



06 MONTRÉAL - TECHNOLOGIE - CHEFS - OUVERTURE/RÉNOVATION

Le XVI XVI : Compétents robots, talentueux humains

- **Ouverture officielle** : 20 septembre 2018
- **Nombre de places** : 75 au restaurant, 120 au bar, 60 sur la (future) terrasse
- **Équipe** : Joris Larigaldie (chef), Cédric Moindrot (directeur artistique), Alexis Taoufiq (mixologue)
- **Design** : LHV DESIGN & FDMA architecture
- **Cuisine** : « Franco-québécoise raffinée et avant-gardiste »

Entrepreneur depuis une quinzaine d'années, **Cédric Moindrot** est un grand curieux, un grand enfant, un grand rêveur. Celui qui fonda jadis *Le Traiteur du Marais* (Paris) et compte notamment parmi ses clients Le Cirque du Soleil désirait mettre sur pied un projet « tellement fort qu'il ne pourrait être imité ».

Lors d'un salon consacré à la robotique, ce passionné de technologie découvre un robot industriel dans lequel il décèle un incroyable potentiel. « Durant la démo, les concepteurs le faisaient travailler sur des semelles de chaussures mais je sentais que ce robot pouvait aller plus loin, confie-t-il. J'ai discuté avec le fabricant et expliqué mon projet d'utiliser son invention dans le milieu de la restauration. Il m'a d'abord pris pour un fou, mais j'étais tellement sûr de mon coup qu'il a fini par embarquer. »

Durant près de deux ans, la machine est améliorée, peaufinée, testée. Et aujourd'hui, R1B1 (pour Robot 1, Barman 1) est le seul robot-barman interactif piloté au monde. « Il sert des cocktails, oui, mais il fait bien plus que cela, affirme Cédric Moindrot. Il interagit, il communique. Et surtout, il fait sourire les gens ! »

Pas de compétition robot vs humain

Si le concept a été développé en France, c'est de ce côté-ci de l'Atlantique que ce condensé de modernité fera bientôt étalage de ses talents sous les yeux de curieux clients. Installé depuis peu à Montréal, Cédric Moindrot est en effet l'initiateur du XVI XVI, le restaurant technologique et futuriste qui ouvrira ses portes sous peu sur Sherbrooke Ouest.

Pas de compétition robot vs humain

Si le concept a été développé en France, c'est de ce côté-ci de l'Atlantique que ce condensé de modernité fera bientôt étalage de ses talents sous les yeux de curieux clients. Installé depuis peu à Montréal, Cédric Moindrot est en effet l'initiateur du *XVI XVI*, le restaurant technologique et futuriste qui ouvrira ses portes sous peu sur Sherbrooke Ouest.

« R1B1 sera inévitablement l'attraction principale, l'élément fort, mais ce ne sera pas la seule innovation présente au *XVI XVI*, détaille le directeur artistique. Des boîtiers "POP" seront ainsi mis à disposition des clients, qui leur permettront par exemple d'appeler le serveur, de passer commande auprès du sommelier ou de signaler au voiturier qu'ils s'appêtent à quitter le restaurant. C'est un outil déjà connu en Europe mais que nous serons les premiers à utiliser au Québec. La technologie sera également détournée intelligemment du côté des cuisines. » Enfin, ce recours aux procédés et instruments les plus avancés culminera, d'ici quelques mois, dans la mise en place du *16 Motion*, la première salle immersive d'Amérique du Nord. « Ce sera un dîner-spectacle durant lequel on jouera sur les cinq sens », promet le concepteur.

Malgré le décor futuriste de l'établissement et l'utilisation de machines qui le sont tout autant, Cédric Moindrot l'assure : l'humain reste « indispensable, inévitable ». Aux fourneaux, l'homme s'est ainsi adjoint les services et l'impressionnante feuille de route du chef **Joris Larigaldie**, passé notamment par le *Manoir Hovey* et le *Ripplecove*. « Joris a un talent incroyable, il magnifie les produits du terroir et je ne voudrais surtout pas que la technologie utilisée au *XVI XVI* fasse oublier le contenu de ses assiettes, poursuit le responsable. Je pense que beaucoup de clients viendront pour la technologie, mais j'espère qu'ils reviendront pour la gastronomie. »

Même philosophie du côté du bar où R1B1 aura bien du mal à rivaliser avec l'agilité et les connaissances d'**Alexis Taoufiq**, plus jeune mixologue à s'être vu décerner le titre de Meilleur ouvrier de France. « Il ne pourrait de toute manière y avoir de compétition entre un robot et un MOF. L'un se contente de reproduire des *gin tonic* quand l'autre crée des cocktails, les réinvente et transmet sa passion aux visiteurs. Le robot aurait encore beaucoup à apprendre... »



(Crédit photo : Photos fournies par XVI XVI)

Le XVI XVI, 1616 Sherbrooke Ouest, Montréal :

- Sur le Web : le1616.ca
- Sur Facebook : [Restaurant LE XVI XVI](#)
- Sur Instagram : [restaurant_le1616](#)