

VENTRUS



**Le premier restaurant locavore,
bienveillant et itinérant**

Au bord de l'eau, à la croisée du canal de l'Ourcq et du canal Saint-denis, s'est dressé au sein du parc de la Villette VENTRUS, le premier restaurant nomade et bienveillant qui va révolutionner notre rapport au monde de la restauration.

Plus qu'une délicieuse aventure culinaire, VENTRUS est avant tout une véritable prouesse architecturale : une création au design unique, aussi belle qu'ingénieuse, qui respecte son environnement grâce à des modèles vertueux de fabrication et de consommation.

Derrière cette idée gourmande et pleine de sens, le rêveur et gastronome engagé Guillaume Chupeau, qui a imaginé son restaurant idéal. Un restaurant où l'on mange bien, où l'on boit bon, et où chaque détail s'inscrit dans une démarche locale et tournée vers l'avenir.

LA NAISSANCE DU PROJET : ENTRE RÉVÉRIES CULINAIRES AVEC VUE ET ÉCO-RESPONSABILITÉ ASSUMÉE

Après 25 ans passés dans la publicité et les médias en France et à l'international, Guillaume Chupeau a voulu concrétiser son rêve d'entreprendre dans la gastronomie et le vin, qu'il mijotait depuis des années.



Le postulat de départ ? Les belles vues et les lieux exceptionnels ne manquent pas, mais il n'est pas toujours aisé de trouver de bons restaurants pour en profiter. L'idée originelle était dès lors trouvée : créer un lieu nomade qui puisse s'installer dans des endroits où aucun restaurant ne pourrait en principe le faire, pour vivre une expérience sensorielle et visuelle inédite tout en dégustant une cuisine savoureuse.

Un tel projet ne pouvait se faire sans y distiller un engagement éco-responsable sincère, autre cheval de bataille de Guillaume, sensibilisé très tôt à la manière de faire un bon produit et au respect de la nature. Car pour obtenir son droit d'entrée dans ces lieux théoriquement inaccessibles, il fallait forcément proposer une alternative aux constructions traditionnelles, qui ne dénaturerait pas l'écosystème environnant.



Des réflexions et contraintes qui ont posé les bases du concept VENTRUS, un lieu hybride un peu fou qui a pourtant plus que n'importe quel autre restaurant les pieds sur terre, à la fois cuisine de qualité et laboratoire permanent de solutions écologiques et vertueuses.

L'ÉCO-RESPONSABILITÉ : UN ENJEU DE TAILLE POUR UN LIEU DE VIE ET DE RESTAURATION

Guillaume s'est très vite entouré de consultants pour évaluer les différentes façons d'optimiser la fabrication, l'ameublement et le fonctionnement de son restaurant, afin de le rendre le plus écologique et le moins énergivore possible. C'est sur la gestion de l'eau que le travail semblait le plus considérable, et c'est donc sur ce point précis que l'équipe a planché avant tout le reste. En travaillant main dans la main avec des start-up françaises, Ventrus a fait le choix d'une technologie disruptive du traitement de l'eau et de toilettes écologiques hors-réseau, qui as-

surent une économie de 80 % de consommation d'eau par rapport à un restaurant traditionnel, une baisse saisissante !

La cuisine a également été optimisée et l'ensemble du matériel de restauration utilisé provient de matériaux recyclés et reconditionnés. Un choix durable et éthique qui rejoint la dynamique générale du projet, et qui se poursuit jusque dans la revalorisation des déchets alimentaires, puisque deux fois par semaine, l'entreprise engagée Les Alchimistes vient les récolter en tripporteur, pour en faire du compost à 10 km de La Villette.

Preuve qu'il est possible de faire cohabiter enjeux de qualité et de service propres à la restauration et vraie démarche éco-responsable ! Cerise sur le gâteau : tout a été pensé ingénieusement pour que cela n'impacte en rien l'expérience côté clients. Une expérience orchestrée par Mohamed El Mouaffak, le directeur de VENTRUS, qui apportera son dynamisme et son savoir-faire en salle et en cuisine.



