



# BRA *Tendances* restauration

BOISSON RESTAURATION ACTUALITÉS

Tendances Concepts  
VF par Favre d'Anne



Tendances Produits  
L'instant Café



Idées Cocktails  
Le Bora Bora



**L'Apostrophe à Reims**

**La restauration en complexe**

# Diversité et modularité

pour satisfaire les clients à tout moment



L'équipe de direction de la brasserie l'Apostrophe à Reims.

**Au cœur de Reims, sur le plateau piétonnier, se trouve l'Apostrophe. À la veille de ses 15 ans, cette brasserie vient de subir une mutation. Travaux et décoration ont rendu le lieu multi-concepts sans faire disparaître pour autant l'âme singulière d'un grand établissement indépendant de centre-ville.**

**A**nciennement imprimerie et maison de décoration, la brasserie Apostrophe ouvre ses portes en 1997 et rencontre rapidement le succès. Jean-Luc Lazzarin en devient propriétaire 10 ans plus tard en songeant à la réaménager. Le projet prend forme à partir de 2010 avec l'intervention d'un architecte d'intérieur, Daniel Groemere, et d'une décoratrice, Claudie Michel. Lui avait déjà travaillé pour Jean-Luc Lazzarin sur la brasserie La Bourse à Châlons-en-Champagne (51). Tous deux lancent les travaux début 2011 et, avec seulement 5 semaines de fermeture complète,

l'Apostrophe nouvelle version ouvre ses portes début septembre.

## FONCTIONNEL AVANT TOUT

« Pour tous les projets dont j'ai la charge, je travaille d'abord sur le fonctionnel et le technique, contrairement à ce qui se fait souvent. C'est important, surtout pour un restaurant : le cœur de métier de notre client ce n'est pas la décoration mais la restauration », explique Daniel Groemere. C'est sur la cuisine qu'il a d'abord bûché : réorganisée, réaménagée avec du matériel Electrolux, elle a été pensée pour supporter sans stress de grands

services et des rush hours. « Ces changements m'ont été dictés par le bon sens et l'organisation du travail », continue-t-il. Pour tout le reste de la brasserie, il s'agissait de la rendre plus contemporaine tout en conservant des éléments traditionnels, sur ordre des Architectes de France mais aussi pour « conserver

## Le chiffre

**31€** c'est le ticket moyen de cette brasserie nouvelle génération, qui a augmenté de 3 € depuis sa rénovation.



© A. Thiriet



© A. Thiriet

l'âme du lieu ». Ils ont donc travaillé avec des matériaux nobles et solides, comme le métal style bois des bibliothèques sur-mesure qui habillent les poutres de la salle principale. Au fond, un mur en pierre a été décoré d'une cheminée électrique et de lettres fun et tendance.

## ADAPTÉ A LA POLYVALENCE

La plus grande réussite et fierté des deux concepteurs, c'est la salle privatisable de l'étage. Fréquemment occupée par des groupes, de travail ou familiaux, elle plaît beaucoup aux clients à qui il manquait une telle solution de réunion à Reims. Une paroi coulissante permet de séparer l'espace du reste de l'étage, créant une sensation de cocon contemporain idéal pour échanger en toute discrétion et en toute convivialité.

En bas, ce sont surtout les banquettes cosy que les clients apprécient. « Il fal-

lait oser prévoir un espace lounge aussi conséquent dans un établissement rémois. Il est finalement bien à sa place, en corrélation avec la carte de champagne et de cocktails », pense Daniel Groemere. A côté, le bar a été rallongé et modernisé, avec un mur en stuck, des couleurs noir et argent et de nouveaux luminaires.

**« Chaque espace a son atmosphère et le confort a été au cœur de notre réflexion. »**

**Claudie Michel, architecte d'intérieur.**

En fait, ce qui différencie l'Apostrophe des autres lieux c'est surtout la polyvalence. Les différentes ambiances donnent l'impression d'être dans un multiplexe consacré à la restauration et la boisson.

## LIBERTÉ DONC FIDÉLITÉ

« Chaque espace a sa propre atmosphère mais tout est lié et se fond bien dans un seul lieu. Quoiqu'il en soit, nous n'avons pas fait de rabais sur le confort, qui était le fil rouge de notre réflexion », annonce la décoratrice. Toute l'équipe a fait très attention à ce que les gens soient bien installés, où qu'ils soient dans l'établissement. Le gérant a même tenu à essayer chaque type d'assise, refusant d'en commander sur catalogue. Les clients sont libres de choisir leur

place selon leur état d'esprit ou d'évoluer tout au long de la soirée, ce qui s'oppose à l'organisation d'une brasserie traditionnelle. Les différents espaces et la variété des hauteurs de tables et d'assises permettent de casser les volumes du lieu et de se détacher de l'image hall de gare. « Ils accueillent le même public, mais à des moments différents. La variété encourage aussi la fidélité », pense Claudie Michel.

