

Pourcel : premières images

Gastronomie | *Midi Libre* dévoile ce que sera l'univers de l'hôtel Richer-de-Belleval, place de La Canourgue, qui accueillera au milieu de l'année 2019 les jumeaux et leur futur Jardin des sens.

Le projet de réaménagement de l'hôtel Richer-de-Belleval, qui accueillait la mairie de Montpellier jusqu'en 1975, sur la place de La Canourgue, avance. Et même plutôt bien. Voici les deux premières images de ce que sera le site à l'horizon été 2019. Avec, comme temps fort, la réouverture du Jardin des sens. Le célèbre restaurant gastronomique des Pourcel a fermé définitivement ses portes le 26 mars dernier. Grâce à l'ambition du promoteur immobilier Helenis, qui a racheté le site à la Ville en début d'année, une nouvelle vie débutera alors pour Jacques et Laurent Pourcel, les chefs jumeaux, et leur associé Olivier Château. Avec un objectif : « *Regagner la deuxième étoile au Michelin.* »

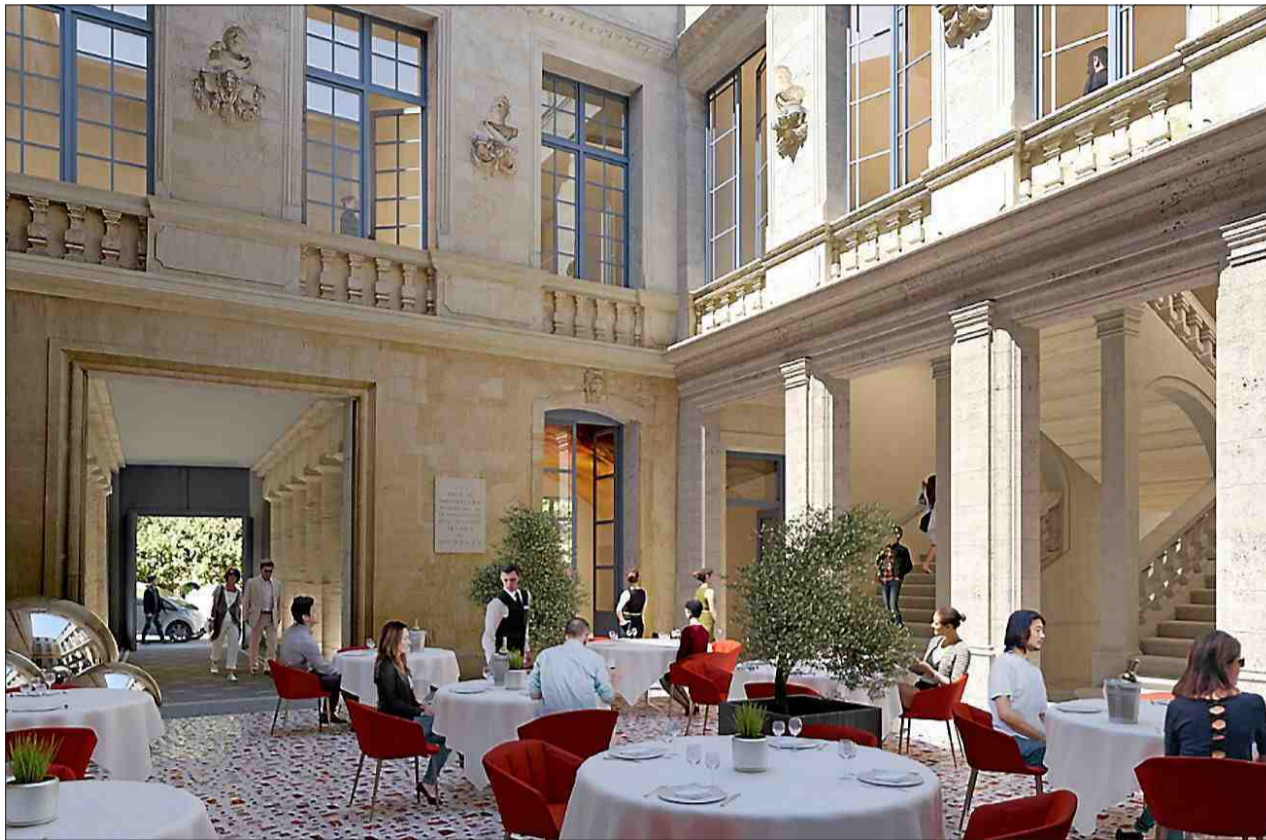
« Une dimension artistique »

