

BI-MENSUEL GRATUIT

Numéro 2
REIMS

www.immoderement.fr

immo' d'érément

..... Magazine



Immo

Un nouveau musée : pour
quoi faire ?

Déco

Ils redonnent des couleurs
à la vie

Art de vivre

Brasserie du Boulingrin : les
fantômes du passé

Sortie du jeudi 25 octobre
et vendredi 7 novembre 2012

50% immo, 50% déco, 100% art de vivre

AZUR :

pour voir la vie en rose !

Texte : Olivier MICHAUX, Photos : Fred LAURES

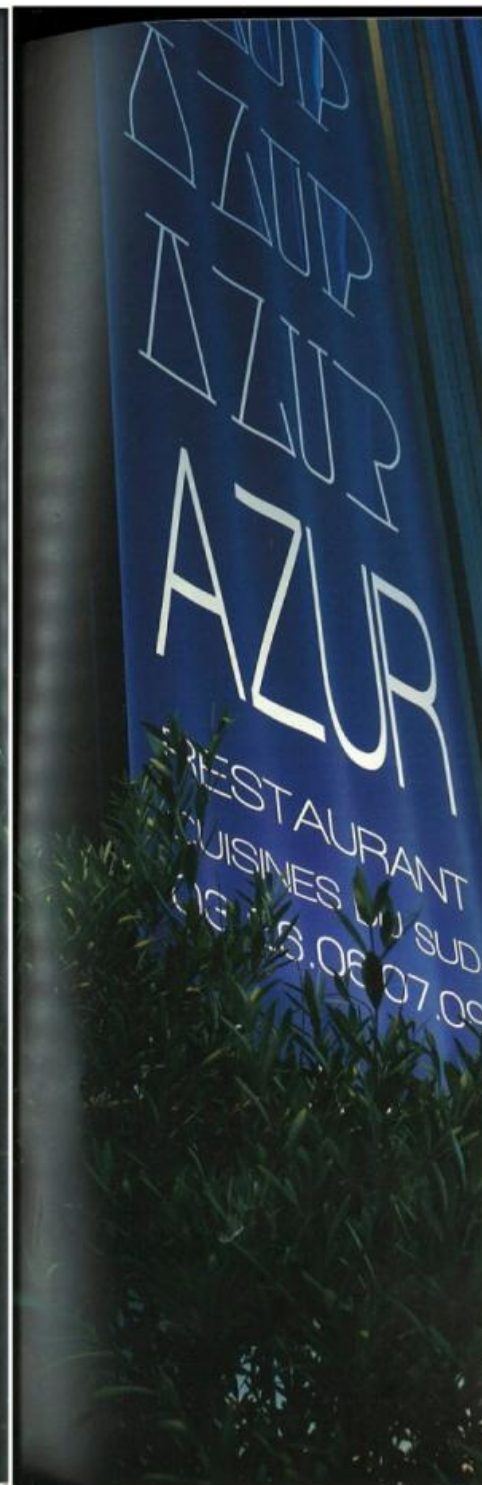
Depuis septembre, la cuisine du sud s'invite à votre table avec le restaurant AZUR et sa décoration hors du commun... Ou quand la cité des sacres se défait de son voile gris et décide de prendre un bain de soleil.



« Dieu n'a pas fait d'aliments bleus. Il a voulu réserver l'azur pour le firmament et les yeux de certaines femmes ». Cette citation d'Alphonse Allais, choisie par Virginie Tilmont, la directrice de l'établissement, trône sur la première page de la nouvelle carte du restaurant AZUR situé au Grand Val de Murigny. Cette jeune femme dynamique a su s'entourer d'une équipe de professionnels, voire de figures de la restauration, pour mener à bien ce projet qui a mûri lentement mais sûrement. Si « la grande famille » de Canal+ a disparu, une autre s'y est substituée. Patron et l'âme pendant douze ans de « L'Apostrophe » situé place d'Erlon, Walter Tilmont, épaulé par son épouse Nelly, ont décidé de remettre le « bleu de chauffe » et d'accompagner leur fille Virginie dans l'aventure, aidés en cela par Alain, leur gendre et Ben, le chef de cuisine, un fidèle parmi les fidèles. « C'est vrai que c'est un défi dans le climat actuel de crise de monter ce genre d'affaire, mais, ce projet d'un concept nouveau nous tenait vraiment à cœur. C'est aussi un challenge excitant que d'apporter un peu de soleil dans la grisaille ambiante, au sens propre comme au figuré » explique Virginie Tilmont.

