

tendances concepts / restauration

# Le style *bourgeois design* ne s'improvise pas

Par Georges Golan



**Mon Hôtel, dans le 16ème arrondissement, a analysé la réussite du style Costes et s'en est inspiré pour définir à petite échelle un hôtel, un restaurant Mon Resto et un bar qui sortent du standard parisien. Une atmosphère propice au passage des "people" et dans laquelle la clientèle jeune et internationale se sente bien sans trop d'exclusive.**

**T**ransformer un hôtel hyper classique en établissement mode constitue une somme d'efforts et d'investissements qu'Alain Fitoussi, 48 ans, a su consentir. Cet ancien expert comptable diplômé de droit des affaires qui a débuté sa carrière à la Bourse, s'est peu à peu orienté vers la restauration branchée et au final sur l'hôtellerie, par attirance forte pour ce milieu, connu par lui comme client. Fréquentant les bandes de copains tout

jeune, il connaît aujourd'hui plusieurs personnalités du monde du spectacle et du cinéma. Très proche de Yannick Noah, il a lancé avec lui un établissement à New York et le Doobie's rue Marbeuf. Il fut aussi de ceux qui lancèrent le Cotton Club à l'Île de la Jatte. Au Doobie's, il sentit la tendance de l'établissement qui allie restauration et ambiance musicale branchée, là encore aidé largement par Yannick Noah

## PEOPLE ET CLIENTS JEUNES

L'univers de l'hôtellerie l'intéressait comme client et il finit par franchir le cap en devenant hôtelier lui-même, en achetant les murs et le fonds d'un hôtel de taille moyenne rue d'Argentine. Il prit les conseils de Jean-Louis Costes pour faire passer dans la réalité des idées qu'il avait sur le sujet : un lieu où "people" et clients normaux puissent se croiser. Contigu à l'hôtel, il racheta un



ancien bar de nuit et en fit le restaurant-bar de l'hôtel. Redécoré dans un style très contemporain. Pour la carte, toujours sur les conseils de Jean-Louis Costes, il détermina un nombre restreint de plats d'abord simple, comme les clubs sandwiches, les salades Caesar, un burger de haute qualité et d'autres cheese cakes. Le tout avec un souci de qualité pour justifier cette courte carte. Les pâtisseries et d'autres préparations viennent du labo de Costes alors que les autres plats sortent de la cuisine refaite à neuf et dirigée par un jeune chef qui a officié à la Cantine du Faubourg. Connaissant donc le registre de la cuisine branchée.

### DYNAMIQUE DU BAR : LA NUIT EN PLUS

L'activité du restaurant se répartit autant au déjeuner qu'au dîner. Mais elle est surtout le soutien de l'activité hôtelière ainsi que du bar. Car un hôtel aussi typé que celui-là en décor et donc attirant une clientèle branchée et internationale, ne peut vivre sans un lieu de restauration qui lui corresponde. Il fait corps avec le bar, centre d'animation adapté à la clientèle extérieure, elle-même éprise de calme et de modernité. On l'a compris, le décor est un élément clé de la réussite de l'établissement en plus du réseau relationnel d'Alain Fitoussi, le propriétaire. Cette décoration a été réalisée par Aurélia Santoni, jeune architecte décoratrice, qui a travaillé pour le studio d'Elisabeth Leriche. Alain a constitué une équipe solide avec un ancien



du Bristol en salle et au bar, un chef solide et une adjointe, Marie Trouiller, qui a déjà eu l'expérience du lance-

ment d'un hôtel au concept très contemporain. Le style bourgeois design ne s'improvise pas. ■