

Maître d'ouvrage : PRIVE  
Surface : 850m<sup>2</sup> SU  
Coût : 960K€  
Programme : Aménagement de deux restaurants dont le BelvéSerre  
Livraison : Concours pour concession Ville de Paris  
Partenaires : RBI, Bet Fluides – CORFMAT, Ingénierie Cuisine

## Le végétal à l'honneur

Le programme prévoit un restaurant haut de gamme et un deuxième établissement dédié à la restauration rapide. Pour le premier, nous avons souhaité donner au bâtiment l'apparence d'une serre en surplomb du parc Martin Luther King dans lequel il s'inscrit.

A l'intérieur, l'ambiance se veut sobre et chaleureuse. Les produits naturels sont à l'honneur. Des aromates y sont cultivés. On les retrouve en façade, en suspension dans l'espace à double hauteur, exposés sur les tables mais surtout dans les plats servis aux clients.

La cuisine est visible depuis la salle. La clientèle aperçoit le chef et les commis, préparer les plats en toute transparence. Les ardoises affichent les menus qui changent au gré des saisons et la traçabilité des aliments issus exclusivement de l'agriculture biologique.

Les espaces de restauration sont adaptés aux besoins des clients. Des manges-debout accueillent les familles ou les groupes d'amis dans une ambiance conviviale.

A l'étage, les grandes tablées laissent place à un mobilier «cocoon» dans des espaces confinés et plus intimes.

