



Conférence de presse
Présentation du projet
de restaurant de La Filature

Lundi 7 octobre – La Filature

Contact presse

Alicia GACH

Tél. : 03 89 32 59 92

Port. : 06 16 32 33 41

alicia.gach@mulhouse.fr

Sommaire

03 La Filature, un projet en évolution depuis plus de 30 ans

05 Un nouvel espace de vie à La Filature

07 « Audace », un concept du Groupe BK

La Filature, un projet en évolution depuis plus de 30 ans

En 1993, La Filature ouvre ses portes. Le bâtiment sera inauguré l'année suivante par François Mitterrand et Helmut Kohl lors du Sommet franco-allemand. C'est un équipement exemplaire conçu par l'architecte Claude Vasconi avec trois salles - dont l'une des plus grandes scènes de France, pensée pour accueillir de grosses productions d'opéra - et des espaces dédiés à une médiathèque, une galerie d'exposition et... un restaurant prévu pour une centaine de couverts. Seul bémol lors de l'inauguration en 1993 : les 500 m² réservés pour ce qui devrait être le lieu de convivialité de La Filature ne peuvent être exploités, les travaux nécessaires pour équiper cet espace n'ayant pu être financés.

En 2023, La Filature fête son trentième anniversaire. En trente ans, la qualité des liens que tissent les lieux de culture avec leur territoire est devenu un défi majeur pour combler le fossé qui les isole de certains publics. Parfois perçus comme des « citadelles » inaccessibles, les établissements culturels multiplient les raisons de faire franchir leurs portes par des publics nouveaux. Leurs espaces s'ouvrent pour des temps d'apprentissage (telles que les pratiques amateurs), de découverte (comme les performances, projections, lectures ou conférences) et de rencontres ; or cette volonté d'ouverture, clairement affirmée dans le projet porté par Benoît André, depuis 2020 à la direction de la Scène nationale, est mise à mal par le même constat : le restaurant de La Filature n'est toujours pas en ordre de marche.

Aujourd'hui, les actions engagées pour faire savoir que les portes de La Filature sont grandes ouvertes à tous les publics citoyens doivent pouvoir prendre appui sur un espace de convivialité qui devra faire partie intégrante de « l'expérience Filature », en écho à la venue au spectacle ou la visite d'une exposition, mais aussi à toutes les propositions nouvelles, pluridisciplinaires, qui font vivre les espaces de La Filature.

Qu'est-ce que La Filature ?

La Filature est l'une des 78 Scènes nationales françaises, réseau ayant pour mission de proposer aux publics une programmation pluridisciplinaire axée autour du théâtre, de la musique, du cirque et de la danse. Mais quelques particularités font de La Filature un lieu à part dans ce réseau.

Un équipement mutualisé

Le bâtiment, propriété de la Ville de Mulhouse et dont la gestion est confiée à l'association La Filature, Scène nationale, a été pensé dès sa conception dans une logique de mutualisation pour accueillir les programmations de trois institutions culturelles alsaciennes :

- celle de la Scène nationale (pluridisciplinaire) ;
- celle de l'Orchestre symphonique de Mulhouse, devenu Orchestre national en Région, en résidence permanente à La Filature ;
- celle de l'Opéra national du Rhin, basé à Strasbourg, et dont le Ballet CCN est sis à Mulhouse, qui diffuse sa programmation de productions lyriques et chorégraphiques à Strasbourg, Mulhouse et Colmar.

Une galerie d'exposition

Un vaste espace d'exposition complète les trois salles de spectacles permettant une vraie programmation « art visuel » autour de la photographie contemporaine.

Une médiathèque

La Filature héberge par ailleurs la Médiathèque de la Ville de Mulhouse, dédiée au cinéma, à la musique et aux arts de la scène.

Le bâtiment est donc ouvert au public tout à la fois en soirée et en journée, en semaine et le week-end.

Quid de la restauration ?

Bien qu'elle propose une offre « sur le pouce » les soirs de représentation, La Filature ne dispose pas d'un espace de restauration à proprement parler. Les contraintes budgétaires du chantier de construction de La Filature ont en effet conduit à repousser dans le temps la livraison de la coque initialement prévue à cet effet, à savoir un espace pouvant accueillir jusqu'à 100 couverts.

