

Terminal#1, la nouvelle table signée des Pourcel

Restaurant Situé sur les bords du Lez, il devrait ouvrir ses portes autour du 10 août prochain. Le délai est nécessaire pour terminer un imposant chantier, toujours en cours. Visite des lieux.



■ Le rez-de-chaussée : sur 600 m², deux bars. L'un à vin, l'autre à tapas. Au fond : la salle.



■ Le 1^{er} étage sera plutôt consacré aux séminaires et rencontres. L'adresse bénéficie aussi d'une terrasse.

SUIVRE FOOD & SENS



CARRÉ MER
PLAGE · RESTAURANT · BAR
by Jacques & Laurent Pourcel

MONTPELLIER, LA PRESSE EN PARLE - LES BORDS DU LEZ - NOUVELLE DESTINATION FOOD ET BRANCHÉE DE LA VILLE

27 JUILLET 2016 0 F&S LIVE

F&S La rive du Lez (fleuve qui longe le sud de Montpellier) côté route de la mer devrait devenir rapidement la nouvelle destination FOOD et branchée de Montpellier, en effet deux projets verront le jour d'ici cette fin d'année, le nouveau restaurant des Frères Pourcel - **TERMINAL#1** - et - **Le Marché du Lez** -.

C'est **Midi Libre** et son journaliste **Karim Maoudj** qui rapportent l'info, les **frères Pourcel** ouvriront leur nouvelle table d'ici la mi-août quant au **Marché du Lez** (village de commerce) qui se trouvera à l'arrière en bordure du fleuve, il devrait ouvrir d'ici la fin de l'année.



Terminal#1, la nouvelle table signée des Pourcel

Restaurant Situé sur les bords du Lez, il devrait ouvrir ses portes autour du 10 août prochain. Le délai est nécessaire pour terminer un imposant chantier, toujours en cours. Visite des lieux.



■ Le rez-de-chaussée : sur 600 m², deux bars. L'un à vin, l'autre à tapas. Au fond : la salle.



■ Le 1^{er} étage sera plutôt consacré aux séminaires et rencontres. L'adresse bénéficie aussi d'une terrasse.

annoncée initialement pour le mois de juin, l'ouverture de Terminal#1, le nouveau restaurant de Jacques et Laurent Pourcel et de leur associé historique Olivier Chateau, est aujourd'hui une réalité. « Autour du 10 août », précisent-ils. Soudain d'entrer enfin dans le vif du sujet, eux qui, depuis la fermeture du Jardin des sens, à la fin du mois de mars dernier, s'étaient investis dans ce nouveau défi. Car c'est bien ainsi qu'il faut comprendre le projet Terminal#1. « C'est, pour nous, une nouvelle façon de travailler et il faudra nécessairement un temps d'adaptation », glisse Laurent Pourcel, qui a la haute main sur la cuisine. Signe que la page est tournée, trois quarts des fournisseurs du Jardin des sens ont été renouvelés.

La nouvelle table s'appuie sur le concept de restaurant pop-up, un terme qui exprime l'éphémère. En effet, sa durée de vie est d'ores et déjà fixée « jusqu'à l'ouverture du futur Jardin des sens, place de la Canourgue ». Elle est programmée pour 2017. Mais cette idée de départ pourrait bien évoluer d'ici là. En attendant, c'est sur une orientation très tendance chez les chefs qu'entendent investir les trois associés, celle de la cuisine de bistrot avec « l'esprit Pourcel » en plus.

Atmosphère industrielle

L'ensemble occupera au total près de 1 000 m², aménagés dans d'anciens chaix, situés entre la route de la Mer et les bords du Lez. Le bâtiment, tout en épais murs de pierre, accueille déjà, sur une partie, les Ca-

ves Notre-Dame. L'ensemble de la vie du futur établissement, dont la décoration type industrielle est signée de Christian Collot (on lui doit celle de la plage de Villeneuve-Maguelone) et Caroline Moulin, se concentrera sur le rez-de-chaussée (600 m²). Dès l'entrée, deux bars sont aménagés de part et d'autre : un bar à vin et un bar à tapas. Le restaurant, lui, s'étendra un peu plus loin, en face, sous la mezzanine. Il pourra accueillir jusqu'à 130 couverts. Dès l'entrée également, un imposant escalier mène à l'étage (400 m²). L'espace supérieur est réservé aux séminaires, rencontres et autres manifestations. Une terrasse extérieure de 150 couverts complète le tout.

KARIM MAOUDJ
kmaoudj@midi Libre.com



■ Olivier Chateau, Jacques et Laurent Pourcel s'installent sur 1 000 m².

L'IMAGE Un futur marché inédit sur les bords du Lez



D'ici la fin de l'année, les bords du Lez accueilleront également une activité inédite. Il s'agit d'un marché pas comme les autres. Situé juste derrière le

nouveau restaurant des Pourcel, il s'agira d'un lieu rassemblant sur 1 500 m² brocanteurs, commerces, producteurs, restaurants et même des

start-up. Le nouveau pôle sera baptisé Le Marché du Lez. Sa vie s'anamera autour d'une vaste cour, comme on peut le voir sur cette illustration du projet.