Hugo Laurentie, autodidacte heureux

À bientôt 32 ans, Hugo Laurentie dirige le groupe qui porte son nom et vient d'ouvrir un quatrième établissement bordelais, Zéphyr.

Né à Montauban (Tarn-et-Garonne), Hugo Laurentie est arrivé à Mérignac à l'âge de 5 ans. *« C'est là que j'ai toujours vécu depuis »*, confie-t-il. Ce matin du 10 juin, il arrive au Zéphyr, situé 59, quai de Paludate, à Bordeaux, à deux pas de la MECA et des quais de Garonne. Sourire aux lèvres, il s'excuse de son léger retard. *« Je ne suis couché un peu tard… »* Rien d'étonnant pour un entrepreneur à la tête de quatre établissements, dont trois vivent principalement la nuit. Le Zéphyr, son dernier-né, marque toutefois une évolution. *« C'est le premier qui a aussi une vie le midi. Ici, nous proposons une cuisine de type brasserie. Le soir, l'ambiance devient beaucoup plus festive ! »*

Avant de s'installer, Hugo Laurentie prend le temps de saluer chacun de ses collaborateurs. Puis il déroule le parcours qui l'a mené jusque-là.

« J'ai validé une année à la fac de droit, mais j'ai vite compris que ce n'était pas fait pour moi », avoue-t-il d'emblée. Son goût pour l'événementiel et les rassemblements remonte à l'enfance. *« À 10 ans, j'organisais déjà des courses de vélo avec mes amis pour des anniversaires. Je me souviens aussi d'avoir organisé une grosse fête chez moi pour le brevet, avec des professeurs. Je sais : ça ne se fait pas normalement quand on est au collège ! Je faisais tout ça de manière très instinctive ! »* Fils unique, élevé par sa mère dont il est resté très proche, il explique : *« J'ai toujours un peu compensé ça en organisant des fêtes avec des copains, avec plein de monde. »*

Hugo Laurentie ajoute : *« Mais j'ai une famille nombreuse du côté de mon père, avec beaucoup de cousins. Ça m'a aidé à apprendre la vie en communauté. J'ai toujours été habitué aux grandes fêtes familiales. Au début, on est assis à table, puis on met la musique et tout le monde danse. On a cette culture-là. »*

Un souvenir marquant concerne un voyage au Sénégal avec sa mère, lorsqu'il avait 12 ans : *« Je suis entré dans une boîte de nuit et j'ai adoré la boule à facettes. J'étais hypnotisé ! Plus tard, j'ai pu en installer une dans ma chambre, que j'ai gardée jusqu'à mes 17 ans. Aujourd'hui, elle est au Bourbon, mon premier établissement. »*

Hugo Laurentie revendique un sens de l'hospitalité très développé. *« Je ne sais pas faire autre chose qu'accueillir et rassembler des gens, créer des moments de partage mêlant restauration et fête »*, reconnaît-il.

Pour lancer sa première activité, il bénéficie d'un prêt de sa grand-mère. Sa mère l'a également soutenu tout au long de son parcours. En seulement quatre ans, Hugo Laurentie a développé plusieurs établissements aux identités distinctes : Le Bourbon [1], ouvert en 2022, même restaurant, bar à cocktails et club ; La Solera [2], lancé en octobre 2025, est *« un bar à vins où l'on déguste des assiettes gourmandes dans une ambiance conviviale »* ; et depuis novembre 2025, le 18 Bourbon Street [3] accueille comedy clubs, cabarets et concerts.



Hugo Laurentie. Ph.AD

Enfin, Zéphyr a ouvert ses portes en mai 2026 : *« Contrairement aux autres établissements, il est ouvert le midi et propose une cuisine d'esprit brasserie élaborée à partir de produits frais. Nous visons notamment une clientèle d'affaires travaillant dans les bureaux voisins. Nous avons aussi un fumoir à cigares, porté par notre mixologue passionné par cet univers. Nous espérons également attirer les riverains et les touristes dans ce quartier en pleine transformation. Le week-end, le rooftop devient un open air festif. »*

S'installer quai de Paludate, au milieu des chantiers, ne l'inquiète pas : *« Il y a ici une énergie palpable. Il faut simplement avoir une bonne gestion et s'adapter à chaque étape. Aujourd'hui, nous réalisons déjà entre 60 et 70 couverts par service au Zéphyr, mais nous avons encore de la marge avec plus de 100 places assises et autant en terrasse. »*

Le groupe Laurentie emploie désormais près de trente collaborateurs, dont une dizaine au Zéphyr. Hugo Laurentie accorde une place importante à la formation et à la promotion interne. *« Oihana Jaffitte, la manageuse du Zéphyr, a été formée au Bourbon où elle a évolué pendant deux ans. Antonin Vivier, manager du Bourbon, est issu de l'alternance au sein du groupe. Quant à Antonin Carro, associé du Zéphyr, il dirige également le Bourbon depuis trois ans et poursuit son évolution dans le groupe »*, précise le patron.

