



DOSSIER *de presse*

BRASSERIE

LOUISE

CONTEMPORAINE



BIENVENUE

chez Louise

Après près d'un siècle d'activité, la célèbre brasserie La Bourse, place du Maréchal de Lattre de Tassigny, a définitivement fermé ses portes le 5 janvier dernier. C'est désormais un projet d'envergure signé par le duo Pierre Diebold (Il Felice, Brasserie Boëhm) et Jean-Noël Dron (Les Grandes Brasseries de l'Est) qui vit dans l'historique bâtiment de la bourse : la brasserie Louise.

Grande brasserie contemporaine et délicieusement rétro, Louise se veut à la fois réconfortante et moderne, dans et autour de l'assiette. Louise, pour une adresse élégante et intergénérationnelle, à la typographie affirmée dont la déclinaison de couleurs chaudes renvoie à l'éclatante luminosité du lieu.

Louise, qui twist les codes de la brasserie traditionnelle, est ouverte tous les jours. Dans une ambiance aussi animée que conviviale, si caractéristique de ce type d'établissement, elle accueille, du petit déjeuner au last drink en passant par le café de l'après-midi, l'apéro et le dîner, les amateurs de produits sublimes.

Dans la salle principale, autour du bar, en terrasse ou dans les salons Louisette et Verrière, Louise se dévoile résolument tendance tout en alliant subtilement charme et caractère.

SOMMAIRE

Petit retour en arrière.....**p.4**

Louise : ambiance et design.....**p.5**

Autour du bar.....**p.6**

Côté cuisine.....**p.7**

À table.....**p.8**

En terrasse.....**p.10**

Salons et privatisations.....**p.11**

Relations presse : Aurèle in the city
Aurélie : 06 15 15 56 48 – aureleinthecity@gmail.com
DOSSIER DE PRESSE – AVRIL 2025
Crédit photos @divinemenciel

PETIT RETOUR

en arrière

Construit entre 1914 et 1927 (interruption pendant la Grande Guerre), l'immeuble a été inauguré par le ministre français du commerce et de l'industrie Maurice Bokanowski en juin 1927.

Cinq architectes signent, à différents stades et niveaux, ce symbole du néo-classicisme classé monument historique : Robert Voelckel, Charles Gustave Wolff, Heinrich Backes, Otto Zache et Paul Dopff.

Si le bâtiment est initialement élevé pour accueillir la bourse et ses acteurs commerciaux ainsi qu'un restaurant, il devient, suite à la crise de 1929, le siège des syndicats mais conserve la partie restauration.

La légendaire brasserie traverse les décennies et les propriétaires avant d'entrer dans le groupe Les Grandes Brasseries de l'Est en 2009. Après la Seconde Guerre Mondiale, l'édifice, qui a partiellement été démoli pendant les combats, est reconstruit dans le cadre de la place du Maréchal de Lattre de Tassigny. Une adresse ancrée dans le patrimoine de la ville aux merveilles architecturales.



[https://www.archi-wiki.org/Adresse:Ancienne_Bourse_\(Strasbourg\)](https://www.archi-wiki.org/Adresse:Ancienne_Bourse_(Strasbourg))

LOUISE

ambiance & design

Après trois mois de travaux dirigés par Patrick Baise et mobilisant une douzaine de corps de métier, Louise, à l'enseigne néon et dont les portes aux ouvertures en forme d'arcade s'inscrivent dans la façade, est la nouvelle adresse strasbourgeoise. Si la face extérieure, entièrement réalisée en grès rose, fait appel à l'émblématique architecture française de la fin du XVIII^{ème} siècle, le style et l'ambiance de Louise, signés par les designers Olivier Lopez et Kevin Zanni de Dorénavant Studio, se veulent Art Déco. Avec ses grandes baies en arche, Louise épouse délicatement des tons orange brûlé qui se mêlent à une couleur complémentaire, le bleu cobalt assurant ainsi un équilibre dans l'élégance des brasseries aux bois de teinte noyer et aux touches de laiton.

