

Au Mangiafoco, Bruno Braën nous redonne de l'appétit pour le design



Comment échapper à l'inévitable séquence, salle en avant, bar sur la côté et cuisine au fond, qui compose la grande majorité des restaurants ? Une visite du mangiafoco répond brillamment à la question, en échappant à l'incontournable cuisine ouverte, qui, avouons-le a effectivement rendu les fonds de restaurants plus intéressants.

Déjà, dès l'entrée, quelque chose d'inouï se passe. On doit accéder au restaurant par un espace public qui dessert le reste de l'immeuble. Et en guise d'avant propos, un coin-café y a été logé.

Dans le restaurant lui-même, le regard est vite attiré par le fond de la salle. Est-ce à cause des banquettes installées en hauteur ou de cette leur insolite pénétrée par les lampes sous lesquelles poussent des plants de basilic ?

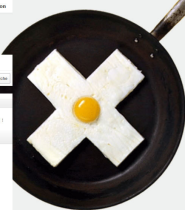
Qu'il en soit, en suite la portion de la mauvaise table de fond, devient ici la plus convoitée du lieu. On y accède par un escalier aux larges marches le long duquel sont installées des tables à deux places et leurs chaises constituées de feuilles d'acier grilles. Solidement ancrées dans le mar (intéressant avec Le Hérosin), bar des mines propriétaires), elles flottent en sur la montée des marches. Ce qui pourrait passer pour du béton pour l'escalier et les banquettes, est en fait du mastic de finition (de la «pierre de char», comme disent les pros), le reste des matériaux décline la tôle, laque-bleu-acier, chair aux espaces du Vieux-Montréal.



Photo: Dominic Gours.

Dans la cuisine, nichée sous le mezzanine, un four à bois rapetissé assure une cuisson parfaite aux pizzas déposées au fur et à mesure sur un convoyeur qui les achemine au bar. Le petit tapis roulant défile sous le bar et est visible grâce à quelques fenêtres sur le comptoir. Enfin, une multitude de lampes chauffantes, comme celles utilisées au passé dans les cuisines, constelle le haut plafond, livrant une douce chaleur.

Ce qui pourrait passer pour de la simple anecdote est toujours justifié par une fonction, et pour qui prend le peine de regarder il y a ici une feuille de détails qui procurent autant de plaisir que ce qui est servi dans l'assiette.



Inscrivez-vous à la newsletter Mixeur!

Recevez chaque semaine l'actualité de Mixeur !

Je m'abonne