Le groupe développe également deux autres activités. Créée en 2015, La Voilerie constitue sa branche de production événementielle. Elle a déjà programmé plus de cinquante artistes, parmi lesquels Nekfeu, PNL, Kungs ou encore Hugel. En parallèle, une activité traiteur est en cours de lancement afin d'accompagner les événements privés et professionnels. D'autres projets sont déjà à l'étude.

Passionné par les chiffres, Hugo Laurentie a également appris à coder en autodidacte. Toujours très pragmatique, il déclare : *« Avec l'aide de l'IA, je viens de finaliser une application qui centralise la gestion des réservations de nos quatre établissements. Nous allons lancer les tests en interne. Aujourd'hui, nous utilisons plusieurs plateformes et abonnements différents. Si notre solution fonctionne, elle nous permettra de réaliser des économies. »* Sa règle d'or est donc la suivante : *« Le seul secret est de plonger dans les chiffres tout le temps ! »*

Humble, ce Bordelais de cœur porte un regard lucide sur son parcours : *« Je me suis servi de mes échecs comme moteur pour avancer. »* Et à ceux qui souhaitent se lancer dans la restauration, Hugo Laurentie adresse un conseil teinté de réalisme : *« La restauration est un métier sous-estimé. Il faut avoir un double profil : le sens du contact et de solides compétences de gestion. En cuisine, il faut aussi cultiver l'esprit d'équipe et la transmission du savoir-faire. Il faut savoir détecter les tendances et s'adapter en permanence. Aujourd'hui, on sent très clairement que les gens sortent moins et consomment moins. Il faut savoir anticiper. »*

Anna DAVID

(1) 62 rue Bourbon, Bordeaux
(2) 10 place du Palais, Bordeaux
(3) 18 rue Bourbon, Bordeaux

Sacet s'installe à Bordeaux

La marque de joaillerie qui se revendique « éthique et personnalisable » entend casser les codes.

Entreprise implantée à Paris depuis quatre ans et à Lyon depuis un an, Sacet a choisi Bordeaux pour ouvrir, le 15 juin dernier, sa première adresse dans le Sud-Ouest.

Nichée place Puy-Paulin, la boutique offre un premier espace d'accueil et un second plus intimiste. La décoration se veut sobre et chaleureuse. *« Conçue et réalisée avec et par des prestataires bordelais, elle incarne l'élégance et l'identité bordelaises »*, s'empresse de préciser Letizia Benigno, sa directrice.

Cette dernière résume les quatre piliers qui caractérisent Sacet : *« l'émotion, l'éthique, l'excellence et l'expérience »*. Plus concrètement, *« l'intention est d'offrir des bijoux qui ont du sens et qui traduisent une forme d'amour, sous toutes ses formes : l'amour d'un couple, d'une mère pour son enfant, d'une amie ou encore d'un grand-parent. C'est aussi la volonté de fabriquer des bijoux éco-responsables grâce à la refonte des métaux issus de pièces endommagées ou inutilisées. Nous travaillons uniquement sur commande, il n'y a donc pas d'invendus. »*

Sacet revendique également son expertise dans le domaine du diamant, naturel ou de synthèse, omniprésent dans la plupart des bijoux proposés. *« Nous travaillons directement avec la Bourse du diamant, sans intermédiaire. Cela nous permet de proposer une qualité maximale à des prix justes et une traçabilité complète de nos matériaux »*, explique Letizia Benigno. La marque travaille aussi d'autres pierres précieuses : saphire, rubis ou émeraudes.

Du sur-mesure

Autre atout mis en avant : la personnalisation des bijoux, qu'il s'agisse de bagues, de boucles d'oreilles, de bracelets ou encore de pendentifs. *« Chaque bijou est conçu avec le client ou la cliente, à partir de son histoire, de son envie et de son budget. Chaque modèle est totalement personnalisable : le type de métal, la taille, la pureté, la couleur, le polissage, la symétrie… »*, détaille Letizia Benigno. Entre la commande et la réalisation finale, il faut compter environ cinq semaines.

Côté prix, une petite paire de boucles d'oreilles sertie d'un diamant de synthèse est proposée à partir de 190 euros. Il n'existe toutefois pas de plafond tarifaire, puisque tout dépend du budget que le client souhaite consacrer à son projet. *« Il y a quelques jours, j'ai réalisé un devis de 150.000 euros pour un couple »*, sourit la directrice de la boutique.

Le principal atelier de fabrication de Sacet est situé en Inde. *« C'est également de là que proviennent la plupart de nos diamants »*, précise Letizia Benigno.

L'ouverture de la boutique bordelaise a permis la création de deux emplois. Un troisième poste, à mi-temps, pourrait être créé d'ici la fin de l'année.

A.D.



Letizia Benigno, directrice de la boutique Sacet à Bordeaux. Ph.AD

