



THE
DRUNKY
STORK
SOCIAL
CLUB

DOSSIER
DE PRESSE



↳ Vue d'ambiance de l'une des mezzanines

SOMMAIRE

ENTRE HISTOIRE & MODERNITÉ

page 7

LE SPOT

page 11

MARC DUFOUR, UN CHEF ENGAGÉ

page 19

VOYAGE AUTOUR DU PIANO...

page 21

...ET DU COMPTOIR

page 23

INFOS PRATIQUES :

Contact presse :

Aurèle in the city

Aurèle - 06 15 15 56 48 - aureleinthecity@gmail.com

Dossier de presse, juin 2021

Crédit photos : Alexis Delon / Studio Preview

Crédit photos portraits : Sandro Weltin

Photos disponibles sur simple demande



◁ Une fière cigogne, égérie du lieu, accueille les visiteurs



◁ De g. à d. : Christophe Lemennais, Gilles Egloff & Jérôme Fricker

THE DRUNKY STORK SOCIAL CLUB

UNE CIGOGNE PAS TOUT À FAIT
COMME LES AUTRES...

Un nom surprenant et quelque peu alambiqué, une cuisine éclectique, un pub atypique, **The Drunky Stork Social Club** est à l'image du lieu hors norme à l'esthétique remarquable qui l'abrite : une ancienne banque dans un cadre exceptionnel chargé d'Histoire.

Un projet titanesque pour Diabolo Poivre Gestion, représenté par le trio Jérôme Fricker, Gilles Egloff & Christophe Lemennais, dorénavant propriétaire du fond de commerce. Pas moins de 3 millions d'euros ont été investis pour refaire vivre ce bâtiment classé. Désamiantage, assainissement nécessitant une tranchée sur plus de 1,20 m de profondeur, isolation, ventilation, électricité, création d'un ascenseur, équipement, décoration, la rénovation du lieu aura demandé presque 1 an de travaux rythmés par les aléas de la crise sanitaire.

The Drunky Stork Social Club ouvre (enfin) ses portes au 24 rue du Vieux-Marché-aux-Vins ! Si son inspiration première réside dans les pubs d'Outre-Manche réputés pour leur atmosphère chaleureuse, feutrée et populaire, la nouvelle adresse strasbourgeoise dépoussière ce concept en proposant l'approche moderne d'un "social club" dont les usages multiples se confondent pour créer cette ambiance si particulière. On y vient pour déjeuner et dîner, boire un verre, fêter un événement mais aussi en version corporate pour un séminaire, un team building ou un repas d'affaire.



Le grand bar central, cœur du lieu, trône sous la verrière ancienne

ENTRE HISTOIRE & MODERNITÉ

Édifice néo-baroque de style ostentatoire en grès rose, le bâtiment de **The Drunky Stork Social Club** se veut absolument grandiose. D'abord voué à être le siège de la Strassburger Bank, il est conçu par les architectes Albert Brion & Emile Haug en 1897. L'immeuble aux dimensions spectaculaires dont la façade en pierre de 16 mètres est ornée d'oriels, de balcons et de sculptures, est ensuite occupé par la BNP avant d'être repris par un antiquaire en 1974 et abandonné dix ans plus tard. À partir de 1984 et pendant plus de trois décennies, la somptueuse bâtisse se détériore jusqu'à ce que le propriétaire du R-Club rachète les murs et entreprenne pour 800 000€ de travaux.

2021 marque un nouveau tournant. La porte d'entrée monumentale, menant au grand hall baigné de lumière par la verrière perchée à 7 mètres de haut, accueille désormais un nouveau concept. Tout en respectant l'Histoire du lieu grâce à la conservation de matériaux d'origine comme la mosaïque, une partie des parquets et moulures, mais aussi par l'intégration de nouveaux matériaux s'y insérant parfaitement comme les boiseries, les faïences ou encore les portes vitrées, le designer Pascal Claude Drach réinterprète de manière originale et contemporaine l'idée du pub.

En reprenant l'ADN de ces établissements si propres à la culture anglaise, **The Drunky Stork Social Club** se veut comme un lieu de vie autour du comptoir où les bières se déclinent pour la plupart sous les couleurs de la monarchie et où la carte de restauration s'inspire des tendances cosmopolites britanniques. À table, au bar, dans les salons privatisables, sur les mezzanines, dans la salle principale ou dans l'espace salle à manger du 1^{er} étage dédié aux événements d'entreprise ou privés, le "social pub" est revisité sous toutes ses formes.



