

Interview mit Rudi

- Bar Berlin89 Geschäftsdirektor

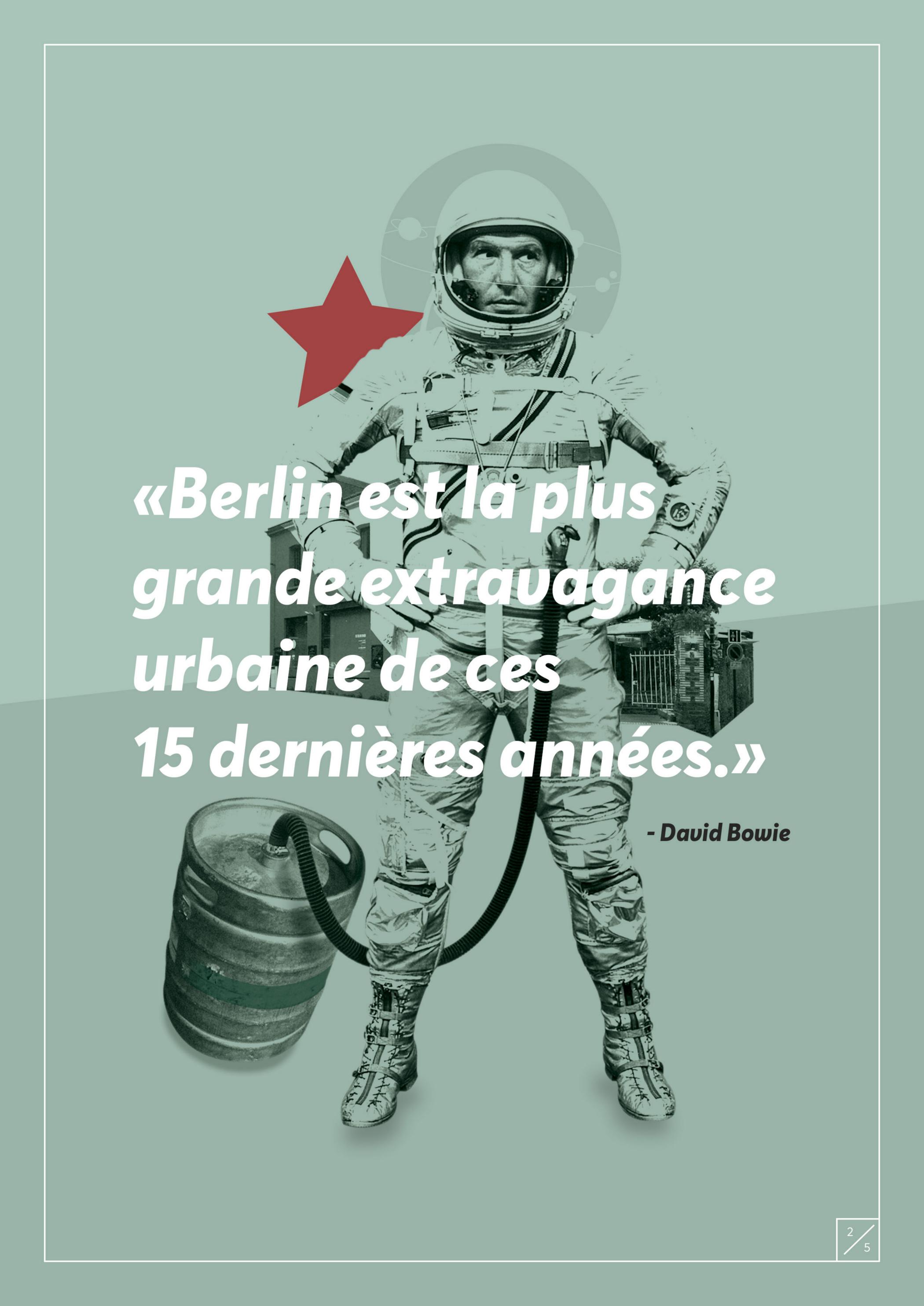


De l'idée à la réalisation d'un bar, il a suffi d'une montée d'adrénaline un soir de promenade à Berlin pour accoucher d'un projet pas comme les autres. Ni financier dans l'âme, ni diplômé d'école de commerce, Rudi le fondateur estime davantage la cuisine, la bière et l'esthétique de « son » concept, qu'il a bâti et façonné avec ses équipes au fil des années. Et la reconnaissance profonde pour la ville électrochoc aussi... Entendez par là : ce que Berlin a provoqué chez des milliers de gens, qui peut parfois se prolonger jusque dans l'amour à distance pour cette ville.

