

Edition Abonnés - Seine-Saint-Denis**Le couvert est mis à l'Opéra Garnier**

En 1875, déjà, les architectes de l'Opéra Garnier indiquaient un emplacement possible pour un restaurant. Mais il aura fallu 136 ans pour que les tables soient finalement dressées dans le temple de la danse. C'est ce soir, sous la rotonde de la descente à couvert, que le tout nouveau restaurant, l'Opéra, sera inauguré. Il est situé à l'opposé du pavillon de l'Empereur, où est désormais organisée la billetterie. Les artistes en cuisine vont pouvoir recevoir leurs clients parmi les 250000 spectateurs annuels et les 550000 visiteurs du lieu. « Quand on investit un tel espace, il faut tout faire pour que ce soit parfait », indique Pierre-François Blanc, qui a dépensé 6 M€ dans l'affaire, avec son frère Jean-Philippe, pour créer ce restaurant-lounge ultramoderne. Tout a été pensé dans les moindres détails, sous le contrôle sévère

de la Commission nationale des monuments historiques. Sur le plan esthétique, il fallait à la fois du style et de la transparence. L'architecte et décoratrice Odile Decq a alors imaginé un voile de verre ondulant pour enrober les arcades de la rotonde. A l'intérieur, un nuage blanc semble s'envoler au-dessus de la salle aux canapés rouge vermillon. « Toutes les installations s'intègrent sans toucher aux murs de pierre », insiste Pierre-François Blanc. Tout doit pouvoir être remis en l'état d'origine. Ces exigences ont stoppé net de nombreux projets présentés en 1973 puis en 1990. Certains emplacements, notamment dans la rotonde des Abonnés, à l'intérieur même du bâtiment, auraient aussi pu entraîner « des nuisances sonores pour la salle de l'Opéra », soulignent certains experts. Ici, en partie extérieure du

bâtiment, sept jours sur sept et jusqu'à 1 heure, Christophe Aribert deux étoiles au Michelin, et Yann Tanneau, chef exécutif, vont pouvoir faire danser les casseroles sans contraintes. Leur restaurant comptera 80 couverts en salle, 90 en mezzanine et 180 sur la terrasse couverte de parasols, pour un prix moyen de 40 € le midi et 60 € le soir.

éric Le Mitouard