^ Détail de la colonne centrale ; un esprit de cabinet de curiosités

“ UN LIEU QUI CASSE
L’HABITUEL CLIVAGE
RESTAURANT VS BAR ”

En cassant les codes des schémas classiques restaurant / bar tout en imprégnant l'ensemble du lieu des incontournables attributs des pubs anglais, **The Drunky Stork Social Club** se dévoile sur 500m² et plusieurs niveaux. Ouverte 7/7 en continu de midi à 01h30 avec une carte « faim de nuit » et DJ le week-end, la nouvelle adresse de la capitale européenne compte 180 couverts et jusqu'à 300 personnes en cocktail débout.

Visite tout en style...



^ Le grand bar central depuis l'entrée

LE SPOT

LE BAR & LA GRANDE SALLE

Une façade ornée, une enseigne extérieure discrète et élégante, un sas richement mouluré, quelques marches... Une porte à double battant aux vitrages partiellement colorés s'ouvre sur le bar, pièce centrale au design particulièrement soigné. Sous une verrière posée à plus de 7 mètres de hauteur et baignant de lumière naturelle l'ensemble de l'espace, le comptoir plonge immédiatement le visiteur dans le vif du sujet. Entre ajouts industriels et accents Art Déco d'origine, teintes pastel, vert anglais et bleu canard, sol en mosaïque, mobiliers variés, matières feutrées ou encore improbable défilé de volatiles, l'impression première est spectaculaire. Les chaises hautes iconiques des années 30 posées tout autour du bar suggèrent convivialité et festivité. Au centre, une colonne ornée de bouteilles s'élance vers la clarté du jour en soutenant une marquise façon Broadway sur laquelle trône subtilement l'égérie du lieu... Bienvenue chez **The Drunky Stork Social Club**...

Au sommet de cette impressionnante structure, une baffle monumentale à vocation acoustique, servant par ailleurs d'écran géant, abrite délicatement sous un double rideau bleu-vert un cabinet de curiosités, l'un des fils conducteurs que l'on retrouve chez **The Drunky Stork Social Club**. Tout comme ces portraits sur toile posés un peu partout accentuant l'esprit "so british" des pubs où ils s'accumulent et se fondent dans le décor.



L'IMPRESSION PREMIÈRE
EST SPECTACULAIRE





^ La cuisine d'envoi, attenante au bar



UNE SALLE ANIMÉE PAR LE COUP DE FEU VISIBLE EN CUISINE



Si la cuisine de production se situe au sous-sol, la cuisine d'envoi, elle, se veut un élément esthétique à part entière. Ouverte et abritée par une verrière, elle procure une véritable animation, entre ambiance coup de feu et valse du service des 90 couverts de la salle principale du rez-de-chaussée. Ce niveau accueille en effet un premier espace de restauration aux tonalités là-aussi très anglaises : banquettes au skaï vif, palette de verts et de beiges, quasi omniprésence du bois, papier peint gaufré, faïence, lambris, appliques et toiles peintes. Une touche industrielle à travers le réseau de gaines de ventilation complète le concept de pub revisité.



^ Le fond de la grande salle, "so british"



À gauche le grand salon équipé / à droite le petit salon

LES SALONS

De part et d'autre de l'entrée principale, deux salons privatisables accueillent les visiteurs. Hauts de plafond, ils jouent avec les matières et les tonalités. Alliance de parquet en chêne et de sol en grès cérame d'inspiration bois debout, lambris naturels ou peints, murs crème, rideaux rouges-orangés tombant en grands pendrillons aux quatre coins, autant d'éléments associés concourant à l'esprit recherché.

Indépendants techniquement (son & lumière), ces salons se distinguent par leur superficie (26m² pour l'un, 18m² pour l'autre) et leur fonctionnalité. Avec son équipement multimédia discrètement placé dans une imposante cheminée de briques noires, le plus grand des deux s'adapte parfaitement aux besoins professionnels tant d'un point de vue formel que gustatif. Le plus petit, lui, réjouit les amateurs de cuisine du monde autour de sa grande table ronde conviviale de 10 couverts.



