'Antoine Arnault (LVMH) investit personnellement à ses côtés. Un grand chef cuisinier va par ailleurs être recruté. Le patron de Moma Group, qui possède déjà une quinzaine de grands restaurants (Manko, La Gare, L'Arc, le Bus Palladium) et deux sociétés de réception (Kaspia et Kardamome Réceptions), pense tenir là une marque au potentiel international qui va lui permettre de lancer une gamme de produits de luxe, à la

manière de ses rivaux Ladurée (groupe Holder) ou Angelina (Groupe Bertrand).

Associé à Unibail-Rodamco

Mais d'autres dossiers le mettent en joie. Il vient de remporter le contrat que tout le monde convoitait dans le monde de la restauration : le *food hall* du centre commercial de la Gaîté, près de la gare Montparnasse. Associé à Unibail-Rodamco-Westfield, il va exploiter, sur 4700 mètres carrés, une trentaine de restaurants. Avec un chiffre d'affaires prévu à 25 millions d'euros, ce sera la plus grosse activité de Moma Group (800 salariés et plus de 100 millions de chiffre d'affaires). Détenu à 48% par le groupe Barrière – qui lui-même appartient à 40% à Fimalac – Moma reste contrôlé par Benjamin Patou mais bénéficie de riches parrains tels Dominique Desseigne et



Marc Ladreit de Lacharrière. La société ambitionne de dépasser 150 millions de chiffre d'affaires d'ici vingt-quatre mois.

Toutefois, quoi qu'il arrive, le 12 juillet au soir, ce père de trois enfants (de 12, 9 et 5 ans) qui travaille avec son épouse Emilie, directrice du marketing de Moma, partira en vacances. « *Je prends tous les congés scolaires été comme hiver, comme les enseignants!* »

Beau carnet d'adresses

Constamment relié à son bureau, Benjamin Patou prépare aussi l'ouverture d'un restaurant avec une immense terrasse de 400 places dans l'aile est du Palais de Tokyo à Paris, celle du Musée d'Art moderne, avec vue sur la tour Eiffel. Soucieux de respecter l'esprit des lieux, il a demandé au créateur de mode Rick Owens et à sa compagne Michele Lamy, icône déjantée célèbre pour ses dents en or, d'en assurer la direction artistique, alors que le chef Akrame Benallal sera aux fourneaux. Benjamin Patou se ravise soudain. « *Je vais m'arrêter là car cela fait trop de noms célèbres, on va m'accuser de faire du name dropping.* » Mais, prié d'annoncer ses prochaines aventures, son regard s'illumine. « *Je viens de racheter Le Bœuf sur le toit, brasserie cabaret parisien mythique. Et là, je m'associe à Patrick Bruel et à un grand humoriste pour le faire revivre* », s'enthousiasme cet expert des associations fructueuses avec des artistes célèbres.

Un talent qui lui permet notamment de produire des opéras en plein air depuis 2001. Après Verdi, Rossini et Mozart, il propose cette année la *Carmen* de Bizet dans plusieurs sites historiques tels que le château de Saint-Germain-en-Laye (Yvelines), les 6 et 7 juillet, et les Invalides, du 5 au 8 septembre. Une diversification qui correspond à son goût profond pour la musique et lui permet de conforter et d'enrichir son beau carnet d'adresses. Quel point commun avec ses restaurants? « *Notre métier, c'est le divertissement, notre différence, c'est la créativité* », conclut-il, trahissant, derrière l'apparence du garçon simple aux yeux brillants, un communicant de haut vol. **Jean-François Arnaud**