

GENÈSE DU PROJET

PARIS CONTINUE D'ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME LE HAUT LIEU DE LA VIE NOCTURNE EN EUROPE.

MON PROJET INTERROGE UNE NOUVELLE MANIÈRE D'Y FAIRE LA FÊTE, À TRAVERS UNE RÉPONSE ARCHITECTURALE INSPIRÉE DE L'HISTOIRE QUI RELIE REPAS ET FÊTE.

QUE DOIT FAIRE L'ARCHITECTURE POUR QUE LA FÊTE ADVIENNE ?

COMMENT LE REPAS PEUT-IL PARTICIPER À CETTE « MISE EN FÊTE » DE L'ESPACE ?

CHOIX DU SUJET

POURQUOI LE RESTAURANT FESTIF ?

Le choix de mon sujet m'est venu assez naturellement.

En tant qu'architecte d'intérieur, je prends davantage plaisir à réinventer des espaces capables d'accueillir un grand nombre de personnes, en cherchant à les sortir de leur forme habituelle et à transformer la manière dont on les habite.

J'ai également un intérêt particulier pour les lieux de restauration, parce qu'ils mêlent des enjeux fonctionnels très concrets à une véritable liberté de mise en scène, d'atmosphère et d'expérience.

La restauration étant un domaine vaste, je me suis concentrée sur une forme particulière :

le restaurant festif, c'est-à-dire un restaurant où l'on fait la fête.

→ RÉACTIVATION CONTEMPORAINE D'UN MODÈLE ANCIEN DE SOCIABILITÉ : ENTRE REPAS ET FÊTE

Depuis quelques années, ce modèle connaît un fort gain d'intérêt dans le paysage parisien, pour raison de son ancienneté qui le rend pertinent, en s'inscrivant dans la continuité d'une forme de sociabilité, où repas et fête ont toujours entretenu des liens étroits dans l'Histoire.

→ ESSOUFFLEMENT DES MODÈLES GÉNÉRIQUES* DE LA FÊTE EN FRANCE

On observe, notamment depuis la pandémie de COVID-19, une fragilisation progressive de nombreux lieux festifs traditionnels.

Cette situation ne relève pas uniquement de contraintes économiques ou sanitaires : elle révèle aussi une transformation plus profonde de notre rapport à la fête.

D'un côté une perception accrue de l'insécurité qui pousse à renforcer les dispositifs de contrôle, de filtrage et d'encadrement.

De l'autre, ces mêmes dispositifs produisent parfois une lassitude face à des cadres trop normés.

À cela s'ajoute une uniformisation des propositions :

mêmes ambiances lumineuses, mêmes scénographies, mêmes temporalités, mêmes usages.

L'expérience perd alors sa capacité à surprendre, à fédérer et à produire un véritable moment collectif.

*

Comment définir ce modèle ?

Il se reconnaît à un intérieur clos sur lui-même, avec ou sans ouverture directe vers l'extérieur et au fonctionnement majoritairement nocturne. Il prend plusieurs formes que l'on peut nommer « bars », « pubs », « boîte de nuit »...

Il se distingue par l'existence d'une piste de danse, de tables, de chaises, d'un comptoir et de la présence d'un DJ ou d'une sono. Il repose sur un principe clair : l'immersion. Elle se fait par l'utilisation de dispositifs lumineux, sonores et des stimuli visuels. Les effets de ces dispositifs sur le comportement des usagers sont amplifiés par l'absorption d'alcool et par la consommation de psychotropes diverses pouvant induire l'excitation des sens.

ACTE I :
COMPRENDRE LES NOTIONS ET LES ORIGINES

QU'EST CE QUE LA FÊTE ?

QU'EST CE QUE LA RESTAURATION ?