Cette dernière qualifie la décoration générale de « contemporaine cosy » et a fait en sorte que ce ne soit « ni trop froid, ni trop design ». Elle annonce avoir été très attentive aux détails, « c'est aussi ce qui donne de la crédibilité à l'ambiance d'un lieu ». Cela passe entre autres par la charte graphique qui a été repensée et par l'enseigne en façade qui indique la diversité du lieu avec comme sous-titre

## Polyvalence, même sur la carte

La carte est composée de plats de tous les continents, adaptés pour être appréciés par les clients rémois et pour correspondre à une certaine fourchette de prix. « La dizaine d'employés en cuisine est issue d'origines différentes. Cela permet des échanges intéressants et débouche sur de nouvelles idées de recettes », explique le chef Ben Abdesselami, qui a travaillé dans de grands restaurants.

« café, brasserie, piano bar et cocktails ». Les ambiances peuvent même évoluer tout au long de la journée puisque les lumières ont été placées sur des variateurs. « Cela permet d'organiser la polyvalence, d'adapter tel ou tel espace à tel ou tel groupe. Notre volonté était de créer le lieu le plus modulaire possible », continue la décoratrice.

## LE CLIENT EST UN INVITÉ

Un autre point important qui faisait partie de la réflexion de modernisation c'était de ne pas négliger la présence humaine. Des employés se trouvent dans chaque partie de salle, y compris à l'accueil de l'étage, pour orienter et aider la clientèle. « Nous tenons à ce que le client soit entouré. Il ne doit pas

## Un personnel plus impliqué

La modernisation de l'Apostrophe a rendu le personnel plus serein. Les employés ont été associés au projet de rénovation, ont assisté à une présentation et reçu une mini-formation sur le nouveau concept. Ils se sentent donc plus impliqués et plus à l'aise dans ce lieu qu'ils se sont en quelque sorte approprié. Il faut dire que l'architecte a travaillé l'ergonomie du lieu en pensant aussi au bien-être des employés.

Plusieurs espaces bien distincts



1



2



3



5



4



6

- 1 **Deux ambiances dès l'entrée :** noir et taupe à droite, fushia et taupe à gauche ; des tissus identiques mais des coloris différents ; plusieurs types d'assises, dont des fauteuils avec des dossiers très hauts qui donnent l'impression d'être isolé.
- 2 **Un petit coin cheminée :** atypique, des grandes lampes, une fausse cheminée avec des petites bûches... un effet « comme à la maison », qui plaît à tous types de clients.
- 3 **Attente agréable au salon :** quelques canapés permettent d'attendre qu'une table se libère, ou de déguster confortablement du champagne.
- 4 **Lounge au fond :** une trentaine de fauteuils, une petite scène, une grande photo sur un tissu toilé, des couleurs flashy qui annoncent un coin dynamique lié à la musique et à la fête.
- 5 **Accueil à l'étage :** un espace lumineux et fleuri, avec fontaine zen, donne envie de monter et permet d'accueillir et de guider le client ; des deux côtés, l'espace est modulable, avec là aussi plusieurs types d'assises.
- 6 **Espace indépendant :** à l'étage, une partie de la salle peut se fermer grâce à une cloison coulissante. Deux types d'assises permettent aux clients de choisir leur place selon leur humeur.



se sentir comme un compte de résultat mais comme un invité, même si la finalité est la même... », pense le propriétaire. Côté carte, un petit tournant exotique a apporté des plats originaux, souvent sucré-salé. Pour se désaltérer, l'Apostrophe propose une vingtaine de cocktails (7,30 € à 9 €), et chaque recette est proposée en « piscine » à 27,90 € (voir aussi page 37). Tous ces changements ont quelque peu modifié le type de clientèle, devenue plus aisée et plus internationale. Ils ont

surtout permis de booster la fréquentation générale du lieu. « Le vendredi et le samedi soir, c'est assez exceptionnel », se réjouit le propriétaire. Le nouveau lieu touche tous les publics et tous les âges, y compris les jeunes qui viennent aussi bien pour les soirées concerts que pour déjeuner. L'Apostrophe reçoit pour le moment 330 clients par jour, pour un chiffre d'affaires prévu de 3 150 000 € HT. « La marge de progression est importante », pense le propriétaire qui compte déve-

lopper l'activité grâce aux séminaires et aux tour-operators (objectif 3,6 M€ pour 2012). Suite à la rénovation, le ticket moyen a augmenté de 3 €. « Le nouveau cadre influence le comportement des clients. Des groupes entrent avec la volonté de boire un café et se laissent tenter par du champagne. L'ambiance festive et unique leur fait se laisser aller vers le plaisir », résume le patron. C'est aussi en cela que l'Apostrophe n'est plus, aujourd'hui, qu'une simple brasserie. ■