



# VÉLIZY2

## DRESSE SES TABLES

CUISINE ITALIENNE, ASIATIQUE, AMÉRICAINNE, LIBANAISE, FRANÇAISE, LES TABLES DE VÉLIZY RÉGALENT DEPUIS FIN MARS LEURS VISITEURS. LA PROMESSE ÉTAIT SI BELLE SUR LE PAPIER. NOUS L'AVONS TESTÉE.



◀ Avec les Tables de Vélizy, l'offre de restauration atteint les quarante points de vente. La nouvelle halle propose de beaux volumes, une structure métallique et du bois en toiture rappelant les marchés couverts d'antan.



Par Agnès Galli

**O**n vous emmène dans l'Ouest parisien, au centre commercial Vélizy2, ouvert en 1972. Malgré ses 47 ans, le mall est étonnant de modernité. Mis à jour à coups de rénovations et d'extensions, le site a su se maintenir parmi les plus grands. Son dernier coup d'éclat ? Une extension, très attendue, qui a permis à une vingtaine de concepts de restauration d'ouvrir leurs cuisines sur 5 000 m<sup>2</sup> et à Ugc de s'exprimer sur 15 000 m<sup>2</sup>. Après deux ans de travaux, l'espace, baptisé Les Tables de Vélizy, a très vite suscité la curiosité des habitués des lieux. La fréquentation, les jours qui ont suivi l'inauguration de cet espace de gastronomie diversifiée le mercredi 20 mars, est allée crescendo : + 12,5 % le jeudi,

+ 16,8 % le vendredi, + 20,2 % le samedi et + 59,4 % le dimanche. De quoi rassurer les stratèges de la place du Chancelier-Adenauer, à Paris. L'arrivée se fait sans trop d'encombre malgré les travaux encore en cours. La signalétique est plutôt efficace : on se gare rapidement dans le nouveau parking silo, aménagé au sein d'une énorme sphère aux écailles de verre et métal perforé de 25 m de hauteur qui abrite également les nouvelles salles de cinéma. Mais c'est par une deuxième sphère, une coupole transparente gigantesque, que les piétons accèdent aux Tables.

En haut des escalators à gauche, le cinéma, conceptualisé par Atelier Architecture Lalo, en impose avec ses écrans digitaux. Devant, un premier kiosque très séduisant, Pokéria, avec des bouteilles de rhum exposées sur des étagères. On se laisse tenter par un smoothie Hakuna Banana et un jus de fruits Detox concombre avec une pointe d'ananas. Dimanche : la machine est en rade. On se replie, juste en face, chez Chatime, pour tester un thé au lait avec des perles de tapioca. On tente d'entrer dans le cinéma pour en faire une petite visite, notre bubble tea à la main. On se fait reca-

▲ Les abords du centre seront plus tard végétalisés grâce à la création d'une coulée verte jusqu'au tramway. Décathlon a eu le nez fin en préparant un nouveau magasin sur ce tracé, à quelques mètres seulement de la coupole transparente.