« A y repenser, il n'y a rien de sale à galérer dans sa vie. J'étais un ado comme plein d'autres : hypothèse de l'échec scolaire imminent, et rejet des schémas classiques de réussite. Je voulais construire un truc autour de mes passions et donner du kiffe aux gens, loin de l'asphyxie des bureaux. »

Retour aux origines du concept: Au début des années 2000 un bruit se fait légèrement insistant, la rumeur court qu'un trip parmi tous les trip est en train de voir le jour. Il prendrait place dans une ville où encore 1/3 des bâtiments sont abandonnés sur la partie Est, là où monde occidental et monstres de béton rescapées de l'ex RDA se donnent rendez-vous dans un seul et même corps : BERLIN

« J'ai fait mon premier séjour à Berlin en 2004. On ne parlait plus vraiment d'elle à l'époque. Il y'avait un froid polaire, environ -18°, les autochtones semblaient de prime abord hostiles, les jeunes du coin grappaient à visages découverts, et les murs étaient encore parsemés d'impacts de balles. L'histoire est palpable, il n'y a qu'à tendre la main, et tout semble arrêté. Mais pour comprendre Berlin à l'époque il faut du temps, ce temps où l'on marche en disant rien. Progressivement la ville se met à nu. Des bains turcs mixtes où le port du maillot est interdit, aux Trabant jouant la fausse mélodie d'une capitale écorchée, sans oublier les currywurst, les cigarettes, et les baisers entre inconnus au coin d'un fût : c'est peut-être la meilleure ville de la terre! Puis de 2005 à 2010 mes voyages s'intensifient. Avec à chaque fois un fil conducteur: les lacs, les parcs, les restaurants, le tracé du mur, ou Check Point Charlie... Et à chaque fois aussi le même rallye une fois la tombée de la nuit : les hangars Berlinoises où la techno et son kick assourdissant règnent en maître dans un univers post-punk, froid et métallique, comme sorti tout droit d'une bande passante de la guerre froide. En matière de musique j'ai toujours préféré le voyage intérieur à l'étreinte collective. Et les infrastructures Berlinoises, le respect entre fêtards, permettaient spécialement de vivre ça. Sur fond de currywurst, de Pilsner, et de rencontres d'un soir conférant à ces lieux un pouvoir encore plus puissant que celui du voyage : celui de l'amour. L'amour des autres, l'amour de soi, et surtout de l'Allemagne. » Stop la MD, retour en France, à la réalité.



**«Berlin est la plus
grande extravagance
urbaine de ces
15 dernières années.»**

- David Bowie

Hallo Rudi. Avant Berlin89 à Nantes tu donnes naissance au Kaffee Berlin à Lyon en 2011. Simple brouillon ou vrai faux départ ?

Les 2 à la fois. On était hyper jeunes, 27 ans pour ma part, 25 pour mon ex associé. Le besoin de créer ce lieu était si urgent qu'on a oublié de dessiner un business plan à long terme. Mais le succès fût au rendez-vous. Dès le premier soir une queue de 30 mètres s'est formée à l'extérieur. Notre currywurst était pas encore fameuse, on était plus des mecs d'after que des restaurateurs, mais ce lieu était différent et spontané. Et puis c'était surtout le premier lieu philo-Berlinois crée en France. Il nous faudra 3 ans pour mettre notre enseigne à niveau. Ce jour là un investisseur à poussé la porte pour racheter le tout. On était fatigués, on voulait se reposer. Des tonnes de gens se sont rencontrées en ces murs, je pense qu'il a marqué une certaine génération à Lyon. « Lieben Grüss für alle ».

Comment s'enchainent les choses derrière ?

On est en 2015. Je pars 1 an me reposer à Hamburg, autre grande ville de cœur. Le matin je bosse mon Allemand à l'école, le soir c'est l'heure de la fête sur la Reeperbahn. L'esprit redevient vite léger quand t'as plus d'entreprise à gérer. La fatigue disparaissant on s'est remis à cogiter dans le bon sens. Il fallait revenir en France avec un projet plus grand, et plus conforme à nos aspirations. A savoir un lieu ni brasserie classique, ni repère hipster, un vrai entre 2 entièrement dédié à l'atmosphère, à la cuisine et à la bière allemande. Une nouvelle équipe de collaborateurs également, animés par l'ambition de vivre une énorme aventure tant humaine que professionnelle. C'était le bon timing pour redémarrer une histoire.

Pourquoi Nantes ?

Pour plein de raisons, plus un zest de hasard aussi, et parce qu'on est tombés follement amoureux du hangar du Petit Port avec son biergarten à l'intérieur. Dès la première visite, on savait que c'était là. Pour créer une longue histoire il faut un lieu qui en jette et qui incube ton projet. Les études de marché chez moi ça vient après.

Tu parles de « longue histoire » et « d'incubation de projet »... c'est quoi au juste ?