Un nouvel espace de vie à La Filature d'ici 2025

La Ville de Mulhouse et l'association La Filature, Scène nationale de Mulhouse, ont souhaité créer un nouvel espace de vie et de convivialité ouvert à tous, habitants, spectateurs, usagers et personnel des quatre structures hébergées dans le bâtiment, avec la volonté commune de faciliter l'exploitation d'un service de restauration. L'objectif est de tisser et renforcer les liens de proximité et de répondre à la fois aux usagers de La Filature, mais aussi à une population en forte expansion dans le quartier du Nouveau Bassin qui compte aujourd'hui 11 000 habitants.

Dans ce cadre, un appel à projet a été lancé. Celui-ci visait à définir les conditions d'accueil d'un restaurant sur le domaine public de La Filature et de retenir un opérateur autorisé à exploiter l'espace de restauration situé au rez-de-chaussée du bâtiment et des espaces d'exploitation temporaire. Cet appel à projet a été remporté par le Groupe BK, qui a proposé d'implanter un nouveau concept de restauration sur les différents espaces proposés. Le projet, conçu avec l'association, répond aux nouveaux modes de consommation et propose une offre accessible à tous les publics.

Avec ce futur restaurant, La Filature s'enrichit d'un nouveau lieu de vie ouvert sur la ville, destiné à contribuer à la vie du quartier du Nouveau Bassin, en proposant une offre qui se distingue par son originalité et son impact social et environnemental.



Plus qu'un restaurant, le projet porte sur la création d'un espace de convivialité au sein de La Filature, un endroit authentique qui mixe tradition et modernité, qui s'adresse à un public large et diversifié. Il s'agira d'un espace complémentaire aux activités portées par La Filature mais qui vivra aussi indépendamment. Ainsi, il disposera d'une entrée indépendante et sera ouvert en-dehors des soirs de représentation.

Une convention d'occupation privative du domaine public, à vocation économique, sera prochainement signée. Elle portera sur l'exploitation d'une salle avec office et bar de 250 m², pouvant accueillir jusqu'à 100 couverts, située au rez-de-chaussée ; un espace cuisine de 100 m² ; deux espaces de restauration rapide : le bar du hall et le bar de la mezzanine ; une terrasse sur le parvis d'une capacité de 100 places et une terrasse au 1^{er} étage d'une capacité de 49 places.

En sa qualité de propriétaire du bâtiment, la Ville de Mulhouse va engager des travaux pour un montant de 720 000 €. Concernant le calendrier, l'exploitation du bar du rez-de-chaussée sera reprise par le Groupe BK dès janvier 2025, lors des soirs de spectacles. Les travaux menés par la Ville seront lancés en mars 2025 et suivi par les travaux de l'exploitant à l'été 2025. L'ouverture du restaurant est prévue lors des fêtes de fin d'année 2025.

« Audace », un concept du Groupe BK

À l'image des brasseries parisiennes, le Groupe BK souhaite aménager un lieu convivial et chaleureux dans lequel les clients auront plaisir à venir partager un moment en famille, en couple, entre amis ou entre collègues. Au sein du restaurant, les clients retrouveront essentiellement de la restauration à table avec une cuisine faite maison, basée sur des produits de saison, frais et locaux. Il sera ouvert midis et soirs, du lundi au dimanche. En plus du restaurant, un espace « corner » sera ouvert entre les entractes des spectacles et sera directement approvisionné par le restaurant à table.

Le Groupe BK a choisi de nommer ces nouveaux espaces de restauration « Audace ». Un choix qui n'est pas anodin. Il reflète une double ambition, un clin d'œil à la fois à l'histoire culinaire française et à l'effervescence culturelle du lieu qui accueille cette nouvelle aventure. D'un côté, l'audace est profondément enracinée dans la tradition gastronomique française. Depuis toujours, la cuisine française se distingue par son audace créative, son innovation constante et sa capacité à réinventer les classiques.

