

TIGRANE SEYDOUX : "JE VEUX TRAVAILLER À LA CONTAGION DU BONHEUR"

Tigrane Seydoux est un chef d'entreprise heureux. En deux ans, le groupe Big Mamma, qu'il a cofondé avec son associé Victor Lugger, a ouvert cinq restaurants à Paris dont les cartes s'inspirent de différentes facettes de la cuisine italienne. Tout y est fait maison à base de produits artisanaux achetés en direct à des producteurs transalpins. Les prix restent ainsi raisonnables. Après East Mamma, Ober Mamma, Mamma Primi, Biglove Caffè et Popolare s'annonce dans quelques jours, le 21 juin, l'inauguration de Pink Mamma : un espace de quatre étages situé à Pigalle, où la viande grillée sera mise à l'honneur. Il faut avoir de l'appétit pour se lancer dans un projet pareil. Et la dent dure ?

Quelle est la recette de votre succès ?

On fait bon et pas cher dans une atmosphère chaleureuse qui rappelle l'Italie. Mais au-delà de ce que nous servons, notre entreprise est d'abord fondée sur l'humain : l'important est de procurer de la joie de vivre.

Travailler en binôme était une évidence ?

Face aux problèmes, on apporte plus de réponses à deux que seul. Avec Victor, nous sommes très complémentaires. C'est un entrepreneur, il s'occupe surtout du sourcing des produits italiens, et moi du management.

Pour quel type de management a opté l'ancien élève de HEC devenu bras droit de Stéphane Courbit ?

Un management basé sur les qualités. Nous les valorisons. Chez Big Mamma, nous bâtissons ensemble le parcours professionnel de chacun grâce à la formation et à la promotion interne. L'important est d'avoir dans l'équipe un état d'esprit positif.

De quoi êtes-vous le plus fier ?

On était deux il y a deux ans et 400 salariés aujourd'hui. On a créé une véritable entreprise familiale où le sentiment d'appartenance est très fort. Construire un groupe, c'est apprendre à travailler à la contagion du bonheur.

Quel grand patron vous impressionne ?

Pierre Bellon, fondateur de Sodexo. Il incarne un management paternaliste mais positif qui inspire l'adhésion. Parti de rien, il a changé la vie de 500 000 personnes dans 80 pays. C'est ça être patron.

On dit qu'en France entreprendre est difficile, avis partagé ?

On ne fait pas assez confiance aux gens, on ne

A 33 ans, Tigrane, fils de Jacques Seydoux, s'apprête à ouvrir son sixième restaurant. Inauguration, fin juin, à Pigalle. Une aventure entrepreneuriale qui laisse bouche bée.



valorise pas les initiatives personnelles... Les parcours sont souvent trop cloisonnés, comme les idées d'ailleurs. Dans nos restaurants, 50 % du staff recruté n'est pas du métier, 90 % des salariés sont italiens et ont moins de 30 ans. C'est plus anglo-saxon que français.

Pour revenir à l'Italie, un produit que vous aimez particulièrement ?

Le citron d'Amalfi.

Une saveur qui vous ramène à l'enfance ?

Le soufflé au fromage servi par ma maman. Sixième d'une fratrie, j'ai gardé le souvenir des grandes tables de mon enfance.

De quel lieu parisien pourriez-vous rêver pour installer votre prochain restaurant ?

Un restaurant sur la Seine.

Une musique qui vous donne la pêche ?

La musique de mon mariage, *A far l'amore comincia tu* de Raffaella Carrà.

Une boisson pour diluer la morosité ?

Chez Big Mamma, le cucumber spritz et spritzzy rossi (ci-contre), ou un bon verre de bardolino rosé dégusté en terrasse, au soleil.

Un secret pour arriver à décompresser ?

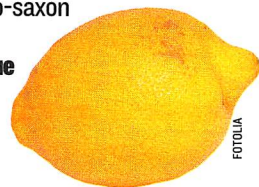
Appliquer la règle du 10. Vous fermez les yeux, vous comptez jusqu'à 10 et vous pensez à un lieu très positif.

Quel est ce lieu pour vous ?

J'ai grandi à Monaco jusqu'à l'âge de 7 ans. J'aime la Côte d'Azur, aller marcher sur le sentier des douaniers de la presqu'île de Saint-Tropez.

Que répondez-vous à ceux qui vous mettent en garde contre la folie des grandeurs ?

Notre moteur est de faire ce que tout le monde pense impossible à réaliser. Pourquoi se fixer des limites ? Ce n'est pas une course mais une démarche.



FOTOLIA



BR



FRANCK PRIGNET/LE FIGARO MAGAZINE



JEAN-CHRISTOPHE MARMARALE FIGARO

PROPOS RECUEILLIS PAR LAURENCE HALOCHE