

Le petit empire de Schlemmer

Ancien photographe des têtes couronnées, ce Genevois s'apprête à ouvrir un vaste restaurant de 600 m². Accumulant les succès, il accepte de dévoiler ses recettes.

SERGE GUERTCHAKOFF

Jean-François Schlemmer ouvre ce qui va devenir l'un des plus grands restaurants de Genève, le Curiositas, dans les locaux de l'ancienne usine SIP à Plainpalais. Son concept est de créer un véritable cabinet de curiosités, l'ancêtre des musées, offrant une grande variété d'objets insolites. On pourra découvrir une tête de sanglier, un squelette de chauve-souris, le « pulsocon » du Dr Macora (un vibromasseur de 1892) ou encore les œuvres complètes de Johnny le Désossé.

Le nouveau pape des nuits genevoises a récupéré des anciennes bibliothèques d'un cabinet de curiosités à

Son dernier concept: créer un cabinet de curiosités dans une ancienne usine.

Lausanne. Dans ce décor très particulier, l'ancien photographe a installé un restaurant équipé de 300 places assises. Le succès semble garanti. Du lundi au mercredi, par exemple, on peut même y organiser un cocktail avec 1600 invités sur trois niveaux, avec l'appui et la collaboration de la SIP. Ce lancement intervient alors que Jean-François Schlemmer vient d'ouvrir une discothèque (le Psycho). Curiositas devient son septième établis-



JEAN-FRANÇOIS SCHLEMMER.
En moins d'un an, il aura ouvert quatre nouveaux restaurants et discothèques.

► sement, avant qu'un huitième ne pointe son nez en début d'année...

«Je ne cherche pas de nouvelles affaires, insiste-t-il. Seulement, quand la mariée est trop belle, je ne sais pas dire non», avoue l'ancien photographe de mode avec un sourire. Il emploie environ 150 personnes, après avoir démarré quasiment seul en 2002.

PHOTOGRAPHE. Avant d'arriver dans l'univers culinaire, Jean-François Schlemmer s'est fait un nom dans la photographie. Il se souvient avoir immortalisé bien des stars et pas moins de 82 têtes couronnées. Précoce, ce fils d'un directeur de l'Eglise nationale protestante commence dans la photo de presse à 18 ans. Il réussit un super coup en vendant un reportage exclusif sur la Garde suisse au Vatican à la *Schweizer Illustrierte*, avant d'enchaîner sur les funérailles de Jean-Paul Ier. Lassé de couvrir ce type d'événements, il part à Paris travailler pour *Rock & Folk* et *Vogue*, avant de revenir s'établir à Genève où il ouvre à 19 ans sa première agence de photos.

Devenu photographe pour *Vogue*, il passe son temps entre Monte-Carlo, Saint-Tropez,

et Gstaad. «Avec la jet-set, il s'agissait de trouver le beau chez les gens et de le mettre en lumière. Finalement, c'est la même chose avec les bistrots. J'essaie de trouver la bonne idée pour le bon endroit, tout comme j'essayais, en photo, de trouver la bonne lumière pour le bon visage», déclare-t-il.

PARI. Courant 2001, l'horloger François-Paul Journe souhaite acquérir le bâtiment situé rue de l'Arquebuse où il a installé son studio. Il se décide à déménager et dénicher une arcade au centre-ville, rue de la Coulouvrenière, sans parvenir à convaincre le propriétaire de la lui louer. Finalement, il s'implante dans une étonnante petite bâtisse, sise rue du Diorama. Là cohabitent l'agence de mannequins Seven et son studio JFS. C'est alors que le propriétaire du 23 rue de la Coulouvrenière le relance. Ce dernier lui indique que la plupart des candidats veulent y ouvrir un restaurant, ce qu'il ne souhaite pas. Au bout du compte, l'idée trotte dans la tête de Jean-François Schlemmer qui décide de créer un bar à vins.

