

# Courtrai Des endroits de vie qui ont revêtu leur habit de déco

## L'ESSENTIEL

- Le d-hotel est un endroit vraiment à part dans une ville qui se transforme tous les deux ans à l'occasion d'« Interieur » en capitale mondiale du design.
- Exemple : on y ouvre sa porte non pas à l'aide d'une clé mais d'un... iPod délivré à chaque client lors du check-in.
- Quant à « La table d'amis », un restaurant coté, Matthieu et Sofie y cultivent le sens du détail à l'extrême.
- Une adresse surprenante dans un endroit plutôt caché mais qui ne demande qu'à être connu.

## hôtel La suite Natan ou Ozark Henry ?

Le contraste est saisissant. Mais harmonieux. Au beau milieu de la cour intérieure trône un authentique moulin à vent datant de 1841. Et tout autour, un bâtiment ultramoderne, tout en larges baies vitrées et béton lissé, composé de modules rectangulaires comme déposés sur un sol de graviers.

C'est ça, le « d-hotel » : un savant mélange de charmes historiques et contemporains, de rénovation et de nouvelle construction. Vintage tout en étant design jusqu'au bout des ongles.

Cet établissement quatre étoiles, situé dans le village de Marke, à trois kilomètres du centre de Courtrai, était au départ une ancienne ferme, entièrement remise à neuf, à laquelle les propriétaires ont décidé de joindre une large annexe. Ce fut l'œuvre du bureau d'architecture brugeois Govaert & Vanhoutte (qui a reçu pour cette réalisation le troisième prix d'un concours international).

Vu de l'extérieur, on n'aperçoit aucun lien entre l'ancien et le nouveau bâtiment. Le trait d'union est en réalité assuré par un tunnel souterrain partant de la réception jusqu'au couloir menant vers les chambres.

Une architecture complexe, à l'intérieur de laquelle tous les repères liés à l'espace volent en éclats. « *Et dire que les travaux ont été terminés en neuf mois !* », glisse Karen Beleyen, responsable de la réception.

L'ancienne ferme (classée) a été transformée pour abriter le restaurant et la salle de petit-déjeuner.

On le devine aux poutres apparentes et aux vieilles pierres toujours au sol. Quelques accessoires, comme une magnifique cuisinière en fonte, rappellent le caractère historique des lieux.

Les 45 chambres se situent quant à elles dans la nouvelle aile. Si les 36 chambres « standard » ont toutes adopté le même look, chaque suite a par contre bénéficié d'un traitement de faveur et a été aménagée par un designer différent.

Il y a la plus grande – et la plus luxueuse – signée par la designer française Matali Crasset, tout en couleurs (turquoise et fuchsia) et en courbes, avec vue imprenable sur le moulin. Mais aussi la suite « Fabiaan Van Severen », du nom de ce designer anversois, beaucoup plus sobre avec son mur en pierres naturelles noires se prolongeant en une vaste baignoire.

### Un iPod est remis à chaque client

Ou encore celle réalisée par Piet Goddaer, Ozark Henry de son nom de scène, presque toute blanche, avec un bain directement posé au pied du lit. Un dernier exemple ? La suite « Natan », imaginée par le couturier préféré des têtes couronnées Édouard Vermeulen, avec une large photo d'une femme en robe de soirée au mur (on ne se refait pas...).

Bref, que du beau monde et du beau style. « *C'est ce que notre clientèle apprécie particulièrement : contrairement à d'autres hôtels, nos suites sont toutes différentes* », précise Karen Beleyen.

Ici, le design se niche dans les



L'ancienne ferme a été entièrement remise à neuf et transformée. Un travail gigantesque qui n'a employé que neuf mois et qui a été reconnu et apprécié à sa juste valeur. © CLAUDE SMEKENS

moindres détails. Dans les couverts de la salle du petit-déjeuner, spécialement créés par la firme Eternum pour l'établissement. Dans les tables du restaurant, incrustées de lampes led colorées. Dans le hall d'entrée, avec ces hautes banquettes en cuir brun...

Des clés ? Trop banal ! Prière d'ouvrir les portes avec l'iPod dont la housse cache une carte magnétique. « *On en remet un à tous nos clients, comme ça ils peuvent surfer sur internet ou écouter de la musique.* »

Le d-hotel possède également un centre de bien-être de 600 mètres carrés, avec sauna, cabine infrarouge, hammam, espace de relaxation et tutti quanti. Avec la possibilité de réserver un massage, une épilation, un soin du corps ou du visage. Attention : maillots de bain... interdits !

En été, il est également possible de profiter de la piscine et du jacuzzi extérieurs, bien cachés des regards dans la cour de la ferme. L'établissement propose également un restaurant et des salles de réception à louer.

Prix d'un séjour : à partir de 119 euros la nuitée (sans petit-déjeuner) pour une chambre standard.

