



REPORTAGE:
THIJS DEMEULEMEESTER

LA RÉSURRECTION DE

LORSQUE LE CHEF DOUBLEMENT ÉTOILÉ, NICK BRIL, PREND LA DÉCISION AUDACIEUSE DE DÉPLACER «THE JANE» D'UNE CHAPELLE MONUMENTALE VERS LE QUARTIER BRANCHÉ DE L'«EILANDJE» À ANVERS, IL FAIT APPEL AU TALENTUEUX ARCHITECTE BRUXELLOIS NICOLAS SCHUYBROEK. ENSEMBLE, ILS ONT SU MARIER LA SÉRÉNITÉ SACRÉE À DES SURPRISES QUI ÉVEILLEN LES SENS.

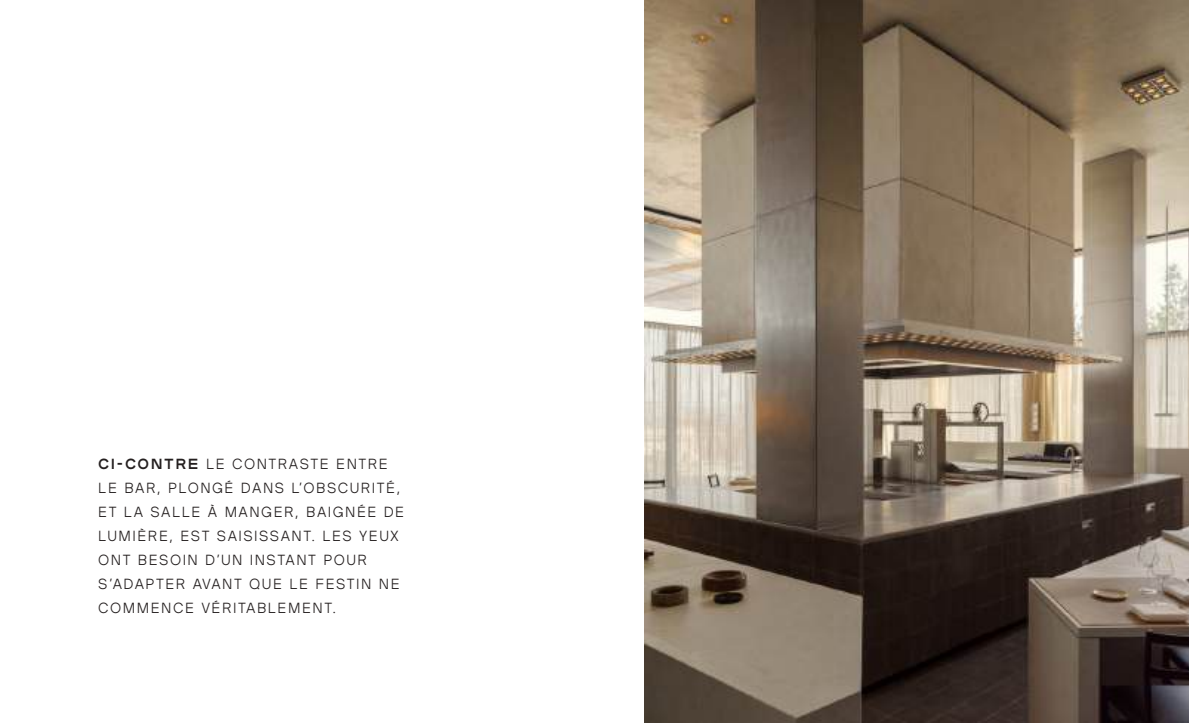
THE JANE

PHOTO:
ROMAIN LAPRADE



EN OUVERTURE L'ARCHITECTE A INSUFFLÉ AU NOUVEAU «THE JANE» UNE SÉRÉNITÉ QUASI SACRÉE, TRANSFORMANT UN BÂTIMENT À L'ORIGINE SANS ÂME ET DÉPOURVU DE TOUTE APPARENCE DE CHAPELLE.

CI-CONTRE AUTOUR DE LA CUISINE CENTRALE, NICOLAS SCHUYBROEK A IMAGINÉ DEUX RANGÉES DE TABLES POUR DEUX, ASTUCIEUSEMENT INCLINÉES À 45° POUR OFFRIR UNE INTIMITÉ SUPPLÉMENTAIRE.