«Le pari était énorme. La photo ne m'apportant plus les satisfactions du début,

j'ai ouvert l'Omnibus, avec 20 places assises. J'ai appris à faire un risotto et la vaisselle. Comme cela marchait très mal, je m'y suis investi à fond. J'ai arrêté la photo.» Depuis

J'essaie de trouver la bonne idée pour le bon endroit, tout comme en photo, de trouver la bonne lumière pour le bon visage.

lors, son premier restaurant a gagné en surface et sert environ 160 couverts par jour.

EXPLOSION. Peu après, alors que son Omnibus a trouvé sa vitesse de croisière, la Ville de Genève met au concours l'exploitation du Kiosque des Bastions. «C'est un endroit avec lequel j'avais énormément d'affinités. Enfant, j'y ai passé beaucoup de temps.» Son dossier l'emporte. Conçu en 1882 pour accueillir les fanfares, ce kiosque ne sera pas simple à gérer puisqu'il n'est pas totalement à l'abri

des intempéries, et surtout du froid. Il lui faudra batailler pour parvenir à y ajouter une cloison vitrée et amovible. Dès lors, le lieu peut être exploité sept jours sur sept et en soirée également. Le chiffre d'affaires explose.

Sur sa lancée, il décide de dynamiser la buvette du Petit Casino (rue de Carouge). Un autre défi, car ce lieu ne tourne réellement que lors de la Revue (soit en novembre et décembre). «Il a son pic d'activité lorsque le Kiosque des Bastions tourne au ralenti.» Ingénieux, cet homme de réseau a réussi à multiplier les cocktails d'entreprises pendant la Revue genevoise. On ne compte pas moins d'une trentaine d'événements de ce type par saison. «Cet hiver, nous proposerons des événements à Curiositas, avec ensuite un transport en vieux bus au Petit Casino.»

RENAISSANCE. Ce qui va marquer les esprits, c'est lorsqu'il parvient à ressusciter le Palais Mascotte, un lieu mythique ouvert en 1887 et qui avait fermé ses portes en décembre 1999. Ce symbole du quartier chaud de Genève où se côtoyaient notables et petites gens était une sorte de palais des mille et une nuits, en plus glauque. Brel, Fernand Raynaud, Ferré, Gainsbourg ou encore Fellini sont venus dans ce lieu.

«J'ai repris l'exploitation de ce bâtiment grâce à un ami. Cet immeuble était squatté et de surcroît, il était en SI, ce qui signifie qu'aucune banque n'était d'accord pour m'accorder un prêt. Or, il y en a eu pour plus de 4 millions de francs de travaux.»

Situé en plein cœur des Pâquis, le Palais Mascotte occupe six niveaux. Le sous-sol accueille le Zazou club, une discothèque

En 1988, Jean-François Schlemmer achetait le château de Moulinsard



1957: Naissance de Jean-François Schlemmer;
1988: Achat du château de Viry (F), rebaptisé Moulinsard (avec un d);

2001: Inauguration d'un showroom (rue du Diorama 12);
Juillet 2002: Ouverture de l'Omnibus (rue de la Coulouvrenière 23);
Avril 2004: Reprise du restaurant du Kiosque des Bastions (promenade des Bastions 1);
Octobre 2004: Reprise de la buvette du Petit Casino (rue de Carouge);
Mai 2008: Réouverture

du Palais Mascotte (rue de Berne 43);
Mars 2009: Réouverture du restaurant panoramique du Salève, l'Horizon;
Octobre 2009: Ouverture de la discothèque Psycho (rue de Monthoux 60);
Novembre 2009: Ouverture du restaurant Curiositas;
Premier semestre 2010: Ouverture de la Taverne de la République (44, rue de Carouge).

► que, avec en première partie des pièces de théâtre ou des concerts. Le rez-de-chaussée est dédié à l'ancien Palais Mascotte refait à l'identique, avec son cabaret burlesque. Au 1er étage, on trouve le Duc, un restaurant où l'on peut manger jusqu'à 5 h du matin, avec un spectacle cabaret magique et burlesque.

L'obsession du patron? Ne pas en faire un endroit à la mode, mais un «lieu indémodable». Enfin, aux étages, les appartements des filles ont été transformés pour devenir des loges et des appartements pour les artistes.

