

Un restaurant taillé sur mesure pour Emily

- Le tailleur Pierre Degand a fait des retouches à une ancienne boulangerie bruxelloise.
- Il l'a transformée en restaurant italien.

Quand on lui demande ce qui a motivé son choix, Pierre Degand nous laisse à peine formuler la fin de la question. « J'ai beau avoir 60 ans, j'ai toujours horreur de faire les choses à moitié. Pour ce projet, c'est le cœur qui a parlé ! », dit-il, confortablement installé dans son magasin de l'avenue Louise.

Le projet dont parle le célèbre tailleur bruxellois se trouve derrière l'angle, au n° 4 de la rue de l'Abbaye. Ceux qui connaissent le quartier se rappelleront qu'il y avait là jadis une boulangerie. « Elle était tenue par Joseph, raconte Pierre Degand. 35 ans qu'il était là ! Nous allions souvent y prendre le café avant d'ouvrir le magasin. A part la boulangerie, l'endroit était insalubre... »

Poussé par sa fille Emily, le tailleur se renseigne auprès du propriétaire sur la possibilité d'un achat éventuel de la maison qui se compose de trois étages. « L'affaire s'est conclue en une minute, expose-t-il. Le prix demandé était correct et mon idée au départ était de transformer la



« Emily », la nouvelle adresse de la cuisine italienne à Bruxelles. Pierre Degand n'y a pas fait les choses à moitié. © D.R.

boulangerie en tea-room. Ma fille est passionnée de gastronomie. Elle poursuit ses études de gestion hôtelière à l'Ecole Vatel. C'est elle qui a eu l'idée. »

Mais chez les Degand, les idées sont comme les costumes : elles sont sujettes à des retouches. « Voilà 40 ans que je me rends deux fois par an au Pitti à Florence (le Salon mondial de l'habillement, NDLR), expose avec fierté Pierre Degand.

En dînant un soir au Harry's Bar, je suis tombé sous le charme. L'atmosphère, la clientèle, la cuisine, tout était extrêmement raffiné et délicieux, un vrai coup de foudre. En sortant du resto, mon choix était fait : le tea-room deviendrait un restaurant ! Les gens pourraient venir se sustenter pendant qu'on leur prépare un costume... »

De retour en Belgique, Pierre Degand fait redessiner les plans. La maison a ouvert fin juillet sous la direction du chef Vincenzo Regine, originaire de l'île d'Ischia, qui veut en faire un haut-lieu de la gastronomie italienne. « Je ne pouvais pas faire une cuisine autre, explique pour sa part Pierre Degand. L'Italie est le fil conducteur de tout ce que je fais depuis mon plus jeune âge... »

Le rez-de-chaussée et le premier étage peuvent accueillir

40 couverts ; le deuxième abrite un salon privé de 12 couverts, l'endroit idéal pour les conférences, déjeuners privés ou autres dîners de prestige ; enfin, une élégante et luxueuse chambre d'hôte pour deux personnes a pris place dans un duplex situé au troisième étage et sous les toits pour une nuit d'amour des plus romantiques. Détail important : les lieux bénéficient du parking commun du magasin de l'avenue Louise (qui sert aussi à la boutique de chaussures située à proximité).

Chaque étage est décoré avec

« L'Italie est le fil conducteur de tout ce que je fais depuis mon plus jeune âge... » PIERRE DEGAND

goût. On peut faire confiance à cet amoureux de l'élégance qui refuse d'admettre que certaines traditions se perdent. Ici, la tenue correcte est souhaitée, voire... exigée. « Je veux que les gens s'habillent lorsqu'ils sortent déjeuner ou dîner, dit-il dans un soupir. "Emily Ristorante" est un endroit petit, convivial mais raffiné. »

Les prix ? Pierre Degand lève les bras et ne peut s'empêcher de sourire. « Le terme "cher" est péjoratif. Je préfère "onéreux", dit-il en souriant... Notre but n'est pas de concurrencer des tables prestigieuses comme le "Senza Nome" ou "Da Mimmo" mais nous voulons être complémentaires. »

Raffinement, classe, prestige :

les murs ont subi une transformation « alla grande ». Le maître des lieux a veillé personnellement à chaque détail. Il a fait appel à des artisans, s'est adressé à Sylvie Vanderkelen pour la façade italienne réalisée à l'arrière et a demandé à Jean-Pierre Delaby, un verrier de 72 ans installé à Franc-Waret, de lui confectionner un lustre vénitien de 5,5 m de long. « L'endroit comporte aussi des plafonds réalisés à la feuille d'or, des marbres Saint-Laurent, des moulures en plâtre, des murs en acajou avec des couverts en argent fabriqués en Allemagne et du mobilier qui a appartenu au restaurant de l'hôtel Crillon à Paris. »

La rénovation lourde a été confiée au bureau d'architecture A3 Development. Là aussi, notre hôte repousse délicatement la question du prix. « Disons que je me suis... lâché !, lance-t-il tout de même. Tout a été pensé jusque dans les moindres détails. Juste pour vous donner une idée, il a fallu descendre les caves de la maison d'un mètre cinquante, notamment pour y installer des adoucisseurs. Coût de l'opération : plus de 200.000 euros ! Mais je m'en fiche. Je travaille depuis l'âge de 14 ans. La maison de maître dans laquelle nous sommes en ce moment, je l'ai achetée en 1983 pour 6 millions de francs belges. J'avais 28 ans... et pas un rond ! Aujourd'hui, je veux profiter de la vie... »

PAOLO LEONARDI