CI-CONTRE LE CONTRASTE ENTRE LE BAR, PLONGÉ DANS L'OBSCURITÉ, ET LA SALLE À MANGER, BAINÉE DE LUMIÈRE, EST SAISSANT. LES YEUX ONT BESOIN D'UN INSTANT POUR S'ADAPTER AVANT QUE LE FESTIN NE COMMENCE VÉRITABLEMENT.

«Es-tu fou, Nick? Qui quitte un lieu aussi emblématique? Quel pari audacieux! Comment pourrais-tu encore te surpasser?» «Même des chefs étrangers m'ont récemment interpellé, stupéfaits par mon départ de la chapelle monumentale

d'Anvers. Je suis curieux de connaître leur réaction face au nouveau lieu», nous avoue Nick Bril quelques jours avant l'ouverture.

C'est désormais chose faite. «The Jane» a rouvert ses portes avec un tout nouvel intérieur signé par Nicolas Schuybroek. Au départ, il avait conçu pour Bril un bunker triangulaire à Brussegem, près de Meise. Malheureusement, ce projet brutaliste prometteur est resté à l'état de maquette, jugé financièrement irréalisable, même avec un investisseur. Mais les échos de cet essai design résonnent encore.

PRISE DE MARQUES À KNOCKE

Finalement, Nick Bril a jeté l'ancre l'année dernière sur l'«Eilandje» à Anvers. Il a investi dans un immeuble d'angle, près de la «Wagnatie» et du musée «Red Star Line». La capacité du lieu est totalement différente de la chapelle au «Groen Kwartier» qui pouvait accueillir plus de septante couverts, contre désormais seulement vingt-huit. Sur les cinquante-deux employés, il est passé à vingt-deux. «L'avenir nécessitait un autre concept: tout aussi grandiose, mais moins grand», dit-il.

Le nouveau restaurant conserve les hauteurs de plafond majestueuses de l'ancien lieu. Et les enceintes de Nick Bril sont de retour, repeintes en blanc pour l'occasion. Mais la comparaison s'arrête là. «Dans la chapelle où Nick cuisinait auparavant, il était presque impossible de commettre une erreur architecturale. Cet espace avait déjà tout», dit Schuybroek. «Ici, nous sommes partis de presque rien. Le bâtiment n'était même pas à l'état de gros œuvre. Nous n'avons pu commencer qu'en février. Un véritable tour de force, car la date limite était extrêmement serrée. Surtout compte tenu du niveau de détail auquel nous sommes habitués dans nos projets.»

«Pour Nicolas, c'était une course folle jusqu'à la ligne d'arrivée. Mais pour moi, c'était un sprint vers le départ», lance Bril. Heureusement, le chef anversoïse avait déjà parcouru quelques kilomètres cet été dans son pop-up à l'hôtel «La Réserve» à Knocke». «Déménager directement de la chapelle à l'«Eilandje» aurait été bien moins évident»,

admet-il. «À Knocke, j'avais autant de couverts que dans le nouveau «The Jane». L'exercice idéal en termes d'échelle, d'ambition et de flux. Et agréable avec la mer à deux pas: je n'ai pas vraiment eu de vacances cet été, mais je pouvais faire du wakeboard ou du kitesurf de temps en temps.»

MICROCOSME

Bien sûr, Nicolas Schuybroek était l'un des invités lors de la première «soirée test» du nouveau «The Jane». Bril avait invité ses proches pour inaugurer son restaurant. Un besoin de s'entourer presque littéral puisqu'au centre de l'espace trône son immense four «Mibrasa», autour duquel s'articule toute la scénographie culinaire. «L'expérience était fantastique», s'est enthousiasmé Schuybroek le lendemain. Des photos de cette soirée ? Non, il n'en a pas submergé ses réseaux sociaux.

Nicolas Schuybroek n'est pas vraiment le type d'architecte qui poste sur les restaurants ou les hôtels qu'il fréquente. Sur son Instagram, on trouve des clichés presque abstraits d'intérieurs, d'églises, de bâtiments, de vues urbaines. Sans mentionner de noms, sans fanfaronnade, sans même indiquer de lieux précis. Et sans lui, bien sûr: on ne le verra jamais poser sur un «selfie», torse nu ou pas d'ailleurs. Il refuse le culte de la personnalité, même s'il joue dans la ligue supérieure de l'architecture, où il est souvent de bon ton de s'exposer. Il préfère l'humilité et la discrétion. Et cette classe discrète se ressent dans la qualité de ses projets.

