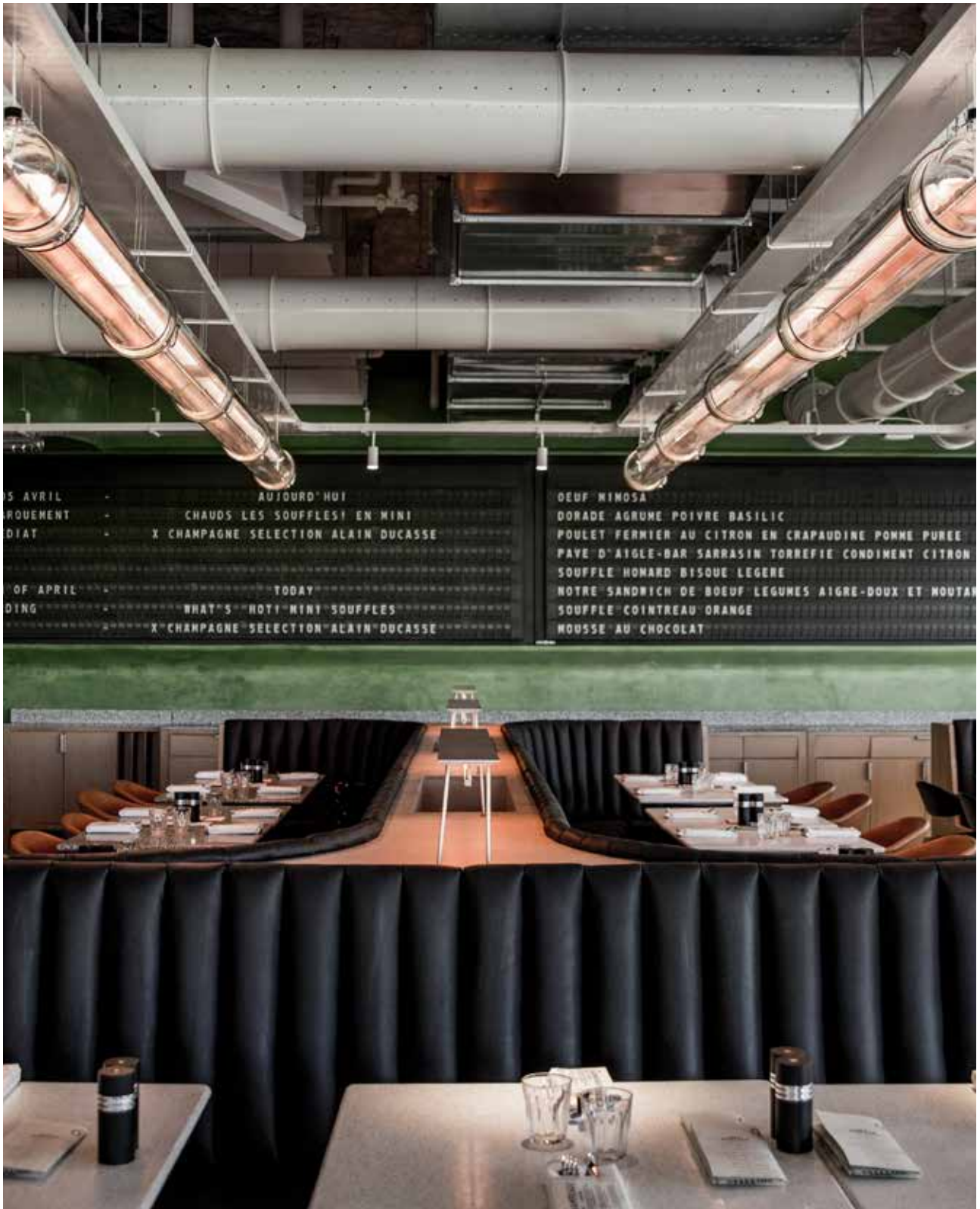


# CHAMPEAUX

LES HALLES / PARIS

RESTAURANT / BAR / LOUNGE



## UNE BRASSERIE CONTEMPORAINE BIEN DANS SON ÉPOQUE

En créant la Canopée au Forum des Halles, en imaginant un nouveau parc de quatre hectares et en ouvrant la perspective sur l'église Saint-Eustache, la Ville de Paris affirmait sa volonté de redonner son lustre au coeur historique des Halles et de lui insuffler une nouvelle vie. Dans le même temps, un appel d'offre était lancé pour imaginer, à l'entrée de ce nouvel ensemble, « la brasserie du 21<sup>e</sup> siècle », véritable « navire amiral » des nouvelles Halles, à l'image de ce que furent les grandes brasseries des années 20 pour le quartier Montparnasse.