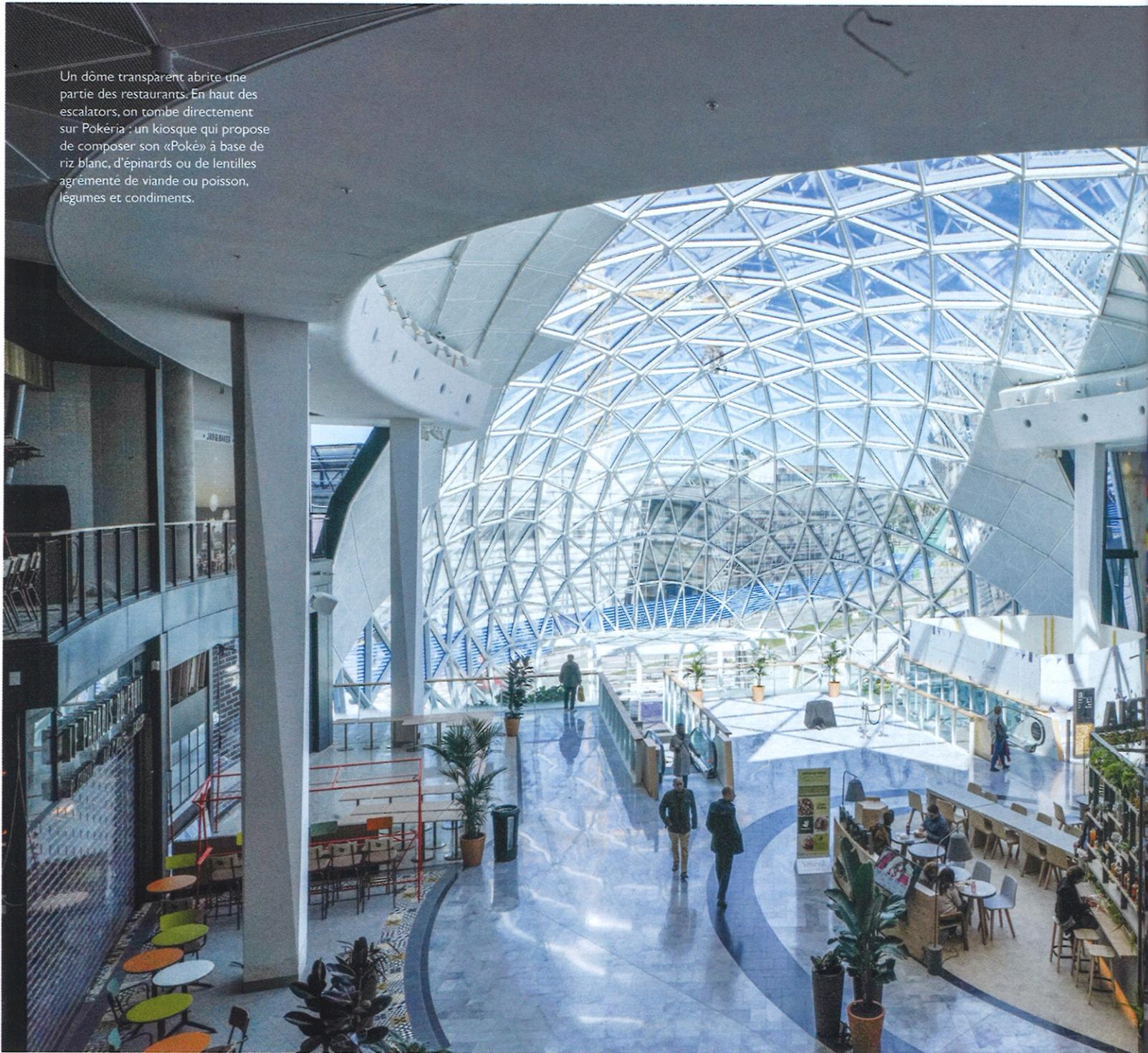


◀ Le Fish'tro, un «street seafood» imaginé par Léon de Bruxelles, a choisi Vélizy2 pour sa première implantation. Ici, service au comptoir avec une carte de poissons, crevettes, crabes frits, frites coupées sur place, sandwiches, pour un menu à 13 €.

## → 23 RESTAURANTS, 14 MILLIONS DE CONVIVES

**Nom :** Les Tables de Vélizy  
**Adresse :** Vélizy2 (Vélizy-Villacoublay)  
**Manager :** Thomas Guyader  
**Ouverture :** mars 2019  
**Surface :** 20 000 m<sup>2</sup> (15 000 m<sup>2</sup> pour les cinémas, 5 000 m<sup>2</sup> pour la restauration)  
**Offre :** 23 points de vente dont 15 nouveaux restaurants et 8 kiosques  
**Pôle loisirs :** Ugc Ciné Cité (18 salles et 3 800 fauteuils), Mind Out  
**Parking :** 6 555 places  
**Fréquentation 2018 :** 14,3 millions  
**Architecte :** L35  
**Designer :** Saguez&Partners  
**Promoteur et gestionnaire :** Unibail-Westfield  
**Investissement :** 140 millions

Un dôme transparent abrite une partie des restaurants. En haut des escalators, on tombe directement sur Pokéria : un kiosque qui propose de composer son «Poké» à base de riz blanc, d'épinards ou de lentilles agrémenté de viande ou poisson, légumes et condiments.