CHAOS NOURRICIER

Ces projets d'envergure internationale sont en grande partie du résidentiel haut de gamme, bien qu'il ait également conçu trois boutiques pour la marque de cosmétiques australienne «Aesop». En réalité, «The Jane» est son premier véritable restaurant. Certes, l'hôtel «The Robey» à Chicago –son projet de percée à l'étranger en 2013/2017– avait un restaurant en son sein, qu'il a également conçu. «Mais «The Jane» est d'un tout autre calibre», estime-t-il.

Nicolas Schuybroek ne se considère pas comme un fin gourmet. «Ce que je recherche dans un restaurant est difficile à exprimer. Je veux surtout ressentir que quelqu'un a travaillé avec obsession et générosité. J'aime sortir dîner, mais pas forcément pour manger. Le repas est souvent un prétexte pour suspendre le temps. À table, un microcosme se crée: les conversations coulent librement, les idées mûrissent plus vite», avoue-t-il.

Où aime-t-il dîner alors? «Cela dépend vraiment de mon humeur. Parfois, c'est un restaurant étoilé, où la précision d'une montre suisse se retrouve dans l'assiette. Parfois, c'est un bistro à Paris, où le chaos est aussi nourrissant que les plats. Ce que ces adresses ont en commun: l'authenticité. On sent immédiatement si c'est du théâtre ou du réel. Et je déteste le théâtre.»

TROIS ACTES

Si l'on pousse la métaphore théâtrale, on pourrait considérer le nouveau «The Jane» comme une pièce en trois actes. «Dans un restaurant étoilé, il n'y a souvent qu'une seule expérience spatiale, qui dure tout le temps. Dans ce nouveau lieu, nous voulions rassembler autant d'expériences que possible en une seule visite», explique Schuybroek. «Le restaurant est conçu comme une hétérotopie: en tant qu'invité, vous êtes immergé dans un lieu atypique, où vous perdez la notion du temps et de l'espace.»

Le premier acte commence par une entrée minimaliste dotée de portes monumentales, un totem à la «Brancusi» d'Elias Van Orshaegen et un bureau cubiste, où l'on vous débarasse de votre manteau. Le deuxième acte se joue sur la droite, derrière une mystérieuse porte en bois sombre de cinq mètres de haut. Une ouverture théâtrale vers une scène complètement nouvelle. On entre dans un «speakeasy», où il fait si sombre que nos yeux ont besoin de quelques secondes pour s'habituer. Nos oreilles aussi d'ailleurs; dans ce bar, la qualité de la musique est au moins aussi importante que les amuse-bouches et les boissons servis. «Nous nous sommes inspirés des «listening bars» japonais, où l'expérience audio haut de gamme impacte autant que l'intérieur», ajoute Schuybroek. «On est assis sur une banquette murale allongée, parée de coussins sur-mesure de Nathalie Van der Massen, inspirés des futons japonais. Les petites tables basses en béton teinté sont fabriquées sur commande par Elias Van Orshaegen. Presque tout est spécialement conçu pour ce projet. Nous n'aimons pas les choses qui viennent directement d'un catalogue.»

EXPANSION CÉLESTE

L'obscurité fonctionne effectivement comme une hétérotopie désorientante: en tant qu'invité, on ne sait pas très bien où l'on se trouve. Un bar? Une chapelle? Un restaurant? Une boîte de nuit? «Les hauts murs en placage et le plafond abaissé rétrécissent l'espace», poursuit Schuybroek. «C'est une

«Il fallait un concept différent: aussi impressionnant mais plus mesuré.»

NICK BRIL



astuce classique que des architectes comme Le Corbusier aimaient aussi utiliser: avec une entrée basse et sombre, le reste de l'espace semble plus grand.»

De l'implosion à l'expansion: le couloir faiblement éclairé mène comme un podium à une deuxième porte double mystérieuse, cette fois en inox. Lorsqu'elle s'ouvre, vous entrez enfin dans le troisième acte: le restaurant. «La lumière fait un peu mal aux yeux. C'est comme si l'on entrait au paradis», décrit Nick Lammens, directeur créatif chez Schuybroek. «Avez-vous remarqué la transition du brillant au mat? De l'entrée éclatante à la finition satinée du bar, jusqu'aux matériaux mats du restaurant lui-même. Il y a aussi une séquence là-dedans.»