Alain Ducasse et Olivier Maurey, créateur du restaurant Mini Palais et d'autres lieux parisiens, remportèrent cette compétition. Ainsi naquit Champeaux.



« Nous devons imaginer ce lieu comme une édition originale de la brasserie contemporaine. »

ALAIN DUCASSE

Champeaux est la brasserie du 21<sup>e</sup> siècle où chacun invente sa propre expérience. On peut y venir en famille ou en amoureux, le cadre du salon privé se prête aux repas d'affaire et l'ambiance de la grande salle aux soupers d'après spectacle. Très accessible pour une pause déjeuner rapide, Champeaux est aussi l'adresse idéale pour les grandes occasions. Manger sur le pouce, faire un festin ou grignoter à l'heure de l'apéritif, la brasserie accueille ainsi tous les publics et toutes les envies de 11h30 à minuit.

« Dans ce site chargé d'histoire, il ne s'agissait ni d'opérer un pastiche historique, ni de plaquer un cyber café. »

OLIVIER MAUREY

Métronome de la vie de la brasserie, un tableau d'affichage, (8,60 mètres de long sur 1,40 mètres de haut) comme ceux que l'on trouve dans les gares et les aéroports, fait défiler – en liaison interactive avec la cuisine – la carte, les temps de cuisson, les fournées de soufflés,

ou encore les vins du jour... Au fil de la journée, des plats apparaissent et d'autres s'effacent, en fonction des horaires et des produits mis en place.

« Pour imaginer un tel lieu, il était pour nous obligatoire d'inventer un concept inédit, et d'afficher un plat référence ».

ALAIN DUCASSE & OLIVIER MAUREY

Le soufflé, plat-signature du restaurant, incarne parfaitement, cette approche tout à la fois fidèle à la tradition et éminemment contemporaine. Le chef Bruno Brangea donne une interprétation élégante de ce monument de la cuisine française, avec des versions salées et sucrées. Naturellement, Champeaux fait revivre les plus beaux classiques de la cuisine de brasserie, avec les meilleurs produits de saison.

Artisans choisis sur le volet, mobilier créé sur mesure, noblesse des matériaux, finitions haute couture, le collectif de designers Cignè a su donner une âme à la structure industrielle existante de ce grand espace ouvert sur une terrasse ensoleillée donnant sur le jardin Nelson Mandela, près de quatre hectares de verdure en plein Paris. La vue offre une perspective unique sur l'Eglise Saint-Eustache.

## À LA CARTE

D'une belle simplicité, la carte égrène ses rubriques : Pour débiter, À suivre, Sur le pouce, Charcuteries, Tout cru, Pour les amateurs de boeuf, Chauds les soufflés et enfin Sucrés mais pas trop.

La sélection de soufflés aériens s'impose comme la signature de Champeaux. Côté salé : Fromage, Homard/bisque légère. Côté sucré : Chocolat ou Cointreau/orange.

En hommage à la tradition des brasseries, s'affichent fièrement une belle tranche de **boudin noir rissolée**, un **poulet fermier en crapaudine au citron**, les **planches de charcuterie**, l'incontournable **soupe à l'oignon** - mais qui ne sera pas gratinée, le pain sera servi à part -, le **pâté en croûte très allégé** et les **pièces de boeuf**. Sous la rubrique « **Tout cru** » se cachent des poissons marinés à l'instant, très pimentés et très acidulés. Côté garniture : **sarrasin torréfié** pour le **pavé d'aigle-bar**, **condiment citron/olive** ; **petit épeautre au vert** avec l'épaule d'agneau rôtie ou encore **légumes de saison**.

### POUR LA PETITE HISTOIRE...

Les Halles apparaissent au XII<sup>ème</sup> siècle, à l'initiative de Louis VI, sous la forme d'un grand marché installé sur le lieu-dit des « Champeaux ». Quelques siècles plus tard, ces « Petits Champs », situés aux portes de la ville, donnent leur nom à une brasserie de la Place de la Bourse fondée en 1800. L'écrivain Émile Zola la met en scène dans la première scène de son roman *L'Argent*. Dans sa collection de menus anciens, Alain Ducasse a retrouvé la carte du restaurant Champeaux de l'époque, datée du 15 décembre 1900.