**AU CŒUR DE L'ASSIETTE :
LES RÉSIDENCES VENTRUS
AU SERVICE DU BON GOÛT**

« *Je crois beaucoup à
la passion dans le travail* ».

Si les mots de Guillaume font écho à l'ensemble de ce projet peu conventionnel, ils résonnent tout particulièrement en cuisine.

À la genèse de la carte VENTRUS se trouvent les producteurs. Ceux qui font les choses bien et avec le cœur. Ceux qu'on découvre partout en France et qui assurent la fraîcheur, la qualité et le goût de ce qui nous nourrit. Faire vivre un système sans mastodontes de la consommation, telle est l'une des vocations de Guillaume, qui favorise une cuisine de saison basée sur les

produits frais, qui s'inscrira dans les patrimoines régionaux de chaque lieu d'implantation du restaurant.

Pas question cependant de brider la créativité sous couvert d'une cuisine de marché : on vient avant tout chez VENTRUS pour se régaler ! La carte sera évolutive et fera la part belle aux inspirations des chefs qui prendront tour à tour les rênes du restaurant. Pour eux, pas de figures imposées ou de limites autres que celles de leur propre imagination, du moment qu'ils travaillent avec des petits producteurs locaux.

Passée chez Alain Passard, Alain Ducasse et Grégory Marchand entre autres escales italiennes et japonaises, Juliette Brunet, qui a suivi et participé dès le départ à la création du projet, sera la première cheffe en résidence. Alliances audacieuses, pâtes fraîches du tonnerre réalisées par ses soins – son premier grand amour culinaire, qui l'a amenée à nouer le tablier - produits bruts sublimes... Sa carte sera à son image, naturelle et franche, authentique et audacieuse, et riche de tous ses voyages.

Des tapas à partager avant un concert aux assiettes créatives de la cheffe à déguster au déjeuner et au dîner, en passant par les recettes régressives à savourer en famille le dimanche, nul doute qu'elle confortera les appétits des petits et grands. Et pour les accompagner, l'équipe a sélectionné une jolie carte de vins - rien en dessous de Lyon ! - une bière locale de la micro-bras-erie de l'Être, du kefir Symbiose... De quoi abreuver soigneusement toutes les soifs !

Lui succéderont ensuite des chefs français ou étrangers aux univers très différents, qui comme elle, à travers des cartes éclectiques et raisonnées, feront vivre VENTRUS à leur manière.



**UN PROJET ARCHITECTURAL
ENGAGÉ : L'INTERVIEW
CROISÉE DE GUILLAUME
CHUPEAU ET DE L'ARCHITECTE
FRANÇOIS MURACCIOLE**

***Quel était le brief
architectural de VENTRUS ?***

GUILLAUME : La genèse du projet avait initialement pour but celui d'offrir la plus jolie vue : le restaurant dont je rêvais devait se poser en pleine nature et jouir d'une vue su-perbe. Ma première idée était pour cela de faire réaliser un œil en bois et verre dans lequel le client serait directement, dès son arrivée, happé par la vue. L'enjeu était donc d'abord le plaisir d'offrir une expérience exceptionnelle, aus-si visuelle que gustative. De cette envie a

découlé de nombreux enjeux éco-respon-sables liés à la protection des lieux visés et à ma volonté de ne surtout pas abîmer les paysages.

J'ai parlé de cette idée à François Muracciole que je connaissais, et qui m'a tout de suite accompagné et épaulé sur la réalisation de VENTRUS.

FRANÇOIS : Ce qui m'a plu avant tout dans ce projet, c'est la gourmandise de Guillaume. Une gourmandise gastronomique bien sûr, mais aussi l'idée gourmande d'aller s'installer dans des beaux endroits, qui a nourri le projet.

Concernant le brief, il était basique mais il ouvrait de très nombreuses perspectives et me laissait une grande liberté de création malgré les contraintes, le côté nomade et éthique étant de vrais challenges, ce qui m'a paru très excitant, car je n'avais jamais réalisé une structure semblable.

