

# Experimental Group met la dose

*Parti d'un bar à cocktails parisien, le petit groupe s'est développé et diversifié dans l'hôtellerie et la restauration. Le credo des fondateurs : le décontracté chic.*

L'ouverture du Grand Pigalle Hotel, en février, dans le IX<sup>e</sup> arrondissement de Paris, fera le bonheur de *Vogue* et des revues *lifestyle*. Car cet hôtel de luxe de 37 chambres sera le premier *bed and beverage* parisien. Organisé autour d'un bar à vins riche de 400 références, il offrira la volupté d'un grand cru et d'une ambiance, autant que celle d'une confortable nuit de sommeil.

Pour Romée de Goriainoff, Olivier Bon et Pierre-Charles Cros, c'est une première incursion dans l'hôtellerie. A 32 ans, ces trois copains d'enfance sont déjà des entrepreneurs chevronnés. Experimental Group, leur petit groupe, pèse 15 millions d'euros et emploie 200 salariés. Fin 2015, il comptera huit bars à cocktails, quatre bars à vins, quatre restaurants et deux hôtels, implantés à Paris, Londres, New York et Ibiza.

## Souci de la qualité

Leur succès ressemble à leurs cocktails : un mélange de qualité, de style et de décontraction. « *Je crois qu'on peut faire du luxe sans se prendre au sérieux* », résume Romée de Goriainoff. Ce jeune homme pressé a connu ses complices en sixième, à Montpellier. Après des études en France, puis à l'étranger, « *pétris de culture anglo-saxonne* », ils se retrouvent en 2007. Et lancent, à 25 ans et avec 30000 euros d'économies, un premier bar à cocktails parisien façon new-yorkaise : l'Experimental Cocktail Club. La décoration, bohème chic, est signée d'une jeune designer, Dorothée Meillichon, qui deviendra leur décoratrice attitrée. Dès 2010, les entrepreneurs franchissent les frontières et se diversifient dans la restauration. Les people se bousculent au Beef Club, et les Frenchies font la une du *Financial Times*.

Les trois complices, « *épicuriens* » assumés, défendent aussi leur passion, bien française, pour la bonne

## OUVERTURES EN SÉRIE

**2007**

Experimental Cocktail Club (ECC, Paris II<sup>e</sup>).

**2008**

Bar à cocktails Curio Parlor (Paris V<sup>e</sup>).

**2009**

Prescription Cocktail Club (Paris VI<sup>e</sup>).

**2010**

ECC à Londres.

**2011**

Compagnie des vins surnaturels (CVS, Paris VI<sup>e</sup>).

**2012**

ECC à New York. Beef Club (Paris I<sup>er</sup>).

**2013**

Fish Club (Paris I<sup>er</sup>), Experimental Beach à Ibiza. CVS à Londres.

**2014**

CVS à New York.

**2015**

Grand Pigalle Hotel (Paris IX<sup>e</sup>) en février. Restaurant et bar dans l'hôtel Bachaumont (Paris II<sup>e</sup>) en mars. Hôtel à Covent Garden (Londres) en décembre.



Bruno Delessard pour Challenges

**Olivier Bon, Pierre-Charles Cros et Romée de Goriainoff, au Beef Club. Les trois fondateurs, âgés de 32 ans, se connaissent depuis la sixième.**

chère et le vin. De 30 à 10000 euros la bouteille, la carte de la Compagnie des vins surnaturels donne le vertige. Le Beef Club, *steakhouse* chic ouvert en 2012, s'approvisionne auprès d'un éleveur du Yorkshire, fournissant « *la meilleure race de vaches à viande d'Europe* ». Traçabilité : 100%. Romée de Goriainoff pousse la porte d'une chambre froide au sous-sol. Des quartiers entiers de bœuf mûrissent. Ils seront découpés sur place, puis grillés dans un four à charbon de bois en fonte. Même mantra pour la qualité au Fish Club voisin : pêche responsable, poissons de ligne ultrafrais... L'origine des produits figure sur les cartes et aux murs. Jeunes, souriants et pointus, sommelières et serveurs accompagnent l'expérience. « *On est informé, rassuré. Cet axe de transparence et d'expérience du produit partagée est exactement ce qu'il nous faut aujourd'hui* », salue Ber-

nard Boutboul, le dirigeant du cabinet Gira Conseil. Omniprésents, les patrons veillent à tout, de l'assiette aux moindres détails du service. Même les bougies sont bio et Made in France – fabriquées avec Buly.

## Autonomie préservée

La rigueur serait-elle le troisième ingrédient – discret – du cocktail Experimental? « *Pour faire de l'artisanat, nous avons un back-office solide*, estime Romée de Goriainoff. *Nous avons 32 ans et voulons nous structurer comme un vrai business, avec des projets à quinze ou vingt ans.* » Suivi par les banques sur tous ses projets, le trio tient à son autonomie. Ainsi la participation dans le Grand Pigalle Hotel d'Audacia, le fonds de Charles Beigbeder, a nourri ses ambitions sans entamer son indépendance. La sortie de Beigbeder est d'ores et déjà programmée. **Delphine Déchaux**