GARANTIE. Motivé par la remise en état de lieux magiques en perdition, Jean-François Schlemmer rêvait depuis 2003 de reprendre le restaurant d'altitude situé dans la gare du téléphérique du Salève. «J'ai été sidéré quand j'ai appris sa fermeture courant 2005. Après avoir déposé un dossier, je me suis retrouvé l'unique candidat au final.» Rouvert ce printemps, le restaurant l'Horizon a atteint son budget prévisionnel annuel en à peine deux mois et demi. «Nous faisons en moyenne 120 couverts à midi et 60 le soir. Et quand il fait très beau, nous devons refuser 300 à 400 personnes les week-ends.» Là aussi, il ne s'agit pas d'un lieu simple à gérer, car au moindre nuage, il se vide. Pour y remédier, Jean-François Schlemmer accueille séminaires et congrès. Faute d'avoir trouvé un accord avec l'exploitant du téléphérique, Veolia Transports, le restaurant fermera ses portes pour ne les ouvrir que le dimanche (au lieu du mercredi au dimanche) jusqu'en avril prochain. Afin de s'assurer du fonctionnement régulier et nocturne du télé-



LE PALAIS MASCOTTE. Un lieu mythique de la vie nocturne genevoise, en plein quartier chaud. Fermé depuis dix ans, aucune banque ne voulait participer au financement de sa réouverture.

phérique, il s'était engagé à offrir une garantie de déficit de 700 euros par jour. Une garantie qu'il n'a finalement dû honorer que douze fois en six mois. En été, les deux tiers de la clientèle arrivent par le téléphérique. D'ailleurs, la fréquentation du téléphérique a augmenté de 47%, grâce au succès du restaurant, et aux émissions de télévision (FR3, TSR, Léman Bleu) qui lui ont été consacrées.

ÉQUIPE. Voilà quelques jours, le Genevois a rouvert une autre discothèque fermée depuis plusieurs mois, sise en plein cœur des Pâquis, l'ancien Duplex. Ambiance baba cool au rez-de-chaussée et ambiance Apollo au sous-sol. «Je ne supporte pas les lounges. Je ne fais que des endroits où j'ai envie d'aller.» Enfin, il y a le Curiositas qui ouvre ses portes ces jours. Dans sa vaste cuisine, une partie est

dédiée à faire de la production pour fournir le Petit Casino, proposer un service traiteur, faire de l'animation (cours de cuisine, etc.) et réaliser certains mets pour l'ensemble des établissements (foie gras et desserts). «Il est très difficile de trouver du personnel qualifié, surtout des pâtisseries. Les bons, une fois qu'ils ont œuvré une dizaine d'années dans des restaurants étoilés, ne veulent plus accumuler les heures de nuit et de week-ends.» Pour résoudre ce problème, il propose désormais des horaires continus: 8h-16h ou 16h-24h. «Avec ce système, nous arrivons à avoir du personnel de qualité. Cela permet aussi de pouvoir offrir des menus avant et après les spectacles. Cela représente une hausse des charges de cuisine de 40%, car il y a désormais deux équipes.» Pour réussir ce développement, l'ancien photographe s'appuie sur une équipe d'une

dizaine de personnes, dont le directeur général Bruno Maillet, une directrice de l'administration et des ressources humaines (Régina Gorgerat), un responsable de la formation et contrôleur des coûts (Patrice Chaussivert), un chef exécutif de renom qui vérifie la qualité dans l'ensemble des établissements (Sergio Schoener) ou encore un responsable des banquets (David Mouget). Une infrastructure nécessaire puisque la machine n'est pas près de s'arrêter. Une taverne datant de 1780 va rouvrir ses portes, la Taverne de la République (44, rue de Carouge). «Ce sera plus populaire, pas cher et convivial. Nous viserons un public de familles et d'étudiants.» Là encore, il n'a pas su dire non. «Je ne veux pas m'acheter une grosse berline ou un chalet à la montagne. Ma motivation est de créer des beaux lieux et des espaces de travail agréables.» ■