

The Bloody Bar, nouveau lieu *trendy*

Élément clef d'une mobilité plus respectueuse de l'environnement, le train fait son grand retour. Les gares se réinventent, devenant des lieux de vie. Ouvert cet été dans la gare de Cornavin par Lagardère Travel Retail Suisse, The Bloody Bar s'inscrit dans cette tendance en proposant un concept innovant, associant cocktails et soirées thématiques. Ce nouveau concept, qui joue la carte locale, pourrait à l'avenir être étendu à d'autres gares en Suisse.

«**D**ès le début du projet, explique Pascal Le Droff, CEO de Lagardère Travel Retail Suisse, nous avons souhaité sortir des concepts classiques, ce qui était également le souhait de notre partenaire, les CFF. Nous voulions offrir une expérience de bar-café conviviale, moderne, ancrée dans l'environnement local, qui répondit aux besoins des clients des CFF à tout moment». Situé en face de l'accès au quai du TGV, The Bloody Bar se distingue par l'audace de son décor aux couleurs vitaminées et au style urbain s'exprimant notamment dans la fresque imaginée par la designer graphique genevoise Anaïs Coulon.

«J'aime bien travailler pour les bars, dit-elle, ce sont des lieux ouverts à des choses nouvelles. Pour The Bloody Bar, je me suis demandé ce que représentaient pour moi Genève et l'art». La réponse se lit dans la grande fresque murale, au fond du bar, où se retrouvent la devise de Genève - Post tenebras lux - écrite en lettres très graphiques et un oeil, qui fait écho aux oeuvres d'art du quartier de Plainpalais où Anaïs Coulon a longtemps habité.

Avec son comptoir et le bar qui se confondent, donnant un sentiment de fluidité, ses tables en bois aux lignes pures et ses tabourets en acier brut, le lieu évoque également les *coffee shops* typiques de Brooklyn ou de Londres.

«The Bloody Bar propose une Genève hipsterisée, réinventée, exaltée à travers nos œuvres d'art, commente Pascal Le Droff. Ce lieu est le croisement entre la proximité et la convivialité. Nous voulons créer une communauté pour les jeunes urbains du quartier, bien sûr, mais aus-



The Bloody Bar se distingue par l'audace de son décor aux couleurs vitaminées et au style urbain.

si de tout Genève. Notre objectif est de faire du Bloody Bar un repaire, une cantine».

Diversité culturelle

L'originalité du concept repose sur l'organisation régulière de différentes animations - *stand up*, *slam*, impro, conférences, dégustations... The Bloody Bar a déjà reçu l'humoriste franco-suisse Charles Nouveau lors de son inauguration le 29 septembre.

«Nous allons aussi avoir des soirées à thèmes lors de l'Escalade, par exemple, ajoute Pascal Le Droff. La diversité de nos événements fait de notre bar un lieu de rassemblement et de mixité culturelle à Genève».

De 6 heures à 22 heures, The Bloody Bar vit au rythme de la gare et des voyageurs,

du café-croissant aux cocktails, préparés par des *bartenders* créatifs. Pour le Spritz de William - williamine sur fruit, Baccarat, eau gazeuse -, «nous sommes partis d'une recette standard que nous avons adaptée, avec des références à la Suisse comme la williamine», précise Pascal Le Droff.

L'ancrage local se traduit aussi dans les Planches d'Olivier composées de fromages et de charcuteries 100% suisses, de même que les vins.

La carte comprend un croque-monsieur à la recette saisonnière, des viennoiseries, sandwiches, salades et pâtisseries. Et d'excellents cappuccinos.

A l'avenir, le concept du Bloody Bar pourrait être développé dans d'autres gares du pays de manière permanente ou sous la forme de *pop-up*. ■

VIRGINIA AUBERT