Les mezzanines

LES MEZZANINES

Depuis le rez-de-chaussée, des escaliers massifs mènent aux mezzanines, deux espaces où le mobilier mixe les styles (canapés, fauteuils & chaises) et les matières (velours, bois peint ou naturel, cannage). Teintes, parquet, rideaux & tapis offrent une dimension plus "lounge" tandis que les fins garde-corps redessinés donnent sur une vue d'ensemble saisissante. Aux murs, boiseries tapissées et lambris peints sont surmontés d'étagères où s'alignent tableaux et objets. Les éléments techniques colorés et la cheminée de briques finissent de donner à ces espaces une touche londonienne où prime une élégante hétérogénéité.



< La salle à manger, ici dressée en mode banquet

LA SALLE À MANGER...

À l'écart de l'effervescence de la grande salle, cette enfilade de deux pièces à la fois inattendues et somptueuses tient toute ses promesses... Anciennement dédiées à la direction de la Strassburger Bank, elles accueillent désormais un bar et une salle à double vocation : réunion ou déjeuner / dîner. Pensé pour des événements corporate ou privés, cet espace, aux parquets et boiseries d'origine, se module à l'envi.

D'un côté la salle à manger de 45m², dont l'impressionnant châssis à œil de bœuf domine la rue, s'aménage en fonction des besoins (séminaires, rendez-vous, réunions, cocktails, repas, événements privés...) grâce à une installation multimédia avancée et du mobilier adapté dont la mise en place s'accommode au besoin (tables rondes ou rectangulaires, mode travail ou festif, etc...).



< Le bar privatif du 1^{er} niveau

... ET SON BAR PRIVATIF

De l'autre, un élégant petit bar privatisable surmonté d'un cabinet de curiosités trône au centre d'une pièce aux atours d'origine (boiseries peintes, cache-radiateurs, cheminée).



**UN ESPACE MODULABLE,
UN CADRE D'EXCEPTION**



MARC DUFOUR UN CHEF ENGAGÉ

Né en 1982 à Vesoul, Marc Dufour grandit en Auvergne et effectue ses quatre années d'apprentissage en alternance à l'Institut des Métiers de Gerzat à Clermont-Ferrand. Arrivé en Alsace en 2002, ce partisan du label "Maître Restaurateur" évolue au sein de différentes adresses. D'abord chef de partie à *La Mauresse* puis à *L'Échiquier*, il rejoint *La Corde à Linge* en 2010 au poste de second de cuisine puis de chef. Sept ans plus tard, l'ancien joueur de rugby devient chef exécutif pour Diabolo-Poivre. Une expérience durant laquelle il met en place les cartes des établissements du groupe parmi lesquels *La Hache*, *Tzatzis* ou encore *East Canteen* et *Square Delicatessen*, s'implique dans le management des équipes et participe à la création et l'implantation des cuisines.

En 2018, Marc Dufour s'investit pour *Fleck & Co* puis endosse le tablier de formateur de cuisine au CEFPPA Adrien Zeller avant de revenir dans le groupe Diabolo-Poivre en 2020 pour diriger la cuisine de **The Drunky Stork Social Club**.

Chef à la ténacité reconnue, il privilégie les produits frais et les circuits courts et sublime le produit brut en lui apportant modernité et créativité. Grand amateur de poissons et de légumes, ce papa de deux enfants aime partager sa passion du produit, découvrir des cultures gastronomiques et explorer de nouvelles associations gourmandes et audacieuses.

Marc Dufour, secondé par Jean-Baptiste Desilles et Anne-Laure Schirrer (également en charge de la pâtisserie) et entouré d'une brigade de quinze personnes, appelle au voyage à travers une carte aux saveurs délicatement empruntées à l'Europe, l'Asie et l'Amérique du Nord.





VOYAGE AUTOUR DU PIANO

...

Véritable invitation à l'évasion, la carte de **The Drunky Stork Social Club** se veut certes particulièrement éclectique mais néanmoins parfaitement cohérente avec l'ADN du lieu, entre épices et douceur, cuit et cru, mijoté et mariné. À table, au comptoir ou en mode lounge, à l'apéro, pour déjeuner ou dîner, la cuisine du chef se partage ou pas ! Ses créations de saison se piochent dans une carte évolutive et éclatante de multiculturalisme.

On (re)découvre ainsi l'*œuf mollet frit/épinard/sauge/moutarde/curry*, les *falafels aux herbes fraîches*, le *poulet croustillant aux cacahuètes*, le *ceviche de dorade au lait de tigre/noix de cajou/mousseline de patate douce au citron vert*, le traditionnel *Mac & Cheese twisté à la truffe*, le *ris de veau et son jus corsé* ou le *hot dog de porc confit*.

