Le restaurant *Loulou*, au musée des Arts décoratifs, à Paris.

LE DÉCOR ET L'ASSIETTE, NOUVEAU COUPLE GAGNANT

Par Guillaume Bregeras - Photographe : Raphaël Dautigny

Du restaurant étoilé au bistrot, les chefs soignent la décoration. Certains privilégient des signatures de renom, d'autres de nouvelles. Objectif, créer une expérience globale où chaque détail doit être inoubliable.

Un rapide coup d'œil vers le plafond : la lumière orangée est chaude, enveloppante. La main caresse une table protéiforme en cuir ; les contours du jardin se dessinent sagement un peu plus loin derrière les grandes baies vitrées. L'expérience est lente, sensuelle. Et pourtant, elle ne fait que démarrer. Attablé dans le sanctuaire de *La Grenouillère*, c'est pour la cuisine d'Alexandre Gauthier que l'on vient à La Madeleine-sous-Montreuil. Pourtant, cette table étoilée ne serait pas autant prisée sans son décor signé Patrick Bouchain, architecte tout aussi décalé que le propriétaire de ce lieu totalement repensé en 2009.

Depuis, plus un restaurant n'ouvre sans que l'écrin ne tente de refléter l'assiette. D'ici à la fin de l'année, les projets se bousculent, à Paris principalement. Thierry Marx et Jean-Michel Wilmotte s'associent pour une brasserie gare du Nord ; Akrame Benallal et Noé Duchaufour Lawrance s'entendent pour la reprise du *Devez*, avenue George-V à Paris ; Olivier Marty et Karl Fournier de Studio Ko – l'un des cabinets d'architectes les plus prisés du moment – ont été sollicités par la restauratrice Isabelle Saglio et le chef Mathieu Pacaud pour la refonte de l'emblématique *Le Divellec*, sur l'esplanade des Invalides – l'adresse où François Mitterrand fut pour la première fois surpris avec Mazarine.

À chaque fois, la même ambition, créer une expérience sensorielle globale. *« L'époque a changé*, analyse le chef Akrame Benallal. *Nous ne sommes plus comme jadis une étape gastronomique, les gens ne font plus un détour pour venir à nous. Il faut leur proposer un moment unique, où tout est cohérent. »* Même constat de l'autre côté de la barrière, chez Joseph Dirand, l'architecte d'intérieur que s'arrache les lieux les plus « hype » – qui a notamment signé *Monsieur Bleu*, au Palais de Tokyo, et *Loulou*, au musée des Arts décoratifs – : *« Le restaurant est un tout. On ne peut plus détacher le décor de l'assiette. »*

Assiette et décor, le diptyque est encore récent dans l'histoire de la gastronomie française et émerge au tournant des années 80, avec les tenants de la nouvelle cuisine. *« C'est le « Jamin » de Joël Robuchon, rue de Longchamp à Paris, qui fut le premier à tisser ce lien avec ses artefacts japonisants »*, explique Nicolas Chatenier, expert gastronomique. Dans la foulée, Slavik signe le *Jules Verne* au deuxième étage de la tour Eiffel dans une ambiance sombre qui laisse vibrer le paysage extérieur. Puis, arrive une génération de chefs emmenée par Olivier Roellinger et Marc Veyrat qui veulent décliner leur identité régionale.

Mais c'est Pierre Gagnaire qui bâtit avec l'argentin Marcelo Joulia *« le premier restaurant lifestyle »*, selon Nicolas Chatenier. En parallèle, Guy Savoy innove aussi, en introduisant des œuvres d'art dans son restaurant.

LE BOIS SANS FEUILLE (MARS 2017)
Le décor Entre le manoir et les granges, la salle se révèle à la lumière du bois protégé par un chêne centenaire.
L'assiette Au gré des saisons et des produits proposés par les meilleurs producteurs locaux.
Ne pas rater Le plat de chataîgnes, truffes, beurre salé (uniquement en hiver).
Ouches (42155). www.troisgros.fr

César Troisgros (le fils), Patrick Bouchain (l'architecte), Michel et Marie-Pierre Troigros, sur le chantier du restaurant.

