

JV

uliette & ictor

L'Art de Vivre franco-belge



Saint-Gilles

Le quartier
qui monte

Coiffeurs

Au banc d'essai

Mythique

La maison de
Jules Wabbes

Décryptage La politique belge



CONCEPT STORE
**Une librairie
à Woluwe**

Concept store

L'espace Cucina aux allures de trattoria italienne rassemble une sélection d'ouvrages de cuisine grand public ou professionnels. La Fiat 500 dont les sièges ont été inversés accueille les enfants.



© CLAUDE WEBER

L'aventure
Cook&Book

Ouvert en mars 2006, le magasin associe livres et restauration, un concept unique en Belgique.

Photos By 2 photographers



BANDE DESSINÉE



CUCINA - LIVRES DE CUISINE



BEAUX-ARTS



« Notre idée était de réunir le livre et la restauration. Nous lisons beaucoup tous les deux et nous sommes collectionneurs, Cédric de BD, moi de littérature, de livres d'art, de tableaux. Nous avons beaucoup discuté du projet tous les deux » raconte Deborah Drion. Et cette idée va rencontrer le projet d'un autre homme, celui du bourgmestre de Woluwe-Saint-Lambert, Georges Désir, soucieux de créer un village

culturel, un lieu qui regrouperait les associations créatives de la ville, un théâtre (le Wolubilis), des habitations et des commerces. « Georges Désir était un ancien présentateur de télévision, il a beaucoup voyagé, vu beaucoup de choses. Il rêvait de recréer un village dans la ville » explique la jeune femme. En 2005, le projet municipal est controversé mais les bâtiments sont là. Neuf cellules sont encore disponibles et

il faut trouver des commerçants susceptibles de s'installer dans ces murs. La municipalité contacte alors Cédric Legein pour lui proposer d'ouvrir un Pain Quotidien. L'entrepreneur est séduit. « Nous avons notre projet en tête, le terrain s'y prêtait avec la possibilité d'associer un espace avec une thématique et la restauration, en plus il y avait cette grande place devant les bâtiments ». Sa décision est une aubaine



SERRE - VIE PRATIQUE

Dans l'espace vie pratique, sous les anciens luminaires qui éclairaient les rues bruxelloises, se tient le brunch du dimanche.

pour la municipalité : il reprend les neuf cellules. Le couple se retrouve alors en possession d'un espace de 1500 m². « Nous avons commencé les travaux de gros œuvre en janvier 2006. Trois mois plus tard, les espaces BD, voyage, Beaux-Arts ouvraient au public. Nous avons terminé l'espace jeunesse en juin; en septembre, les espaces librairie anglaise, vie pratique et littérature et en avril 2007, l'espace musique ouvrait ses portes » décrit Déborah. Un marathon !



MUSIQUE

Des ambiances différentes

Rien n'est laissé au hasard. « Nous avons défini chaque espace, chaque décor. Nous voulions créer des ambiances différentes dans chaque pièce » explique Déborah. Comme chez eux, les matériaux sont simples et bruts, de la peinture blanche aux murs, du béton au sol, du bois parfois, des briques mais une décoration soigneusement choisie et du mobilier qui fait mouche. « Vous ne trouverez pas de chaises

Ikea ici, nous préférons, comme chez nous, investir dans de belles pièces durables, avoir de beaux objets et faire partager le design aux gens. Ils n'y ont pas forcément accès. D'ailleurs, ils sont curieux et nous demandent souvent d'où viennent nos objets » constate-t-elle. Chaque pièce est une histoire à elle seule. Le plafond de l'espace musique a été réalisé « au bouchon noirci » par John Gillis et Aline Bouvy, deux artistes belges. « Ils ont improvisé le dessin, la tête à l'envers, pendant une semaine ».

Un décor et une ambiance feutrée très british pour la librairie anglaise spécialisée en littérature mais qui dispose aussi d'un large choix de livres jeunesse, architecture, beaux livres...

La caravane Airstream de l'espace voyage a été trouvée en Allemagne et retapée par Antiques & Design qui a largement contribué à la réussite de la décoration de Cook & Book. La Fiat de l'espace Cucina, quant à elle, appartient à Cédric Leguin.

Renouveler, surprendre, innover

Aujourd'hui, le projet poursuit son développement. Cinquante personnes travaillent chez Cook & Book contre dix au démarrage de l'aventure. « Notre premier objectif était de stabiliser la restauration. Nous avons beaucoup travaillé sur cette activité. Nous comptons aujourd'hui entre 350 et 500 couverts par jour et jusqu'à 700 l'été ». Quant à la librairie, une à deux personnes s'occupe de sélectionner les titres, de gérer les commandes et les réassorts dans chaque espace. « Nous souhaitons améliorer encore l'activité conseil de nos libraires ». L'entreprise organise aussi des événements privés pour les entreprises ou les particuliers et tente de développer aussi une programmation culturelle, showcase, spectacles pour enfants... « Nous sommes aussi à l'affût d'objets nouveaux et différents. On retrouve vite les mêmes produits dans toutes les boutiques de Bruxelles. On essaie de surprendre les gens, de se renouveler, de changer la mise en scène. Il ne faut pas lasser ». Pour trouver l'inspiration, les créateurs font régulièrement des escapades à Paris, à la Grande Épicerie du Bon Marché, au Drugstore ou encore chez Colette. Ils sont aussi attentifs à ce qui se passe sur Internet.

Et ils poursuivent leur réflexion. « Avec le développement des réseaux comme Facebook, les gens sont de plus en plus connectés mais seuls. Il faut recréer des lieux de vie, faire en sorte que les gens se sentent bien. Cela ne sert à rien de créer juste une librairie, on peut trouver les livres ailleurs. Il faut ajouter de l'humain, développer le conseil, le service, proposer une programmation culturelle plus complète, des concerts... Nous avons aujourd'hui un magnifique emballage mais il reste encore des choses à améliorer ».



LIBRAIRIE ANGLAISE

De nouveaux projets

Le couple ne manque donc pas d'idées pour faire encore évoluer le concept de Cook & Book. Et s'est déjà lancé sur un nouveau projet. « Nous participons au projet d'Alain Heureux qui développe un centre de la créativité, des médias et de la communication, rue Bara près de la Gare du Midi. Nous avons à notre disposition un espace de 800 m² où nous aurons un espace restauration avec une

cuisine ouverte, un espace multimédia... avec un design fou. Tout est encore à l'état de plans. Nous espérons ouvrir en octobre 2010 ». Nul doute que la créativité et l'innovation devraient être au rendez-vous.

Cook & Book - 1 place du Temps libre, 1200 Bxl, tel : 02 761 26 00, site : cookand-book.be. Ouvert du lun au mer de 8h à 22h, jeu au sam de 8h à 24h, dim de 8h à 21h. Brunch : dimanche de 11h30 à 15h30. ■