



# OBSESSION



**HÔTEL CONCEPT**

# BUSINESS PHILOSOPHE

*L'entrepreneur intello Cyril Aouizerate vient de vendre les parts du Mama Shelter qu'il avait créé il y a six ans avec Serge Trigano pour fonder **MOB** une chaîne de restauration et d'hôtels green*

**PAR DORANE VIGNANDO  
PHOTO : PIERRE-EMMANUEL RASTOIN**



**G**rosse barbe poivre et sel, lunettes carrées, chapeau melon, grigris tibétains autour du cou, l'entrepreneur-philosophe Cyril Aouizerate (44 ans) ne passe pas inaperçu. Avec son faux air de rabbin au look hippie chic, il n'est de toute manière pas du genre à raser les murs. On le connaît surtout pour être le cofondateur avec Serge Trigano et Philippe Starck d'un des concepts hôteliers les plus hype de ces dernières années, les Mama Shelter, ces hôtels urbains design pour bobos à prix démocratiques (à partir de 79 €) et qui ont essaimé un peu partout en France et à l'étranger.

Malgré le succès et sans bruit, Cyril Aouizerate vient de revendre ses parts pour se consacrer à son nouveau bébé, MOB, une chaîne de restauration rapide à petit prix entièrement green avec, cerise sur le cheesecake, des hamburgers sans aucune matière animale. Un drôle d'oiseau, cet Aouizerate, voix de velours mais aussi grande gueule, passionné de hip-hop et de littérature américaine, nouvellement converti au veganisme, pétri de bons sentiments et de projets idéologiques qu'il met en pratique via sa société Urban Tech. On se dit que ce natif de Toulouse, élevé dans une cité du Mirail, fils d'un ouvrier typographe encarté au PC et qui a fait un doctorat de philosophie sur Spinoza, a sûrement des choses à dire. Capable de vous citer comme maîtres à penser l'historien et moraliste israélien Yeshayahou Leibowitz, le philosophe Jacques Derrida comme l'entrepreneur Alain Taravella, qui en matière immobilière lui a « tout appris de A à Z ». Cela fait un étrange cocktail, mais qui fait partie intégrante de la personnalité de cet homme aux réseaux multiples, philosophe de formation mais urbaniste par vocation, chantre du désenclavement des villes et de la mixité sociale, au regard de non-bourgeois, dit-il, même si par la force des choses il en est devenu un.

De toute façon, les cases, Cyril Aouizerate s'en fiche pas mal. Depuis quinze ans, il émerge et s'affirme dans des projets urbains (comme Bercy Village), ou d'entertainment parisien. Il a voulu un temps reprendre le Casino de Paris avant de se rabattre sur le café-concert populo branché La Flèche d'Or dans le 20<sup>e</sup> arrondissement. C'est ici, rue de Bagnolet, dans ce quartier excentré de l'Est parisien, qu'il lance en 2008 avec Trigano et Starck le premier Mama Shelter, un « *kibboutz urbain* » à la déco qui fait le buzz (chambres petites mais design, graffitis aux murs, tables d'hôtes, bar couronné de bouées gonflables, mobilier chiné aux puces), métissage des gens et des genres dans ce lieu que la presse qualifie vite d'hôtel bobo. Serge Trigano, en digne fils de l'ex-PDG du Club



Un fast-food « MOB » à Paris, à la Cité de la Mode et du Design

Med, l'avait prédit : « *Le XX<sup>e</sup> siècle était celui du tourisme de plage. Le XXI<sup>e</sup> sera celui du tourisme de ville.* » Cinq Mama Shelter plus tard (Paris, Lyon, Bordeaux, Marseille, Istanbul), bientôt Lille et Los Angeles, le coup de poker s'est transformé en coup de maître. Ce qui n'a pas empêché Cyril Aouizerate d'aller voir ailleurs : « *Après quinze ans de ma vie à m'investir dans l'aventure des Mama, j'avais envie de m'atteler à autre chose, de me rapprocher d'idées qui sont aujourd'hui les miennes* », dit-il. A savoir ses restos MOB, « *pour Maimonide of Brooklyn* », Maimonide étant un philosophe du Moyen Age qui a écrit (entre autres) sur la vertu des fruits et légumes. C'est que cet ancien carnivore est devenu vegan par amour, après avoir rencontré sa seconde femme. En 2012, il lance son premier fast-food végétalien à Brooklyn, sur Atlantic Avenue, en face d'une mosquée et à un bloc du futur stade des Brooklyn Nets (impulsé par le chanteur Jay Z). La déco est signée du designer punk Kristian Gavaille (ex-collaborateur de Starck), et les premières recettes sont imaginées par l'ancien chef étoilé Alain Senderens (qui signe également la carte des Mama Shelter). Star du hip-hop Afrika Bambaataa, sœur de Beyoncé, hipsters, gens du quartier, tous viennent croquer ses frites au manioc et ses burgers à base de riz et de champignons. Entre-temps, à Paris, la Caisse des Dépôts et Consignations, gestionnaire de la Cité de la Mode et du Design, en cruel manque d'occupants, l'a appelé à la rescousse pour y

ramener du monde et du bruit. Il y ouvre l'année dernière un premier fast-food MOB, tout en jouant les rabatteurs de la nuit parisienne en faisant venir les équipes du Baron et du Silencio pour lancer les soirées Wanderlust et Nuba.

Non content de faire bouger la ville, Aouizerate avance en rouleau compresseur, n'hésitant pas à prendre comme associé dans l'aventure MOB son ami de longue date Michel Reybier (qui a fait fortune dans la charcuterie) et qui, tiens tiens, est également investisseur sur les Mama Shelter... De nouveaux restos MOB sont ainsi prévus à Paris mais aussi à New York (notamment au sein du nouveau World Trade Center) où à Bombay...

Il ne compte d'ailleurs pas s'arrêter là. Il s'est mis en tête, bien sûr, de lancer des MOB Hôtels, à la fois « *hôtels urbains et monastères laïcs* ». Une sorte de bébé Shelter « *en plus radical, avec des repas végétaliens à moins de 10 € et des chambres à 49 €* ». Un premier MOB Hôtel à Paris doit voir le jour non loin de la porte des Lilas en 2016. « *250 chambres, un grand jardin avec des arbres centenaires, un potager, des chambres monacales de 15 m<sup>2</sup>, sans télé mais avec un très bon matelas. Pas de baignoire mais une douche et même une cruche à eau* », explique-t-il. Sans oublier « *les tables d'hôtes, des livres partout, des tentures, des bougies, des trucs anciens et des moulins à prière tibétains ! J'aimerais que ce lieu force à la pause, à l'introspection* ». Des initiés, des bobos, des branchés : on balance à Aouizerate que telle est la cible de sa future clientèle, non ? Lui, tout sourire : « *Je ne m'adresse pas à une catégorie, ce sont les gens qui font les lieux, pas l'inverse. Je veux ouvrir mes hôtels aux bus de touristes chinois, indiens, brésiliens. Pour moi l'hôtellerie est une question philosophique d'honnêteté sur la question des prix, certes, mais surtout la défense d'une hospitalité ouverte et internationale.* » Il planche déjà sur des hôtels à New York, Bombay et même au Bhoutan ! « *Je ne m'interdis rien. J'ai pensé MOB avant tout comme un mouvement, une manière de vivre.* » Ce franc-tireur se plaît même à rêver de la création d'une université libre et gratuite comme l'a fait Michel Onfray à Caen, ouverte au savoir des meilleurs professeurs de Stanford ou Harvard. Les moulins à prière n'ont plus qu'à tourner. ■