



Cocorico promet des lendemains qui chantent

Cet hôtel de luxe, le premier que le groupe Millésime implante à l'étranger, entend célébrer « l'amitié entre la France et le Portugal », en mettant en valeur la gastronomie du premier pays et les vins du second

TEXTE Vincent Barros



Il est un petit coin de Porto, tout près de la praça da Batalha, où, dit-on, « l'art de vivre à la française » a pris ses quartiers depuis début juillet. Son nom retient pour le moins l'attention : Cocorico Luxury Guesthouse. Cette onomatopée, par laquelle on désigne le chant du coq, n'a évidemment pas été choisie par hasard : l'animal est l'emblème commun de deux pays dont l'établissement entend fièrement valoriser la culture : la France et le Portugal. « En portugais, ça se dit "cocorococo" ; c'est un peu plus long, donc on a gardé la version française », se marre le patron, Philippe Monnin, de qui vient l'idée.

ESCAPADE



Cet ancien conseiller en gestion de patrimoine originaire de Gironde a décidé, avec sa compagne Alexandra Patek, avocate d'affaires, de se lancer dans une nouvelle aventure entrepreneuriale. En 2014, avec une poignée d'investisseurs, ils rachètent une maison d'ostréiculteurs à Arcachon, qu'ils rénovent et mettent en location, comme lieu de villégiature, sous le nom de Villa Pastels. Dans la foulée, ils se portent acquéreurs d'un hôtel particulier à Bordeaux et d'un restaurant à Léognan. « Au bout de neuf mois, en septembre 2015, on s'est réuni avec les associés et on s'est dit qu'on s'était bien amusé à entreprendre des travaux dans des lieux qui étaient plus ou moins abandonnés. De cette histoire, on a voulu en faire une aventure. »

Trois ans plus tard, le groupe Millésime, qu'ils ont fondé, emploie déjà 200 personnes dans la vingtaine de sites d'exploitation – des hôtels ou maisons d'hôtes et autant de restaurants, principalement implantés dans des régions viticoles (d'où le nom). Celui de Porto est leur premier investissement à l'étranger. « Nous avons mis du temps à trouver, car nous ne restaurons, dans les règles de l'art, que des lieux historiques et de caractère », précise le patron. En tout, l'achat et la rénovation du bâtiment sis au numéro 97 de la rua Duque de Loulé auront coûté trois millions d'euros.

Alors étudiant, Philippe a découvert le Portugal en 1989, qu'il a traversé « depuis Braga jusqu'au fin fond



« Philippe veut faire une trilogie : la mer, la campagne et le centre-ville. C'est pourquoi il cherche en ce moment un bâtiment historique à racheter du côté de Foz et un autre dans la vallée du Douro. »

de l'Algarve, en Renault 9 », se marre-t-il. « Je suis tombé amoureux de plein d'endroits. Ce très joli pays était une évidence quand on a voulu, avec Millésime, s'ouvrir à l'international. Porto est une ville dynamique économiquement, entièrement en rénovation, donc il y avait la possibilité de faire une bonne affaire immobilière, et puis c'est à côté de l'un des vignobles les plus prestigieux au monde », explique Philippe.

En lieu et place du Cocorico se trouvait auparavant avant la guesthouse 6 Only, dont Sara Faria était la réceptionniste. Maintenu en poste et même promu, cette dernière est désormais, à 29 ans, la maîtresse des lieux, à la tête d'une équipe de 20 personnes tout aussi jeune qu'elle. « Quand nous avons racheté l'immeuble, la passation avec les anciens propriétaires a été un peu brutale, puisqu'ils ont prévenu le personnel au dernier qu'ils vendaient, raconte Philippe. Quand je suis arrivé, je me suis donc présenté à Sara, je lui ai laissé la carte bleue et les clés, et je lui ai dit : "Vous gérez tout, je reviens dans un mois." Elle n'a pas du tout paniqué et pris la mesure des responsabilités.

Elle avait l'âge, le dynamisme, l'envie de faire quelque chose, pourquoi ne pas lui faire confiance ? De toute façon, il était évident qu'on voulait quelqu'un de portugais à la tête de l'établissement. »

Sara nous présente donc d'abord l'hôtel – dont les chambres et suites (dont deux familiales et un duplex), pimpantes et colorées, portent toutes le nom d'amoureux français et portugais, comme Alexandra & Filipe, José & Joséphine, Catarina & Benoît... –, ainsi que le restaurant aux airs de brasserie parisienne, d'une capacité de 50 couverts à l'intérieur et de 24 en terrasse. Ici, la bistronomie française est alliée aux vins portugais, plus précisément du Douro, patiemment sélectionnés par le sommelier durant trois mois. La carte, elle, a été imaginée par la Parisienne Flora Mikula, cheffe exécutive du groupe Millésime, tandis que la cuisine est orchestrée par son adjoint portugais, le chef César Veloso.

