



Restaurant Madame Brasserie

TEXTE JORDI PATILLON

L'adresse ne pouvait être plus mythique... Au premier étage de la tour Eiffel, à quelques 57 mètres du sol, entre les courbes gracieuses de la Dame de Fer, le restaurant Madame Brasserie est d'abord un trésor pour les yeux qui épousent un panorama presque sans fin... Mais, rapidement, les papilles trouvent aussi leur bonheur, grâce au savoir-faire de Thierry Marx et de sa cuisine « simple, saine et de plaisir, laissant un souvenir aussi durable que l'émotion générée par la découverte de la tour ». Le menu, réinventé à chaque saison, varie aussi en fonction de l'humeur du célèbre chef étoilé et de ses trouvailles du marché. « Dans la brasserie, il y a l'idée de brasser des gens différents et de retrouver du sens dans la cuisine », poursuit-il. Des valeurs qui trouvent un prolongement bien au-delà de ses fourneaux, jusque dans les espaces de restauration sur deux niveaux signés des architectes de l'agence Encore Heureux et du designer Ramy Fischler. Les matériaux naturels et responsables ont donc été privilégiés, comme le bois, le liège et surtout la terre crue « mise à l'honneur, dans sa dimension esthétique mais également symbolique : c'est la matière à l'origine de toute notre alimentation et aussi celle des minerais de métal qui composent la tour », revendique Ramy Fischler, mettant ainsi en scène la relation aux terroirs chers à la cuisine

locale de Thierry Marx. La lumière zénithale issue de l'élégant atrium - surprenante ouverture de 4,50 sur 3 mètres de large pensée comme un lustre monumental et iconique - révèle toutes les variations de cette matière unique qui concurrencerait presque la charpente de la tour, visible depuis quelques cadrages spectaculaires. Tout en révérence, le mobilier joue le jeu de l'épure et de la sobriété, comme les fauteuils en velours bleu du lounge ou les sièges du restaurant vêtus d'un cuir amovible aux teintes organiques, mais aussi tout le reste du mobilier développé par Cassina Custom Interiors et les luminaires originaux du fabricant Lucien Gau. Expérience à la fois culinaire et spatiale, Madame Brasserie fait ainsi dialoguer les époques et leurs défis, du symbole historique de la tour aux assiettes et aménagements célébrant la cuisine durable et responsable d'aujourd'hui.

Madame Brasserie
1^{er} étage de la tour Eiffel
Champ de Mars
75007 Paris
[www.restaurants-toureiffel.com](http://www.restaurants-toureiffel.com/fr/madame-brasserie.html)
fr/madame-brasserie.html

© Vincent Leroux

© Vincent Leroux



Les deux niveaux ont été réorganisés pour valoriser au mieux chacun des espaces, selon un principe d'équité, c'est-à-dire sans placer aucune hiérarchie de confort et de qualité de vue entre ces deux niveaux, le lounge au rez-de-chaussée et le restaurant à l'étage. Pour donner un nouveau souffle à ce restaurant hors du commun et pour faire vivre une expérience unique aux convives, l'approche a été de vouloir retrouver la présence de la tour, en dégagant au maximum des vues sur sa structure et sur Paris.



Ramy Fischler

Ramy Fischler est un designer belge basé à Paris, qui pratique la création de manière éclectique. Passionné de mise à distance entre l'histoire, l'espace et le mobilier, il crée sa propre agence, RF Studio, en 2011. Qu'il s'agisse de concevoir un objet artisanal, une exposition, un produit industriel ou une interface virtuelle, c'est toujours pour lui une nouvelle occasion de s'immiscer dans un territoire, de l'observer, d'épuiser le sujet et ses possibles, et d'établir une synergie collective, dont la teneur et la tournure compteront autant que le résultat final, voire plus encore. En 2018, il a été nommé designer de l'année par Maison & Objet.

PROPOS RECUEILLIS PAR JORDI PATILLON

Votre méthodologie de conception est-elle la même quelle que soit l'échelle d'un projet ?

Il y a une manière d'analyser et d'interroger le sujet qui peut être très semblable quel que soit le projet : notre approche de designer nous amène assez naturellement à être attentifs aux usages, aux services, mais aussi aux finitions, aux processus de fabrication et aux aspects vertueux de nos réalisations. Mais dans le même temps, comme je cherche à tout prix à éviter la répétition, ou le systématisme dans le fond comme dans la forme, je laisse une certaine souplesse dans la méthode. Néanmoins, pour réussir à faire aboutir un projet quel que soit sa taille, et préserver ses idées les plus fortes, l'organisation et la maîtrise des contraintes sont la clef.

Qu'est-ce que représente le programme de la gastronomie dans votre métier de designer ?

