

Patou, la griffe des tables qui brillent

PORTRAIT Le patron du Moma Group multiplie les ouvertures de restaurants, à Paris et ailleurs, avec un style bien à lui. Recettes d'un succès.

LEMMANUEL RUBIN
a restauration est désormais cet art de la conquête où l'offensive le dispute à la séduction, où il convient d'occuper le terrain et où l'on retrouve fatalement de ces figures qui font les grands stratèges. Ceux-là dirigent leurs groupes comme on est à la tête de troupes. Les «villes monde» sont leur champ d'action et Paris est parmi leurs préférées. Les uns disparaissent parfois (les Frères Blanc) quand les autres prospèrent. Ils se nomment Bertrand, Costes, Joulie, Bourdoncle. L'Aveyronnais historique des bougnats, des bistrotiers et des brasseries les a faits rois dans la capitale, héritiers de dynasties limonadières. Ils sont discrets, puissants, entreprenants, plébiscités souvent, jaloux parfois.

À la faveur du nouveau siècle et d'une gastronomie vécue comme un nouvel Eldorado, le paysage rebat pourtant les cartes. Autre temps, autres têtes. Voici que s'invitent des inattendus, des pressés, des façons de petits princes du «food business». Benjamin Patou parmi ceux-là. Quarante ans dont la moitié passée à monter le Moma Group, désormais sérieusement installé du côté de cette élite. Et l'homme se plaît à aller vite, avouons-le, en Bonaparte des tables. Parcours à la hussarde, ascension au triple galop. Enfant de Neuilly, fils de famille assumant ses quartiers de bourgeoisie bien née comme sa nonchalance scolaire, Patou s'offre une jeunesse de blousons dorés. Il se fait, dans les années 1990, une petite réputation nocturne à pousser du disque dans les rallyes, à orchestrer des soirées pompadour dans l'Ouest parisien, à structurer une agence de sons pour mariages d'en haut avant que de comprendre rapidement que le secteur allait bientôt vivre son II. Et Patou d'imaginer une révolution de l'événementiel comme il est des révolutions culturelles.

Chic cantine et show devant

À cité mondiale, pensée globale, et le Moma de rebondir en proposant une structure vertueuse, intégrant l'ensemble des services, du contenu au contenu, du choix du lieu à l'organisation de spectacle, de la cuisine au



Le restaurant Lapérouse, actuellement fermé pour travaux, rouvrira aux beaux jours avec une nouvelle équipe. LAPÉROUSE



Bouchées de Black Cod, riz croustillant et tartare de thon spicy et filet de bar vapeur (de gauche à droite) figurent au menu du restaurant Ran, le dernier-né du groupe Moma.

conseil. Pierre angulaire de la matrice: le restaurant! Patou comprend qu'une table, c'est beaucoup plus qu'une simple affaire d'assiette; elle est aujourd'hui un média, une vitrine, une marque comme les autres. Chaque adresse sera donc travaillée selon un plan d'action inspiré des maisons de mode et de luxe. Le quel plan consiste à trouver l'enseigne porteuse dans un de ces quartiers élus par les «premiers de cordée». Y adjoindre, dans l'élan, un décor qui claque maniéré par un designer sans ainsi qu'une cuisine adoubee par une

tête de proue des fourneaux. Appuyer le tout d'un solide carnet d'adresses (appelons cela un réseau) qui, de près, de loin, viendra activer un public ravi de voir comme de se faire voir. Ajouter enfin ce supplément d'inattendu (concert, magie, spectacle) qui fera fête entre fourchettes et banquettes. En clair comme en bref, du beau, du bon, du buzz! De l'«eaterainment» qui croiserait les Costes à Las Vegas, la chic cantine et le show devant.