Les plats de brasserie sont réinventés par la force de condiments et d'épices. Les classiques, comme l'**œuf mimosa**, le **croque-monsieur** ou la **tartine jambon/beurre demi-sel/cornichon** ne sont pas oubliés.

Pour le plus grand plaisir des habitués, un semainier rythme le quotidien de Champeaux. Des plats du jour, issus de l'histoire de la cuisine de brasserie, sont proposés : **Blanquette de veau à l'ancienne**, **riz pilaf** ; **Côte de cochon**, **sauce charcutière** ; **Quenelles de brochet**, **Nantua** ou encore **Vol-au-vent**. Des plats francs et sincères, une cuisine de terroir à la fois simple et noble.



« La plus grande nouveauté pour une cuisine de brasserie, c'est d'avoir misé sur la légèreté. Moins de gras, de féculents, de sucre et beaucoup de légumes, de condiments et de sauces relevées. Le défi reste la carte des soufflés individuels servis à midi et le soir. »

BRUNO BRANGEA, CHEF DE CUISINE

## CARTE DES VINS AU GRÉ DU VENT

Orchestrée par le chef sommelier des restaurants d'Alain Ducasse, **Gérard Margeon**, la carte des vins est dynamique et tournée vers l'Europe. « Pas moins de 70 références s'y retrouvent, qui changeront au gré du vent. » Dans la catégorie biologique et organique, un blanc, un rouge et un champagne seront proposés chaque semaine. Au fil des saisons, un rosé premium de Provence proposé uniquement en jéroboam sera servi en carafe ou au verre. Les bordeaux seront mis à l'honneur pourvu qu'ils soient issus de domaines à découvrir ou à redécouvrir. De grands vins fêteront « le mieux boire », dont « **Les vins des grandes années** », tels que proposés à la carte de Champeaux Place de la Bourse en 1900.



## UNE AMBIANCE UNIQUE

Les lignes dépouillées, les matériaux bruts et les immenses baies vitrées donnent à l'ensemble une atmosphère à la fois lumineuse, chaleureuse et contemporaine. Grâce à des détails qui sont autant d'attentions portées à ses convives, Champeaux invente la brasserie du 21<sup>e</sup> siècle et offre une expérience unique à ses clients.



### AMBIANCE COSY

D'une capacité de quatorze convives, le salon privé donne sur le grand parvis de la Canopée. Les deux tables de cet espace sont deux pièces rares qu'Alain Ducasse a dénichées chez un antiquaire. Durant un siècle, elles ont été utilisées dans le réfectoire du lycée Lakanal de Sceaux. En marbre blanc de Carrare, elles portent les stigmates du passé dans les irrégularités et usures de leur rebord, totalement cranté par les couverts des élèves sans doute impatients de déjeuner. Avec leurs deux pieds massifs en fonte, elles seraient l'œuvre d'Anatole de Baudot (l'architecte du lycée) avec la complicité d'Eugène Viollet-le-Duc, introducteur de l'acier et du métal dans l'architecture et l'ornement.

### AMBIANCE COCKTAILS

La mixologie est au cœur de Champeaux et c'est une première pour un établissement d'Alain Ducasse. La chef barmaid canadienne **Marjolaine Arpin** réinterprète quelques classiques, avec un parti pris avoué pour l'amertume. S'inspirant de l'histoire du quartier et du **Champeaux** de l'époque, elle propose une série de cocktails-signatures concoctés à partir de produits évoquant les marchés de fruits, légumes, fleurs et céréales que furent les Halles. « **La Halle des Halles** », par exemple, assemble audacieusement vodka et saké pour un Martini aussi inédit que sophistiqué.

Ses compositions sont très épurées et très peu sucrées. « Les ingrédients sont combinés de manière à se révéler et se rehausser les uns les autres, à pouvoir les goûter tous et non qu'on s'y perde », précise-t-elle. Les liqueurs amères, les vermouths et les cocktails bitters, ces concentrés complexes contenus en petites bouteilles et utilisés au compte-gouttes, sont mis en avant, ainsi que des ingrédients insolites de petits producteurs d'ici et d'ailleurs.