Au plafond, dont la hauteur de 6m subjugue, un ciel majestueux en trompe l'œil est orné d'une série de lustres imposants qui revitalisent l'espace grâce à une nouvelle lumière plus harmonieuse. Référence en matière de brasseries, la manufacture auvergnate Hugues Rambert signe tous ces luminaires. Le sol, habillé d'une mosaïque d'origine, se distingue à l'entrée par une mosaïque sur mesure exécutée par Pierre Tatin, Meilleur Ouvrier de France, ancrant Louise dans ce nouvel écrin.

Dans la salle principale d'une superficie de 210m², la brasserie s'organise autour d'un bar de 4m de haut dynamisant l'espace par son centre. Ici, environ 120 places sont réparties entre les tables et le comptoir réalisés en grande partie en pierre de lave émaillée.

Un jeu de volume et de hauteur s'invite à travers les diverses assises. Banquettes linéaires, fauteuils crapaud aux influences du début du XX^{ème} et chaises en bois d'inspiration Thonet entourent la grande table d'amis et peut compter jusqu'à 12 convives. Louise, c'est aussi deux salons aux modénatures d'origine qui peuvent se privatiser et dont les détails sont à retrouver page 11.



AUTOUR *du bar*

De forme oblongue, en marbre aux veines marquées et au soubassement en bois de loupe de peuplier typique des années Art Déco, le bar de 20 places fait référence aux îlots des traders des années 20/30. Le lustre, en acrylique opale et perché sur 3 niveaux, habille de manière majestueuse cet élément central tout en mettant en relief ses courbes délicates.

Entre classiques et créations, avec et sans alcool, les cocktails se déclinent autour d'une quinzaine de propositions parmi lesquelles le cocktail signature Louise (liqueur de cacao blanc, sirop de baies rouges maison, coulis de framboise, crémant), le French Touch (vodka infusée à la verveine, nectar de poire, jus de citron, blanc d'œuf et sirop de sucre de canne) ou encore le Green Fresh (jus de pomme, concombre, basilic, jus de citron) et le Tropical Express (jus d'ananas, jus de mangue, crème de coco, jus de citron vert).





CÔTÉ *cuisine*

C'est sous la direction du chef alsacien Yannick Mattern que la carte de Louise se dévoile. Sportif averti, Yannick Mattern, qui a officié presque 20 ans à l'Hôtel Restaurant Le Château de L'île à Ostwald, affectionne particulièrement le travail autour des sauces.

En privilégiant principalement les circuits courts, il propose des créations de produits bruts de saison sublimés avec technique et générosité.

À travers un jeu de textures, de saveurs et de couleurs précis et moderne, Yannick Mattern signe ici une carte très « brasserie » complétée par une carte de cave d'une centaine de références.

Avec Charles Deguille, directeur de l'établissement, il dirige une brigade d'une quarantaine de personnes pour assurer 180 couverts en salle et 120 en terrasse.

À table

Ouverte 7/7, en continu à partir de 7h30 en semaine et de 9h le week-end, Louise propose une carte typique de brasserie, entre grands classiques et revisites, ainsi qu'une formule déjeuner en 3 plats (25€) du lundi au vendredi et des suggestions à l'ardoise.

Chez Louise, au bar, à table ou en terrasse, en famille, entre amis ou collègues, on savoure...

On partage ?

Huîtres/citron/vinaigre de vin, croque-monsieur à la truffe, tacos au thon mariné à l'asiatique, crevettes/mayonnaise citronnée, assortiment de charcuterie.

Et si on commençait par...

Le fameux pâté en croûte de Louise, lard de Colonnata et pistaches

Le ceviche de dorade, huile d'herbes, oignons rouges en pickles

Les escargots fondants, champignons de saison, jus de persil et lait d'ail

La tartelette de légumes fraîcheur, basilic et thym



À table

Viande ou poisson ?