D'un autre côté, l'audace culturelle incarne parfaitement La Filature de Mulhouse, ce lieu vibrant où les arts se croisent, se confrontent et se réinventent. La Filature est un espace de création où chaque spectacle, chaque exposition, invite le public à explorer de nouvelles formes d'expression. Audace, c'est donc la rencontre de ces deux univers : l'audace culinaire et l'audace artistique.

audace RESTAURANT	
PLATS	
PAVÉ DE SAUMON & PURÉE DE LÉGUMESXX.XX € <small>Composition du produit</small>	
PIÈCE DU BOUCHÉ & FRITESXX.XX € <small>Composition du produit</small>	
RIGATONI AL TARTUFOXX.XX € <small>Composition du produit</small>	
ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈMEXX.XX € <small>Composition du produit</small>	
LASAGNES VÉGÉTARIENNESXX.XX € <small>Composition du produit</small>	
SOUPE DU JOURXX.XX € <small>Composition du produit</small>	
LE BURGER CLASSIQUE EXISTE EN VÉGOT.XX.XX € <small>Composition du produit</small>	
SALADES	
SALADE DU CHEFXX.XX € <small>Composition du produit</small>	
SALADE CÉSARXX.XX € <small>Composition du produit</small>	
SALADE CHEVRE CHAUDXX.XX € <small>Composition du produit</small>	
SALADE VIGNERONNEXX.XX € <small>Composition du produit</small>	
À PARTAGER	
FLANCHE TERRE & MERXX.XX € <small>Composition du produit</small>	
FLANCHE FROMAGE & CHARCUTERIEXX.XX € <small>Composition du produit</small>	
CAMEMBERT RÔTIXX.XX € <small>Composition du produit</small>	
TRIO À TARTINERXX.XX € <small>Composition du produit</small>	
Desserts	
CAFÉ GOURMANDXX.XX € <small>Composition du produit</small>	
CRÈME BRULÉEXX.XX € <small>Composition du produit</small>	
PROFITEROLESXX.XX € <small>Composition du produit</small>	
FONDANT AU CHOCOLATXX.XX € <small>Composition du produit</small>	
COUPE DE GLACEXX.XX € <small>Composition du produit</small>	

audace CORNER	
PEIT CREUX	
Saucisson à partager 6 painx.xx€	
Planchette mixte 6 painx.xx€	
Assortiment de charcuteries, fromages 6 pain	x.xx€
Bretzel	x.xx€
Mauricette jambon	x.xx€
Mauricette jambon / fromage	x.xx€
Mauricette thon	x.xx€
Mauricette rosette	x.xx€
Part de tarte	x.xx€
Muffin	x.xx€
Desserts de saison	x.xx€
BOISSONS	
bière 25cl	x.xx€
bière 50cl	x.xx€
Coca cola, coca zéro 33cl	x.xx€
F*Glacé 33cl	x.xx€
Orangina 25cl	x.xx€
Jus de fruits	x.xx€
Eau plate 0.50L	x.xx€
Eau finement pétillante 0.50L	x.xx€
Vins au verre	x.xx€
<i>Blanc, rosé, rouge, céramet</i>	
BOISSONS CHAUDES	
Espresso, allongé, décaféiné	x.xx€
Double espresso	x.xx€
Thé à infusion	x.xx€
COCKTAILS	
Aperol spritz	x.xx€
Hugo	x.xx€
Kir cassis	x.xx€
Kir royal	x.xx€

Le Groupe BK, plus grand groupe multi-franchises de France

Le Groupe BK, fondé par Kamel Boulhadid, est un groupe multi-marques évoluant dans le secteur de la restauration, principalement dans le Grand Est. Aujourd'hui, l'entreprise développe plusieurs réseaux d'enseignes nationales mais également internationales et regroupe plus de 86 métiers. Depuis sa création, son panel ne cesse de s'étoffer grâce à des marques nationales fortes appartenant au Groupe Bertrand (Au Bureau, Hippopotamus, Volfoni, Léon) ainsi que des marques de renommées internationales (Starbucks, Paul, Domino's Pizza...).

En parallèle du développement avec ses restaurants franchisés, le Groupe BK s'agrandit avec ses marques propres. Sushi's est la première enseigne créée en 2010 et implantée dans toute l'Alsace. S'en est suivi la reprise du NoMad, la création de JOYO Azian Pub & Olivia's Garden, ainsi que l'acquisition de la partie restauration du Musée de L'Automobile.

L'association des marques franchisées et des marques propres donnent naissance à un nouveau projet en 2023 : 300 soixante degrés, l'agence Food & Event, qui associe le savoir-faire culinaire des établissements avec des événements bien pensés.

En plus des enseignes de restauration, le Groupe BK se lance dans le domaine de la formation avec BK Ambitions, à Illzach. Aujourd'hui, le Groupe BK compte 74 établissements et 86 métiers (tertiaires et opérationnels) dans 7 domaines différents (bar, boulangerie et pâtisserie, cuisine, service en salle et comptoir, livraison, management et fonctions support).