▲ Une extension, deux sphères majeures. L'une abrite un parking silo et les dix-huit salles Ugc; l'autre, la nouvelle entrée de Vélizy2 conduisant directement au cinéma et à la zone de restauration.

ler. Pas grave, on poursuit l'exploration de la halle gourmande.

La réalisation est belle. Vraiment. Les grands volumes, la structure métallique et le bois en toiture rappellent les marchés couverts d'antan. Le design intérieur, signé Saguez&Partners, est soigné, sobre, sans pastiche. Au sol, les tons sombres tranchent avec ceux, très clairs, de la galerie marchande. A notre grande surprise, le food hall est plutôt calme, aux antipodes d'un Time Out à Lisbonne, par exemple. Ici, pas de tables partagées, chaque concept a sa terrasse. Les kiosques se succèdent au cœur de la halle : Noura, Par Ici Cuisine...

La vraie grande surprise réside dans

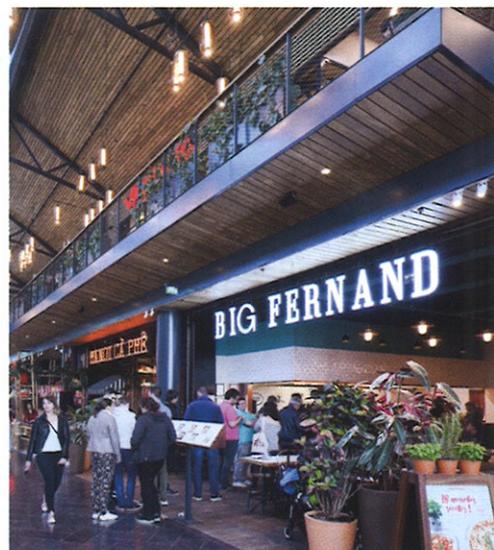
l'offre : on aurait pu s'attendre à une accumulation de concepts vus et revus. Pas du tout. On y découvre le premier Fish'tro de Léon (de Bruxelles), fish&chips généreux et huileux à souhait ; Au Berry, avec ses plats privilégiant des producteurs locaux ; Hanoi Cà Phê, genre mi-bistrot, mi-café ; VaPiano et ses queues interminables pour commander à chaque stand (pas pratique, mais convivial !) ; Fattorie Garofalo et son ode à la mozzarella di bufala...

A ce rythme, on ne peut que regretter que Jab&Baker n'ait pas encore ouvert ses portes. Patience, donc, pour découvrir ces 600 m<sup>2</sup> de food hall à l'américaine sur deux étages avec offre de restauration



## ➔ 1 FOOD HALL, 20 CONCEPTS GOURMANDS

VaPiano, Hanoi Cà Phê, 56°C, Au Berry,  
Le Paradis du Fruit, Pepperico, L'Atelier  
Artisan Crêpier, Jab&Baker, Big Fernand,  
Fish'tro de Léon, Old Wild West, Chatime,  
Noura, Saint-Croc, 221B Baker Street,  
Pokéria, Fattorie Garofalo, Amorino,  
Olivium Gelateria, Laura Todd.



rapide (burgers, pâtisseries) et service à table (steak house), bar Aperitivo et coin Little Italy. Même chagrin pour la maison de viandes «et merveilles du potager» 56°C s'adressant aux amateurs de belles pièces du boucher. Et pour encore le restaurant des chefs Thibault Sombardier et Jean-Edern Hurstel qui proposera une carte de cinq plats, cinq entrées et cinq desserts.

Voilà au moins trois bonnes raisons d'y (re)faire un saut ! ■

► L'offre n'est pas une accumulation de concepts vus et revus, bien au contraire. On attend encore l'ouverture d'enseignes qu'on a hâte de découvrir, comme Jab&Baker et 56°C.