Épaule d'agneau de 7h, beurre d'ail,

polenta crémeuse et ratatouille fine

Tartare de bœuf charolais, bouquet d'herbes fraîches,
frites fraîches

Vol au vent de veau et volaille d'Alsace,

knepfle au fromage blanc maison

Gambas au beurre de homard, tagliatelles à l'encre de seiche

Mi-cuit de thon, sauce satay, riz parfumé

Côté végétarien

Risotto de petit épeautre, fricassée de légumes du moment,
tomme fleurie d'Alsace

Curry de légumes au lait de coco

Finir en douceur avec

Les crêpes Suzette flambées à table et glace vanille, le
gourmand Paris Brest au praliné, la gaufre maison ivre de
chocolat, tout chocolat comme un finger ou encore le flan
parisien à la vanille.





EN *terrasse*

Exposée Sud/Est, la terrasse de Louise suit les codes du design intérieur. Tables rondes à effet marbre cerclées de laiton et chaises terracotta rappelant la teinte orange brûlé de la salle principale prennent place pour accueillir jusqu'à 120 couverts.

Attachée au savoir-faire français, Louise a fait appel à la manufacture Ardamez installé en Pays de la Loire pour imaginer un espace à la fois convivial et moderne.

En terrasse, on vit au rythme des heures. Du matin au soir, en sirotant une limonade l'après-midi, en solo ou accompagné, on profite, tout simplement.

