

Tendances Concepts

RESTAURATION

Le Grand Café de l'Univers à Saint-Quentin



Trônant au plafond de l'Univers, le vitrail central a été le point de départ du projet de rénovation.

Rénovation *soignée*, sans extravagance

Cela fait 116 ans que ce lieu, situé au cœur de Saint-Quentin, est un café ou un restaurant. Même s'il était toujours bien fréquenté, il a subi cette année une rénovation complète voulue par le propriétaire... et fortement appréciée par les responsables, employés et clients. Quatre mois de travaux ont donné un nouveau cachet à cette brasserie traditionnelle, avec pour thème « Voyage dans l'univers des styles ». Retour sur une métamorphose et zoom sur ses conséquences. **Par Anthony Thiriet**

Ouvert en 1897, Le Grand Café de l'Univers est une institution sur la Place de l'Hôtel de Ville de Saint-Quentin. Les derniers travaux de rénovation dataient d'une quinzaine d'années. « L'établissement était conservé, mais un peu vieillot... Les tables étaient trop petites et serrées, et l'agencement général n'était pas très agréable », lance Maxence Depierre, corespon-

sable des lieux avec Didier Delaporte. Le patron et ces deux responsables ont souhaité « redonner de l'espace », « permettre aux clients d'être mieux installés » et « redynamiser l'établissement ». Quatre mois de travaux, de mi-janvier à mi-mai dernier, ont offert une nouvelle jeunesse à cette brasserie. Tout a été refait, « de la cave au grenier, façade comprise ». Si le chantier a été si rapide, c'est qu'il avait été bien préparé

en amont. « Le propriétaire des lieux a mis les moyens pour obtenir de la qualité. Rien n'a été fait de façon superficielle, tout a été conçu pour durer. C'est important ! » précise Maxence Depierre.

Le bon déroulement du chantier est aussi le résultat d'une parfaite collaboration entre les responsables, le concepteur, la décoratrice d'intérieur et les entreprises. « Le seul cahier des charges que nous avons reçu,

c'était de créer un lieu qui plaise à la population de Saint-Quentin », sourient ensemble Claudie Michel, décoratrice, et Daniel Goemaere, concepteur chez Elixir. Cela n'a cependant pas été une mince affaire. « Un concept trop extravagant n'aurait pas plu, il n'aurait pas connu l'adhésion des Saint-Quentinois. » Il fallait, d'autre part, faire différent de ce qui existait déjà.

La ville de Saint-Quentin étant très Art Déco, c'est l'un des thèmes qui a été retenu. « Pour rénover cette grande brasserie du centre-ville, nous avons souhaité faire un clin d'œil à son architecture. » Le projet a également dû se construire autour d'un élément : un imposant et splendide vitrail présent au plafond de l'établissement. Atypique, il est très coloré et classé Art Déco. « Nous devons et voulions le conserver. Il a été le point de départ de notre réflexion. »

Trois atmosphères liées à trois courants artistiques

Claudie Michel s'est inspirée de cette œuvre pour le choix des couleurs. « *J'en ai retenu trois. Je les ai mélangées pour la partie Art Nouveau et j'ai sorti l'orange pour l'Art Déco et le prune pour le baroque.* » C'est donc en trois espaces, représentant trois courants artistiques, que l'Univers a été repensé.

L'Art Nouveau se retrouve d'un côté de la grande salle du rez-de-chaussée, avec un décor assez chargé en motifs animaliers et végétaux et comprenant des tissus rayés. L'espace Art Déco, en face, présente un cadre plus épuré et des banquettes sur-mesure imprimées de figures géométriques. « *Nous avons joué autour de ces deux thèmes, sans exagérer. Si on avait suivi les styles à la lettre, on n'aurait pas obtenu une harmonie générale* », précise Claudie Michel.

