



ID: 77135726

01-10-2018

ENTREVISTA

texto Luís Alves · fotos D.R.

**PHILIPPE MONNIN**

Fundador do grupo hoteleiro Millésime, com Alexandra Patek

O primeiro investimento do grupo fora de França é em Portugal. O Cocorico Luxury Guesthouse, no Porto, é o resultado de um plano cuidado mas com um ritmo de corrida. A uns metros da Praça da Batalha, dois edifícios contíguos albergam este hotel de charme e restaurante de cozinha francesa.

RV: O Cocorico, recentemente aberto ao público, está de acordo com o plano que traçou?

PM: A parte do hotel, sim. O processo correu com grande rapidez e não teria havido problema se tivesse um pequeno atraso. Já sobre o restaurante, a velocidade não foi a mesma. E a razão talvez se tenha prendido com a época do ano em que abrimos. O facto de ser Verão não ajudou muito. Mas estamos a conseguir ganhar velocidade e isso é bom. No final, com a obra acabada, penso que podemos estar contentes com o resultado: o Cocorico é uma unidade simpática, calma, pensada com gosto.

RV: Porquê o nome Cocorico?

PM: É uma história longa. Este é um projeto de amizade. De amizade entre dois países: Portugal e França. O galo é um elemento comum entre países e decidimos ter dois, juntos na nossa imagem e em particular no nosso logótipo. Eu sugeri à minha agência de comunicação e pareceu-lhes uma boa ideia, depois trabalhada por eles. O nome veio a seguir. Cocorico é o canto do galo em francês. Em português a onomatopeia sinónima é um pouco maior e mais difícil: có-có-ró-có-có. Fizemos uma reunião de uma hora com toda a administração do grupo Millésime. Ficou Cocorico.

RV: O Cocorico é o primeiro investimento do grupo fora de França. Porquê a escolha de Portugal?

PM: Eu gosto deste país. Venho cá há quase 30 anos. A primeira vez foi em 1989. Tenho ótimas memórias e tive grandes momentos aqui. Nós começamos em Bordéus e fomos estendendo por outras regiões. Mas Portugal, e em particular o Porto, esteve sempre na iminência dos nossos planos. Tivemos sempre o desejo de investir cá, e o Porto no sentido lato encaixa na nossa estratégia: região produtora de vinho, turística, com atrações históricas e com o mar perto.

RV: Mas existem outras regiões com estas características, não?

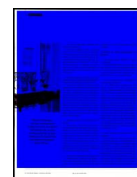
PM: Se pensarmos bem não são assim tantas. Regiões num determinado raio geográfico à volta de França, temos Espanha e Itália, para além de Portugal. Lisboa seria uma escolha óbvia mas o Porto tem características particulares e as oportunidades de investimento decidem também onde investimos. E começamos esse caminho aqui no Porto em 2016, de procura de um espaço.

RV: O grupo Millésime tem algum plano de investimento traçado para Portugal?

PM: Nós funcionamos a uma pequena escala. Não somos um grupo de hotéis com 100 ou 200 quartos por unidade. Aqui, por exemplo, temos 10 quartos. Falamos de um nicho, com especificidades. Aqui em Portugal o plano pode passar, para além do Cocorico, entre duas hipóteses, já pensadas mas ainda não decididas: Foz do Douro ou Vila Nova de Gaia. Ambas cumprem o esqueleto comum a todos os hotéis do grupo: região vinhateira, mar e praia próximos e centro histórico. Bordéus, onde começámos, cumpre esses requisitos. Ou São Francisco, o Vale do Napa ou Rocca Priora, onde não estamos presentes mas quem sabe, no futuro?

RV: Quais foram as grandes dificuldades que encontrou em Portugal?

PM: Nesta estreia fora de França, confesso que aprendi três palavras: "Amanhã" e "Está bem" (risos), que ouvia com frequência em resposta aos meus pedidos. Sabemos que existem problemas em todos os lados. Mas não nos podemos queixar. Apesar de termos começado a sondar locais em 2016, foi em Março deste ano que efetivamente começámos. Por isso, em cinco meses tudo ficou pronto. Tenho consciência que esse não é o ritmo normal e apesar dos vários "amanhã" e "está bem" conseguimos cumprir o calendário.