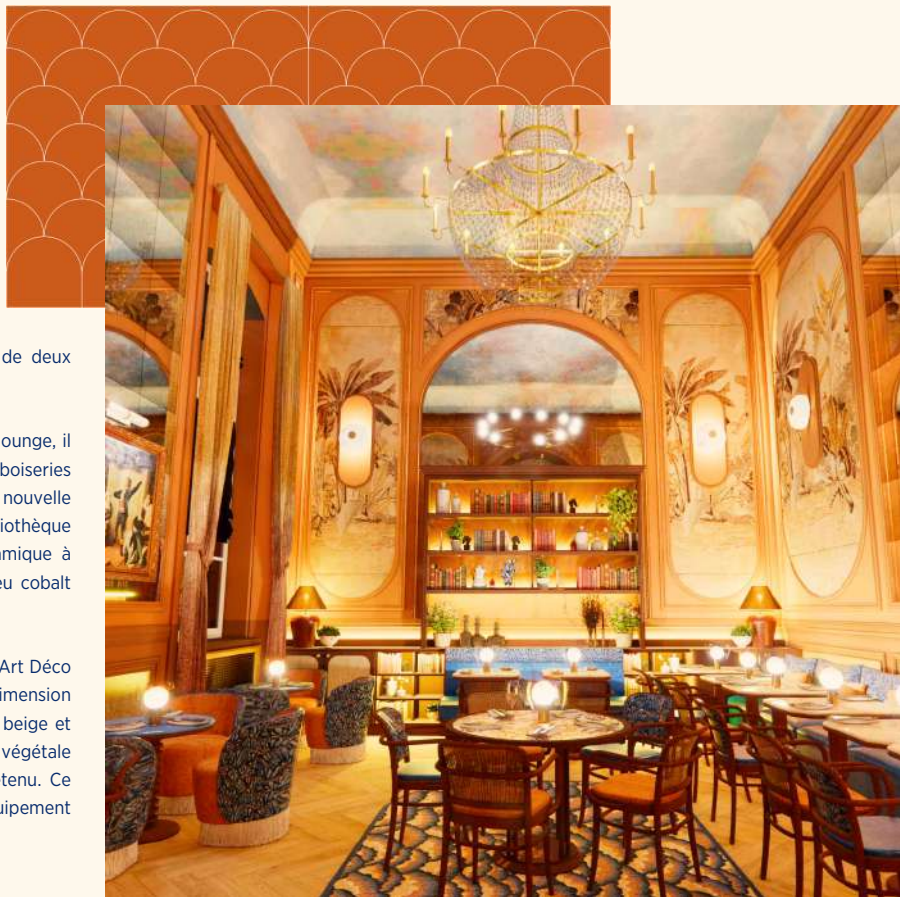
SALONS

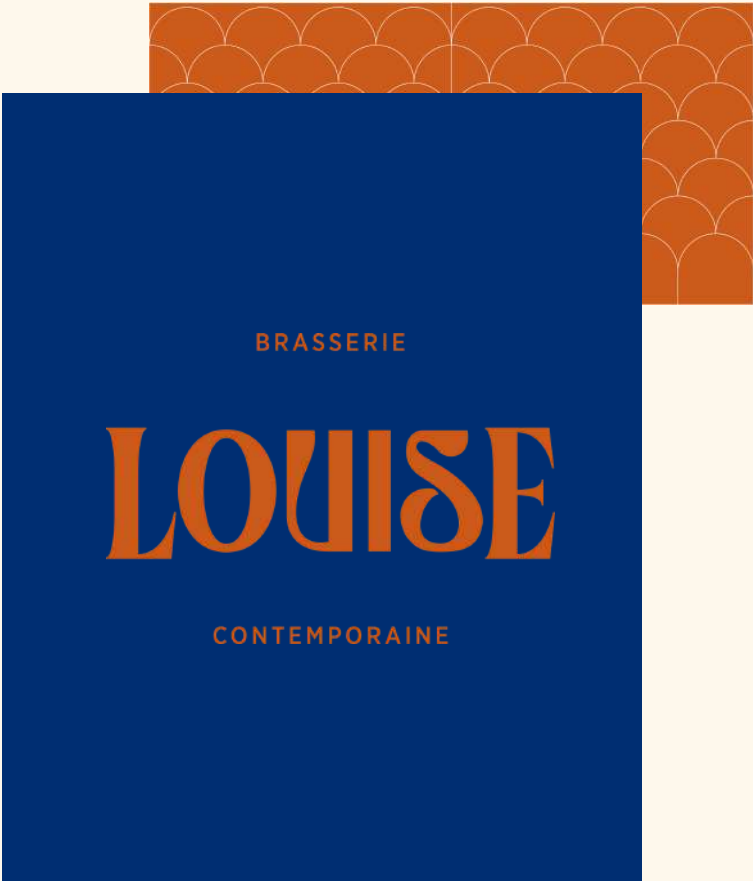
& privatisations

Outre la salle principale et le bar, Louise est également dotée de deux salons modulables et privatisables.

Le **salon Louise** accueille jusqu'à 30 personnes. Dans un esprit lounge, il joue subtilement entre les matériaux existants à l'instar des boiseries moulurées et du parquet en chêne et les ajouts propres à la nouvelle scénographie : l'élégant lustre, les rideaux de 5m de hauteur, la bibliothèque intégrée à l'image d'un cabinet de curiosités, la fresque panoramique à tendance végétale et les panneaux de miroir. Les banquettes bleu cobalt complètent l'atmosphère feutrée de ce salon.

Le **salon Verrière** quant à lui se découvre dans une ambiance très Art Déco dont la verrière rénovée participe grandement à cette dimension volontairement accentuée. Le sol en mosaïque d'origine, la teinte beige et ses déclinaisons au mur, les suspensions lumineuses et la tapisserie végétale plongent le visiteur dans l'univers artistique propre au design retenu. Ce salon peut accueillir jusqu'à 55 personnes et est doté d'un équipement technique mobile.





BRASSERIE

LOUISE

CONTEMPORAINE

INFORMATIONS

pratiques

Ouverture 7/7, en continu.

Du lundi au vendredi dès 7h30, cuisine ouverte jusqu'à 23h30.

Le samedi et le dimanche à partir de 9h, cuisine ouverte jusqu'à 23h30.

Louise

1, place du Maréchal de Lattre de Tassigny, Strasbourg

www.brasserie-louise.com