

52 RESTAURATION TROIS EN UN

L'Hôtellerie Restauration

Bordeaux (33) Dix ans après la création d'un concept inédit, Arnaud et Nicolas Barde voulaient se renouveler : charte graphique, ambiances multiples, carte, tout a été repensé dans l'établissement de la place de la Victoire.

BRIGITTE DUCASSE

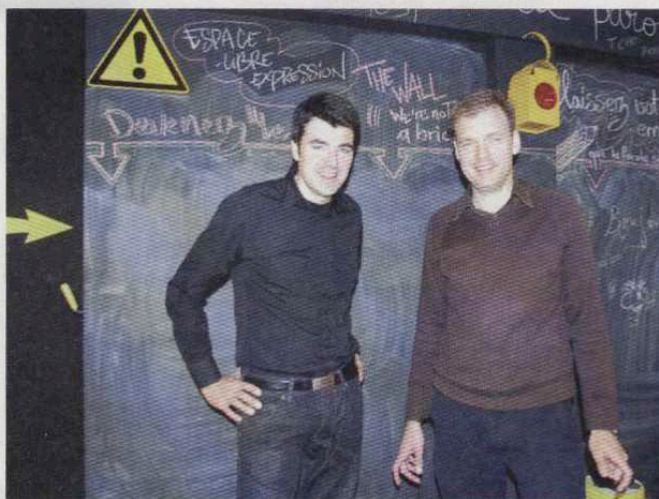
Cassolette : on efface tout et on recommence

La disparition du mot 'café' pour ne garder que celui de 'Cassolette' dans le nom du restaurant est le point final de la métamorphose. "Nous avons le choix : soit vendre, mais seules des banques sont acheteuses et cela aurait tué la convivialité de la place de la Victoire ; soit rester en évoluant pour doper la fréquentation", explique Nicolas Barde qui, avec son frère Arnaud, a lancé avec succès Cassolette Café. C'était en octobre 1997, sur le principe de mets servis dans les petits plats en terre, les fameuses cassolettes, apportés le plus souvent sur une truuelle. Si l'originalité du service a été conservée, le reste a été chamboulé.

Après une année de réflexion et un budget avoisinant les 200 000 euros, le résultat est là, fruit d'une collaboration avec deux jeunes agences bordelaises. À Inoxia, la réflexion sur la communication, la charte graphique, le positionnement, la nouvelle carte. Et à Fusion D, la décoration de l'espace avec des objets chinés, détournés, ou à messages.

Trois salles, trois univers

Déplacé, le comptoir de bar se situe désormais immédiatement à gauche de l'entrée et permet aux serveurs d'accueillir le client, de proposer des cocktails, une nouveauté, tout en ayant une vue directe sur toute la longueur de l'établissement et ses 150 couverts. Mais avant de passer à table, on pourra feuilleter des magazines à disposition ou consulter via le wifi gratuit sa messagerie dans le coin-salon meublé de canapés et fauteuils dénichés chez les brocanteurs, à l'instar des plaques publicitaires en tôle émaillée accro-



Nicolas et Arnaud Barde, propriétaires exploitants de Cassolette.

chées aux murs. Face au bar, le baby-foot invite à se dévouler, avant de choisir son ambiance pour se restaurer. Chacune des trois salles en enfilade possède son propre univers. Sans estrade ni maître d'école, la première pièce évoque pourtant les bonnes vieilles classes d'antan. Tables, bancs, chaises des années cinquante, bonnet d'âne et cartable en cuir suspendus aux porte-manteaux, tableau noir... Sur les tables, le set en

papier et le crayon pour cocher son choix de plats prend des allures de composition... sans craindre le zéro pointé.

Sans rupture, on glisse ensuite dans l'espace librairie. Les rayonnages de livres, du sol au plafond, sont en trompe-l'œil. Le coin est cosy, chaleureux, propice aux discussions philosophiques. Dans une petite alcôve, juste une table et deux fauteuils de style baroque invitent à un tête-à-tête amoureux.

Puis, changement radical d'ambiance dans la pièce du fond, avec un décor de chantier : casques et torches, rubans jaunes et noirs délimitant habituellement les zones à protéger... Les murs invitent à s'exprimer, à la craie sur de grands tableaux ou par des messages et photos à épinglez sur un fond aimanté. Longues tables, bancs et chaises dépareillés sont idéals pour les agapes familiales, les repas de groupes, de copains, sans façon.



Luminaires à messages dans la salle à l'ambiance chantier.

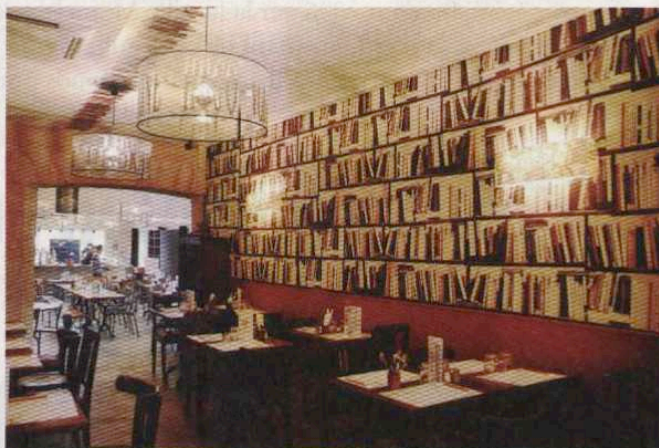
larestauration.fr

53

Menus Musette et Goutatout

Les contenants ont fait peau neuve. Les cassolettes d'origine sont toujours là, mais elles ont pris des couleurs : rouges ou noires à l'instar de nouvelles assiettes au design contemporain. Insolite et astucieuse, une gamelle de chantier, avec ses trois compartiments, accueille le menu 'La musette' entrée ou soupe, plat et dessert, le tout à 10,50 € avec une boisson. Tous les goûts et budgets (le ticket moyen est à 16 €) sont comblés avec une sélection judicieuse de classiques, comme ce boudin noir aux oignons ou ce dos de cabillaud ; de salades, de poêlées, de crêpes ou de pâtes fraîches. Le menu 'Goutatout' à 12,90 € se compose de 5 petits plats à cocher dans 14 propositions : saumon fumé, œuf à la coque, brandade de morue, gratin de courgettes, tartiflette au fromage des Pyrénées, camembert rôti et pané... Cassolette joue le mélange des genres, s'adresse aussi bien aux étudiants - très

Ambiance
librairie avec
mobilier bistro.



nombreux place de la Victoire - qu'aux plus jeunes, mais aussi aux familles ou aux retraités recherchant une mixité sociale de plus en plus rare aujourd'hui, avec l'explosion des restaurants thématiques très branchés. ■

CASSOLETTE

20 PLACE DE LA VICTOIRE
33000 BORDEAUX
TÉL. : 05 56 92 94 96
CASSOLETTECAFE.COM
OUVERT 7 J/7 DE MIDI À MINUIT