À l'arrière, le baroque prédomine dans le coin lounge, aux tons plus foncés. « *Cet espace sous l'escalier s'y prêtait bien. Avant la rénovation, personne ne voulait s'y installer car il était trop fermé. Un mur a été abattu, ce qui le rend plus agréable.* » Des sièges confortables ont été disposés et deux hauteurs de tables et d'assises sont proposées aux clients, qui apprécient de plus en plus ce coin de détente ou de tranquillité.

Un chemin de cercles pour inviter au voyage

De la porte d'entrée à l'escalier du fond, un chemin tracé de cercles permet de démarquer les trois univers. « *Il représente aussi*



La brasserie l'Univers a été réorganisée en plusieurs espaces dédiés à des courants artistiques. Sur la photo de gauche on retrouve l'Art Déco et l'Art Nouveau, sur celle de droite, un style baroque.

le voyage que nous proposons à travers trois mouvements artistiques qui se sont suivis. » Partout dans l'établissement, les bois ont été supprimés et les balustrades ont été recrées sur-mesure par un artiste ferronnier.

« *On n'imaginait pas vraiment ce que ça allait donner. C'est difficile de se projeter dans une nouvelle organisation lorsqu'on a travaillé sur place pendant 3 ans* », affirme Maxence Depierre, qui a suivi l'évolution du chantier. « *Nous commençons à voir à quoi ça allait ressembler au cours des deux dernières semaines. Certains éléments nous chagrinaient et nous avons hésité à les modifier, mais nous nous sommes dit qu'il était préférable de rester sur notre premier choix pour éviter de perturber l'équilibre du lieu.* » Ils ont donc attendu le résultat final... et n'ont pas été déçus.

Des clients et employés ravis du résultat

« *Nous sommes entièrement satisfaits. Il n'y a pas un endroit que je n'aime pas ou un détail qui me gêne.* » Quid de l'appréciation de la clientèle ? « *Elle est ravie ! Nous avons même assisté au retour de certains clients qui nous ont avoué nous avoir délaissés à cause du cadre* », se réjouit Maxence Depierre. Les employés sont eux-aussi satisfaits par cette rénovation. Daniel Goemaere s'est « *acharné* » pour rendre l'établissement plus agréable aussi pour ceux qui y travaillent : « *Les projets de rénovation de restaurants oublient souvent de se pencher sur le quotidien des employés. C'est pour-*



Chemin de cercles au rez-de-chaussée, balustrades rénovées... le cadre du Grand Café de l'Univers a été entièrement repensé.

tant primordial. Il faut éviter de leur faire faire des pas inutiles. Notre objectif, en tant que concepteur, est aussi d'apporter une technicité permettant de créer un lieu à la fois esthétique et pratique. »

Pour Maxence Depierre, c'est quasiment un nouvel établissement. « *Nous avons dû adopter de nouvelles façons de travailler. Mais, d'une manière générale, tout le monde se sent mieux car tout est bien pensé et mieux organisé qu'avant.* » Le bar a été déplacé (voir page suivante) et, derrière lui, le travail des 5 employés de cuisine, entièrement réaménagée, est dorénavant visible par les clients.



L'équipe du Grand Café de l'Univers est tout aussi satisfaite que les clients par la rénovation de l'établissement.

Une carte de brasserie des plus traditionnelles

La carte de l'Univers n'a pas connu la même révolution que le décor. L'établissement continue de proposer des plats de brasserie traditionnelle française, préparés avec des produits frais. « Nous ne sommes pas nombreux à proposer du frais à Saint-Quentin », précise Maxence Depierre, qui se fournit via un commissionnaire se rendant au marché de Rungis. « Il apporte de bons produits locaux. Ce sont surtout les plats classiques qui plaisent : la tête de veau sauce gribiche est un exemple de plat que les restaurants ne font plus, qu'il est difficile de faire chez soi, et dont les clients raffolent. »

La coresponsable de l'Univers cite aussi le ris de veau, la tête de veau et le foie de veau. « Tout cela, c'est du succès assuré ! Ce n'est pas nécessaire de revisiter les

plats, les recettes traditionnelles font un tabac ! » La carte a tout de même été améliorée. « Nous servons de beaux produits comme des risottos de Saint-Jacques. » Des efforts ont été également faits sur la présentation des plats, avec entre autres une vaisselle plus moderne. Les sets de table sur mesure et les sous bocks font un clin d'œil au cadre et à la carte. « Les détails comptent, les clients y font attention ! » poursuit Maxence Depierre.