Nick Bril souhaitait dans son nouveau «The Jane» un cadre intimiste avec des sièges au comptoir. Tout comme son ancienne «Uproom Bar», où tous les invités avaient vue sur la cuisine depuis le comptoir. «Mais à un tel bar, on perd l'intimité, car on est trop près des voisins de table», estime Lammens. «C'est pourquoi nous avons dessiné autour de la cuisine centrale deux rangées de tables pour deux, inclinées à 45°. Derrière une cloison basse, il y a encore deux tables pour quatre invités. Et dans la niche rembourrée, il y a une «table du chef» pour huit à dix personnes.»

On y mange, sous une tapisserie murale contemporaine de Jeroen van den Bogaert. Une œuvre pleine de références symboliques à l'histoire de l'art, aux natures mortes classiques et à la culture des mêmes. En réalité, tout l'intérieur du restaurant est une nature morte pleine de références artistiques. Carl Andre, Donald Judd, Constantin Brancusi: ce sont des ingrédients récurrents dans le vocabulaire érudit de Schuybroek.

ENTRE POLYPHONIE ET CACOPHONIE

D'accord, les prix des menus sont élevés (comptez 285 à 370 euros, voir aussi p. 44), mais en réalité, il faudrait avoir l'opportunité de découvrir le restaurant en deux fois. Le jour, lorsque la douce lumière du nord est filtrée par les rideaux en lin de Nathalie Vander Massen. Et le soir, lorsque les luminaires en inox de Tim Hooijmans créent l'ambiance. Les éléments d'éclairage faits à la main par Tim Hooijmans sont une réinterprétation du lustre XL, l'absolue pièce maîtresse de «The Jane». Mais plus cool et surtout moins criard.

C'est aussi la plus grande différence avec l'ancien restaurant: l'architecture de la chapelle historique était perturbée par des éléments hétérogènes, qui se disputaient tous l'attention. L'éclairage, les objets d'art et les meubles provenaient tous de créateurs et artistes talentueux, intégrés sans vision de design globale. Bjorn Verlinde était le cerveau derrière le chariot de bar minimaliste, Dim Atelier celui des lampes suspendues en forme de sabre,



CI-DESSUS DANS LE BAR «SPEAKEASY», ON SE CROIRAIT PLONGÉ DANS UN RITUEL INITIATIQUE JAPONAIS. L'EXPÉRIENCE EST AUTANT AUDITIVE QUE GUSTATIVE: L'AUDIO HAUT DE GAMME Y EST AUSSI ESSENTIEL QUE LES BOISSONS APERITIVES RAFFINÉES.

Rotganzen l'atelier derrière les «boules à facettes fondues». Dans le meilleur des cas, cela menait à une polyphonie de créativité. Dans le pire des cas, à une cacophonie.

«On sentait qu'au fil du temps, beaucoup de choses avaient été ajoutées, sans cohérence», conclut Schuybroek. «Dans le nouvel espace, nous avons fait appel à des créateurs belges et néerlandais. Mais tous ces individus ont été sélectionnés par nos soins pour travailler selon notre vision de l'ambiance. Le résultat est un exercice collectif, où les signatures sont connectées entre elles. Pour moi, l'ambiance est une architecture de détails: une lumière qui n'ébouit pas, un son qui ne tue pas le silence, une certaine lenteur qui étire le temps.»

MONASTÈRE BRUTALISTE

Silence, lumière, lenteur: ce ne sont pas des mots que l'on associerait spontanément à Nick Bril. Le chef infatigable est aussi actif en tant que DJ. Et sa platine a même une place beaucoup plus proéminente que dans la chapelle. Pourtant, le nouveau «The Jane», malgré ses enceintes haut de gamme, a beaucoup moins l'allure d'une discothèque. Schuybroek a même réussi à évoquer l'atmosphère d'un réfectoire monastique, grâce à des proportions intuitives, des non-couleurs et des matériaux sobres. C'est l'ironie du nouveau «The Jane»: on y ressent une sérénité quasi sacrée, transformant un bâtiment à l'origine sans âme et dépourvu de toute apparence de chapelle. Une résurrection en soi. ♦