### AMBIANCE SONORE

Ancré dans son époque, Champeaux reflète la diversité parisienne. Du déjeuner au dîner tardif, le restaurant change d'atmosphère au fil de la journée.. **Malik Alary**, DJ et designer sonore, a su jouer avec une sélection musicale pointue et créer une ambiance singulière et identitaire.

## LA CONTEMPORANÉITÉ DE CHAMPEAUX

« Pour imaginer une brasserie de Paris, et pas d'ailleurs, dans un bâtiment tout neuf, nous avons absorbé l'histoire du quartier et de ses brasseries. Alain Ducasse nous a orientés vers une multitude d'objets et de lieux références pour l'inspiration. Nous avons dû nous imprégner de cette essence, de ces codes, les disséquer, les interpréter pour trouver une écriture juste et contemporaine, liée à nos propres lignes. »

LES FONDATEURS DE CIGUË, ALPHONSE SARTOUT, HUGO HAAS, CAMILLE BENARD ET GUILLEM RENARD.

### LE DESIGN VU PAR L'AGENCE CIGUË

Une fois passé l'entrée vitrée en verre bombé, la spacieuse salle expose, sous un ciel d'armatures industrielles peintes en blanc, des espaces adaptés à la vie urbaine, et à ses rythmes décalés et ses envies variées : que ce soit le long de la vitrine dans des fauteuils confortables avec vue sur le jardin, au bar, à hauteur pour un déjeuner sur le pouce, sur les banquettes pour les petites et grandes tablées, ou encore dans des alcôves pour plus d'intimité.

### LES DÉTAILS QUI FONT L'HOSPITALITÉ

Champeaux est un lieu de vie, Ciguë l'a pensé éminemment fonctionnel. Des casiers aux dos des banquettes et dans les meubles séparateurs, des patères au mur, des crochets sous le bar, des sangles sous les tabourets, permettent de ranger manteaux, sacs et effets personnels. Les tables carrées s'assemblent ou s'éloignent le long des banquettes pour se reconfigurer suivant les groupes. Des prises sont disponibles en tout point pour charger un téléphone ou un laptop. Autant de petites attentions qui au travers des différents usages, font lieu.

Un bar filant - colonne vertébrale, point de repère manifeste de la salle - est éclairé par un imposant lustre en aluminium. Les tables en terrazzo moucheté sont entourées de chaises ou de banquettes en cuir fauve ou noir aux coutures sellier. Les murs recouverts d'enduit stuqué vert prairie confèrent fraîcheur en journée et profondeur en soirée. Suspensions graciles en cuivre ainsi que luminaires en tube de verre soufflé et cuivre diffusent une lumière évolutive selon le moment de la journée, douce en fin matinée et chaleureuse en soirée.

### LE SAVOIR-FAIRE DES ARTISANS

**Pierre-Yves Le Floch**, artisan Meilleur Ouvrier de France basé en Bretagne et spécialisé dans le travail du cuir pour les chaises signature en cuir piqué façon sellier.

**L'agenceur Acid** pour les éléments en bois et en aluminium.

**Les frères Soubranne** pour l'enduit stuqué vert prairie des murs.

**Stéphane Lefèvre**, Meilleur Ouvrier de France et **Franck Buhot** maître-verriers, pour les luminaires en verre soufflé.

**Workstead NYC** pour les suspensions en cuivre.

### LES ARTS DE LA TABLE AU DIAPASON

Vaisselle, nappages, uniformes, Alain Ducasse traque les pièces issues de petites entreprises en quête d'exception, avec pour principale exigence la sauvegarde des savoir-faire de l'artisanat. Les traditionnelles assiettes et soupières tête de lion en porcelaine blanche **Pillivuyt** côtoient quelques pièces rares comme les coquetiers en céramique de l'**Atelier Romain Bernex**, les céramiques brutes et pastel de l'italien **Ceramiche Bucci** ou encore les couverts de **Tracks & Georget** - inspirés des empreintes de pattes d'ours dans l'Arctique.