De là, rien d'étonnant à ce que le groupe Barrière (son Fouquet's,

ses grands hôtels, ses casinos) entre au capital de Moma Group en 2016. De là surtout, un succès qui fait spirale avec une douzaine de repaires lancés en dix courtes années, parmi lesquels l'Arc, le Victoria, le Bus Palladium, le Noto, le Manko, le Mammo, le Club 13, le Froufrou... Dans le grand petit monde de ceux qui sortent, certains adorent, certains critiquent, mais force est de reconnaître une énergie. Arrière-petit-neveu du fameux parfumeur Jean Patou, Patou (Benjamin) pose, à son tour, sa griffe. ■



Benjamin Patou, patron du groupe Moma. SONIA SIEFF

La Galaxie Moma par le menu

Bus Palladium

Temple rock des années 60-70, «étucubation» par Antoine, chanté par Gainsbourg, le Bus est parmi les premiers à tomber dans le giron du Moma. Relooké par Laura Gonzalez (devenue, depuis, la coqueluche des restaurateurs parisiens), l'endroit incarne la philosophie multiépiste du groupe; tout à la fois bar, boîte, salle de concert, karaoké des nouvelles nuits Pigalle et, à l'étage, restaurant plutôt habillé, pour une table de nuit, à ne pas faire dans la cuisine de chevet. 6, rue Pierre-Fontaine (IX^e).

Victoria

Juste au-dessus de la boîte L'Arc (également propriété du groupe), c'est, en 2014, la première adresse de la galaxie Moma à sortir de la nuit pour investir le grand petit monde de la restauration. Déco signée alors par une certaine Sarah Lavoine, carte courant l'air du temps et imprenable tête à tête, en salle comme en terrasse, avec l'Étoile et l'Arc de Triomphe. 12, rue de Presbourg (XVI^e).

Club 13

Considéré par Benjamin Patou comme un modèle, si ce n'est un mentor, Claude Lelouch revend, en 2017, son cercle-cinéma au jeune homme pressé de la limonade de luxe. Lequel se dépe-

che de l'ouvrir au public d'entre Champs et Élysées en prenant soin de préserver la fameuse salle de projection mais en y collant une table enfin digne, pleine de petits plats souples et citadins. 15, avenue Hoche (VIII^e).

Manko

Stirement l'un des plus gros coups du Moma avec, au sous-sol du Théâtre des Champs-Élysées, une association de circonstance avec le chanteur Garou, un espace à triple fond (restau, bar, boîte) et, aux pics de la fourchette, l'une des premières cuisines à convertir Paris aux saveurs fusionnantes de la très tendance scène péruvienne emmenée par Gaston Acurio, chef star de la nouvelle internationale culinaire. 15, avenue Montaigne (VII^e).

Mamo

Son adresse à Antibes est un passage obligé de la jet-set en mâche, son livre d'or, un véritable Who's Who et lui-même, une grande gueule attachante inimitable à ambiancer une salle. Mamo accepte, contre toute attente, en 2016, de monter à Paris pour voir si les stars y cèdent aussi aux sirènes de sa cuisine italienne. Pari réussi: carton plein comme le buffet d'antipasti et, régulièrement, Bebel au bout d'une pizza blanche. 2, rue La Pérouse (XV^e).

Rural

Drôle d'endroit pour une rencontre entre Marc Veyrat, grand chef à chapeau qui descend de ses alpages pour investir et métamorphoser les entrailles du Palais des congrès en une large et urbaine ferme auberge tout entière dévolue aux rusticités plus ou moins revisitées de la cuisine savoyarde. Au lancement, la critique bougonne (dont nous) devant ce curieux barum mais n'en déplaie, l'affaire cartonne. 2, place de la Porte-Maillot (XVII^e).

Froufrou

À peine six mois au compteur pour ce charme de table, nichée, une fois encore, là où on ne l'attend pas et devenue l'ancre fétiche des dernières Fashion Weeks. Prière donc d'aviser le foyer où dans un décor à mi-pente du boudoir et du cabaret, l'un des jeunes premiers du Paris four-food (Juan Arbelaez) signe une carte paritano-sudiste idoine à parler (et chanter) la bouche pleine. 10, place Edouard VII (IX^e).

Ran

En lieu et place du 1728, à deux baquettes du Palais de l'Élysée, le petit dernier du label qui s'essaie à rendre soluble le design contemporain dans les appartements historiques de La Fayette tout en

fusionnant, d'un salon l'autre, l'époque et la cuisine japonaise, le cambembert en tempura et les spaghetti aux champignons nippons. 8, rue d'Anjou (VIII^e).

Lapérouse

On ne raconte plus la légende Lapérouse, sa gueule de proue aux quais rive gauche, ses fantômes littéraires, ses salons velours, ses miroirs griffés à l'âge d'or de ses cocottes et le fantasmagorique tunnel qui le reliait au Sénat. Légende vivante mais depuis des lustres sous l'éteignoir, Moma promet de placer l'adresse à l'avant Seine gastronomique. On parle déjà du retour de Vigato (ex-Apicus) aux fourneaux pour l'une des ouvertures les plus attendues des prochains beaux jours. 51, quai des Grands-Augustins (VI^e).