Mais que les amateurs de logements insolites ne se réjouissent pas trop vite : le moulin n'abrite aucune chambre. Il n'appartient en réalité même pas à l'hôtel, mais à la commune qui l'a récemment transformé en musée. Une visite à éventuellement combiner avec son séjour sur place ?

MÉLANIE GEELKENS

## restaurant Le design dans et autour de l'assiette

En se garant en face du restaurant « La table d'amis » à Courtrai, un doute s'installe : le GPS se serait-il trompé de destination ? Dans cette rue en cul-de-sac, abritant des habitations aux degrés de beauté très... variables, on s'attendrait à tout, sauf à trouver un restaurant qui a obtenu un 16 sur 20 dans la dernière tournée du Gault & Millau.

C'est pourtant ici que le chef Matthieu Beudaert a décidé d'ouvrir son établissement. C'était en 2009. Cet ancien historien de l'art (il a travaillé 3 ans dans un musée bruxellois) avait remporté un concours de cuisine pour amateurs organisé par le magazine flamand *Knack Weekend*.

Passionné de gastronomie sans jamais l'avoir étudiée, cet autodidacte finit par changer d'orientation professionnelle et ouvre sa « Table d'amis ». Il tombe sur ce bâtiment « à la façade pittoresque ». Un ancien restaurant huppé, à remettre depuis plus de deux ans. « *La première fois que je l'ai visité, je me suis dit : dans quel ghetto suis-je arrivé ? Mais j'ai été séduit par l'histoire de l'immeuble. Il s'agit d'une ancienne auberge, construite en 1892, qui était liée à une brasserie.* »

Il entend rendre à l'endroit un peu de son âme d'antan.



A « La table d'amis », Matthieu et Sofie aiment être aux petits oignons avec les moindres détails. Le maître des lieux a ouvert son resto après avoir gagné un concours de cuisinier amateur. © PIETER DE KERSGIETER

La décoration se veut épurée, dans les tons blanc, vert kaki et brun. Avec une large banquette, comme dans les cafés, et des lampes pendant au-dessus de chaque table, « *pour l'aspect intime* ».

Sans oublier une épaisse mo-

quette, « *parce qu'on déteste les bruits de pas* ». Aux murs, quelques œuvres contemporaines pour lui rappeler son ancienne vie. « *On voulait quelque chose de convivial, qui rappelle l'esprit "bistrot" des lieux. Même les chaises, réalisées par le designer Jas-*

*per Morrison, ressemblent à celles que l'on peut trouver dans les cafés. Un style simple... aussi parce que l'on n'avait pas un gros budget !* », sourit Matthieu Beudaert. Ce qui ne l'empêche pas de travailler avec un magasin de design réputé en région courtrai-

sienne, Gyselinck.

Finalement, l'atmosphère des lieux est conforme à celle de sa cuisine, qu'il qualifie de « *simple mais ambitieuse* ». Ce jour-là, au menu : gaspacho de concombre, cabillaud et fenouil mariné, Angus Beef aux légumes racines et sauce aux champignons, déclinaison de fraises en dessert. Avec, comme touche finale, une petite tarte au chocolat à partager « *en signe de convivialité* ». Raffiné sans être pompeux (ni copieux), avec une présentation soignée jusqu'au moindre grain de sel.

Côté vins, la carte est longue. Mais ça, c'est l'affaire de son épouse, Sofie Delbeke, qui a aussi quitté son job (elle travaillait dans le secteur social) pour suivre une formation en œnologie. « *Et dire qu'avant, quand on allait au resto, elle n'en buvait pas une goutte !* »

Depuis 3 ans, Sofie et Matthieu officient donc en duo. Lui en cuisine, elle en salle, pour accueillir les clients et leur apporter « la douloureuse ». Qui peut ici porter plutôt bien son nom, avec des menus de 38, 70 et 95 euros. Et des boissons aux prix parfois inégaux (15 euros la sélection de vins mais 9 euros l'apéritif). Mais il paraît que lorsque les Courtraisiens aiment, ils ne regardent pas à la dépense... M.Gs.

### La Buda Fabric, futur symbole du design

La Buda Fabric n'ouvrira ses portes qu'à la mi-septembre, mais elle promet déjà de devenir le symbole du design à Courtrai. Cette ancienne usine textile, longtemps laissée à l'abandon, se trouve sur Buda Island, une île post-industrielle en pleine revitalisation située au cœur de la ville.

L'objectif est de transformer cet endroit en centre pour les arts et la créativité.

Buda Fabric sera une plateforme d'apprentissage et de rencontre pour les étudiants, artistes, designers, développeurs de produits... Ils pourront échanger leurs idées, concevoir de nouveaux matériaux, réaliser des projets innovants – en particulier dans le domaine textile – grâce au matériel de pointe mis à disposition sur place.

« *Grâce à cette initiative, Courtrai ne devrait plus être une ville qui se met à l'heure du design tous les 2 ans lors du salon Interieur, mais elle sera une ville design en permanence* », se réjouit Dieter Van Den Storm, cheville ouvrière de la Biennale. M.Gs.