« Nous essayons de proposer des plats issus de différentes régions françaises, détaille Sara. Par exemple, parmi les entrées les plus demandées, nous avons la soupe glacée de tomate (Provence), la salade niçoise (Côte-d'Azur), la poêlée de calamars (Pays Basque). Dans les plats, nous proposons de la daurade à la planche, du poulpe (qui est aussi portugais), un risotto, un magret de canard ou une côte de bœuf maturée. Et parmi les desserts : profiteroles au chocolat, les crêpes Suzette flambées, qui sont les plus demandées, mais aussi le macaron ou encore le millefeuille. »

La décoration – « extrêmement soignée », se félicite le patron – est l'œuvre de Marie-Christine Mecoen, une ancienne créatrice et antiquaire qui



connaît Philippe depuis qu'il a l'âge de 5 ans. « C'était la fille du boulanger de mon grand-père, sourit ce dernier. Quand nous avons créé Millésime, je suis allée la chercher dans les Pyrénées pour lui proposer d'être la directrice artistique du groupe. Elle a dit banco. »

Le maillage des matériaux, qui proviennent aussi bien de France que du Portugal, propose un incessant voyage entre les deux pays. Les azulejos, par exemple, font écho au bleu de Lecture. « Marie-Christine a

utilisé pas mal de ferronneries, car ça rappelle les façades de la ville, mais aussi la gare de São Bento », éclaire Sara.

Le résultat est manifestement à la hauteur des attentes de Philippe. En témoigne cette anecdote : « Lors de l'ouverture, en juillet, on a organisé un déjeuner avec les Français importants à Porto et je leur ai dit avec une prétention absolue qu'ils allaient visiter le plus bel hôtel de la ville. Tout le monde a ri, mais quand ils sont redescendus vingt-cinq minutes après, ils m'ont dit : "Ah ouais, c'est vrai." En vérité, ce n'est sûrement pas le plus bel hôtel, je n'aurais pas cette prétention, mais c'est un endroit qui a une histoire et une âme, comme tous les lieux que nous avons ouverts. »

Les prochains sont d'ailleurs déjà à l'étude. Sara Faria précise : « Philippe veut faire une trilogie : la mer, la campagne et le centre-ville. C'est pourquoi il cherche en ce moment un bâtiment historique à racheter du côté de Foz et un autre dans la vallée du Douro. »

Après le succès de cette première ouverture à l'international, Alexandra et Philippe cherchent également des lieux à rénover dans d'autres pays du sud de l'Europe : en Italie (dans le nord), en Espagne (au sud de Barcelone, dans le Priorat) et en Grèce (sur l'île de Paros, dans les Cyclades). A la vitesse où leur groupe Millésime a grandi, ce n'est qu'une question de temps.



LE RESTAURANT, AUX AIRS DE BRASSERIE PARISIENNE, DISPOSE D'UNE CAPACITÉ DE 50 COUVERTS À L'INTÉRIEUR ET DE 24 EN TERRASSE. ICI, LA BISTRONOMIE FRANÇAISE EST ALLIÉE AUX VINS PORTUGAIS, PLUS PRÉCISÉMENT CEUX DU DOURO, PATIEMMENT SÉLECTIONNÉS PAR LE SOMMELIER DURANT TROIS MOIS.

Cocorico Luxury Guesthouse

Rua Duque de Loulé, 97, Porto

De 180 à 300 euros la nuit

Tél. : 222 013 971

Courriel : contacto@cocorico-porto.pt

<https://www.cocorico-porto.pt/>

vivre

LE PORTUGAL

VOTRE MAGAZINE D'INFORMATION, D'ÉVÉNEMENTS ET DE STYLE DE VIE



Algarve artistique

OLHÃO, UN PETIT VILLAGE DE PÊCHEURS
EN PLEINE RÉVOLUTION CULTURELLE

Lisbonne gourmande

LES NOUVEAUX RESTAURANTS QUI VONT
VOUS METTRE L'EAU À LA BOUCHE

Porto contemporain

AU CŒUR DE LA FONDATION SERRALVES,
LE PLUS PRESTIGIEUX MUSÉE DU PAYS

ACTUALITÉS Les dernières nouvelles du nord au sud du Portugal

AGENDA CULTUREL Les événements à ne pas manquer à Porto, Lisbonne et en Algarve

IMMOBILIER Le secteur du luxe au diapason de l'investissement étranger

GOURMET Granja dos Moinhos, le chèvre portugais dont tout le monde raffole

ESCAPADE A Porto, l'hôtel Cocorico célèbre « l'art de vivre à la française »

TRAVAIL Emploi.pt, un site à suivre pour les francophones en quête de boulot

N.30 | Septembre 2018 | €2.50

