

Des chefs étoilés pour les futurs restaurants de Table Square

Le promoteur Urban Renaissance et Paris La Défense ont dévoilé le nom des restaurateurs qui s'installeront au sein du projet Table Square en fin d'année.



Table Square sera composé de trois pavillons dédiés à la restauration gastronomique - Banimmo / Enia Architectes / Paris La Défense

A La Défense on aura bientôt des étoiles plein les babines... Annoncé à la fin de l'année 2015 pour venir remplacer <u>l'ancien Bistrot à vin</u> et la boutique Serap, Table Square dont <u>le chantier a débuté fin 2017</u> se révèle. En marge du Mipim (Marché International des Professionnels de l'Immobilier) à Cannes, Urban Renaissance qui porte le projet dans le cadre d'une convention avec l'établissement public Paris La Défense a dévoilé le nom des restaurateurs qui installeront leur enseigne au sein de Table Square.

Ce projet imaginé par le cabinet ENIA Architectes viendra s'aligner le long de l'axe historique et s'implantera au cœur de l'esplanade face au Bassin Agam, au pied des tours Cœur Défense et EDF. Il se composera de trois pavillons offrant une surface totale de 4 500 mètres carrés avec 800 mètres carrés de terrasses disposés autour d'une grande place centrale de 800 mètres carrés où trône déjà <u>la Statue de La Défense</u>.

« Différents concepts vont se côtoyer pour offrir un espace de lieux animés et chaleureux avec des restaurants, des terrasses et une architecture singulière », confie Olivier Durand, le PDG d'Urban Renaissance.

Au pied du plus grand pavillon, prendront place quatre restaurants. Le premier sera « Daily Pic », une « cantine gourmande » avec la chef multi-étoilée, Anne Sophie Pic au commande. A son côté les salariés et visiteurs du quartier d'affaires pourront venir déguster les kebabs « de luxe » d'Hugo Desnoyer qui implantera son enseigne « Grillé ». Le chef Olivier Bellin, doublement étoilé proposera lui avec « Mersea » de la street food orientée autour du poisson avec au menu des fish'nchips, des





burgers, plats, salades et soupes. Enfin la quatrième unité sera celle de l'enseigne « Koedo » proposant de la cuisine japonaise comme des bentō.



Table Square doit ouvrir d'ici la fin de l'année – Banimmo / Enia Architectes / Paris La Défense

Une ouverte programmée pour la mi-novembre

Niché au premier niveau de ce pavillon, le chef étoilé Akrame Benallal proposera avec « The Table » une brasserie contemporaine « haut de gamme » avec de la cuisine française et européenne.

Le second bâtiment accueillera dans une ambiance italo-new-yorkaise sur environ 200 mètres carrés la chaine d'inspiration italienne « Il Trattoria ».

Une septième enseigne, dont l'exploitant n'a pour l'heure pas encore été sélectionné viendra s'ajouter dans le troisième pavillon. Et avec son millier de mètres carrés sous la dalle et ses 50 mètres carrés en surface il s'agira de la plus grosse enseigne du complexe.

Cette transformation initiée par Paris La Défense réjouit sa directrice, Marie-Célie Guillaume pour qui « le pari » est « en passe d'être gagné ». Car en plus de Table Square, un autre projet, celui d'Oxygène est entrain de s'achever à l'entrée du quartier. Surplombant le pont de Neuilly, Oxygène propose aussi une offre avec plusieurs restaurants dont bientôt <u>celui du chef étoilé Michel Rostang</u> ainsi que d'<u>un espace de coworking</u>.

Après avoir pris un (gros) retard le chantier mené par Bouygues Construction doit désormais s'achever à la fin de l'année avec une ouverture des enseignes pour la mi-novembre.





Sept restaurants composeront l'offre de Table Square – Banimmo / Enia Architectes / Paris La Défense

