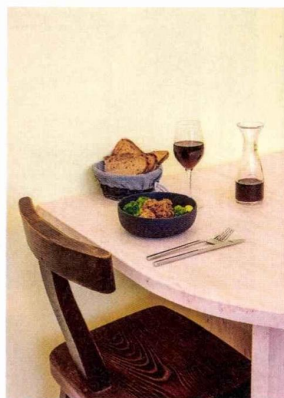




ID-NEWS TABLE

# À table avec Bourdelle

Par Sylvie Berkowicz



C'est l'un des musées préférés des Parisiens, une adresse « secrète » que le monde entier court néanmoins visiter, tout juste rouverte après des mois de rénovation. Le charme opère toujours autant dans l'atelier du sculpteur, dans le Grand Hall des plâtres, les jardins et désormais dans un café-restaurant qui permet de prolonger le plaisir, Le Rhodia.

**A**ccompagné du bureau d'architecture SAME, Jean-René Chassignol, chef et fondateur des restaurants Isana, a remporté l'appel d'offres lancé par Paris Musées – soit la réunion des musées de la Ville de Paris. L'entrepreneur a installé un établissement fidèle à sa pratique et à l'esprit des lieux dans l'ancien appartement de Rhodia (1911-2002) – la fille du sculpteur Antoine Bourdelle (1861-1929) qui donne son nom au restaurant – et de son époux, Michel Dufet (1888-1985), l'un des concepteurs du style Art déco. C'est en misant sur sa connaissance de la cuisine sud-américaine, qu'il sert déjà dans ses adresses principales, et sur les liens entre Bourdelle et l'Amérique du Sud, qu'il a pu loger son équipe de même qu'une vraie cuisine dans le musée. Sa carte, qui pourrait paraître ici incongrue, ne l'est donc pas, puisque nombreux ont été les élèves de Bourdelle à débarquer d'Argentine, du Chili, du Brésil ou du Mexique. Le chef nous offre d'opter aussi bien pour une brioche parfumée à la rose, des empanadas, que pour un bœuf bourguignon ou un ceviche... Côté salle, l'agence SAME a su, malgré les contraintes inhérentes à la nature du lieu et du mandat, poser son empreinte dans cet espace cubique. Soucieux de préserver le caractère domestique de cet ancien appartement, les architectes Anaïs Estrade et Marc-Antoine Servella se sont inspirés de la pluralité des matières (pierre, plâtre, bois...) de l'atelier de Bourdelle. Côté mobilier, ils ont opté pour un mix de pièces modernistes chinées et de créations contemporaines sobres. Plutôt que d'aligner des tables de bistrot, ils leur ont préféré deux longues tables familiales en chêne, autour desquelles six convives se sentent à l'aise. Leurs piétements en céramique noire sont des œuvres en soi, façonnées par le potier Cyril Denner. Des tables rondes ou semi-oblongues en travertin rosé, une chauffeuse réalisée à partir d'une ancienne table basse et un petit coin salon près du vieux poêle en fonte complètent le tableau. Et, pour briser l'immense hauteur sous plafond, rien de tel que la légèreté de quatre suspensions en papier de Céline Wright, fabriquées à la main.

Dans le restaurant Le Rhodia, du musée Bourdelle, aménagé par le studio SAME, rien de spectaculaire et c'est bien l'intention. Une forme d'improvisation, qui n'est pas une, puisqu'ici tout a été pensé, dessiné et agencé pour répondre le plus naturellement possible à la fonction du lieu. Le jaune anis qui éclabousse les murs pourrait surprendre. C'est pourtant la couleur originelle choisie par Michel Dufet (1888-1985), le compagnon de la fille du sculpteur, pour ce qui était alors un atelier plein nord. Une contrainte intéressante, concède Marc-Antoine Servella, l'un des deux architectes, et qu'il définit comme « l'abstraction du soleil ».

**LE RHODIA.**  
**Au musée Bourdelle,**  
**18, rue Antoine-**  
**Bourdelle, 75015 Paris.**  
**Tél. : 01 49 54 73 73.**  
**Bourdelle.paris.fr**