Adepte de végétarisme ? Le chef y fait la part belle avec le *houmous au citron confit & vierge de pois chiches*, la *tarte fine de compotée d'oignons et Stilton au poivre de Timut*, les *samoussas poireaux et curry de madras*, les *légumes confits aux herbes fraîches et leur sauce au tahiné*, ou encore le *curry de légumes au lait de coco-citron vert* et le *riz thai sauté à la cardamome et compotée d'oignons rouges*.

Côté desserts, Marc Dufour reste fidèle aux codes du concept avec des propositions aux couleurs toutes aussi cosmopolites comme le *cheesecake aux zestes de citron*, l'*île flottante au sésame et lassi à la mangue*, le *naan chocolat noisette* et le "so british" *banoffee-chocolate pie*. Autant de douceurs à déguster seul ou à plusieurs...

& DU COMPTOIR

...

The Drunky Stork Social Club, une carte de breuvages à la fois singulière et aboutie.

Cocktails Signatures parmi lesquels *Pea or not to pea* à base de gin Boxer & pâte de petit pois, *Excuse my French* (Chartreuse Verte & sirop de fenouil) mais aussi cocktails classiques revisités (*Gin in the Fizz*, *Under Zero Cosmo*, *London Mule...*), au comptoir c'est aussi une sélection de spiritueux & de champagnes ainsi qu'une carte de vins de plus d'une cinquantaine de références que la cigogne de la rue du Vieux-Marché-aux-Vins propose aux amateurs comme aux nez affûtés.

Atmosphère de pub anglais oblige, certaines bières portent haut le pavillon britannique. À la pression, en demi et bien sûr à la pinte : la *Camerons*, l'incontournable IPA britannique, maltée avec une fin de bouche houblonnée, la *Kinnegar / Big Bunny*, aux houblons aromatiques et à la texture crémeuse. Sans oublier le "so british" cidre *Strongbow*, un vrai cidre de style anglais, sec et doux-amer au parfum très présent de pomme croquante.

Impossible de parler d'influences d'Outre-Manche sans évoquer la boisson fruité et aromatique la plus branchée du Royaume-Uni : le *Pimm's*. Traditionnellement servi lors des courses de chevaux et pendant le tournoi de Wimbledon, le *Pimm's* est aujourd'hui encore une institution typiquement britannique et estivale. Chez **The Drunky Stork Social Club** il est servi en pichet recouvert de glace et agrémenté de fruits de saison et de menthe.

^ Au comptoir - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





THE DRUNKY STORK SOCIAL CLUB

Un projet élaboré par *DIABOLO-POIVRE*,
accompagné au concept et au décor par le designer *PASCAL CLAUDE DRACH*.

Ce projet a mobilisé de nombreux et remarquables corps de métiers
sous le regard professionnel de *CREATIO*
(pilottage général, gros oeuvre, sciage, carottage, charpente & flocage)

faïence & carrelage : *CARRELAGE KEVIN CAILLET*
assainissement & plomberie : *SPEYSER*
serrurerie & métallerie : *DU MÉTAL ET DES HOMMES*
parquets neufs & anciens : *ART & BOIS*
plâtrerie & staff : *WEREYSTENGER*
menuiseries extérieures : *VONDERSCHER*

et :

menuiserie, agencement & serrurerie : *DIEBOLT & FILS*
chauffage, climatisation & ventilation : *ANDLAUER*
électricité : *INNOVELEC*
conception & pose cuisines : *SCHNELL GRANDE CUISINE*
peintures & échafaudages : *NONNENMACHER & FILS*
image & son : *VIDELIO*
textiles & sellerie : *ELASTABIL*
faïences sérigraphiées : *CONTINUUM*
tirages pression : *FRANCE BOISSONS*
luminaires : *ALSALUX*
conseil acoustique : *OTE INGÉNIERIE*
architecte du bâti : *HUGUES CHALUMEAU*
bureau de contrôle : *QUALICONSULT*



CUISINE ÉCLECTIQUE
PUB ATYPIQUE

THE
DRUNKY
STORK
SOCIAL
CLUB

24 rue du Vieux-Marché-Aux-Vins
67000 Strasbourg - 03 67 68 60 60
hello@thedrunkystorksclub.com

WWW.THEDRUNKYSTORKSOCIALCLUB.COM

retrouvez-nous sur **facebook** & *Instagram*

