

LA ROTONDE EST DANS LA PLACE

THE ROTONDE IS IN DA SQUARE!

Les badauds du bassin de la Villette auront désormais leur quartier général. Calé sur la place Stalingrad dans le nord-est parisien, La Rotonde est le nouveau pôle d'attraction de ce coin-là de la capitale. Plus complet qu'un terrain multisports en EPS, le bâtiment historique s'est fait chatouillé les fondations pour une (ré)ouverture à la dernière rentrée des classes. Le chef Gilles Choukroun a pensé l'offre culinaire du lieu et nous raconte sa Rotonde.

The wanderers of the La Vilette basin have now found their spot. Located on Stalingrad Square in the north-east of Paris, the Rotonde is the new attraction in that part of the capital. Better equipped than your average PE multi-sports complex, the foundations of this historical building were sprung into life last September when the building reopened its doors. Chef Gilles Choukroun conceived the culinary concept for this place and is here to tell us all about his own Rotonde...

JP - Photos : Terry Morris - Trad : Céline Sutton



La Place Stalingrad en plein cœur du 19ème à Paris, c'est plutôt un challenge non ? Vous avez l'espace d'une réponse pour nous vanter les mérites du quartier. Go !

La place Stalingrad est un espace en pleine mutation. Cette place n'a plus du tout le même visage qu'il y a dix ou quinze ans. Lorsque l'on prend un verre sur la terrasse de la Rotonde, la vue imprenable sur le canal de l'Ourcq donne une impression de bord de mer. D'ailleurs les Marennes D'Oléron seront à l'honneur chaque Samedi à la Rotonde pour cette saison d'hiver et d'autres animations culinaires sont à venir suivant les saisons.

Pourquoi avoir accepté ce projet ?

Lorsque Romain Viennois, Directeur Général de la Rotonde, est venu me voir il y a deux ans, j'ai été séduit par deux choses : la première a été l'aspect populaire du projet. Situé dans le 19ème arrondissement, avec toute la mixité que cela suppose, j'ai tout de suite pensé que ma cuisine y avait sa place; d'autre part, natif d'Argenteuil (Val d'Oise), c'était une façon de revivre des ambiances qui ne m'étaient pas inconnues... Le second aspect, est celui du lieu en lui-même ; imaginer et travailler sur un vrai « lieu de vie », avec toutes les offres de restaura-

Stalingrad Square is located in the heart of the 19th in Paris, that's quite a challenge, right? You've got one chance to sell this area to us. Go!

Stalingrad Square is an ever-changing location. This square has a completely different face to 10 or 15 years ago. Today, as you're sipping a drink on the terrace of the Rotonde, the clear view of the Ourcq Canal gives it a seaside atmosphere. Actually, every Saturday at the Rotonde, during the winter season, we'll be serving Marennes-Oléron oysters. We are also planning other culinary events in line with different seasons.

What made you take on this project?

When CEO of La Rotonde Romain Viennois came to me 2 years ago, I was intrigued by 2 things: Firstly, I liked the grassroots aspect of the project. Being in the 19th with all its multiculturalism, I immediately thought my way of cooking would lend itself to this place. I was also born in Argenteuil (in the Val d'Oise), this would enable me to go back to a familiar kind of atmosphere. The second thing, was the place itself. Being able to be creative and work in a "living environment" with all the various types of food on offer and, on top of that, focusing just as much on the importance of music and art. It's a fully creative environment



rations différentes que l'on propose, mais avec la même importance apportée à la programmation musicale et artistique. Un lieu créatif dans son ensemble.

Justement, quelles sont toutes les possibilités que propose cet espace ?

La Rotonde dispose de 7 salons qui permettent d'accueillir autant d'événement privé et professionnel, et aussi des événements grand public tel que les émissions de Radio Nova en direct, le Fashion Brunch (chaque premier dimanche du mois), les Free Troc party ou encore l'exposition éphémère d'artiste du quartier ou d'ailleurs (association La Source, Professeur Kouro). Le 1er étage dispose d'un balcon et est composé de 3 salons qui communiquent entre eux. Ils peuvent être privatisés ensemble ou séparément pour des réunions, ou encore des dîners entre amis. L'entresol est un étage cosy et convivial. De gros canapés, vous y attendent pour une soirée entre potes ou copines avec les animations de votre choix : karaoké, match de rugby ou un Tea time entre filles par exemple.

LE MENU : 1/3 CUISINE DE BRASSERIE,

2/3 PLUS CRÉATIF

Bon alors, qu'est-ce qu'on mange à la Rotonde ?