Thierry Aznar,
président d'Helenis

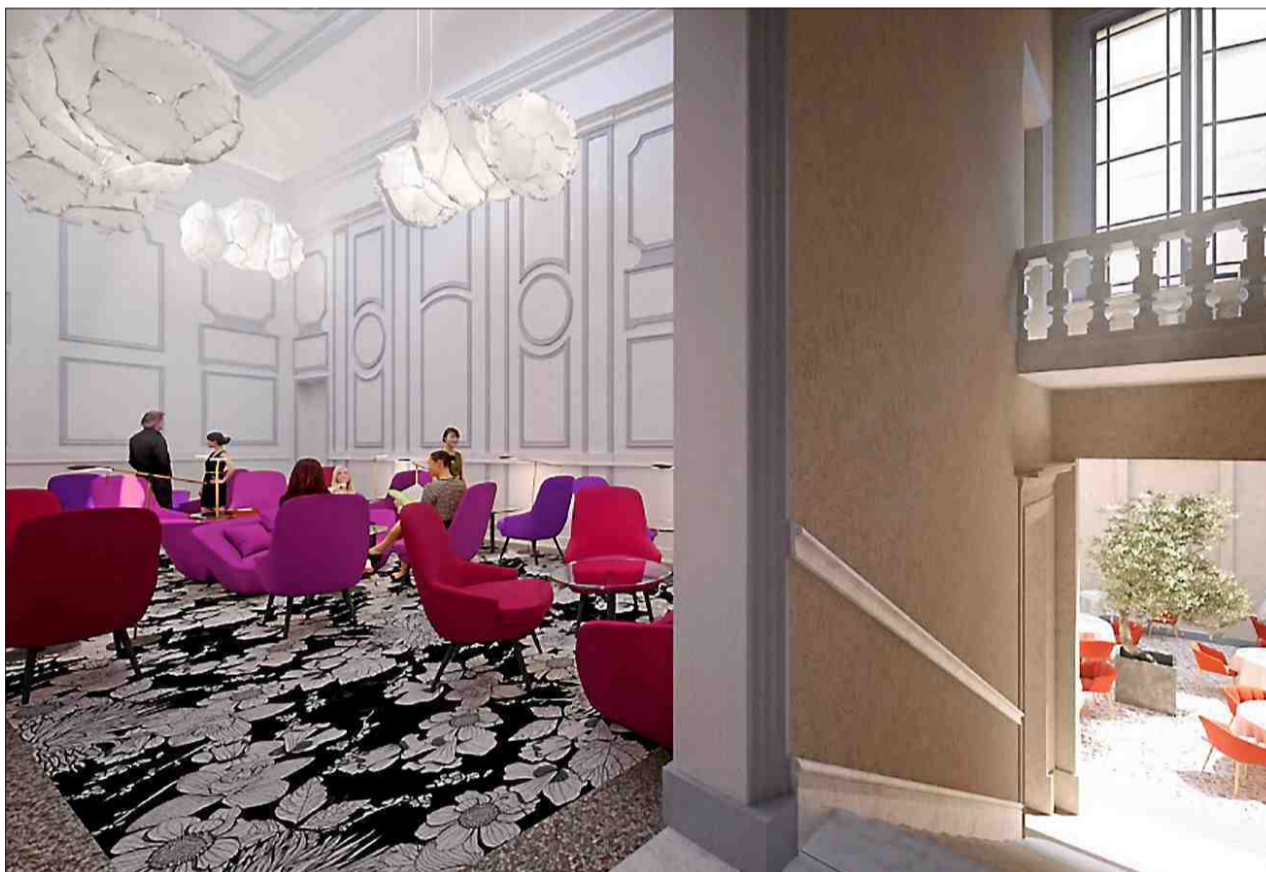
Les premières images du site donnent un aperçu de l'ambition architecturale. Helenis a confié au Parisien Philippe Prost le soin d'imaginer ce que sera, demain, l'hôtel Richer-de-Belleval. « *Philippe Prost vient de réaliser le musée de la Monnaie, à Paris, et a signé le fameux Anneau du mémorial de Notre-Dame-de-Lorette,* explique Thierry Aznar, président d'Helenis. *Il a pour mission de donner à l'ancien hôtel de ville une dimension artistique assumée.* »

Le résultat se devine au travers des deux premières productions infographiques. Sur la photo du bas, il donne un nouveau style à ce qui était jadis la salle des mariages. Elle accueillera le bar. Sur celle du haut, l'aménagement de la cour intérieure. Au bout de cette cour, sur la droite, la porte s'ouvrira sur le futur Jardin des sens. Le restaurant donnera directement sur la place de La Canourgue, que l'on devine derrière la porte d'entrée cochère au milieu de la cour. À l'étage, l'hôtel de luxe comprendra 16 chambres. « *Le groupe Château-Pourcel gèrera la partie hôtelière au travers d'un mandat de cogestion commerciale* », précise Thierry Aznar.

KARIM MAOUDJ
kmaoudj@midilibre.com



■ Sur la photo du haut, l'aménagement de la cour intérieure. Sur celle du bas, l'ancienne salle des mariages réaménagée.