ID: 77135726

01-10-2018

ENTREVISTA



*"Nasci em Bordéus.
Por isso, conheço bem
o setor do vinho. E a minha
introdução aos vinhos
portugueses fez-se pela
mesma porta de entrada
de todos os franceses:
pelos Portos."*

RV: Os projetos do grupo Millésime têm sempre esta urgência?

PM: Isto não é urgência. Este é o nosso ritmo. É o ritmo normal. Se um jornalista tem de entregar um texto até ao dia 15, é até ao dia 15 que tem de estar pronto. Se o editor lhe diz que pode entregar até 16, provavelmente só o recebe a 17 ou 18. Ao flexibilizarmos o calendário, vamos ter atrasos. Claro que esta estratégia cria algumas tensões mas nada que não se consiga gerir.

RV: Não receia que o Porto esteja a viver um género de bolha turística? Que possa rebentar e inverter esta tendência de crescimento?

PM: É uma boa pergunta. E é óbvio que pensamos nisso antes de avançarmos para cá. Creio que o Porto tem uma conjuntura favorável: o problema de paz e de segurança em países como a Tunísia ou Turquia, por exemplo, de que Portugal, Espanha e Grécia beneficiam; depois, temos as passagens aéreas de baixo custo; e, por fim, o nível de vida no Porto é também mais baixo do que noutras cidades semelhantes. Esta conjuntura, somada a uma oferta de qualidade, dissipa os fantasmas que podem pairar sobre a cidade.

RV: Como descreveria o tipo de investimentos que faz?

PM: Hoje em dia, uma boa parte dos investimentos fazem-se para obter retornos ao fim de cinco anos. A nossa visão vai para lá dos 10 ou 15 anos. Em todas as nossas unidades. Essa é a nossa visão e esse é o nosso tipo de investimento. Queremos encontrar oportunidades como esta, do Cocorico, adaptar ao nosso estilo e criar empregos. Em três anos criamos mais de 200 postos de trabalho. O grupo Millésime faz corridas de fundo. Não sprints.

RV: Como são estruturados os investimentos?

PM: Cada unidade hoteleira e de restauração tem duas partes. O grupo Millésime, claro, e um investidor financeiro. Juntos

constituímos uma empresa para cada unidade.

A coleção de vinhos portugueses no Buçaco

RV: Há quanto tempo conhece os vinhos portugueses?

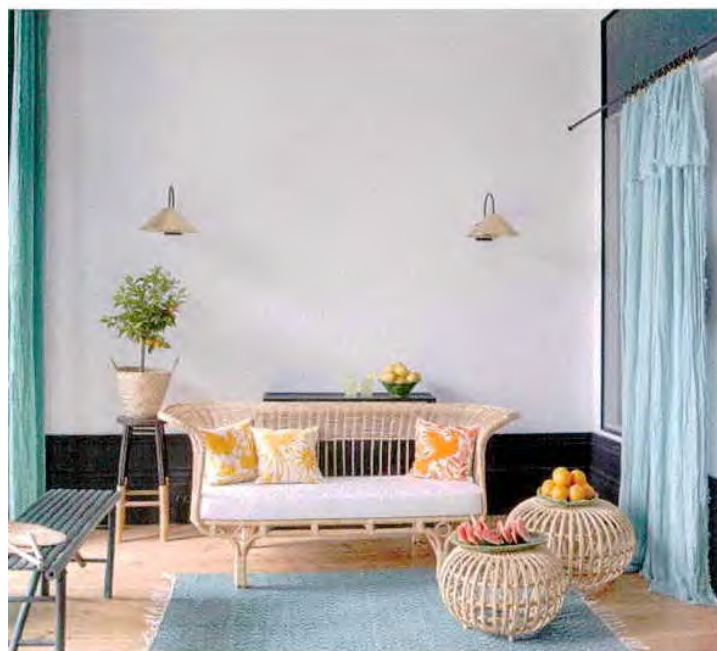
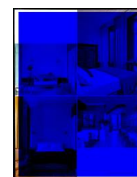
PM: Eu nasci em Bordéus, por isso, conheço bem não só os vinhos daquela região como os vinhos portugueses, naturalmente. A minha introdução fez-se, como para qualquer francês, com os vinhos do Porto.

RV: Na sua primeira vinda a Portugal, teve contacto com os vinhos?

