

ffairer



Photo : Bayle

# Picnic en ville

SAVOR

**Manger en couleurs,  
manger décontracté  
et bien manger dans un lieu  
à inventer totalement  
autour d'un nouveau concept  
de restauration.**

« **L**es premières idées ont suivi le concept : anti-conformiste, même dans l'aménagement », souligne Patrick Léaud, l'architecte. Il a imaginé, au centre du restaurant, une vitrine en forme de mur, implantée en oblique, un mur courbe pour le service, des couleurs vives, pour aiguïser les papilles – rouge merlot et vert bambou –, et un matériau unifiant le tout : du bois brun en placage sur un sol en béton brut. Des déclinaisons dans les hauteurs de plafonds, droits et inclinés, façonnent des lieux de restauration différents, permettant aux clients – une quarantaine au maximum – d'être assis ou de manger debout. Des incrustations de photos florales ont été retenues pour le décor ainsi

qu'une image sur tissu tendu d'Agapanthe.

La principale contrainte était le respect du budget global, limité à 100 000 € HT, équipements pour la cuisine compris, pour un local brut à aménager de 90 mètres carrés. « *Entre les maîtres d'ouvrage et l'architecte, la confiance a été totale, au point de choisir l'ensemble des matériaux, mobiliers et matériels professionnels, en commun* », ajoute Patrick Léaud, qui note aussi au passage la rapidité des travaux, terminés en deux mois.

**Maître d'ouvrage :**  
"Émetteur 63"  
**Architecte :**  
Patrick Léaud



Photo : Bayle