

En week-end avec Nicolas Rieul, bon vivant et jeune parent

MADDY WEEK-END - Lorsqu'il n'est pas dans ses bureaux du 2^e arrondissement de Paris, à plancher sur la croissance d'Actionable, la startup qu'il a créée en avril dernier avec Nans Thomas, on rencontre Nicolas Rieul sur les rives du canal Saint Martin, dans la campagne de Seine-et-Marne ou sur le front de mer normand. Balade avec un bon vivant, amateur de bons vins, de grandes tablées et de petits troquets.

Temps de lecture : minute

10 janvier 2025

Le rituel est immuable. Tous les lundis, Nicolas Rieul déjeune avec Nans Thomas, son associé et ami avec qui il fondait en avril dernier Actionable, une entreprise spécialisée dans la prédiction de satisfaction client. On les trouve en compagnie de Simba, le bulldog de Nans devenu mascotte de l'équipe, Chez Prune ou aux Résistants, deux bistrotts emblématiques de leur quartier, le Canal Saint Martin, où on mange « *simple et bon* » en bordure de canal et où tous deux échangent, partagent... « *se réalignent* ». Le reste du temps on le croise dans le Sentier, où Actionable a ses bureaux parisiens, et dès le vendredi soir, à pied, à vélo ou en scooter électrique, « *entre République et le Canal Saint Martin* » où il vit avec sa femme Andréa et leurs deux enfants, de quatre et bientôt deux ans. De quoi, reconnaît-il, bouleverser certaines habitudes et en créer d'autres.

Du bord de mer de Trouville aux rives du

Canal St Martin

« *Avant, on partait très souvent en week-end dans des villes d'Europe, raconte l'ex-DG France et Europe du Sud de Criteo ; aujourd'hui, on limite les déplacements* ». Mais pas les bons moments. Les siens s'organise entre les petites rues du Canal, la campagne de Seine-et-Marne où tous les quatre s'évadent souvent le temps « *d'un déjeuner de famille et de quelques heures au vert* » et le bord de mer de Trouville.

« *Régulièrement, on loue une voiture et on file au Flaubert, un petit hôtel charmant et cosy, sur la plage, confie-t-il. On s'installe en terrasse, les enfants jouent... C'est notre paradis !* »

À Paris, d'autres rituels rythment les fins de semaine. Celui de la piscine de Saint-Ouen – « *spacieuse, idéale pour les enfants* » - où il emmène son aînée à vélo le samedi matin pour y retrouver « *d'autres papas qui s'y collent* », l'arrêt chez « *Blondie* » pour un café à emporter – « *les meilleurs !* » - avant la balade au bord du canal et, souvent, un passage par « *L'arbre enchanté* », une boutique de jouets à l'ancienne, « *avec un côté caverne d'Ali Baba fabuleux...* ». Et bien sûr, la virée du dimanche au marché St Martin où il aime retrouver ce concentré de vie de quartier : « *l'ambiance, les commerçants qui nous réservent des bouteilles - on connaît tous les cavistes du coin ! - les petites voitures à jetons pour les enfants, les copains...* ».

Bouchon lyonnais et restos cachés

Surtout les copains ; ce fil conducteur des week-ends qui, chez Nicolas Rieul, se décline sous tous les formats. À domicile, du déjeuner au goûter – « *On aime avoir tout le temps du monde autour de nous, que la maison soit ouverte et que les moments partagés durent, ma femme a un vrai talent pour ça !* » - ou en mode grandes tablées dans leurs restos préférés. Le Petit Chardon, rue du Château d'Eau et surtout Chez Marcel – leur « *adresse secrète* » du 6^e arrondissement, un bistrot tendance bouchon

lyonnais où Pierre, le patron jovial et fort en gueule, leur sert « *une cuisine savoureuse et généreuse* » - chou farci, plateau de fromages XXL, tarte à la praline... - dans une ambiance volontiers déjantée.

À ces moments à plusieurs s'ajoutent ceux à deux, préservés avec soin dans des semaines bien remplies. Au « Bar Hemingway », le bar du Ritz, à l'ambiance confidentielle et aux cocktails de légende - « *Chaque fois que possible on s'y arrête pour un verre, c'est magique* » - et, deux fois par mois, « *dans un bon resto* » pour un moment en amoureux. Ses adresses fétiches : « Habile » - « *vice-champion du monde des œufs mayo qui sert de l'excellente cuisine française, dont un incroyable agneau confit...* » - et surtout « Caché », une adresse en bordure du Père Lachaise, au fond d'une contre-allée privée, « *avec une carte magnifique, spécialisée dans les poissons crus et un sommelier très inspiré.* » À tester.



À lire aussi

Les références éclectiques de Charles Christory, cofondateur de Le Fourgon



MADDYNEWS

La newsletter qu'il vous faut pour ne rien rater de l'actualité des startups françaises !

JE M'INSCRIS

Article écrit par Caroline Castets