

39 restaurants en Île-de-France

Fondé en 2001, Cojean compte aujourd'hui 39 adresses en Île-de-France, et 6 à Londres (Royaume-Uni). À sa création, l'entreprise se positionne sur un secteur encore vierge : la restauration rapide « healthy », qui met en avant les légumes et fruits frais et le bio. Avec une offre à 50 % végétarienne. Tous les soirs, les invendus sont redistribués, et sa fondation finance des actions comme l'opération hivernale Winter Socks : une soupe achetée permet d'offrir une paire de chaussettes au Samu social de Paris.



Paris II^e, le mardi 19 avril. Le Breton Alain Cojean, 60 ans, aime revenir dans son bistrot fétiche de la rue Montorgueil quand il est de passage dans la capitale.

Malgré la dureté du monde des affaires, cette aventure a constitué un véritable état de grâce au niveau humain
ALAIN COJEAN

La quête de sens d'Alain Cojean, pape du « fast good »

LA RENCONTRE Ce pionnier de la restauration rapide « healthy » se dévoile à l'occasion de la sortie de son livre. Il raconte sa vie d'ex-entrepreneur qui veut « prendre soin des gens ».

ANNE-SOPHIE DAMECOUR

IL A FÊTÉ SES 60 ANS en novembre et a quitté le monde des affaires, laissant derrière lui une trentaine de restaurants en Île-de-France et à Londres (Royaume-Uni). Alain Cojean vit désormais entre sa Bretagne natale – il est originaire d'un village près de Morlaix (Finistère) – et Paris. S'il fuit depuis toujours les médias, il a accepté de faire une exception pour parler de son livre « Nourritures célestes ». Il prévient d'emblée : son témoignage n'est pas un livre de recettes pour créer une entreprise et faire de l'argent. Ceux qui espèrent y trouver les ingrédients de sa fulgurante réussite dans l'univers de la restauration rapide « healthy », c'est-à-dire saine, risquent d'être déçus.

« J'ai écrit ce livre pour donner de l'espoir aux personnes qui sont dans le deuil », préci-

se Alain Cojean, qui a ressenti le besoin de coucher sur le papier son histoire singulière. Celle d'un entrepreneur profondément affecté par la mort brutale de sa mère adorée en août 2013, quelques mois seulement après la perte de son père avec lequel les relations n'ont pas toujours été très chaleureuses.

Quelque chose après la mort

Lui a trouvé la paix grâce à des médiums. « Si je parle autant de médiumnité, c'est que grâce à mes expériences – et j'en ai acquies la certitude –, je crois à la survie de la conscience de ceux qui partent », insiste Alain Cojean dans un sourire timide. Tout en reconnaissant qu'il n'a pas été facile de trouver un éditeur qui accepte son manuscrit mêlant cette incroyable aventure entrepreneuriale et cette quête de spiritualité.

« Malgré la dureté du monde des affaires, cette aventure a constitué un véritable état de grâce au niveau humain », résume le fondateur de la chaîne de restauration éponyme, qui a ouvert son tout premier restaurant le 15 novembre 2001, rue de Sèze, à Paris (IX^e), près de l'Olympia. Un signe pour ce fan de Serge Gainsbourg et Elton John, deux artistes qu'il a eus la chance de rencontrer.

Il y a vingt ans, l'entrepreneur apparaît comme un précurseur de la « fast good », cette restauration rapide composée de soupes fraîches, de salades, de jus de fruits et de légumes préparés à la demande. C'est pourtant chez le géant du fast-food qu'a débuté Alain Cojean. Après une enfance heureuse en Bretagne, où il se passionne pour les fleurs et les pierres, et des études de notariat à Rennes (Ille-et-Vilaine), il débarque à Paris à l'âge de 22 ans. Après quelques mois chez un notaire où il s'ennuie ferme, il accepte un petit boulot chez McDo. « Je suis passé des tapis d'Aubusson au carrelage antidérapant », résume l'intéressé qui a débuté à La Défense (Hauts-de-Seine), le jour de l'ouverture du restaurant du parvis. Il passe rapidement d'employé en salle à directeur de restaurant dans les Yvelines, puis responsable du service recherche et développement.

