

Convistores

Un concept toujours prisé après 19 ans

La Virgin Café, sur les Champs-Élysées, est un concept qui a su résister au temps. Depuis 19 ans, cette restauration en magasin, affiche complet tous les jours ou presque. Son secret est d'être dirigée par un véritable professionnel qui a été un cuisinier de grandes maisons et qui ne transige pas avec le goût et les saveurs. Son choix s'est avéré pertinent vu la fréquentation et la durée de vie de celle-ci.



Le Virgin Café est un concept qui fait monter ses clients au 2ème étage du magasin pour les faire déjeuner ou dîner. De nombreuses affaires logées dans des espaces d'exposition ou de vente ont essuyé de cuisants échecs. Hors consommation de simples boissons (la limonade), le Virgin Café sert 350 couverts jour en moyenne annuelle à un ticket moyen de 19 euros. En semaine au déjeuner, il faut réserver sa table car les clients sont souvent des habitués. Le rapport qualité-prix a en effet de quoi faire revenir le consommateur.

La carte y est assez large et renouvelle une partie des plats toutes les semaines. Le pain, fait maison, est servi en quatre sortes différentes et se situe à un niveau de restaurant gastronomique. Les vins et les champagnes et alcools sélectionnés sont le résultat du choix d'un bon sommelier de gastronomie, tout en ayant des prix très abordables. La spécialité, le hamburger de pomme de terre (galette de pommes paillason), vient de l'époque où Olympe était la consultante du jeune établissement. La carte des desserts est fournie, 11 préparations et sort de l'ordinaire en puisant dans le registre classique en construction de base. Les entrées et les plats puisent autant dans le domaine exotique (tempuras de légumes) que dans le style plus classique (cassolette de moules au curry, coriandre et pineau des Charentes) et sans oublier les incontournables de la restauration moderne : les salades, les tartares et les assiettes composées. Enfin, en plats brasserie, des plats qui tournent autour du poulet et de l'agneau, du thon avec véritables recettes construites et goûteuses.

Le savoir-faire du cuisinier

Ce qui distingue le Virgin Café réside dans le métier et la volonté de son directeur, Patrick Druart. Ce directeur a été formé comme cuisinier et a fréquenté de belles maisons formatrices - chez Ledoyen - durant les quatre premières années (avec Guy Legay et d'autres chefs de renom dont Trocclier). En 1993, après plusieurs places dans des maisons bourgeoises, il rencontre Olympe qui changeait la cuisine de couleur et d'ambiance. Patrick dut réviser ses façons de cuisiner et son échelle des saveurs. Elle l'envoya diriger les cuisines du Bain-Douche, maison de nuit, très branchée, avec une clientèle hors norme qu'il fallait distraire. Il y restera trois ans s'attachant à faire une véritable bonne cuisine. Après trois ans de nuit, il voulut souffler et prit un restaurant dans les Ardennes. Mais dans un lieu aussi éloigné, la clientèle pour un restaurant gastronomique un peu parisien était insuffisante. Il abandonna, au bout de deux ans, cette expérience provinciale dans des locaux protégés par les Monuments Historiques.

Il revint travailler alors avec Olympe qui venait de prendre le projet de restauration du Virgin. Femme de mode et comprenant les évolutions, elle avait choisi le thème des tapas pour ce lieu de culture et de modernité qu'était et que reste le Virgin. Lui, en plus de sa formation technique, avait vécu le rythme de la modernité au Bain-Douche. Mais un restaurant au second étage d'un tel magasin était chose risquée. Olympe choisit d'aller assez loin en employant des produits frais de qualité. Et cela sur les Champs-Élysées. Mais ce coup de dé fut gagnant, alors même que les prix fixés étaient modérés. Cette réussite entraîna l'ouverture de deux autres cafés au Virgin de Marseille et à celui de Bordeaux. Si l'inspiration de certains plats relevait de la gastronomie, le service lui était très contemporain, rapide, décontracté et souriant. Patrick dirigea la cuisine jusqu'au moment où les changements d'actionariat lui firent craindre un changement d'approche. Patrick avait compris que la qualité des produits supérieure à celle des produits de brasserie classique maintenait Virgin Café dans une certaine exception. Il postula pour prendre la direction. Ce qui fut fait en 1996. Et il maintint le concept, ce qui lui garda sa belle clientèle. Il arriva même à influencer les décisions lors du lancement des petits Cafés de Nice, Belle Epine et Quatre Temps, afin que leur carte ne soit faite que de beaux produits de café, de thé, d'alcools et de pâtisserie.

Une fabrication sur place

Ouvert 7 jours sur 7 de 10 h à minuit, le Virgin Café emploie 14 personnes en cuisine et 15 en salle avec le bar. Ce qui n'est pas excédentaire au regard du nombre de couverts et de consommations servis par jour. La clientèle est autant composée de jeunes employés du quartier qui ne consomment qu'une entrée (fort généreuse) que de cadres qui prennent 2 plats.

Une grosse partie des plats est fabriquée sur place y compris les pains (raisin aux noix, olives, campagne Pouyeran, boule briochée). D'où le besoin d'une direction qui sait ce qu'est la véritable cuisine. D'ailleurs la cuisine est équipée de deux fourneaux, d'un four à pâtisserie et de trois friteuses Frymaster. Un outil important pour faire face à une carte assez composite. Patrick, après 19 ans de dynamisme ininterrompu, s'apprête à lancer une activité Vente à Emporter pour les cafés.

BRA

TENDANCES CONCEPTS

N° 308, 01/03/2009

P 38, 903 mots

Les illustrations

