

COCKPIT

LE MAGAZINE
CRÉATEUR DE LEADERS

#98
Hiver 2014

ÉDITO

Le management
au féminin
p. 02

DOSSIER

Pilotez
sereinement
votre trésorerie
p. 04-07

ENTRETIEN

Remettre
l'entreprise
au cœur de la cité
p. 10-11

COACHING

Handicap : réussir
sa politique
d'insertion
p. 12-13

"J'AI TOUJOURS EU ENVIE D'ALLER
PLUS LOIN. DE ME DIFFÉRENCIER"

Philippe Baranes
Créateur de bars gastronomiques

LE GOÛT DE L'AUDACE

Rencontre avec Philippe Baranes, créateur
de concepts gastronomiques uniques en France

Pages 08-09

ADDITIONNER LES FORCES
MULTIPLIER LES CHANCES





DESSANCE BOUSCULE LES CODES

DESSANCE. DERNIÈRE CRÉATION EN DATE DE PHILIPPE BARANES ET PREMIER RESTAURANT DE CUISINE DU SUCRÉ DE FRANCE. UN PROJET À L'IMAGE DE SON CRÉATEUR : AUDACIEUX ET INNOVANT.

— Rencontre avec Philippe Baranes, fondateur et propriétaire —

Le lieu séduit, le concept étonne. Dessance, le premier restaurant de cuisine du sucré français, surprend d'emblée par son décor. Installé dans un hôtel particulier du Marais à Paris, l'établissement, ouvert début 2014, joue sur sa hauteur sous plafond et l'alliance du métal et du bois. Intimiste et élégant, il vient d'ailleurs d'obtenir le prix Paris Shop & Design de la chambre de commerce et d'industrie de Paris. À la carte, uniquement des compositions sucrées élaborées à partir de produits de saison, sur une variation de tonalités, de textures et de saveurs surprenantes et savamment dosées. À l'origine de ce projet, Philippe Baranes, un aventurier du goût, autodidacte venu à la gastronomie par passion mais tombé dans la restauration par le hasard d'une rencontre.

« Dessance bouscule les habitudes gustatives et la vision habituelle du

sucré, estime-t-il. Mon histoire prouve aussi qu'il n'est pas indispensable d'être issu d'une lignée de restaurateurs pour réussir dans la restauration. »

Créations en série

Entrepreneur innovant et inspiré, Philippe Baranes n'en est pas en effet à son coup d'essai — réussi — sur ce marché ultra-concurrentiel. Au milieu des années 1990, à sa sortie de l'université et après des expériences dans la publicité, il s'associe avec la propriétaire du futur Café de Mars, l'un des premiers restaurants parisiens de *fusion food*, un concept aujourd'hui très prisé des jeunes cadres. Il a tout juste 24 ans. Faute de moyens financiers pour investir, il choisit de ne pas se payer pendant sept mois et de laisser le restaurant « dans son jus ». En un an, les deux associés

passent pourtant de 2 à 150 couverts chaque soir, pour 42 places assises. « J'ai beaucoup appris de cette première expérience dans la restauration : le fonctionnement d'une cuisine, coacher des chefs pour apporter une touche créative dans les assiettes, et surtout, faire plaisir aux clients. Pour compléter mon approche, je travaillais en parallèle comme commis dans d'autres restaurants », explique Philippe Baranes. Le virus du « *serial entrepreneur* » l'a saisi. Depuis, chaque nouveau projet en appelle un autre. Parmi eux, la création du premier restaurant

« Ne pas rester sur ses acquis mais savoir se remettre en question. »

éphémère de Paris dans un ancien hôtel particulier abandonné ou celle de La Ferme, premier établissement de restauration rapide qualitative de produits à majorité bio. De la gastronomie au fast-fooding, Philippe Baranes touche à tout. Son secret ? Savoir créer les tendances et saisir « l'air du temps », tout en respectant son triptyque gagnant : qualité, goût et bien-être du client. « J'ai toujours eu envie d'aller plus loin, de me différencier de tous ceux qui copient ce qui marche, reprend-il. À chaque nouveau projet, j'imagine quelque chose qui n'existe pas. Tout repose sur la création, l'invention. J'ai ainsi laissé mûrir Dessance pendant six ans avant de lancer le concept. À chaque nouvelle idée, mon

entourage me dit toujours : "Ce n'est pas possible." Mais finalement, les projets aboutissent avec succès. On ne peut pas aller au bout d'une idée innovante si on écoute tout le monde. »

L'ingrédient du succès

Mais Philippe Baranes a un autre secret : il sait bien s'entourer et communiquer ses convictions, son énergie débordante et son envie d'avancer. Côté carte, chez Dessance, il travaille avec Christophe Boucher, ex-chef pâtissier du Grand Véfour et de

Ledoyen, avec qui il crée notamment les assiettes salées. Côté financier, c'est la Banque Populaire Rives de Paris qui lui a fait confiance la première. « Dès le départ, la banque s'est montrée très réceptive à mon idée, explique-t-il. Elle connaît bien les petites entreprises : au quotidien, j'ai l'impression d'être écouté et entendu. »

Près d'un an après son ouverture, le concept de Dessance fait son chemin. « Comme au théâtre, il faut être patient et laisser le bouche-à-oreille fonctionner. Et surtout, dès que la réussite s'annonce, ne pas rester sur ses acquis ni se reposer sur ses lauriers, mais savoir se remettre en question, innover et se fixer de nouveaux challenges. » Comme son aïeul Modigliani, Philippe Baranes aime marquer son temps. ■

LE COACHING

TROIS ÉTAPES POUR PORTER UN CONCEPT NOVATEUR

1 - Marquer sa différence

Pour innover, il faut faire un pas de côté : sortir du cadre pour créer une rupture, être à l'écoute de son écosystème et des éléments de veille qui dévoilent les besoins profonds de l'époque.

2 - Accélérer et s'adapter en permanence

Tester rapidement l'innovation auprès des clients potentiels. Le *time to market* s'est aujourd'hui considérablement réduit : il faut accélérer le contact avec les prospects et apprendre de ses initiatives (*test and learn*). La majorité des concepts innovants gagnants ont su s'adapter rapidement aux premiers retours critiques.

3 - Jouer collectif

Attention à ne pas confondre créativité et innovation. La créativité, c'est la capacité de l'entrepreneur à imaginer un nouveau concept ; l'innovation, c'est la mise en œuvre collective de cette invention pour surprendre ses cibles, les convaincre et les conquérir. Il faut certes protéger l'idée, mais aussi la tester en intégrant des compétences complémentaires.

L'AVENTURE EN 3 DATES

De 1995 à 2000

Lancement successful du Café Celio (élu meilleur *food-in-shop* de France), du Paris Les Flots (premier restaurant éphémère à Paris) et de La Ferme (premier prêt-à-manger à majorité biologique).

De 2011 à 2014

- Création du Braisenville, premier restaurant gastronomique de dégustation libre.

- Ouverture de Dessance, prix Paris Shop & Design, sélectionné dans les meilleurs concepts français.



www.dessance.fr

Retrouvez la vidéo sur entreprises.banquepopulaire.fr et sur les réseaux sociaux



Flasher cette page avec l'application BanquePop*x