



la grande poste  
espace improbable

## La Grande Poste : un lieu de culture et de restauration modulables

publié le 09/12/2016 à 17:17

**Bordeaux (33)**, monde arts de la scène et art culinaire, telle est l'ambition de Marlène Munschau, qui vient d'ouvrir ce lieu modulable.



Paris, avec peut-être encore en arrière-plan, Christophe Coppé se lance dans un nouveau challenge, avec des services entre 18 et 22h ouverte selon les prestations.



Depuis le 27 novembre, l'ancienne Poste de Bordeaux est devenue un espace culturel improbable. **Marlène Munschau** y consacre son rêve d'un lieu dédié aux arts sous toutes leurs formes, dont la gastronomie. Les tables design du restaurant sont installées au cœur de l'espace de 1.000 m<sup>2</sup>, face à la scène, sous la coupole art déco. L'espace totalement ouvert et communiquant de la Grande Poste abrite un bar et peut accueillir à l'étage assises par des artistes, des designers, des artistes, au gré des nuits et des envies de l'équipe. La scène, au plus près du public, accueillera divers spectacles : films, théâtre, transformations, cabaret, concert - et des conférences. "Par ailleurs en un intérêt pour les arts multiples. Ici, nous pouvons des représenter dans un seul espace et proposer une offre culturelle de qualité pour tous", résume Marlène Munschau, qui a embauché ses cinq filiales à l'aventure. Elle a eu un coup de cœur pour l'ancienne Poste, rajoutée après un an de travaux supervisés par le cabinet d'architectes Valodé. Pour la cuisine, elle a recruté **Christophe Coppé**, chef du restaurant gastronomique Les Filles savares à Arcachon (Gironde) pendant douze ans.

### Restauration à usage variable

La carte bistronomique, renouvelée chaque mois, annonce trois entrées, trois plats (dont un végétarien), trois desserts et un plat du jour, réalisés avec des produits frais. Une carte de repas a également été élaborée car le lieu est ouvert en continu de 8 heures à 2 heures du matin. Et le dimanche, c'est brunch d'assaut. Le chef et son équipe (sept personnes en cuisine et sept en salle) savent à gérer une particularité inhérente à un espace dédié au spectacle : le nombre modulable de couverts. De 70 en format classique, pour passer à 150 en dîner-spectacle, avec un menu unique devant être servi en une heure pour respecter l'horaire de début du spectacle, et jusqu'à 200 couverts en version mange-débout, lorsque l'espace est en mode théâtre ou concert", détaille Christophe Coppé. Les clients peuvent ensuite déguster des tapas au bar après le spectacle. Autre particularité : l'équipe embauchée récupère le mobilier du restaurant chaque année, et de rendre l'ancien aux anciens.



Laetitia Bonnet Munschau

La Grande Poste  
7 rue du Palais Gallien  
33000 Bordeaux  
<http://lagrandeposte.com/fr/>  
Tél. : 05 56 01 53 90