



## Au Bœuf couronné se décline version hôtel

PARIS Le groupe Gérard Joulie a inauguré son premier hôtel, qui s'appuie sur le célèbre restaurant de viandes de La Villette.



Dans les chambres, la décoration joue finement la carte bovine

**L**e restaurant Au Bœuf couronné (Paris, XIX<sup>e</sup>) propose une carte axée sur la viande qui, à sa création en 1865, provenait des abattoirs voisins. Propriétaire du restaurant depuis 2001, le groupe Gérard Joulie, qui investit dorénavant aussi dans l'hôtellerie, a racheté tout le bâtiment il y a trois ans. L'hôtel existant et la salle de restaurant située au premier étage se sont métamorphosés en un établissement de 42 chambres classé trois étoiles. *"On est installé près d'une porte de Paris, on préfère donc mettre en avant une très belle offre dans la catégorie trois étoiles"*, explique le directeur de l'hôtel, Carlo Ligas.

Fidèle à l'esprit de la brasserie, l'architecte Fabrice Ausset s'attache à l'histoire des halles de La Villette et privilégie l'évocation plus que l'explicite. La salle du petit déjeuner expose une série de photos anciennes du quartier avec bestiaux et atmosphères de restaurants. Les clins d'œil aux ruminants

sont discrets et stylisés. Tous les éléments de décor ont été réalisés par des artisans et sont des pièces uniques. Parmi les matières présentes dans les chambres, on trouve le bois, le marbre, le laiton et le cuir. La carte du restaurant y figure en bonne place. Carlos Ligas a d'ailleurs remarqué la progression des chiffres du restaurant par rapport à l'été 2016. Il note également que la facilité d'accès par le périphérique est très appréciée par les clients de passage à Paris en voiture.

Autres points forts : la proximité de la Cité de la musique et des nombreuses sociétés qui s'installent à Pantin (Seine-Saint-Denis). Heureux d'avoir tout à créer en termes d'accueil, Carlo Ligas considère le contact humain comme primordial aujourd'hui : *"Les clients doivent se sentir accompagnés dès qu'ils passent la porte. La communication, c'est ce qui nous permet de faire la différence."*

Caroline Mignot