### C COMME CHAMPEAUX, H COMME HALLES

Du restaurant de la Belle Époque, **Pierre Tachon (Soins Graphiques)** a modernisé la typographie d'origine. Il l'a associée à plusieurs polices plus ou moins contemporaines dans une approche néo-classique. « Je souhaitais un message très simple et très direct, tout en cassant les codes habituels des cartes de restaurant. Imprimée sur du papier **Fedrigoni**, aussi fin que celui qui emballe les oranges ou les citrons dans les cageots, la carte se plie en six pour se glisser dans la poche ou un sac, et s'emporter tel un souvenir, bien modeste » explique le designer.

---

## AUX COMMANDES DE CHAMPEAUX

---

### **BRUNO BRANGEA, CHEF**

Membre de l'Académie du goût et des Cuisiniers de France, Bruno Brangea (46 ans) vient tout juste de quitter son poste de chef formateur chez Alain Ducasse Éducation pour prendre les rênes de **Champeaux**. Depuis son CAP passé en 1987, il a fait ses armes Chez Georges, Au Comte de Gascogne, chez Goumard Prunier jusqu'à devenir chef de cuisine au Gaya Rive Gauche, chez Bon, et enfin chez Marius et Jeannette, durant cinq ans. Après quelques mois passés à la Closerie des Lilas, il apprivoise l'esprit Ducasse, lors d'une formation au sein des sept établissements parisiens du groupe.

### **DORIAN LUTZELSCHWAB, PÂTISSIER**

Dans la rubrique « Sucrés mais pas trop » de la carte de **Champeaux**, demander Dorian Lutzelschwab, le jeune chef pâtissier de 24 ans. Apprenti au Palais de la Friandise d'Antibes, il se frotte aux caprices du chocolat jusqu'à obtenir une mention de Chocolatier Glacier Confiseur. De chef de production macaron, il devient un an après le chef pâtissier de la Bastide de Moustiers. Sa créativité et son inventivité le font s'envoler vers Londres, au Grill at the Dorchester où il endosse le titre de chef de partie.

### **MARJOLAINE ARPIN, MIXOLOGISTE**

Jeune québécoise de 36 ans, Marjolaine Arpin est dotée d'une maîtrise d'histoire de l'art et d'un diplôme de gestion. Cette joueuse de water-polo est passée du statut de serveuse, (pour payer ses études), à celui de barmaid dans le temple de la mixologie à Montréal : La Distillerie, « la meilleure école du Québec » selon elle. Repérée par Gérard Margeon pour son enthousiasme et son ouverture d'esprit, il lui propose tout naturellement le poste de barmaid de Champeaux.

### **THOMAS REVILLION, DIRECTEUR**

Depuis la fin de son BTS Hôtellerie Restauration en 1999, Thomas Revillion n'a cessé de se former au métier de manager dans de nombreux établissements parisiens. C'est après avoir dirigé le 58 Tour Eiffel pendant quatre ans que Thomas Revillion devient directeur de **Champeaux**.

# CHAMPEAUX

LES HALLES / PARIS

OUVERTURE LE 11 AVRIL 2016



LA CANOPÉE, FORUM DES HALLES, PORTE RAMBUTEAU

75001 PARIS

TÉL. : +33 (0)1 53 45 84 50

RESTAURANT.CHAMPEAUX@ALAIN-DUCASSE.COM

WWW.RESTAURANT-CHAMPEAUX.COM

PARKING FORUM DES HALLES

VOITURIER / ACCÈS EN FACE DU 1 RUE DE TURBIGO

CAPACITÉ 180 COUVERTS EN INTÉRIEUR  
TERRASSE DE 80 COUVERTS

OUVERT 7J/7 LUNDI, MARDI, MERCREDI DE 11H30 À MINUIT  
JEUDI, VENDREDI, SAMEDI DE 8H À 1H

PRIX À PARTIR DE 6 EUROS / PLAT DU SEMAINIER À 22 EUROS /  
À LA CARTE ENVIRON 50 EUROS

CONTACTS PRESSE ALAIN DUCASSE ENTREPRISE

EMMANUELLE PERRIER, DIRECTEUR DES RELATIONS EXTÉRIEURES  
EMMANUELLE.PERRIER@ALAIN-DUCASSE.COM / TÉL. + 33 (0)1 58 00 23 61

MANON FAYS, CHARGÉE DES RELATIONS PRESSE  
MANON.FAYS@ALAIN-DUCASSE.COM / TÉL. +377 98 06 88 57