La marque va se développer et faire des petits avec le temps. Mais pas dans n'importe quelle direction. Tu as une responsabilité éthique quand tu portes le nom de cette ville sur ta façade. Pour faire du Berlinois il faut d'abord comprendre ce qu'est Berlin, et on essaie de maintenir cette base malgré le rythme auquel vont les choses, et la diversité des cultures dans l'équipe. J'ai l'impression d'avoir la responsabilité de faire de ce logo un repère sûr pour les gens qui connaissent cette ville, et qui sont logiquement plus connaisseurs.

En gros, c'est un boulot de « Cerbère » ?

Exactement ! Berlin à un très fort pouvoir « hype », le nom est très évocateur, mais si c'est pas maîtrisé y'a risque de dispersion ou de « Disneylandisation ». C'est fondamental demain que nous restions connectés aux racines « punks » de l'univers, et que nous préservions la simplicité et la mixité des débuts. Si nous devenons des bars sous influence d'investisseurs ou de managers indifférents à la culture Berlinoise, ça passerait pour une expérience moins défrichante. Autant aller dans une enseigne comme il s'en fait plein.

On a notre petite idée mais pourquoi le nom « Bistro Berlin1989 » ?

Déjà parce qu'un nom purement allemand serait moins rassembleur. Et « Bistro » (sans T en langue allemande) car nous sommes ni vraiment bar, ni vraiment restaurant, un entre-deux. Ensuite parce que 1989 c'est l'année 0. J'avais 7ans mais je me rappelle totalement du JT annonçant la chute du mur. Le choc n'était pas qu'à Berlin, c'était planétaire. Et puis 1989 c'est également l'année de naissance de la techno à Berlin, cette musique qui a définitivement changé le visage de la nuit européenne. La chute rima aussi avec la possibilité d'enfin voyager à l'est, de regarder au delà de Stuttgart ou Zurich, le monde devenait subitement plus ouvert, plus grand.

Les habitués du « Berlin » voudraient volontiers en savoir plus sur les orientations des prochains lieux, tu peux nous en dire plus ?

- La première chose c'est que nous privilégierons les périphéries à l'écart du voisinage pour laisser s'exprimer avec extravagance notre univers. Je le dis un peu amèrement, les associations de riverains en France ont gagné, les bars sont trop emmerdés. Pourtant nombre d'entre eux contribuent réellement à dynamiser l'image des villes, sans parler des cotisations qu'ils versent.... Je ne comprendrais jamais pourquoi les gens en France achètent à côté d'un établissement, puis en refusent la contre-partie.

- Ensuite Berlin89 ne cèdera jamais aux sirènes de l'optimisation à tous prix pour quelques dixièmes de croissance. Mettre une entrecôte sur le grill, rajouter des petits euros par-ci par là, et faxer 2/3 bières Belges ou Irlandaises sur la carte « parce que ça fait venir le client », ça ne m'intéresse pas. Nous souhaitons suivre le courant des brasseries modernes déferlant outre-rhin, très à cheval sur leur savoir faire bière et cuisine allemande, le tout sur fond de culture street et arty.

- On va enfin continuer de travailler sur l'architecture de chaque lieu. Il faut que les « Bistro Berlin89 » provoquent diversité, friction et évasion lors d'une visite. Pour savoir où l'on va, il faut se rappeler d'où l'on vient.

Tu parles de bières et de cuisine. Cela reste les ingrédients clefs de la marque donc ?

Plus que jamais. Bières & cuisine nourrissent rassemblement et communautés de table. C'est ce qui nous fait vibrer. Quand j'ai démarré en 2010 personne ne voulait entendre parler d'Allemagne dans le monde du bar-restaurant. Certains nous rigolaient même à la figure! Maintenant, même le café du coin veut faire son Oktoberfest. Nos clients peuvent en être sûrs, ils nous reconnaîtrons et nous choisirons pour une carte de bières et de plats propres à l enseigne.

Nous avons déjà évoqué pas mal de sujets. Cela sent le mot pour la fin. Tu as rêve un peu fou ?

Que notre enseigne s'installe progressivement dans d'autres villes avec des « managers militants » réussissant à coller au plus près de la marque de fabrique idéale, en conciliant rigueur et organisation d'une part, et plaisir, carpe-diem, extravagance d'autre part. Ils rencontreront notamment des dizaines de clients devenant progressivement des proches parcequ'ils approuvent notre monde. C'est la gratification ultime : entendre des inconnus te dire « merci » alors que c'est nous qui devons les remercier. C'est là une chose que m'a apprise le concept en ouvrant à Lyon puis à Nantes : Berlin est beaucoup plus qu'une ville, c'est une communauté de valeurs. Tschüssi Jungs !