Et aussi

À Saint-Tropez et à Saint-Barth, le Shellona Beach, Le Victoria à Saint-Barth et, à Paris, le Noto du côté de l'inattendue Salle Pleyel (VIII^e) tandis que devraient ouvrir, en 2019, La Gare dans l'ancienne gare de La Muette (XVI^e) et, l'année suivante, un Food Hall au cœur de la gare Montparnasse (XIV^e) ainsi que la remise sur orbite du Boeuf sur le toit (VIII^e). ■

MINUTES GOURMANDES
Stéphane Durand-Souffland
sdurandsouffland@lefigaro.fr

Les joyeux remèdes des Apothicaires

Depuis mars 2016, Tabata et Ludovic Mey tiennent salon à l'enseigne des

Apothicaires. Leur restaurant lyonnais ressemble à une jolie salle à manger, n'était le court comptoir qui permet à deux convives de se jucher sur des tabourets à côté du passe.

Les deux amoureux ont «envie de s'amuser», ils sont jeunes, beaux, créatifs, fureusement sympathiques. Ludovic est autodidacte. Tabata a peaufiné une technique d'airain dans la galaxie Bocuse et auprès des très exigeants Christian Le Squere et Nicolas Le Bec. Pour s'amuser davantage encore, notre couple - qui vient de recevoir le prix Rébelle au dernier festival Omnivore - est le moteur du projet Food Traboule, sorte de carrefour gourmand abordable animé par une flopée de jeunes cuisiniers du cru (Bistrot du potager, Substrat, etc.), qui doit ouvrir ses portes en septembre à La Tour rose, institution du vieux Lyon. En attendant, Les Apothicaires carbure, proposant une cuisine joyeuse, poétique à travers des rimes originales. Comme, ce soir-là, cet oignon caramélisé servi avec une eau de poire dans un petit bol de bois: une ouverture fraîche qui associe un fruit cueilli à l'arbre à un autre tiré de la terre. La suite ne déçoit jamais. Le tourteau apparaît jaisonné (consentant) d'une diaphane gelée de jambon qui tremblote en s'approchant de votre fourchette impatiente, l'ensemble relevé d'un pesto de pin Douglas. De très jolies acidités frottées par la sapidité du confère qu'on ne mangé pas souvent, mais que des chefs inspirés (comme les grands Toutain, Couillon ou Alléno) n'hésitent pas à accommoder. Suit une pure merveille, sous la forme de saffris (blanchis dans un mélange lait et eau puis enfournés à 180° pendant une vingtaine de minutes) rehaussés d'un tahini à la libanaise dans lequel le tamarin supplante le sésame. Très bel équilibre de saveurs et de textures derrière un dressage de forêt blanche (les tronçons de saffris, debout sur la porcelaine) et de pétales dorés. Le chou sera, lui, accompagné d'un bouillon aux crevettes grises, composition qui a trouvé son perlimpinpin avec une poudre d'échalote. Un très beau plat, riche et complexe en bouche, avec le chou triomphant en millefeuille de lui-même. La morue a gardé sur le menu son nom de jeune fille, *bacalhau*. Cuite à la vapeur, elle est fiancée à une crème de chou-fleur renforcée au malt, avec une sauce à l'arabica du Brésil (pays d'origine de Tabata). Cuisson impeccable, rencontre bien vue des amertumes du légume et du café - l'assiette était un poil trop salée, dommage. Le ris de veau fumé au bois de santal constitue l'acmé de la séquence avec ses billes de pommes de terre comme un mimosa de potager, une sauce à la prune japonaise, des tules sarrasin et betterave et, en embuscade, la saveur rare du genièvre. Les desserts sont dignes des meilleures maisons, tout particulièrement la combinaison saisissante de kiwi, pistache, chocolat fumé au bois de pommier et glace au persil. L'ordonnance des Apothicaires est de celle qui guérissent de tous les petits tracas. Allez vite voir et faire signer.

Les Apothicaires, 23, rue de Séze, Lyon (69). Tél.: 04 26 02 25 09. Menu à 24 €, 28 € (déjeuner), 42 et 56 € (nuit services). Fermé sam. et dim.

E. R.