



# Boucher double

Par Nathalie Nort



Après avoir rénové le dernier restaurant de viandes de la Villette, l'architecte et designer Fabrice Ausset s'attaque à la création d'un hôtel bien élevé Qui dort dîne !

Ultime veteran d'une ère canaille ou le loucherbem, l'argot des bouchers, se parlait à toutes les tables, le Bœuf Couronné creuse l'éternel sillon des restaurants carnes – ils furent ici nombreux, certains étoilés, même après la fermeture des abattoirs, en 1974 – à deux pas de la Philharmonie, nouvel emblème d'un Est parisien en plein boum. Déjà à la tête d'une flopée de brasseries, le groupe familial Joulié, qui a repris cet ancien fief de maquignons, a d'abord rajeuni la salle. Architecte DPLG et décorateur, Fabrice Ausset en a transcendé les codes traditionnels à coups de dessertes en marbre, de carrelages graphiques et de lustres en laiton dont le design audacieux tranche avec les bois vernis et les banquettes dodues. Mais c'est avec la création d'un hôtel de 42 chambres que l'adresse ouvre un autre chapitre de son histoire. Derrière sa façade rouge sang, le restaurant prend ainsi de la hauteur sur quatre étages dont les plus élevés s'offrent une vue verdoyante sur le parc aux 26 Folies de Bernard Tschumi. Dans les chambres, le parti pris est pastoral, usant de bois pyrogravé, de sangles en cuir et de fils de cuivre pour élaborer un mobilier sur mesure comme sorti d'une étable futuriste. À noter, une vasque taillée dans le marbre au dessin léché, une chaise de traie revisitée ou encore un mur gainé de cuir ou quelque dix mille clous pointillent de hauts motifs. Vache, mouton, pot au lait, fleurs d'alpage, les symboles champêtres font flores et mettent finement en lumière le geste des artisans, herauts d'un savoir-faire français que Fabrice Ausset, tête chercheuse et collectionneur, aime associer à chacun de ses projets. À quelques foulées du canal de l'Ourcq et de Pantin où sont installés les ateliers Hermès et, plus récemment, l'agence BETC, cet hôtel indépendant s'impose en marqueur pertinent de la gentrification du quartier.

1/ Au rez de chaussée la brasserie historique profite de la rénovation mais s'habille toujours de rouge pour rappeler qu'ici la viande de terroir est à l'honneur. 2/ Dans les étages les chambres du nouvel hôtel prolongent l'évocation pastorale. Le cuir, le cuivre et le bois prennent la clef des champs. © VINCENT THIBERT

**LE BŒUF COURONNÉ**  
188, avenue Jean-Jaurès,  
75019 Paris  
Tél 01 42 39 44 44  
Boeuf-couronne.com  
Chambres doubles  
de 95 à 250 €