Une nouvelle jeunesse pour deux bistrots bullois

/// Après le Tonnelier, c'est au tour des Halles et de l'Hôtel de Ville de rouvrir leurs portes.

/// Le premier établissement a subi une rénovation partielle, le second un rafraîchissement.

/// Et tous deux promettent d'offrir de la nouveauté en cuisine également.

SOPHIE ROULIN

BULLE. Les arcades des Halles prennent de la couleur. Avec le retour de l'été, Bastien Piller et Quentin Bochud, les nouveaux tenanciers de l'établissement, espèrent bien faire de cette terrasse abritée une adresse incontournable de Bulle *(lire aussi l'encadré)*.

Depuis hier lundi, le bâtiment a repris officiellement ses fonctions, après un an et demi de travaux. Visite en compagnie de Jean-Bernard Repond, président de paroisse, propriétaire des lieux, et Nicolas Dupasquier et Isaline Rebetez, du bureau Dupasquier Rebetez architectes S. à r.l.

«L'élément central de ce mandat de rénovation était l'accessibilité des différents locaux», relève Jean-Bernard Repond. Bâtiment public par essence, les Halles ne répondaient en effet plus aux normes, notamment pour les personnes à mobilité réduite. «Le changement de tenancier était l'occasion de repenser l'ensemble des espaces pour qu'ils répondent mieux aux besoins de la paroisse, d'une part, et à ceux des exploitants, d'autre part.»

«On a envie de faire vivre cet espace sous les arcades.»
BASTIEN PILLER

Locaux indépendants

Les interventions les plus importantes dans la construction concernent donc les accès. Avec une rampe en pente douce qui entre sous les arcades du côté de l'église, puis une porte à niveau permettant d'accéder directement à l'ascenseur et à l'escalier à l'arrière du bâtiment.

«L'objectif était ensuite de rendre accessible chaque affectation de l'institution de manière indépendante», ajoute Isaline Rebetez. Désormais, la grande salle des combles est exploitée essentiellement par le service traiteur de la Boucherie Esseiva, à La Tour-de-Trême. Une cuisine de régénération a ainsi été installée dans l'ancien séjour de l'appartement du tenancier, situé sous les toits, à proximité de la salle.

A l'étage inférieur, les trois chambres de cet appartement en duplex sont devenues autant de cabinets loués par des thérapeutes. L'escalier reliant les deux étages a disparu pour créer un corridor d'attente entre les cabinets. Au 1er, l'ancienne salle à manger accueille les bureaux de l'administration de la paroisse ainsi que la table du conseil. Les salles de répétitions sont restées identiques.

Un petit air de brasserie

Mais les changements les plus significatifs pour le public se trouvent évidemment au café. «Tout est neuf, explique Nicolas Dupasquier. Même si l'on avait des contraintes de base, comme l'emplacement de la tireuse à bière ou celui du passe-plat.»

La disposition du bar est donc toujours la même. Pour le reste, tout a été repensé. «En accord avec les tenanciers, on a voulu jouer sur la perméabilité entre l'intérieur et l'extérieur», relève l'architecte.

Les fenêtres devant lesquelles se trouvaient des banquettes s'ouvrent désormais de sol au plafond. Côté Conservatoire, les trois ouvertures peuvent servir d'entrée. «On a récupéré un peu de hauteur de plafond en plaçant la ventilation et les éléments techniques dans les parois, souligne Nicolas Dupasquier. Et on a voulu profiter de la longueur du café en installant une banquette traversante qui donne un côté brasserie et qui permet de moduler les tables.»

Des claustras créent une sorte d'alcôve où on retrouve une grande table. «L'envie était de remplacer la table ronde qui réunissait volontiers les habitués», glisse Isaline Rebetez. En période de restriction sanitaire, cela peut sembler anachronique. «Mais le bâtiment accueille beaucoup d'activités pastorales et associatives, reprend Jean-Bernard Repond. Nous avons la volonté de pouvoir accueillir ces groupes de manière conviviale.»

