



Paris 2024

Le sport s'invite aussi dans les grands musées ➔ P. IV

Votre fait du jour Les forêts urbaines de Paris vont-elles tenir leurs promesses ? ➔ P. VI et VII

75

Matin 6°
Midi 11°
Soir 6°



Mercredi 24 avril 2024 • Paris

Le Grand Parisien

COMMERCES | Surface exiguë, fumées, licence IV... Les chefs qui souhaitent s'installer dans la capitale sont confrontés à de nombreux obstacles et doivent jouer des coudes pour réaliser leur rêve.

Ouvrir son premier restaurant à Paris, plus galère qu'ailleurs

Maxime Ducher

PAR UNE COUR intérieure confidentielle, le chef investit la salle de son futur restaurant. Situés rue Quincampoix (III^e), ces locaux en travaux laisseront bientôt place, dans quelques semaines, à une enseigne flamboyante neuve. Chaque année, Paris connaît un grand turnover dans le secteur de la restauration. Entre 2020 et 2023, 105 établissements ont fermé (-2%), alors que la restauration traditionnelle a progressé de 5 à 6% depuis 2011, selon l'Atelier parisien d'urbanisme (Apur).

L'écrin de poussière achèvera sa mue en mai pour devenir le premier restaurant du chef polonais Piotr Korzen dans la capitale. Pas une mince affaire, au vu des contraintes imposées. Tout juste gratifié d'une dotation Jeunes Talents Gault et Millau de 10 000 € en matériel, cet ancien membre des cuisines de Thierry Marx a sauté le pas en ajoutant, à 28 ans, la casquette d'entrepreneur à celle de chef. Après plusieurs mois de recherches quotidiennes, il a trouvé son local « coup de cœur ».

« Les cuisines les plus petites du monde »

En janvier 2023, Yossi Levy a, lui, pris le parti d'ouvrir deux restaurants, à Paris et à Marseille (Bouches-du-Rhône). Face à un marché qu'il décrit comme « saturé », il n'a pas attendu qu'une place se libère : « Je suis allé démarcher un propriétaire proche de la retraite et l'ai convaincu de me laisser reprendre son local, relate-t-il. À Paris, il faut être très réactif. » Ouvert sur la petite place Jean-Pierre-Timbaud (XI^e), Nour Comptoir propose une cuisine du Levant avec une dizaine de places assi-

ses, la vente se faisant essentiellement à emporter. « C'est très difficile de stocker les produits dans 22 m² mais comme je fais tout maison, on prépare tout le matin, et le soir c'est vide », assure Yossi Levy.

Lauréat de la dotation Jeunes Talents à l'instar de Piotr Korzen, Antoine Villard va ouvrir prochainement Dandelion, son premier restaurant, dans le XX^e. « Paris a probablement les cuisines les plus petites du monde avec Tokyo (Japon), observe-t-il. En ayant énormément travaillé à Paris, je suis habitué maintenant. Mais j'aurais ouvert un restaurant à Tours (Indre-et-Loire) avec le même budget, j'aurais une cuisine immense et une salle beaucoup plus grande. » Dans son néobistrot, Antoine Villard devra partager sa cuisine de 8 m² avec trois collègues, dont un plongeur.

Piotr Korzen imagine déjà son organisation millimétrée dans sa cuisine de 11 m² donnant sur la salle. « Ici, le coin chaud, le



Paris (III^e), le 11 avril. Le chef Piotr Korzen va ouvrir en mai son premier restaurant, Matka.

four. Là-bas, la plonge... Et surtout, au plafond, l'extraction », montre du doigt le chef polonais. Parmi tous les critères, la présence d'une voie d'extraction pour les fumées est un point clé. « 85% des restaurants qu'on m'a proposés n'en avaient pas, regrette le futur gérant de Matka, alors qu'on le spécifie aux agents immobiliers. Parfois, tout était parfait, sauf qu'il n'y avait pas d'extraction, donc tous les plans tombaient à l'eau. »

Une clientèle ouverte à de nouveaux concepts

Mais les obstacles ne se limitent pas à ces premiers critères. Si le gérant souhaite vendre des boissons alcoolisées de tous types (dans des groupes de boissons classés de 1 à 5), il devra obtenir auprès de la préfecture une licence IV. « Si l'établisse-

ment que vous rachetez n'a pas de licence IV, vous devez en acheter une ailleurs et la transférer », explique Frank Delva, président de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih). Et les choses se corsent encore. « Il n'y a plus de créations de licence IV à Paris, renchérit Antoine Villard. Et si on veut racheter le fonds de commerce avec la licence IV, ça coûte encore plus cher. » Piotr Korzen, lui, fera sans la licence.

En dépit des difficultés rencontrées, les chefs parisiens ont la chance de trouver une clientèle ouverte aux nouveaux concepts. « Quand on ouvre un restaurant avec de la nourriture atypique à Paris, on prend moins de risques qu'ailleurs vu la mentalité très curieuse des gens », estime Yossi Levy. « La clientèle, avec la visibilité, est un des gros avantages d'être à Paris, abonde Piotr Korzen. Ouvrir un restaurant polonais au fin fond de la France, ça n'aurait pas attiré les clients. »

FESTIVAL ÉCO COTIERS

PENSONS L'ÉCONOMIE & LA SOCIÉTÉ DE DEMAIN

25-28 AVRIL 2024

THÉÂTRE, MUSIQUE, DANSE, CONFÉRENCES, DÉBATS, JEUX, ATELIERS

Plus d'informations sur citedeconomie.fr

1, place du Général Catroux - Paris 17 | M 2 3 Malesherbes / Villiers / Monceau | [f](https://www.facebook.com/citedeconomie) [i](https://www.instagram.com/citedeconomie) [in](https://www.linkedin.com/company/citedeconomie) [yt](https://www.youtube.com/channel/UC...) @citedeconomie

citéco
Cité de l'Économie

BANQUE DE FRANCE
EUROSYSTEME

Pour l'Éco

regards
POUR
l'économie

oeconomicus

Easynomics

PIOCHE!

RADIO
nova

BFM
PARIS
LE DÉBAT