

ARTRAVEL

ARCHITECTURE | DÉCORATION | FOOD | TRAVEL
LE MEILLEUR DES LIEUX CONTEMPORAINS

SÉLECTION DESIGN

Cahier de tendances

ART

Claire Morgan
Tschiegg



FALL *issue* SPÉCIAL HABITAT



Architecture et décoration

L'émergence de nouveaux espaces
à vivre à travers 20 projets d'exception

ET TOUJOURS LES PLUS BELLES
DEMEURES & HÔTELS AUTOUR DU MONDE

BE LUX 10.90€ - CH 17FS - D 11.90€ - PORT CONT 10.90€ - CAN 17.99\$CAD



Grains de folie ET D'AUDACE



Les chefs Michel et Sébastien Bras.

© Maxime Tétard



Service de table réalisé par Elise Fouin Design.

© Elise Fouin

Dans l'ancienne halle au blé, devenue Bourse de Commerce – Pinault Collection, les chefs Michel et Sébastien Bras ont inauguré en juin dernier, dans le 1^{er} arrondissement de Paris, une adresse gourmande d'exception où grains, graines et semences sont travaillées et célébrées. Entre gastronomie, architecture, design et art, découverte du menu idéal de La Halle aux Grains.

Texte : Delphine Després

Photos : © Studio Bouroullec, © Laurent Dupont,
© Maxime Tétard, © Elise Fouin © Julien Jean-Jacques



© Julien Jean-Jacques pour Tuffery

L'entreprise Tuffery, le plus ancien fabricant de Denim en France, a également collaboré à l'aventure de La Halle aux Grains.

Lorsque nous avons interviewé Sébastien Bras en 2018 (voir *Artravel* n° 81), François Pinault lui avait annoncé qu'il lui confiait, ainsi qu'à son père Michel, les cuisines de son prochain restaurant dans l'ancienne Bourse de Commerce qui abriterait sa collection d'art contemporain... Une joie, un honneur même pour les deux chefs de l'Aubrac, déjà à la tête, entre autres, du restaurant Le Suquet à Laguiole et du Café Bras au Musée Soulages à Rodez. « Cet endroit est hautement symbolique, car il s'agissait du lieu où étaient stockées les céréales, nous avait expliqué Sébastien. Et puis, il est imaginé par un très grand architecte, Tadao Ando ! Notre cuisine sera un mix entre notre histoire, celle du lieu et l'art. » Un parfait résumé de l'ADN du restaurant, ouvert depuis le printemps, tous les jours de midi à minuit. Au troisième niveau de la Bourse de Commerce, La Halle aux Grains offre de sublimes vues : à l'intérieur sur le cœur du bâtiment historique restauré par Tadao Ando, ainsi que sur le décor peint de 1889 qui ceint

la rotonde, et, à l'extérieur, sur Paris. Connus pour leur cuisine du vivant, au plus proche de la nature, les chefs révèlent ici une carte inédite, avec le grain en filigrane : « Une cuisine dans laquelle grains, graines, semences de tous les pays et de toutes les familles, légumineuses, céréales, oléagineuses, ombellifères, apportent leur tonalité. » « Il a fallu nous approprier le grain et mieux le comprendre, raconte Michel Bras. Nous l'avons goûté, fait germer, grillé, soufflé, infusé, fermenté et cuisiné de mille façons afin de composer cette nouvelle écriture. Au-delà, cela a provoqué de très belles rencontres, avec des céréaliers, artisans, transformateurs. » Ainsi, les convives se régaleront de créations exquises et originales : Champignons de Paris farcis comme il se doit de champignons, volée « d'avoines » cristallisées au poivre noir ; Ris d'agneau de l'Aveyron grillotés comme nous les aimons, jeunes oignons, vinaigrette poireau/agrumes, « nia^c® lentille/mandarine » ; Pain de légumes

d'été confits longuement en cocotte, relevé de granola & de « nia^c® olive/espelette », tous les basilics ciselés ; Pièce de bœuf Aubrac pure race poêlée, petits pois, jus relevé d'un miso « d'orge » ; Millefeuille de graines de « courge » caramélisées, crème & biscuit mouillé aux vanilles, etc. L'expérience ne se résume cependant pas aux plaisirs des papilles. Michel et Sébastien Bras, accompagnés dans cette aventure par Mathieu Muratet, le directeur, et Maxime Vergely, le chef de cuisine, ont collaboré avec nombre d'artisans et designers pour parfaire l'endroit : Élise Fouin pour les arts de la table, Studio Voiture 14 pour le design graphique, Catherine André pour le design textile, Atelier Tuffery pour le jean, Moutet pour les tissus de cuisine, Jars pour la céramique, A+B Designers & Forges de Laguiole pour les couteaux, Pascale Lion pour les bijoux et objets décoratifs de la table, La Rochère pour le verre. Sans oublier les frères Bouroullec ! « Définis par les architectes de l'agence NeM, Lucie Ninney et Thibault Marca, l'espace



L'intérieur du restaurant a été signé par les frères Bouroullec.



© Laurent Dupont



© Laurent Dupont



La carte des vins sillonne les plus beaux vignobles de France et d'ailleurs. Une carte inédite et exclusive, composée de 30 « Cuvées de grains ».

© Bras / Halle aux Grains

et ses objets ont ensuite été créés par les designers Roman et Erwan Bouroullec, précise l'établissement. Ils ont imaginé un vocabulaire matière, couleur, lumière pour camper ce lieu dans un confort loin des codes établis mais porteur d'une atmosphère douce. Le textile y tient une place de choix. » Le textile s'exprime ici pour marquer les espaces, pour filtrer la lumière et les regards, pour réchauffer la salle, pour habiller le mobilier, etc. Évoluant dans une certaine monochromie, ponctuée de touches de couleurs, l'espace brille par tous ses détails infimes, par toutes les attentions porteuses de sens... Un restaurant à part, à l'âme autre et véritable.

www.halleauxgrains.bras.fr

* Éléments essentiels du vocabulaire des Bras, « les Niacs® sont ces touches de goût, destinées à apporter ce supplément d'intensité qui va secouer les arômes, aiguillonner les papilles ou surligner les matières de mille façons par un trait de contraste ou de texture ».



© Laurent Dupont



© Laurent Dupont