Ce qui était vraiment intéressant, c'était d'avoir Guillaume d'un côté, qui est venu avec un œil, moi de l'autre qui l'ai écouté, et finalement, on ne savait pas ce qui allait en ressortir. VENTRUS est comme une sou-coupe volante pour nos deux esprits !

***Comment est venue l'idée de la forme
de VENTRUS, tout en rondeur ?***

GUILLAUME : J'avais donné le brief de l'œil à François, qui en a fait un œil à 180 degrés qui était beaucoup plus intéressant puisque plus de monde pouvait ainsi profiter de la vue et de l'extérieur du restaurant. Il a fait évoluer la forme ensuite jusqu'à celle que nous dévoilons aujourd'hui à La Villette.

FRANÇOIS : Avec l'architecte d'intérieur Alice Muncke qui m'a accompagnée sur ce projet, on est partis de l'idée de l'œil ouvert sur la nature en effet, mais aussi de la rondeur du ventre, qui rappelle évidemment le nom VENTRUS. Nous avons ensuite créé les tables, inspirées de la forme du lieu, et les lampes, nos « curiosités » dessi-nées et produites dans nos ateliers rue des Martyrs. Des chaises sur-mesure viendront également poursuivre prochainement le fil rouge de la rondeur, en salle.

***Pourquoi avoir utilisé le bois et le verre ?
D'où viennent-ils ?***

GUILLAUME : Par goût personnel pour le bois déjà, car j'aime l'idée de la cabane perchée. La cabane en bois évoque le jeu, la connivence, et ça va bien avec le concept de gourmandise que nous avons développé. Et bien sûr pour son aspect écologique et son côté pratique. François a en effet eu l'idée d'un bloc fédérateur en bois, et de celle des containers qui permettront de ne monter qu'une fois la cuisine par exemple et de pouvoir la déplacer ensuite, ce qui est un atout non négligeable pour un projet itinérant. Une commande très spéciale qui a été gérée par la société Evolum, notre partenaire sur cette partie qui a su sortir des sentiers habituels pour l'occasion !

J'aime bien aussi le côté tranchant de l'association entre le bois, le verre des vitres et l'acier qui apporte du cachet à la structure.

FRANÇOIS : Nous avons travaillé avec la miroiterie française Mosoni pour le verre et l'entreprise SOLID pour la construction en bois. Nous avons utilisé du bois Douglas qui vient d'une scierie du Morvan, issu d'un arbre qui ne se traite pas, pour l'ensemble de la structure. Plutôt que d'utiliser du lamellé-collé qui induit l'usage de colles chimiques, comme la plupart des constructions actuelles, nous nous



sommes rapprochés des charpentes du 17^e siècle, réalisées en « bois pauvre », un principe repris par l'architecte Philibert Delorme à l'époque. Nous avons choisi du bois massif pour réaliser la partie Ventrus, et des petits morceaux de bois pour créer une structure à facettes, qui diminuent également les pertes de matériau.

Ce côté « arte povera » du projet était très intéressant !

Une conclusion pour résumer ce projet ?

GUILLAUME : Ce que j'ai envie de retenir de tout ça, c'est l'importance du tout est possible. Ce projet sort véritablement des sentiers battus, et pour faire en sorte qu'il existe, nous avons dû faire preuve d'une adaptabilité à toute épreuve ! C'était primordial

d'avoir quelqu'un comme François pour comprendre les enjeux, mon rêve et ses contraintes, ainsi qu'une équipe complète de passionnés qui ont cru en VENTRUS et qui n'ont pas abandonné le projet, malgré certaines complications et retards dus à la période exceptionnelle que nous venons de vivre.

FRANÇOIS : De mon côté, j'ai aimé ce projet car le bâtiment était vraiment relié au rêve de quelqu'un, et le style Muracciole, c'est de répondre aux rêves ! La création de VENTRUS était une double construction : de matière bien sûr, mais aussi de projet, et ce projet nous l'avons fait à deux avec Guillaume, entourés par une formidable équipe de femmes et d'hommes, d'artisans et d'entrepreneurs.