EN BREF

Le compte à rebours lancé

C'est ce mois-ci que la société de promotion immobilière Helenis, désormais propriétaire de l'hôtel Richer-de-Belleval, racheté à la Ville pour 1,1 M€, devrait déposer la demande de permis de construire. Son instruction par les services de la mairie devrait durer « *environ huit mois* », voire plus. Une fois celui-ci obtenu et le délai des deux mois de contestation purgé, les travaux dureraient alors près de deux ans. L'ouverture est envisagée, dans le meilleur des cas, « *pour le deuxième trimestre 2019* ».

Le coût

Helenis préfère rester plutôt discret sur ce point-là. Selon nos informations, l'investissement total de la société de promotion immobilière devrait s'élever à environ 12 M€. Les frères Pourcel ne disposant, pour leur restaurant, que d'un bail de location.

Le spa confié à Beaulieu

On en parle moins mais le futur ensemble accueillera également un spa. Il sera signé du Spa de Beaulieu, installé 10 rue Saint-Firmin, à Montpellier.

Quel nom pour l'hôtel ?

Selon nos informations, le futur hôtel que gèrera le groupe Château-Pourcel devrait s'appeler... Hôtel Richer-de-Belleval. Un hommage à la mémoire en somme.

La décoration signée Imaad ?

Helenis aimerait confier à Imaad Rahmouni, l'architecte d'intérieur attiré des frères Pourcel, le soin de prendre également en charge la décoration intérieure de l'ensemble du site.

Craft beer propose des bières personnalisées

Salon | Cette toute jeune microbrasserie montpelliéraine organise des ateliers d'initiation.

Sept mois ! Cela fait sept mois que Craft beer a vu le jour sur le Clapas. Surfant sur la nouvelle tendance de la bière artisanale (*), cette toute jeune microbrasserie, qui était présente durant deux jours au premier salon de la bière artisanale de Montpellier, propose un concept tout aussi étonnant qu'original.

« *L'idée, c'est un service, nouveau ici, de bière personnalisée,* confie Anne-Charlotte Eriau. *Et pour cela, on s'appuie sur une machine - il n'y en a que deux en France - qui nous permet de réaliser des petits volumes. En l'occurrence, une quinzaine de litres seulement, soit trente à quarante bouteilles.* »

Plutôt sympathique pour un événement particulier : enterrement de vie de jeune garçon ou de jeune fille, mariage, anniversaire... D'autant que ce concept permet de gérer de A

à Z le produit fini. « *Les gens suivent en fait trois ateliers, dirigés par un brasseur professionnel de chez Rolling beers, durant lesquels ils apprennent comment on brasse une bière, comment on la compose, comment on crée une recette. Ils préparent les matières premières, concassent le malt, mettent tout dans la machine et le tour est joué,* » renchérit la pétillante Anne-Charlotte.

« **Pour la recette, on fait appel à un professionnel** »
Anne-Charlotte Eriau

Le petit plus, c'est que cette machine américaine, la Zymatic™ de Pico brew, synchronise leur préparation et la garde en mémoire au cas où ils souhaiteraient augmenter leur production. Le packaging étant très impor-



■ Anne-Charlotte Eriau, l'une des quatre associés de Craft beer. J.-M. M.

tant dans le monde de la bière, comme dans le vin d'ailleurs, les ateliers permettent aussi de customiser les étiquettes et, « *pour que les différentes phases de production soient étudiées, nos stagiaires finali-*

sent la préparation en réalisant le sucrage et en mettant en bouteille. Le plus difficile reste la conception de la recette, reconnaît Anne-Charlotte. *C'est la raison pour laquelle on fait appel à un profession-*

nel afin de préserver les équilibres. »

Dépendant de la coopérative culturelle Illusion & Macadam à Montpellier, Craft beer est actuellement à la recherche d'un local pour continuer sa progression. Elle compte plusieurs bières, blondes, blanches, brunes, ambrées qu'elle commercialise en son nom propre et que l'on peut goûter dans différents bars de la ville.

La Jungle beer, créée spécialement pour le festival Tropisme

Telle que la Jungle beer, aux notes de kiwi et coriandre, créée spécialement pour le festival Tropisme. Mais il y a également l'Atomic amber, aux notes de fruits secs et de caramel. La Smiley hop cascade pour ceux qui préfèrent le pamplemousse rose et la mandarine. Ou la Smiley hop Sorachi ace et ses subtils efflu-

ves de noix de coco râpée. Et bien d'autres mousses encore, qui font fureur.

LAURENT VERMOREL
lvermorel@midilibre.com

► **À consommer avec modération.**

► (*) **Il y a vingt ans,** la France comptait 30 brasseurs artisanaux ; aujourd'hui, il y en a... 827 !

► **Tarif : 300 € pour les trois ateliers de deux heures chacun (cinq-six personnes par atelier) et les 40 bières personnalisées.**

Tchin-tchin

Craft beer organise un atelier "bière et viande" Chez Ouam, 5 rue Alexandre-Cabanel, jeudi 28 avril.
Contact : 06 98 60 38 97 ou sur le site internet www.craft-beer.fr/page-te/