RAPHAEL DAUTIGNY POUR LES ECHOS WEEK-END

Un mouvement qu'il initie dès la fin des années 80 rue Troyon, à Paris, puis en 2015 à la Monnaie de Paris, où 90% des pièces exposées proviennent de la collection de François Pinault : « *J'ai besoin de cet environnement, ce sont des repères d'espace* », estime le chef qui avait confié la refonte de son nouveau lieu à Jean-Michel Wilmotte. Les années 90 sont l'époque des premiers gestes architecturaux fous. À l'image du *Suquet* de Michel Bras, posé par Éric Raffy et Philippe Villeroux sur le pli d'une colline de l'Aubrac comme une soucoupe volante. Les projets sont alors peu nombreux et se limitent aux chefs reconnus. Il faudra attendre la fin des années 2000 et l'avènement du Danois René Redzepi et de son *Noma* à Copenhague. Il impose alors un style décoratif plus direct, simple et brut, moins coûteux, dont les plus jeunes chefs pourront s'inspirer.

MATÉRIAUX FRAIS

Par essence, ce que produisent les cuisiniers, est éphémère. Ce qui les pousse encore davantage à s'attacher au lieu où ils officient. Et tous accordent une attention particulière aux matériaux. Comme pour les produits utilisés en cuisine, ils exigent l'excellence. Lorsque Christophe Hey reprend le bar PMU de Montivault, près de Chambord, pour y installer sa table gastronomique, il insiste pour que soient mis en valeur le bois, la pierre et le métal, trois matériaux clés dans l'histoire de la Loire. Lorsque Patrick Jouin fait tomber les nappes du *Plaza Athénée*, où officie Alain Ducasse, c'est qu'il considère son travail comme « *avant-tout physique. On enlève les nappes pour permettre aux convives de toucher le bois des tables, comme une mise en bouche* ». Parfois, le choix des matières s'explique par l'histoire, comme chez *Loulou*, où Joseph Dirand a voulu retranscrire l'élégance de l'architecte Carlo Mollino en choisissant des marbres de toute beauté. Le marbre, comme d'autres matériaux nobles, est pourtant à utiliser avec beaucoup de retenue pour Patrick Jouin, qui entend « *s'adresser tout autant à l'esthète qui a vécu mille choses qu'aux plus timides pour qu'ils s'y sentent bien* ». Autre hit du moment, le laiton, que l'on retrouve à nombreux endroits. Il se perche aussi bien dans les appliques que les suspensions ou au pied d'un bar. Au *Divellec*, « *c'est un fil conducteur que l'on retrouve dans toutes les pièces et que l'on décline sous plusieurs formes* », détaille Isabelle Saglio, du groupe Costes.

H
Le décor Une bulle gastronomique pensée comme un salon parisien, raffiné et racé.
L'assiette Des produits de saison mis en scène comme des tableaux d'art contemporain.
Ne pas rater Lieu avec émulsion beurre noisette, poire et topinambour.
Menus à partir de 30 €. 13, rue Jean Beausire, 75004 Paris. www.restauranth.com

Le duo du *H* : Caroline Tissier, la décoratrice, et Hubert Duchenne, le chef.

Ils sont nombreux désormais à vouloir imposer une identité visuelle plus forte et en adéquation avec leur cuisine. Hubert Duchenne avec *Restaurant H*, Toshitaka Omiya avec *Alliance*, Simone Tondo avec *Tondo*… Les récentes ouvertures parisiennes de la nouvelle vague de chefs ne laissent aucun détail au hasard. Caroline Tissier est l'une des décoratrices d'intérieur en vue qui les accompagnent : *« Il y a tellement de bons chefs aujourd'hui… Leur lieu doit les aider à se démarquer et surtout, donner envie au client de revenir. La compétition est rude. Ainsi, en ouvrant « Maloka », le chef Raphaël Rego a attiré les restaurateurs de la rue de la Tour-d'Auvergne à Paris, qui lui piquent déjà des idées… »* Avec des budgets plus serrés que ses aînés, la génération montante doit aussi faire face à des contraintes techniques difficiles à contourner. *« À Paris, il y a toujours des problèmes pour effectuer des travaux »*, confie Caroline Tissier. Le plus souvent pour des questions d'accords de copropriété ou de la mairie de Paris. Pour imposer une grande baie vitrée en façade d'immeuble haussmannien comme l'a fait *Alliance*, il faut savoir jouer de ses relations avec les urbanistes de la ville. Idem pour la future rôtisserie de Jean-François Piège, soumise à des normes techniques drastiques qui influencent son agencement.