La cuisine de La Rotonde, réalisée par Olivier Jégousse au quotidien, fait un vrai clin d'œil à la cuisine de brasserie pour un tiers de la carte ; nous prenons plaisir à proposer des escargots au beurre d'herbes, du pâté en croûte, de la salade de pommes de terre et du céleri rémoulade par exemple. Les deux autres tiers ont une vision plus créative, plus actuelle : ongle de veau et miso à la mangue, canette rôtie et betterave / vinaigre, mi-cuit chocolat au piment d'Espelette et fleur d'orange. Sur notre première carte, je n'ai pas résisté à cuisiner une tomate farcie, c'est pour moi un plat complet : gourmand, riche en goûts, une chair de tomate ferme et juteuse à la fois. Et certainement bientôt, mon dessert favori : les profiteroles au chocolat. Des choux juste sortis du four, un grand chocolat du Brésil fondu et chaud, et une glace à la gousse de vanille de Tahiti très peu sucrée !

L'atrium est le cœur du lieu, comment avez-vous pensé son utilisation ?

L'Atrium est effectivement le cœur de la Rotonde. Ses multiples facettes reflètent l'énergie du lieu. Les tables modulables du centre ont été créées spécialement pour le lieu. Elles peuvent servir de tables hautes, de scènes, de gradins, tout ceci afin de répondre à toutes utilisations imaginables ou non. Ce lieu magique hérité d'un architecte utopique : Claude Nicolas Ledoux, invite à l'imagination et à la créativité que l'on retrouve dans les assiettes et dans la programmation culturelle.

Un repas à la Rotonde, c'est pour quel type de budget ?

Entre Le Bar du Coin qui propose des salades, de gros sandwichs préparés « minutes », des gourmandises « Maison » à petits prix; la Brasserie qui propose des plats comme le Tartare de Bœuf façon Rotonde à 15€ ou encore les noix de Saint Jacques Poêlées et son Espuma de beurre blanc à 23€ à la carte et le midi, les formules sont à 19€ pour entrée/plat ou plat/dessert, et 29€ pour le menu complet. Nous avons aussi un buffet pantagruélique pour le « brunch » dominical à 35€ boissons chaudes et soft comprises.

La Rotonde au final, c'est pour qui ?

« A chacun sa Rotonde » est l'une des phrases qui nous guide chaque jour.

Speaking of which, what are the options available at this place?

The Rotonde has 7 rooms that enable us to accommodate private and professional functions. Events with broad audiences are also welcome; we have hosted Radio Nova shows, the Fashion Brunch (every first Sunday of the month), the Free Troc parties and one-off exhibitions for local and non-local artists (La Source association, Professor Kouro). There is a balcony and 3 interconnecting rooms on the first floor. They can be booked together or individually for meetings or a dinner with friends. The mezzanine is a cosy and sociable floor. You'll find large sofas there, ideal for a guy or girl's night out and you can also choose your own entertainment: Karaoke, a game of rugby or a cup of tea with the girls, for example.

THE MENU: 1/3 BRASSERIE FOOD, 2/3

CREATIVE AND CONTEMPORARY

So what's on the menu at the Rotonde?

The Rotonde food, cooked daily by Olivier Jégousse, is inspired in part by brasserie food. That's about a third of our menu. It's a real treat for us to be able to offer snails in herb butter, pâté in a crust or potato salad and celery remoulade, for example. The other two thirds of the menu are more on the creative and contemporary side: Veal with mango miso, roasted duckling with beetroot and vinegar, chocolate fondant cake made with Espelette pepper and orange-blossom water. On our first menu, I couldn't resist, I had to add stuffed tomatoes, it's just a full-rounded meal: Moreish, lasty with firm and juicy tomato flesh. I am sure that very soon we'll have my favourite dessert: chocolate profiteroles with choux straight from the oven, melted high-quality Brazilian chocolate and some slightly sweet Tahitian vanilla ice-cream.

The Atrium is at the heart of the premises, how did you want to use the space?

The Atrium is indeed the heart of the Rotonde. Its multiple facets mirror the energy in there. The adjustable tables in the centre were created specifically for this room. They can be used as bar tables, as a stage, as stands, basically they can adapt to all imaginable requests. This magical place was inherited from a utopian architect, Claude Nicolas Ledoux, and calls upon one's imagination and creativity. This is reflected in the food we serve and in our cultural events.

What sort of budget are you looking at for a meal at the Rotonde?

The Bar du Coin (the bar round the corner) has salads, big sandwiches that are made in minutes and homemade treats which are all cheap, the Brasserie has dishes like "Steak Tartare the Rotonde way" for 15€ or scallops served with beurre-blanc foam for 23€. For lunch, we have a 2 course set menu for 19€ (starter and main or main and dessert) or a 3 course set menu for 29€. We also have a pantagruélian buffet for Sunday brunch at 35€ including hot and soft drinks.

So, to wrap things up, who is the Rotonde for?

"There's a Rotonde for each and every one of us" is the motto that guides us every day.