La gastronomie, et plus largement le marché de la restauration et de l'alimentation, fait partie des secteurs qui, selon moi, ont le plus innové et évolué ces dernières années. Qu'il s'agisse de la prise de conscience sociétale du « manger sain », de la traçabilité des matières premières, du gaspillage alimentaire ou de la limitation des emballages jetables, en passant par les services de livraison ou encore de l'évolution du monde du travail qui bousculent aussi la façon d'y déjeuner... Toutes ces mutations appellent à réinventer le secteur. La gastronomie réunit les notions de plaisir, de culture, mais aussi de santé publique et de défis économiques. C'est pourquoi le design a tant à faire pour permettre aux acteurs de la gastronomie de développer de nouvelles offres plus adaptées à ces changements de paradigmes. Un restaurant n'est pas seulement un lieu où l'on mange et où l'on profite de la vue ou du décor, c'est aussi un vecteur d'idées nouvelles sur le monde qui nous entoure. Pour ses clients, il peut incarner des valeurs nouvelles et changer parfois certaines idées reçues sur la manière de se nourrir.

De plus en plus, les designers doivent s'ouvrir à des collaborations et faire preuve de savoir-faire transversaux. Comment appréhendez-vous cette problématique ?

Pour moi ce n'est pas une problématique mais une richesse inépuisable d'opportunités. Il est vrai que les projets se complexifient, avec notamment l'intégration des technologies, de la mixité des usages et bien sûr des défis soulevés par les enjeux environnementaux, qui nous amènent à mesurer chacune de nos idées, chacune de nos fabrications ou modifications en fonction de leur impact écologique. Ces nouvelles données augmentent aussi le nombre d'expertises autour de la table, mais bien souvent, l'acteur le plus « exotique » dans l'écosystème des grands projets, reste le designer, encore peu représenté !

Comment s'inscrit-on dans un lieu aussi iconique et historique que la tour Eiffel ?

Avec beaucoup de modestie et de lucidité sur notre intervention puisque celle-ci s'inscrit dans une durée relativement éphémère, comparé à l'histoire passée et future de l'édifice. Et en n'oubliant pas que, malgré la complexité et les complications inhérentes à tout chantier dans ce type de lieu préservé et mythifié, notre regard et nos idées doivent être in fine au service de l'émerveillement et de l'imaginaire fantastique qu'incarne la tour pour les visiteurs qui la découvre. Avec Nicola Delon d'Encore Heureux, nous nous sommes demandé d'abord ce que nous pouvions retirer avant de penser à ce qui pouvait être rajouté. Il nous semblait évident que notre projet devait rendre le restaurant plus léger et aérien qu'auparavant. Nous sommes des agences complices et complémentaires depuis longtemps. Nous partageons les mêmes valeurs et les mêmes enjeux en matière de construction durable et vertueuse, mais aussi les défis que porte notre génération lorsqu'il s'agit de défendre une vision et un discours cohérent sur le choix des matériaux durables et issus du circuit court.

Quel a été le fil rouge pour le dessin du mobilier ?

Nous avons conçu du mobilier et des luminaires originaux pour les deux étages de la brasserie. Dans le lounge, on retrouve un ensemble de fauteuils type chauffeuse, aux formes rondes et élastiques, revêtus d'un tissu velours bleu composé de laine, et conçus pour offrir une assise mi-basse pour les apéros de fin de journée, mais aussi les petits-déjeuners et dîner plus informels. Une posture d'assise plus basse qu'à l'étage brasserie, afin d'offrir une expérience plus décontractée. Des petites tables en aluminium et bois peint au plateau carré ou rond, des tabourets hauts en tissu moucheté pour le bar et des luminaires complètent ici le mobilier. Un ensemble de pièces confortables, fonctionnelles et robustes, pouvant être déplacées facilement au gré des différents usages du lieu, qui se veut modulable et festif, en connexion directe avec le bar à cocktails. Pour le restaurant à l'étage, nous avons proposé un mobilier plus recherché. Il emploie des matières naturelles (bois, cuir végétal) et affiche une palette chromatique claire et chaleureuse. Le fauteuil de la brasserie est en bois de hêtre massif, revêtu d'une peau de cuir amovible, rivetée à l'arrière du dossier. Cet habillage en origami permet, lorsqu'il est usagé, de le remplacer facilement en préservant la structure et favorise ainsi la durabilité du siège. En laissant les assemblages de bois apparents, ainsi que le dos du cuir brut plutôt que tapissé, je souhaitais faire de ce fauteuil un élément à part entière de l'identité du lieu et de l'esprit à la fois fonctionnel, naturel, sobre et sophistiqué qui le caractérise. Des banquettes en simili cuir complètent le mobilier et assurent le confort autant que la convivialité. Afin de préserver la beauté de la vue de Paris, des luminaires d'angle discrets sont placés perpendiculairement aux vitres des façades. S'intégrant discrètement dans les poteaux métalliques qui supportent le plafond du restaurant, leur forme rend hommage à l'esthétique industrielle de la tour.

www.rfstudio.fr