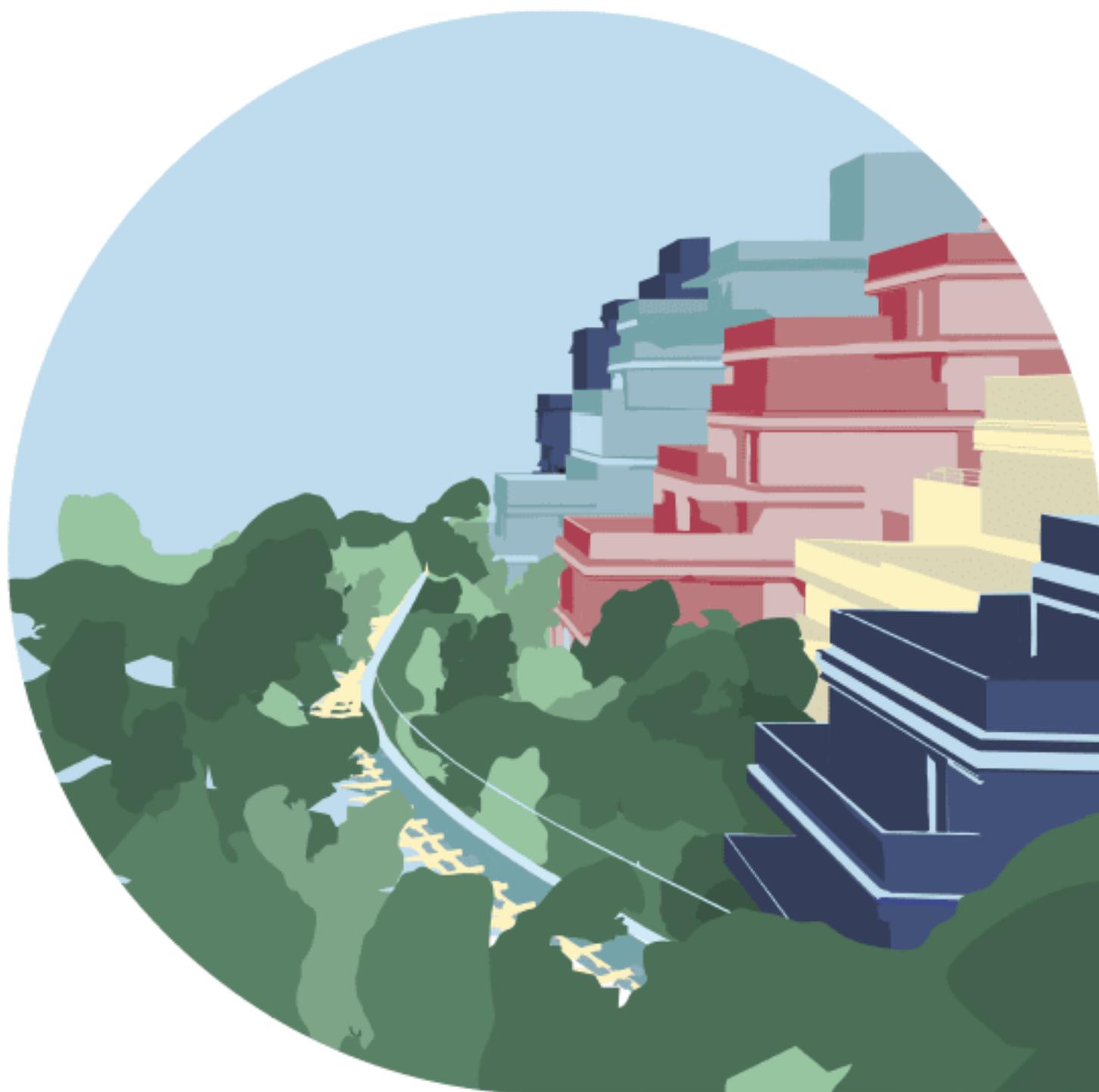


nda

REVUE D'ARCHITECTURE ET DE DESIGN

N°52

SPÉCIAL QUARTIERS REVISITÉS, LE RENOUVEAU



— EN PARTENARIAT AVEC B E D



MADAME BRASSERIE,
MES HOMMAGES !



*Ci-dessus: Le restaurant,
236 places au 1^{er} étage.
©Nicolas Trouillard
Ci-contre: Nicola Delon,
Thierry Marx et Ramy
Fischler. ©Élodie Daguin.
Page de gauche: Entrée
atrium en terre crue.
©Nicolas Trouillard.*



125

Au premier étage de la tour Eiffel est installé le restaurant de Thierry Marx. Visite du lieu imaginé par l'architecte Nicola Delon et le designer Ramy Fischler. Entre terre crue et ciel changeant, bien-être goûté et apaisant.

