

## LE CAFÉ DE L'OPÉRA, CÔTÉ COUR

# AMBIANCE CAFÉ DE PARIS AVEC STÉPHANE WERNERT

Style « Café de Paris des années 30 », le restaurant Café de l'Opéra remis à neuf vous accueille dans une ambiance feutrée. Pour boire un verre, déjeuner ou grignoter en écoutant de la musique.



© Benoît Linder

**STRASBOURG** Mélange de boiseries et marbre, lustres argentés, murs blanc cassé, toiles noir et blanc représentant des scènes de vie, le Café de l'Opéra a fait peau neuve avec l'arrivée du nouvel exploitant, Stéphane Wernert. « J'ai voulu créer une nouvelle ambiance, qui soit en décalage avec le lieu. Et accueillir un public plus large que les clients de l'Opéra ». Le concept qu'il a choisi, de « Café de Paris des années 30 », s'inscrit dans un triptyque. Restauration le midi, salon de

thé en journée et bar à vins – avec notamment des rouges du monde entier – et à champagnes le soir. En cuisine, le chef est une toute jeune femme, Zoé, relayée en soirée par Sonja. Sur sa carte, plusieurs plats à base de viande – entrecôte, carpaccio, tartare ou Bagelburger – ou poissons, des encas proposés dès 14h – planchettes de viandes, charcuteries, fromages ou poissons – et un plat du jour le midi. 40 couverts peuvent être servis à l'intérieur, auxquels s'ajoutent une trentaine de places en terrasse – celle-ci devrait être développée en contrebas des marches de l'Opéra au printemps prochain.

Originaire d'Alsace, Stéphane Wernert vient du monde du spectacle vivant et de l'événementiel. D'abord sportif – il a créé les courses de Strasbourg alors qu'il était chargé de projet à l'office des sports de la ville avant d'en être le vice-président – puis dans le monde du spectacle où il a notamment développé buvettes et bars pour la société Vega, gestionnaire du Zenith.

En Californie, il a travaillé dans un café français – l'atelier du Café Bassam – où « le melting-pot sympathique des clients – toutes classes sociales, de l'ouvrier à l'intello – m'a soufflé l'idée de créer le même type d'ambiance... à Strasbourg. Une ambiance familiale, des services de qualité qui font que les gens se sentent bien ». Créateur de la société Côté Cour en 2009, Stéphane Wernert s'est investi dans une multitude de services autour de la restauration, tels que l'événementiel grand public ou de restauration. En reprenant le Café de l'Opéra il espère créer un véritable lieu de rencontres intergénérationnel à Strasbourg. À la CCI où il s'est rendu pour peaufiner son projet, il a pu compiler un maximum d'informations. « J'ai aussi été bien aiguillé ».

#### Le Café de l'Opéra

Ouvert les lundi, mardi, mercredi de 8h à 20h, les jeudi, vendredi, samedi de 8h à 1h du matin.

[www.cafedelopera.fr](http://www.cafedelopera.fr) • [www.cote-cour-restaurant.com](http://www.cote-cour-restaurant.com)

## Brasseurs d'Alsace : industriels et artisans réunis

C'est effectif depuis septembre dernier. Le Syndicat des Brasseurs d'Alsace\* vient d'ouvrir ses portes à la corporation libre des artisans brasseurs d'Alsace\*\* en tant que membre associé.



« Un atout supplémentaire pour porter les valeurs attachées à la bière et au métier de brasseur », souligne Michel Haag, président du Syndicat des Brasseurs. Dont les adhérents ont produit 9,2 millions d'hectolitres de bière en 2010 et réalisé, avec quelque 1500 personnes plus d'un milliard d'euros de chiffre d'affaires. Les huit micro-brasseries participeront désormais aux opérations de promotion organisées par la profession. C'est ainsi que trois d'entre elles – tirées au sort – participeront au traditionnel lancement de la bière de Noël, le 14 novembre prochain. Brasseurs d'Alsace vient de se doter d'un nouveau logo pour mieux communiquer sur ses valeurs.

\* Heineken, Kronenbourg, Licorne, Meteor, Saint-Pierre, Uberach

\*\* Au Brasseur, l'atelier du Brasseur et du vigneron, Brasseries de Lobsann, Lauth et Fils, Brasserie Saaloise, Saint-Alphonse, Storig, Uberach

### Agenda

#### RENDEZ-VOUS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

Le 15 novembre

« Aujourd'hui, quelle est la valeur de mon entreprise ? ». À 15h à la CCI, 10 place Gutenberg.

CONTACT CCI Marc Liebrich • 03 88 75 25 59