PM: Em 1989, ainda estudante e com pouco dinheiro no bolso, estive em Portugal. Fiquei no Palácio do Buçaco, no Luso, numa altura de época baixa. Naquela noite, eu e um amigo fomos os únicos hóspedes e toda aquela experiência pareceu-me um pouco estranha. No entanto, houve um momento em que percebi que aquela estadia iria valer a pena: quando vi a garrafeira do hotel e percebi que estava ali à minha frente uma coleção completíssima dos vinhos portugueses, de várias regiões, com preços risíveis. Muito, muito baratos, mesmo para mim, um simples estudante com um orçamento limitado. Bem, tive ali uma verdadeira noite épica, um workshop intensivo de iniciação à prova dos vinhos portugueses (risos).

RV: Como olha para o setor do vinho em Portugal?

PM: Diria o seguinte, numa frase: tem uma grande vantagem e um grande problema. A vantagem é obviamente a qualidade, facto que coloca os vinhos portugueses num nicho extraordinariamente bom e superior. Os vinhos são realmente ótimos, diversos entre regiões, e capazes de se baterem com os melhores. O grande problema reside na quantidade de produção. Quanto temos um produto tão interessante, é normal a procura ser grande. E isso será sempre um





ENTREVISTA



obstáculo porque a procura pode aumentar até onde quiser que a oferta não será capaz de acompanhar. Uma questão de escala. Temos o mesmo problema em Champagne.

RV: Uma pequena região, também.

PM: Sim, e sentimos isso no restaurante que temos lá. Na carta de vinhos, num total de 50 referências da região apenas 10 têm uma produção acima das cinco mil garrafas. Isto para um ano de boa produção!

RV: Esta entrada em Portugal pode ser interessante para levar os vinhos portugueses para os vossos hotéis em França e futuramente noutras regiões da Europa?

PM: Claro que sim. E é isso que faremos, apesar do problema da escala que teremos de gerir. Mas é óbvio que qualquer restaurante do mundo ganha em ter vinhos portugueses na sua carta.

RV: Como correu o processo de construção da carta de vinhos para o Cocorico e, já agora, das ementas?

PM: Começando pelo fim. A parte da cozinha é para nós mais fácil. Estamos a falar de cozinha francesa, por isso, estamos no nosso domínio. Já sobre a carta de vinhos, não poderei dizer que foi difícil também. Provar tantas referências portuguesas foi na verdade um grande prazer.

Mas o exercício de construção de cartas de vinhos e ementas é grande e complexo. A cada oito semanas mudamos a nossa ementa, para evitar que os nossos clientes encontrem os mesmos pratos de cada vez que nos visitam. E na carta de vinhos também mudamos, ainda que com menos frequência e de uma forma diferente. Temos 50% da carta que se mantém inalterada e 50% que vamos atualizando com novos vinhos. Esta lógica repete-se para todos os nossos nove restaurantes.

RV: De todas as unidades, qual é a sua preferida?

PM: Uso a fórmula americana para responder a esta pergunta: a minha preferida é a próxima unidade.

RV: E a próxima será onde?

PM: Em Megève, nos Alpes, a uma hora de Genebra. Será aberta em Dezembro de 2019 com 28 quartos. Um grande passo em dimensão, para nós, porque atualmente a nossa maior unidade tem 12 quartos, em Champanhe.

A entrevista a Philippe Monnin decorreu no terraço do Cocorico Luxury Guesthouse, localizado na Rua Duque de Loulé, 97, 4000 - 035, Porto.

"Qualquer restaurante do mundo ganha em ter vinhos portugueses na sua carta."

Grupo Millésime: velocidade balística

Este grupo hoteleiro e de restauração nasceu há apenas três anos pelas mãos do casal Phillipe Monnin e Alexandra Patek. E o percurso é balístico. O primeiro hotel foi aberto nesse ano, em Arcachon, Bordéus. Desde aí, são já sete as unidades hoteleiras e oito os restaurantes, todos em território francês. Com quase 200 funcionários e um volume de faturação que supera os 10 milhões de euros, o Cocorico Luxury Guesthouse é o primeiro investimento fora de França. Nos planos está já uma nova unidade no Grande Porto, em local a definir.

ID: 77135726

01-10-2018

**Entrevista Philippe Monnin**

O Cocorico Luxury Guesthouse, no Porto, é o resultado de um plano cuidado mas em ritmo de corrida. Um olhar externo sobre o turismo e os vinhos portugueses.