

RESTAURANT LA TABLE FLORALIE

Chefs Alicia Chardon et Florian Braissand

Aix-les-Bains (73)



RESTAURANT LA TABLE FLORALIE

Chefs Alicia Chardon et Florian Braissand

Aix-les-Bains (73)

localisation : Aix-les-Bains (Savoie, 73)

maîtrise d'ouvrage : privé

maîtrise d'œuvre : ICMArchitectures

date de livraison : 2024

durée totale des travaux : 5 mois

surface réaménagée : 71 m²

missions : mission de base + OPC + EXE
+ AOR + ECO

crédit photographies : Anthony Cottarel
et Adrien Madelon

Contexte

Le nouveau restaurant «La Table Floralie» s'implante au coeur de l'hyper-centre d'Aix-les-Bains au 6 rue Cabias.

Le restaurant prend place dans un ancien garage au rez-de-chaussée d'un bâtiment d'habitation. La salle s'ouvre sur la rue, se distinguant des immeubles d'habitation qui l'entourent.

Projet

Le restaurant de 71m² de surface de plancher dont 35m² de salle a ouvert ses portes en février 2024 après 5 mois de travaux en plus d'une année de réflexion.

Un des premiers enjeux de conception sur ce local, anciennement un garage, portait sur la devanture, rue Cabias. Cette dernière a été conçue de manière à s'inscrire en parfaite harmonie avec la façade tout en mettant en valeur l'espace intérieur dédié à la salle, visible depuis la rue.

L'entrée au restaurant se fait dans l'axe des médaillons au centre de la façade afin

de conserver un rythme cohérent avec l'existant.

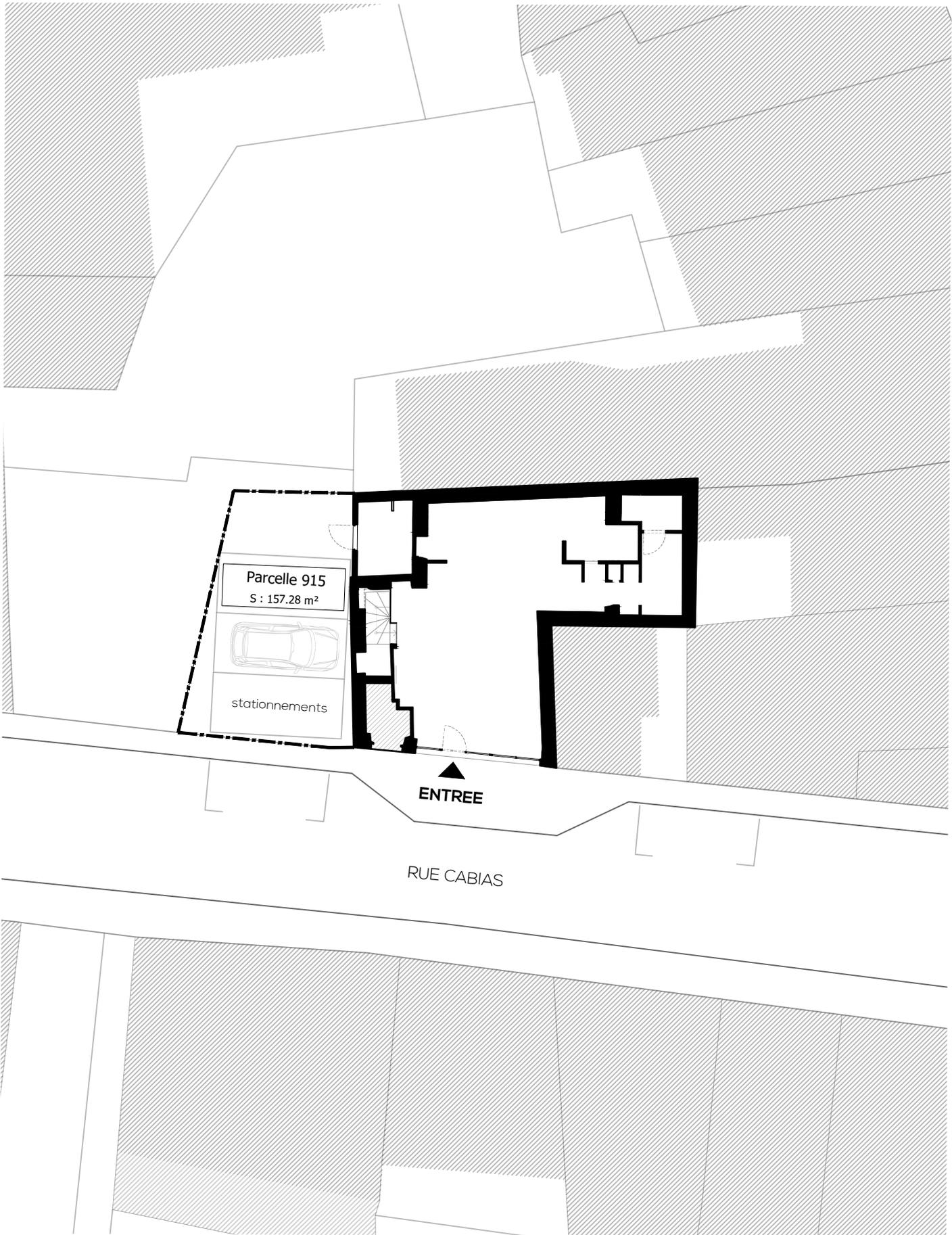
La composition simple du restaurant poursuit le concept de transparence à ses différents usages. En effet, l'aménagement de la cuisine a été pensé de manière à être totalement ouverte sur la salle et se prête ainsi à cette même volonté.