Souvent, les lieux sont classés et les architectes décorateurs deviennent orfèvres. Il en est ainsi pour *Loulou*, dont la terrasse se situe dans les jardins des Tuileries, dans l'enveloppe architecturale du Louvre. Gilles Malafosse, propriétaire des lieux, ouverts au printemps 2016, se souvient : *« Nous avons imaginé le décor avec Joseph Dirand, en montrant tous les éléments au chef Benoît Dargère pour qu'il puisse construire sa carte en conséquence. Mais nous nous sommes parfois confrontés à des freins administratifs pesants qui auraient pu remettre en cause le projet. »*

Les risques, calculés, sont réels, comme en témoigne le chantier en cours du futur restaurant gastronomique de Michel Troisgros, à Ouches. Plusieurs millions d'euros sont investis et trois ans de travaux seront nécessaires pour déménager de quelques kilomètres ce monument de la gastronomie après les quatre-vingt années passées face à la gare de Roanne. Un projet conçu par Patrick Bouchain : *« Le mouvement architectural moderne a perdu sa fonction principale qui est la protection et l'accueil : j'essaie de la retrouver ici »*, glisse sobrement celui que de nombreux chefs courtisent en coulisse. Au centre de son projet, une salle de restaurant entièrement ouverte sur un sous-bois, abritée par un chêne centenaire. *« Les poteaux vrillés de la salle symbolisent tous ces arbres »*, détaille Marie-Pierre Troisgros, la femme du restaurateur, qui suit le chantier pas à pas. Sa première source d'inspiration pour imaginer l'ambiance du restaurant *Le Bois sans feuille* ? Une toile de Magritte : *Blanc-seing*. L'architecte veut casser les codes du trois-étoiles traditionnel. Il a ainsi chiné du papier au Népal pour les futures nappes. *« Nous sommes toujours en phase de test sur ce point »*, tempère Marie-Pierre Troisgros qui dévoile ici toute la

☛

Le trio du *Loulou* : Joseph Dirand, l'architecte, Gilles Malafosse, le propriétaire, et Benoît Dargère, le chef.

LOULOU
Le décor Trois salles inspirées de la villa turinoise de Carlo Mollino, avec jeux de marbre, rotin, velours et des décors muraux entêtants.
L'assiette Le meilleur de l'Italie. Des produits simples de grande qualité habillement assaisonnés.
Ne pas rater Thon en panure de noisettes-coriandre, concombre à la menthe fraîche.
Menus à partir de 30 €. 107, rue de Rivoli, 75001 Paris. www.loulou-paris.com

RAPHAEL DAUTIGNY POUR LES ECHOS WEEK-END

LES HARMONIES GAGNANTES : LA SÉLECTION DES ECHOS WEEK-END

GUY SAVOY
Le décor Un écrin noir et blanc majestueux qui raisonne avec la Monnaie de Paris **(photo)**.
L'assiette Les meilleurs produits imaginables sublimés et d'une apparente simplicité.
Ne pas rater La soupe d'artichaut truffe noire et parmesan.
Menus à partir de 385 €. 11, quai de Conti, 75006 Paris. www.guysavoy.com

LA GRENOUILLÈRE
Le décor Ambiance tamisée et brute rythmée par la cuisine ouverte, aussi grande que la salle.
L'assiette Produits issus du terroir revus chaque jour avec la radicalité et la poésie de son chef.
Ne pas rater La bulle d'oseille, sphère de sucre contenant une crème glacée.
Menus à partir de 85 €. 19, rue de la Grenouillère, 62170 La Madelaine-sous-Montreuil. www.lagrenouillere.fr

AKRAME
Le décor Comme dans une maison de famille, chic, rythmée par des portraits d'artistes.
L'assiette Des plats qui évoluent plus vite que les saisons, aux goûts qui frappent les sens.
Ne pas rater Riz de veau croustillant aux coques et sésame noir.
Menus à partir de 60 €. 7, rue Tronchet, 75008 Paris. www.akrame.com

L'ALLIANCE
Le décor Installée entre deux baies vitrées (cuisine et rue), la salle se part de matériaux clairs et traités au cordeau.
L'assiette Des produits nouveaux tous les jours associés à des accompagnements et de jus d'une folle justesse.
Ne pas rater Poularde de Culoiseau, artichaut, algue, maïs et sarrasin.
Menus à partir de 39 €.
5, rue de Poissy, 75005 Paris.
www.restaurant-alliance.fr