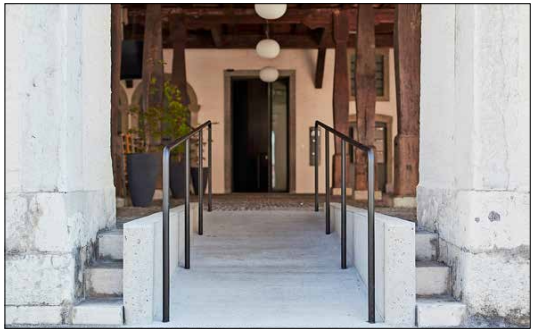
Un accent sur le local

Un effort important a été fait pour améliorer les qualités acoustiques du restaurant, avec un plafond phonique et des éléments en feutre derrière les claustras. «On a essayé de rester simple dans les matériaux choisis, avec du bois pour le bar et les agencements. Le sol, lui, est en terrazzo, fabriqué à Corbières par l'entreprise Leva, avec des pierres de la région.» Les luminaires ont été réalisés par la céramiste fribourgeoise Séverine Emery.

Des tables et des chaises au design élégant complètent le tableau. «Nous avons aussi soigné certains détails, comme la main courante des escaliers, le portemanteau qui ne fait qu'un avec le support du rideau de l'entrée», ajoute Isaline Rebetez pour les plus pointilleux.

La cuisine, elle, se trouve toujours au sous-sol. Datant des années 1990, elle ne figurait pas au cahier des charges de cette rénovation. Une installation de traitement des eaux a en revanche dû être installée. Elle ne figurait pas dans le budget de base des travaux dont la facture se montera finalement à 1,9 million de francs.

A la satisfaction de la paroisse, selon Jean-Bernard Repond: «Nous nous réjouissons de voir s'animer le restaurant et de voir davantage de vie dans ce bâtiment.» ■



Les changements les plus importants pour le public se trouvent au café. Tout est neuf. PHOTOS JEAN-BAPTISTE MOREL

«Sortir des sentiers battus»

Il n'y a pas que les murs qui seront revisités au restaurant des Halles. Dans les assiettes aussi, les tenanciers promettent de nouvelles expériences. «Nous avons fait une étude de marché et les personnes sondées nous ont fait part d'une envie d'avoir d'autres propositions tant dans les boissons que dans la cuisine.» Trois associés se partageront le travail à la tête du restaurant: Bastien Piller, qui exploitait jusqu'ici le Commerce, à Fribourg, son épouse Lorène Piller et Quentin Bochud, cuisinier autodidacte qui avait participé à l'émission *Objectif top chef*.

«Sans aller vers la gastronomie, nous avons envie de sortir des sentiers battus tout en rendant une bonne cuisine accessible à tous», explique Bastien Piller. Bistronomie semble être le mot le plus proche de ce que veulent mettre en place les tenanciers. «Avec des petites choses un peu différentes, détaille Quentin Bochud. Comme des plantes ou des produits traditionnels revisités.» Les saisons seront respectées avec une carte qui évoluera au fil de l'année.

«Et à midi, nous misons un service fastronomique, ajoute le cuisinier. Les gens ont peu de temps à consacrer à ce repas en semaine. J'aimerais leur proposer quelque chose de bon et de rapide, qui puisse avantageusement remplacer un sandwich.» A côté de cette proposition, ceux qui disposent d'un peu plus de temps trouvent néanmoins une proposition pour un repas d'affaires. Quant à la terrasse, elle est l'élément fort durant la belle saison. «On a envie de faire vivre cet espace sous les arcades, relève Bastien Piller. Avant le Covid, l'idée était de créer des événements, mais la situation sanitaire a mis un sérieux frein à nos élans.» Reste que le bar sous les arcades accueille déjà les amateurs de foot depuis vendredi. A l'occasion de l'Euro, les Halles diffusent en effet les matches avec une autorisation d'exploiter étendue à 80 places assises. SR

Le restaurant de l'Hôtel de Ville entend rappeler l'ambiance brasserie ou bouchon lyonnais. JEAN-BAPTISTE MOREL

L'Hôtel de Ville retrouve son éclat

Après trois mois de travaux et un changement de tenanciers, le restaurant de l'Hôtel de Ville vient également de rouvrir ses portes.