Toujours vivante au loin, je l'aime bien notre bonne vieille tour Eiffel parisienne. Mais quand je décide de m'y rendre pour visiter le restaurant Madame Brasserie – il a ouvert le 6 juin 2022 – quel parcours de combattante ! J'avais en bouche la promesse de la cuisine du chef Thierry Marx. Et en tête l'impatience de voir les prouesses, dans un tel monument symbole, de l'architecte Nicola Delon d'Encore Heureux¹ et de Ramy Fischler du Design RF Studio. Après une queue pour acheter un billet à 18,10 €, des allers et retours dans les ascenseurs dignes d'un sketch de Raymond Devos, il me faudra une bonne heure pour parvenir du Trocadéro... à la Madame. Là, une hôtesse m'entraîne : « Venez Madame, je vous fais visiter vite fait » ! Il est délicieux ce moment où l'attente désagréable se transforme en détente agréable.

Nous voici en l'air, mais c'est la terre crue ocre qui accueille. Elle marque l'entrée,

habille l'élément architectural central et monumental qui relie les deux niveaux de la brasserie. Lumière zénithale et matière artisanale, un bel accord esthétique et chaud qui réchauffe le cœur. On monte au premier étage. « *Il y a beaucoup de matériaux récupérés, naturels, du liège* » explique ma guide. Elle est particulièrement éblouie par une tapisserie multicolore. Cette œuvre d'art textile immense, inspirée du travail du climatologue Ed Hawkins, illustre, des bleus aux rouges, le réchauffement climatique (Warming Stripes). C'est une création de la designer Heidi Winge Strøm et de l'artisan Ronan Lecreurer qui donne le ton.

À 57 mètres de haut, le restaurant voit tout Paris à 360°. Les entrailles en métal de la tour restent très omniprésentes. La verrière centrale existante du pavillon², élargie, jouit de la lumière zénithale naturelle. Le volume a gagné de la hauteur. Quatre îlots pour 236 places évitent un



Le Lounge du rez-de-cbaussée. ©Nicolas Trouillard
Ci-dessous: Tout en haut, bar à champagne. ©Vincent Leroux

126

effet de masse, créent de l'intimité, offrant avec équité des percées visuelles à tous les convives. Les fauteuils en bois de hêtre massif et peau de cuir amovible, donc durables, définissent l'identité du lieu. Complétés par des banquettes en simili cuir, des tables en aluminium et bois peint. L'éclairage est doux, ajustable selon les différentes ambiances de la journée. Les poteaux métalliques honorent l'esthétique industrielle de la tour.

Descente au rez-de-chaussée, qui abrite l'accueil atrium et son comptoir, un bar à cocktails flexible et aux ambiances lumineuses, des sanitaires, des locaux techniques, une cuisine, des bureaux et... le Lounge (46 places). Où je m'installe enfin. Sur une chauffeuse ronde et bleue (Cassina) et à une petite table en aluminium et bois peint. Le panorama exceptionnel sur l'Ouest parisien hypnotise, vue sur la Seine, le Trocadéro, le bois de Boulogne et la Défense en cascades, illuminés d'un soleil d'hiver bienvenu. Au nord, le TGI de Piano a bien pris sa place. Les deux jeunes concepteurs ont souhaité une « expérience spatiale, culinaire et narrative en proposant de vivre le symbole historique

de la tour Eiffel en se projetant vers les défis de demain, environnementaux notamment ». Ils « ont privilégié la sobriété avec des matériaux biosourcés et naturels ». Avec légèreté, transparence, flexibilité, lumière douce, acoustique apaisée et confort. La preuve qu'avec éthique et écologie, on ne tombe pas forcément dans un style « récup » ou dans de nouveaux standards écolos. On peut atteindre une belle élégance fonctionnelle, retenue et sophistiquée. Jusqu'au sommet de la tour Eiffel – on ne peut pas y monter – où se niche le Comptoir à champagne plus chic, une capsule qui adopte la rondeur des bulles. Pas de frustration au lounge, où je déguste un encas salé, un croque-monsieur léger, croustillant, délicieux et une coupe de champagne Devaux (pas Devos!) aux fines bulles. « En tant qu'artisan, ma mission consiste à donner de la mémoire à l'éphémère. Mon désir est de réaliser une cuisine simple, saine, source de plaisir, aussi durable que le monument lui-même », souhaite Thierry Marx. Plaisir parfait et souvenir durable. Mais la prochaine fois je reviendrai en drone!

Anne-Marie Fèvre



**Thierry Marx
Madame
Brasserie**
1^{er} étage de la Tour Eiffel
Champ de Mars
75007 Paris
Tél. : +33 (0)1 83 77 77 78
www.restaurants-toureiffel.
com/fr/madame-brasserie

**Encore Heureux
Architectures**
CentQuatre
5, Rue Curial
75019 Paris
Tél. : +33 (0)1 53 19 09 36
www.encoreheureux.org

Ramy Fischler
RF Studio
3, rue Béranger
93500 Pantin
Tél. : +33 (0)1 42 46 70 26
www.rf.studio.fr