Une déco imaginative

Ainsi sur 380 m² baignés de baies vitrées, 190 convives peuvent prendre place à l'intérieur de l'espace orné de fresques aux



déclinaisons de bleus, la terrasse quant à elle pouvant accueillir 70 personnes. La décoration a été confiée au Studio parisien Hertrich et Adnet, scénariste et metteur en scène de nouvelles histoires. À leur actif : des fleurons de l'hôtellerie de luxe dans le monde entier, la transformation d'établissements du groupe Accor, la métamorphose de l'hôtel Martinez à Cannes et le don de redonner une seconde jeunesse à des villages du Club Med. Leur esprit de rigueur, teinté de fantaisie, de poésie et d'une grande liberté remporte un franc succès aussi bien en France qu'à l'étranger où le savoir-faire français est toujours gage de qualité et de raffinement.



Pari gagné justement dans ce nouveau restaurant AZUR, où matières, passion pour les couleurs et sens du détail ont été revisités. Dans un langage architectural contemporain, les architectes et décorateurs d'intérieur ont su personnaliser chaque objet en s'inspirant de l'histoire et des cultures locales, détournées ou revisitées, tout en y intégrant les dernières technologies. Il s'agit à chaque nouvelle réalisation d'une véritable remise en cause pour créer des projets exclusifs. Ainsi, six colonnes de verres, hautes de quatre mètres, renferment vases et pots (à l'origine du logo de l'enseigne) aux déclinaisons de bleu azur, en passant par le turquoise des mers du sud, les assises en bois clair étant quant à elles habillées du bleu Majorelle. Les luminaires, véritables lianes descendant des cieux, garnissent les volumes et se reflètent dans un sol carrelé de noir et blanc où des immenses tentures couleur lin imitent les torrents.

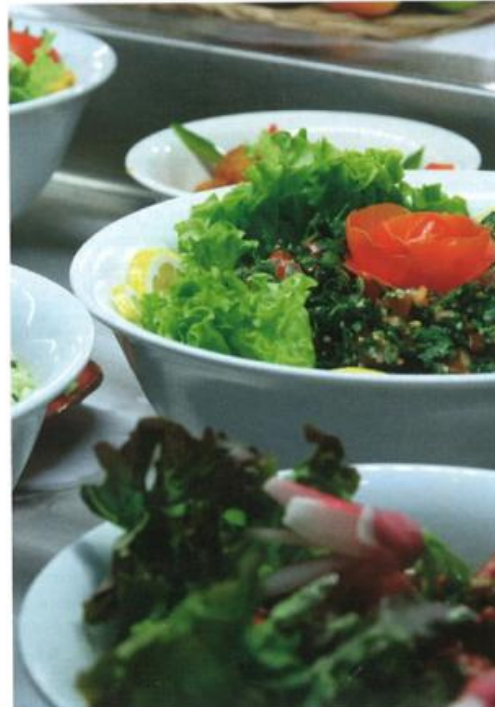
L'accent du sud

Chez AZUR, la clientèle gère son temps. Pressée, elle optera pour le buffet méditerranéen varié comprenant, entrée, plat et dessert à volonté pour une formule du midi à 16€, délivrant les parfums d'Italie, d'Espagne, du Portugal, de Grèce ou encore du Liban. Ainsi, en entrée, taboulé, fêta, houmos, moutabal (caviar d'aubergines fumées), falafel (boulettes de pois chiches, fèves, oignon, persil), brochettes de shish taouk (poulet) ou d'agneau au cumin et menthe raviront assurément vos papilles. La paella,

le poulet aux olives et fenouil, la moussaka ou les keftas à la libanaise compléteront votre assortiment parmi les plats chauds proposés.



Vous avez le temps de vous poser, les plats à la carte « Terre et Soleil » ou « Mer et Soleil » sont conçus pour vous. En guise d'entrée, que diriez-vous d'une pastilla de volaille à la cannelle et amande ? À suivre : la pluma de porc ibérique à la plancha et son écrasé de pommes de terre, le couscous à l'orientale parfumé à la coriandre, le carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan et huile d'olive, le risotto de gambas au pistil de safran et tomates séchées, la parillada de la mer à la plancha sauce vierge et son tian de légumes... Faites



vos choix parmi cette liste non exhaustive ! Plus de place pour un dessert ? Dommage, la crème catalane et son nougat aux fruits confits, voire, le tiramisu au marsala et biscuits roses vous tendaient les bras ! Quant aux vins, gorgés de soleil, ils sont, bien entendu, issus des provinces méditerranéennes. Faire découvrir la cuisine sous un nouvel horizon, voilà le pari d'AZUR !



AZUR

Rue Jacques Maritain – Grand Val de Murigny – 51100 Reims
Tél. : 03 26 06 07 09

Ouvert tous les jours, sauf le dimanche soir