Une offre variée en service non-stop

Ce que la clientèle apprécie, c'est la variété de l'offre, qui va des nombreux plats aux solutions snacking comme le croque-monsieur. « Un même client peut venir chez nous toute la semaine en mangeant chaque jour un repas différent. » Les prix n'ont pas évolué, le ticket moyen étant de

22 € au déjeuner (formule tout compris à 19,90 €) et 30 € en soirée. « Les clients se font davantage plaisir le soir. Nous leur proposons de partager une flammekueche ou une pizza pour l'apéritif. Cela fonctionne bien et c'est plus sympathique que des cacahuètes. »

L'établissement accueille quelques clients pour ses boissons. « L'après-midi, nous avons une activité limonade. En début de soirée, des clients viennent pour l'apéritif en profitant de notre happy hours. » Mais l'Univers est avant tout un restaurant, qui sert l'intégralité de la carte dès 10h (après les petits-déjeuners) et en non-stop jusqu'à 23h30, voire plus le week-end. « Notre amplitude horaire est rare et fait notre force. Nous sommes assez souples, et notre service est personnalisé. C'est l'avantage d'être indépendant. »

Des lycéens à proximité des personnes âgées

Un autre point qui réjouit les responsables du lieu, c'est le côté hétéroclite de la clientèle. « Nous avons réussi à conserver notre clientèle âgée. Les espaces ouverts, situés à l'entrée, lui conviennent. » En parallèle, la jeunesse de Saint-Quentin vient passer de bons moments dans l'espace lounge ou autour du bar. Les trentenaires répondent aussi présents et viennent souvent déjeuner ou dîner en groupe, à l'étage.

Le nombre de places assises au rez-de-chaussée est passé de 110 à 90. « Nous avons perdu quelques sièges, mais cela ne limite pas la fréquentation. Les tables individuelles, plus nombreuses, nous permettent de rentabiliser l'espace. » L'Univers peut aussi accueillir jusqu'à 40 personnes dans une salle dédiée aux événements et banquets. « Cela répond à une demande des entreprises et des particuliers. » Autre espace ayant été repensé avec les travaux, la terrasse a gagné en confort et dispose de 120 places.

Deux mois après la réouverture de l'Univers, ses responsables étaient déjà ravis du changement et envisageaient une hausse du chiffre d'affaires. Aujourd'hui, la brasserie sert quelques 120 couverts à midi et plus de 90 en soirée, avec une fréquentation qui explose le week-end. « Elle est bien plus importante qu'avant les travaux », confirme Maxime Depierre. Et elle peut encore s'améliorer, puisque la population continue de découvrir ce nouvel Univers. ●

L'inox, nouvel élément phare

L'ancien bar a été entièrement détruit pendant la rénovation. Un nouveau, plus grand et plus moderne, a été installé à l'arrière. « Nous voulions permettre à nos clients de voir les serveurs travailler. Il nous fallait un bar original qui puisse se marier et communiquer avec les trois styles du lieu. » Fait sur-mesure, il est principalement composé d'inox et présente des alvéoles sur sa façade. Cette dernière a été conçue avec un mélange de résine et de bois zebrano. Des leds disposées en second plan permettent d'illuminer cette façade à travers la résine. Les responsables peuvent varier l'intensité et changer la couleur de ces leds et de toutes celles présentes dans la brasserie.