INFOS PRATIQUES :

Ouvert midi et soir du mercredi au dimanche

Carte du déjeuner :

Entrée / Plat : 25€

Entrée / Plat / Dessert : 30€

Carte du dîner :

Entrées : de 10 à 20€

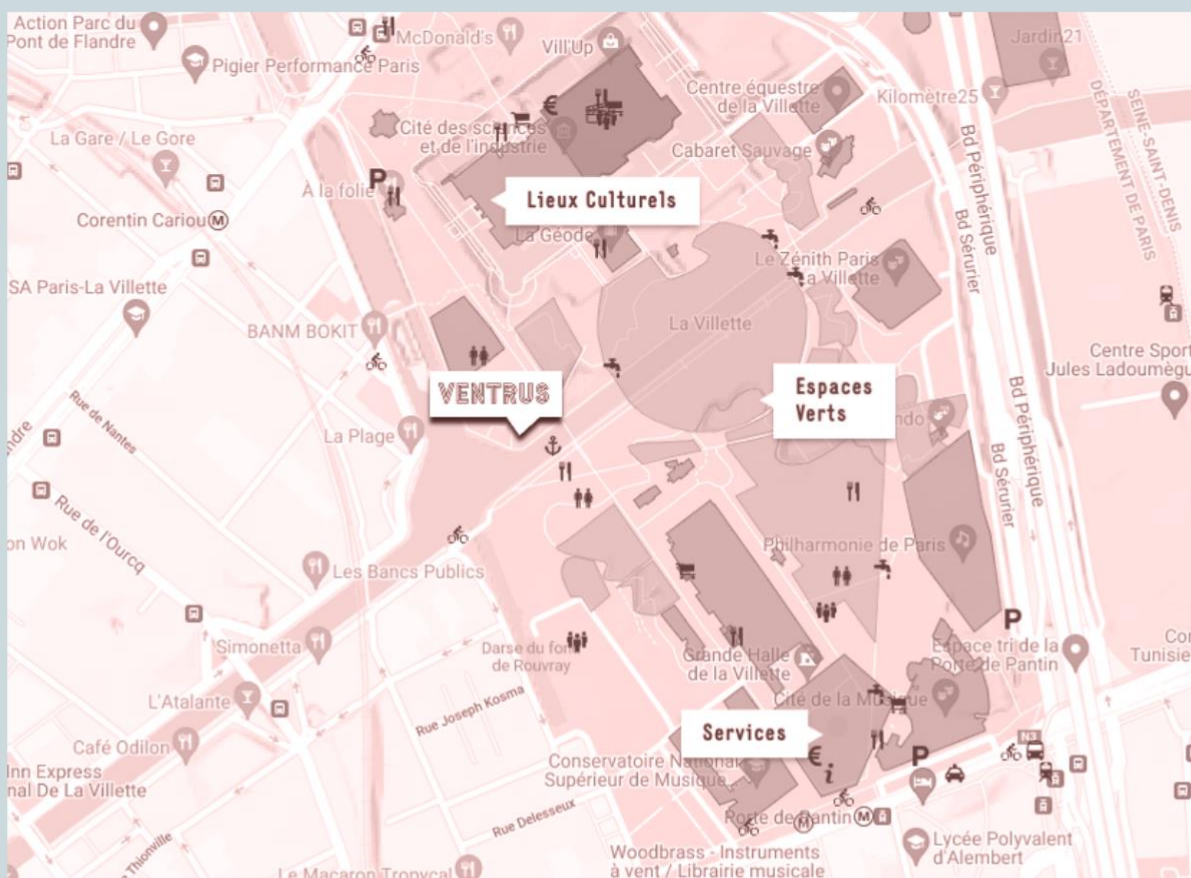
Plats : de 18 à 30€

Desserts : de 9 à 12€

Localisation pour taxi :

28, avenue Corentin Cariou 75019 Paris

Métro Porte de Pantin ou Corentin Cariou



🌐 Informations et réservations

🌐 Compte Instagram

Photographies : © Anne-Claire Heraud