Le restaurant est composé de différentes entités :

- différentes ambiances et spécificités propres à chaque table
- des sanitaires
- des matériaux bruts : cuivre, pierre, bois.
- des espaces pour la mise en valeur du vin et une table prestige en lien direct avec le passe
- une continuité et une transparence des espaces.
- travail sur les luminaires et couleurs pour qualifier les ambiances.

La matérialité a été traitée avec soin et finesse. Pour poursuivre la volonté des restaurateurs d'accueillir les épicuriens dans un cadre chaleureux et raffiné.



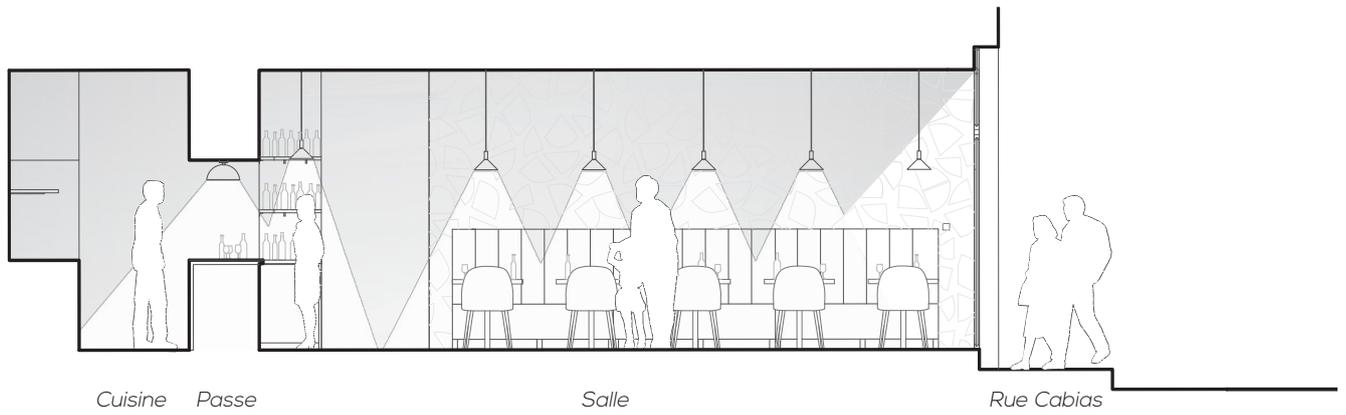


plan de masse 1/200









coupe AA' - aménagement du restaurant



- Légende :**
- 1. Salle de restaurant
 - 2. Table prestige
 - 3. Comptoir/caisse
 - 4. Cuisine ouverte sur salle
 - 5. Espace vestiaires/sanitaires
 - 6. Accès Cave

plan de rez-de-chaussée - aménagement du restaurant











32 avenue Franklin Roosevelt • 73100 Aix-les-Bains

04 79 35 54 09
accueil@icmarchitectures.com

www.icmarchitectures.com

SARL d'architecture et d'urbanisme au capital de 220 000 €
499 135 762 RCS Chambéry
N° Ordre national des architectes : S11833