Lui a voulu créer une entreprise qui ait du sens. « Alain fait partie de ces très rares personnes qui ne pensent qu'aux autres. Sa vision éminemment idéaliste du monde lui a fait rencontrer un certain nombre de déceptions », écrit de lui Alexandre Mars, entrepreneur devenu millionnaire qui signe la préface du livre.

Biscuits bretons à Calcutta

Avant les déceptions, il y a les belles années Cojean. La recherche de nouveaux emplacements, les recettes imaginées avec Fred, son compagnon et associé, sans oublier, en 2010, le lancement de la Fondation Nourrir Aimer Donner. Sous l'égide de la Fondation de France, Cojean reverse 10 % de son résultat annuel. La même année, il part découvrir l'Inde. À Calcutta, il fait la rencontre de David, qui s'occupe d'un orphelinat pour garçons handicapés.

Ensemble, ils fondent Shuktara Cakes, un atelier de pâtisserie. « Je me suis dit qu'ils arriveraient tous à faire ce geste simple de tourner la pâte dans un cul-de-poule », raconte Alain Cojean en joignant le geste à la parole. Les jeunes garçons arborent le tee-shirt bleu ciel pour vendre Traou Mad, madeleines et financiers. « J'ai financé le projet mais aujourd'hui, il vit sa vie de façon totalement auto-

nome », insiste Alain Cojean, qui retourne tous les ans voir ceux qu'il considère comme sa famille.

Des actions dont l'entrepreneur n'a jamais fait la publicité. « Je n'ai jamais voulu me mettre en avant, ce n'est pas dans ma nature. Ma priorité, c'était de prendre soin des gens », plaide celui qui a prôné pendant dix-huit ans la bienveillance, intimement persuadé qu'elle pouvait être contagieuse. « Cojean n'était pas pour moi un business mais un moyen d'expression », assure-t-il encore.

L'envers de la médaille, ce sont les désaccords stratégiques avec ses financiers qui apparaissent en 2013, juste après le décès de ses parents. Alain Cojean est actionnaire majoritaire et fait front. Il finit par admettre, fin 2016, que la cession est inéluctable.

Peiné par Fabien Roussel

Il faudra deux ans, l'entrepreneur refusant de céder à un fonds d'investissement. Il optera pour deux actionnaires familiaux, des « family offices » issues du monde de luxe, « des gens vraiment bien et long-termistes », se rassure l'ancien patron. Avant de partir, il décide de distribuer 50 % du produit de la vente de ses titres aux cadres et directeurs de

restaurants et fait en sorte que ces derniers deviennent actionnaires.

Passer le cap n'a pas été facile pour autant. Alain Cojean admet deux années éprouvantes. Il avoue se sentir encore gêné lorsque son nom fait irruption dans le débat public, comme lorsque Fabien Roussel, candidat PCF à la présidentielle, épingle la « gauche Cojean ». « Il a probablement voulu faire un trait d'esprit en lien avec la gauche caviar. Mais c'était un peu hors sujet », s'excuse presque l'intéressé. D'autant que les restaurants sont tous implantés dans des quartiers d'affaires et drainent surtout une clientèle de cadres supérieurs.

Si la page est tournée, Alain Cojean a encore des projets. À commencer par un « Ehpad pour les vaches », sorte de maison de retraite pour animaux de la ferme. Pour cela, il a créé une nouvelle fondation, Le Moël, le nom de famille de sa mère, et s'est associé avec quatre amis. Le terrain vient d'être trouvé, à Trégor, en Bretagne évidemment.

« Nourritures célestes : l'Éveil d'un pionnier à la restauration », d'Alain Cojean, Mama Éditions, 25 €. À paraître le 27 avril



Les enseignes Cojean proposent à leur clientèle – surtout des cadres sup – une restauration rapide de qualité, à base de produits frais.