BULLE. Ce n'est pas une transformation de fond en comble. Plutôt un rafraîchissement. Un coup de jeune, un changement de style: après trois mois de travaux, le restaurant de l'Hôtel de Ville, à Bulle, a rouvert ses portes vendredi, avec de nouveaux atours, de nouveaux tenanciers, une nouvelle carte.

«L'idée était de proposer une ambiance brasserie-bistrot parisien ou bouchon lyonnais», explique Sébastien Faverjon, qui a repris l'établissement avec son épouse Julie, cheffe de cuisine (*La Gruyère* du 30 mars).

Côté Grand-Rue, le café-restaurant a gagné en élégance, avec sa déco où trône une Motobécane de 1954, avec ses photos de sportifs légendaires, qui vont du duel Poulidor-Anquetil à Marcel Cerdan. A l'arrière, la salle à manger a retrouvé de l'allure: le mobilier a été sablé pour gagner en clarté. «Elle n'était plus utilisée, alors que, à nos yeux, c'est le bijou du bâtiment. Nous avons voulu garder son authenticité, tout en donnant une petite touche art déco.»

Entre les deux espaces, un carnotzet, avec un décor de fausse bibliothèque, propose un coin plus calme. Le couloir qui relie les salles deviendra aussi lieu d'exposition. Pour l'heure, le couple Faverjon a choisi, là aussi, une ambiance française, avec des images en noir et blanc de Michel Platini, Coluche, Pierre Richard… Au sous-sol, vers les sanitaires, un graffeur lausannois a réalisé une fresque mi-terroir mi-contemporaine.

Au total, le restaurant dispose de quelque 120 couverts. S'ajoutent une cinquantaine de places en terrasse. Julie Faverjon va y proposer «une cuisine du terroir, avec des plats de brasserie qui privilégient les circuits courts», assure-t-elle.

Terroir et traditions

La carte comprend ses «plats signatures», un menu du jour en semaine à midi et des propositions qui varieront selon les saisons. La cheffe entend mêler des spécialités fribourgeoises aux classiques français, style bœuf bourguignon ou blanquette de veau. Issue de l'Institut Paul Bocuse, elle se revendique en effet de la tradition des plats mijotés «à l'ancienne, avec du beurre, de la crème…»

«C'est une chance que la commune nous ait fait confiance, souligne Sébastien Faverjon. On nous a laissé carte blanche et, à chacune de nos questions, tout le monde a été très réactif, très professionnel.» «Cet endroit nous plaît beaucoup et nous correspond, ajoute Julie Faverjon. La cuisine est très spacieuse, avec du matériel de qualité. Il y a de quoi faire!»

Toujours à Enney

Venus d'Auvergne (où ils ont tenu neuf ans leur propre établissement), Julie et Sébastien Faverjon sont arrivés il y a deux ans et demi en Gruyère, pour reprendre l'Auberge de la Couronne, à Enney.

Un établissement qu'ils vont conserver: quand la cheffe se trouvera à Bulle, le directeur de salle sera à Enney ou vice versa. Et leurs seconds prendront leurs responsabilités. «Maintenant, nous avons juste envie de travailler», conclut Julie Faverjon. EB

«Cet endroit nous plaît beaucoup et nous correspond. La cuisine est très spacieuse, avec du matériel de qualité. Il y a de quoi faire!»
JULIE FAVERJON