

La Rotonde de Stalingrad reco

Depuis le mois d'août, la Rotonde, bâtiment historique conçu par l'architecte Nicolas Ledoux en 1788, place de Stalingrad (Paris 19^e), a fait peau neuve. Ce lieu multiple propose une offre de restauration variée supervisée par Gilles Choukroun et une programmation culturelle ouverte et populaire.

Depuis quelques temps, les habitués de la place de Stalingrad, située dans l'est parisien, ont vu leur quartier se transformer avec l'implantation de cinémas et la multiplication de cafés branchés. Mais la Rotonde de la Villette n'avait plus de réelle activité. Depuis août dernier, l'ancienne barrière d'octroi s'est transformée en un lieu de vie, grâce à un projet d'envergure mené avec plusieurs partenaires. Elle se veut une «brasserie festive et

créative». La société Cofitem-Cofimur a remporté l'appel d'offres de la Mairie de Paris pour l'exploitation et la rénovation de ce monument historique. Déjà implantée dans le 19^e arrondissement avec un hôtel sur le bassin de la Villette, elle a investi 7 M € pour la refonte du lieu et les aménagements. Pour répondre au cahier des charges qui stipulait «un lieu de restauration ouvert avec et pour tous les acteurs du 19^e», elle s'est adjoint les compétences du groupe

Beds and Bars (dix-huit auberges de jeunesse en Europe sous l'enseigne St Christopher's). Romain Viennois, qui a travaillé à l'implantation du groupe en France, a rejoint le projet en tant que directeur général de la Rotonde. Dans ce tour de table bien ficelé, il ne manquait qu'un spécialiste de la restauration. Gilles Choukroun, à la tête du restaurant MBC, rue du Débarcadère (Paris 17^e), a été choisi comme conseiller pour réaliser l'ensemble de la mise en place de la restauration.

Un lieu transformable

Occupée par la Commission du Vieux Paris jusqu'en 2004, la Rotonde est un monument classé. Il a donc fallu beaucoup de patience et de persévérance aux intervenants. L'agence d'architectes Holmes design, en charge du projet, a réalisé trois ans d'études techniques afin d'optimiser les solutions. Elle a créé des gaines et des structures cachées derrière les pierres et un mobilier design modulable qui s'adapte en fonction de l'usage recherché (gradins ou podiums pour des conférences ou des concerts).

Le site propose aussi plusieurs lieux de restauration. Dès la fin 2009, Romain Viennois et Gilles Choukroun ont réfléchi à l'organisation des espaces. «L'idée était de toucher toutes les clientèles du 19^e grâce à une approche



Photos Terry Morris

«La Rotonde vit toute la journée avec une offre adaptée à toutes les clientèles du 19^e arrondissement.»

Gilles Choukroun, chef conseil

7 M€

INVESTIS DANS LE PROJET PAR COFITEM-COFIMUR

1 700 M² DE SUPERFICIE, 130 PLACES ASSISES

28 € DE TICKET MOYEN À LA BRASSERIE AU DÉJEUNER ET 35 € LE SOIR

LE RESTAURANT DU MOIS

Investie en brasserie festive



Le Bar du Coin propose des sandwiches copieux, un bar à salades composées devant le client, des soupes et des hot dogs à la new-yorkaise.

abordable en termes de goût et de prix», souligne le chef conseil. Dans la salle centrale, dite Atrium, les tables et chaises hautes se mélangent à une mise en place classique et la cuisine ouverte dispose d'une baie vitrée.

«C'est une passerelle entre une cuisine de brasserie classique, avec pâté en croûte et escargots, et une cuisine plus créative, avec crème brûlée de foie gras aux cacahuètes», précise Gilles Choukroun. S'il a travaillé au positionnement de la

Olivier Jegousse (ci-dessous) réalise une cuisine de brasserie inventive orchestrée par le chef conseil Gilles Choukroun (p.22).

carte et à la détermination des équipes en salle et en cuisine, c'est Olivier Jegousse (Pavillon Ledoyen, Maison Prunier, Apicius) qui réalise les plats au quotidien. Au choix, sept entrées, sept plats, sept desserts, avec une formule déjeuner à 19 € ou à 24 €. Le Bar du Coin, qui jouxte la brasserie, est ouvert de 8 heures à la nuit tombée, avec une offre adaptée à chaque moment de la journée. Le petit déjeuner est servi jusqu'à 11 heu-

res, puis le client dispose d'une restauration rapide de qualité, à consommer sur place, en terrasse ou à emporter. De 17 heures à 22 h 30, le lieu se transforme en bar à tapas avec des plateaux à partager. Plus tard, il fait place à une ambiance lounge, avec dégustation de cocktails.

Depuis septembre, la Rotonde a mis en place un brunch en formule buffet à 35 € le dimanche. À l'étage, six salons de 33 m² sont privatisables et modulables. Le long corridor extérieur offre une superbe perspective sur le bassin de la Villette. Dès le printemps, la terrasse sera aménagée en conséquence. Pour que tout le monde puisse trouver sa place. ●

Précision

Dans notre numéro de novembre, nous écrivions, dans l'article intitulé «Les Chevaux de Marly en course pour une étoile», qu'Edward Cristaudo «puisait ses influences classiques auprès de Manuel Martinez, chef du Louis XIII, à Monaco.» Il s'agit en réalité du Relais Louis XIII, à Paris.