ORE (Alain Ducasse)
Le décor Les salons restaurés de l'aile Dufour du château de Versailles.
L'assiette Les classiques de la cuisine française, le midi, et des dîners uniques pour manger *« comme au temps des rois »*.
Ne pas rater Le turbot vapeur avec hollandaise truffée.
Tarifs non disponibles.
Versailles. www.ducasse-chateauversailles.com

LA CHASSAGNETTE
Le décor Simplissime, mais tellement juste. Une tonnelle en paille et des banquets qui se confondent à la nature ambiante **(photo)**.

L'assiette Les produits viennent d'un rayon de 200 mètres et imposent un renouvellement quotidien.
Ne pas rater Pigeon laqué des Costières, aubergine et figue.
Menus à partir de 95 €. Route du Sambuc, 13200 Arles. www.chassagnette.fr

BRASSERIE THOUMIEUX
Le décor Velours rouges, drapés blancs, suspensions en opaline, moulures et miroirs habillement associés **(photo ci-dessus)**.
L'assiette Plats historiques du terroir français snackés, rôtis ou grillés avec une parfaite justesse.
Ne pas rater La salade de homard tiède avec fenouil et verveine.
Menus à partir de 22 €. 79, rue Saint-Dominique, 75007 Paris. www.thoumieux.fr

LA MAISON D'À CÔTÉ
Le décor Blanc, bleu, jaune. Les dominantes de la salle protègent un espace de travail pourtant visible de tous.
L'assiette Des produits locaux travaillés autour de compositions végétales et florales raffinées.
Ne pas rater Le fromage de chèvre frais revisité.
Menus à partir de 42 €.
25, rue de Chambord, 41350 Monttivault.
www.lamaisondacote.fr

complexité et le fébrile équilibre d'une relation entre un chef et un architecte décorateur. Pour sa part, Caroline Tissier considère devoir rester en retrait du cuisinier : *« Je dois comprendre ce que le chef attend pour éviter de m'éloigner de son univers. La relation de confiance est ce qu'il y a de plus important. »* Patrick Bouchain, qui fréquente assidûment les bonnes tables avec ses enfants, commente simplement : *« En France, il y a encore beaucoup de sur-architecture. »* Quand Akrame Benallal insiste sur l'imprédictibilité du résultat : *« L'équilibre est ténu. Il faut que les yeux soient rivés sur l'assiette pour qu'une décoration trop forte ne la fasse pas disparaître. Mais il ne faut pas pour autant passer à côté du cadre… Avec la génération Snapchat, en un coup d'œil et quelques photos partagées, un endroit peut être démoli… »*

L'enjeu est tel que la relation est souvent délicate. C'est que les ego montent souvent très haut des deux côtés. Et le nombre de clashs entre les deux professions ne se compte plus. Mais, discrétion oblige, les uns et les autres préfèrent s'arrêter sur les rencontres *« fortes »* et *« réelles »*, comme si les autres, devaient rester confinées aux arrière-cuisines. Nicolas Chatenier prévient d'emblée : *« Si un chef recherche une signature, un nom de l'architecture, cela peut être très dangereux pour l'équilibre de son restaurant. »* Le hasard reste finalement le meilleur moyen de rencontre de ces univers. Ainsi, on apprend qu'il a fallu tout un repas à Guy Savoy pour comprendre qu'il conversait avec Jean-Michel Wilmotte lors d'un dîner à Édimbourg après un match de rugby du Tournoi des six nations. Ou encore que Patrick Bouchain a rencontré Alexandre Gauthier en traçant un cercle au compas sur une carte autour de Calais, où il travaillait pour dénicher un jeune chef. Il se rappelle alors *« d'un coup de foudre »* et d'un point commun, l'amour pour l'acte de cuisiner, *« un assemblage, comme en architecture. Un acte d'abandon aussi, préparatoire à une relation intime »*. Une relation qui démarre souvent là où l'on ne l'attend pas, comme le résume Joseph Dirand : *« Mes premiers gestes sont des mots. Puis viennent les images. »* Auxquelles il ne reste plus aux chefs qu'à ajouter le goût. ●

Plus d'infos sur *www.lesechos.fr/we*

LAURENCE MOUTON LAURENT DUPONT ALBAN COUTURIER