L'ORIGINE DU LIEN ENTRE REPAS ET FÊTE

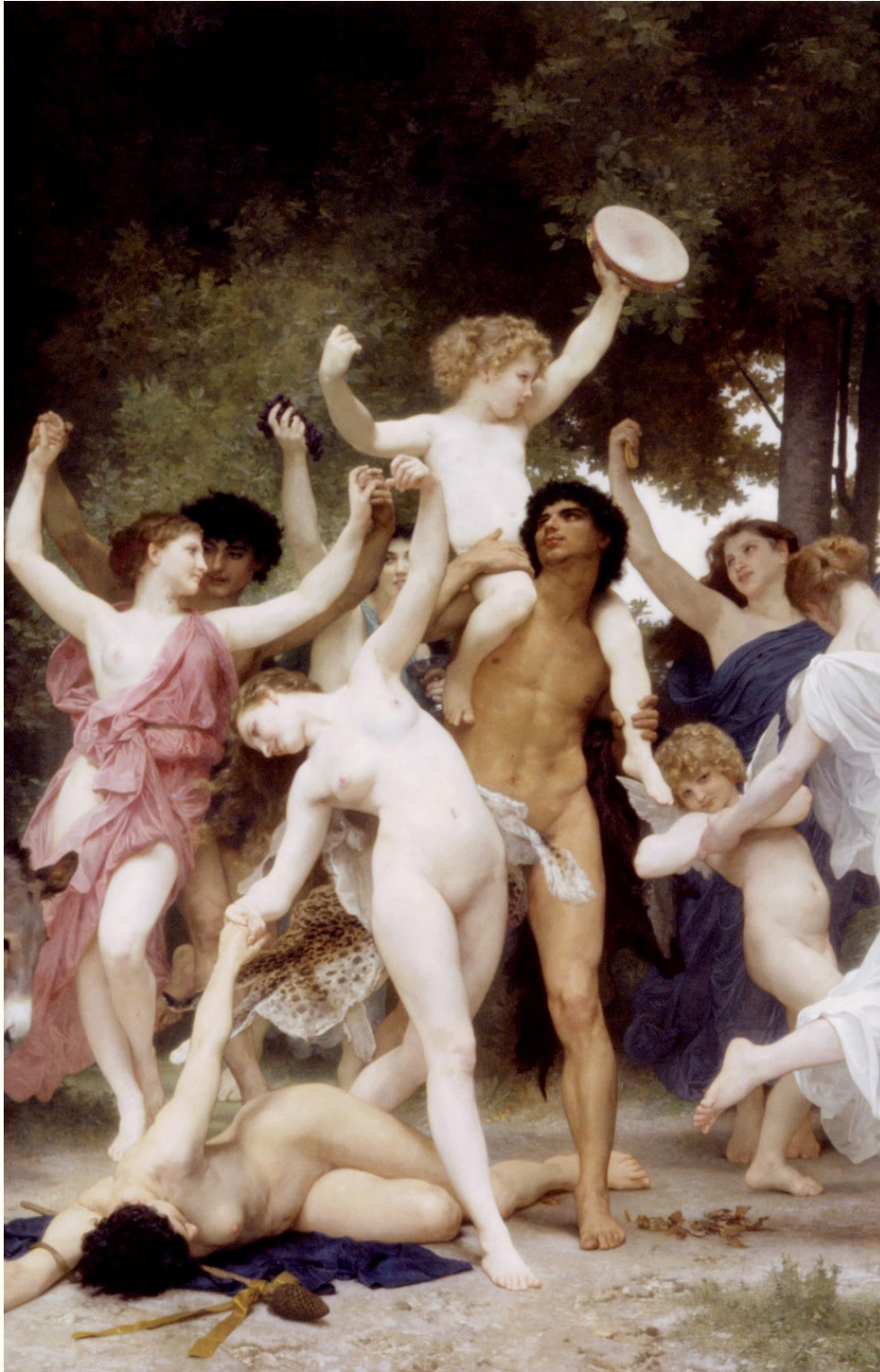
ACTE II :
INTÉRROGER LE MODÈLE ACTUEL

ANALYSE DE MODÈLES EXISTANTS

LES CARACTÉRISTIQUES

LES LIMITES

ACTE I



« La jeunesse de Bacchus », William Bouguereau, 1884

Depuis toujours, la fête est un phénomène universel, traversant les cultures et les époques.
Elle est revendiquée presque comme un droit.
Elle n'a pas de fonction, mais des significations.

« La tombée de la nuit a toujours été pour moi le signal d'une fête intérieure et comme la délivrance d'une angoisse »¹

Baudelaire

QU'EST CE QUE LA FÊTE ?

La fête est d'abord un état.

Elle est un chaos, mais un chaos organisé.

Elle est polymorphe, plurielle mais aussi contradictoire.

Elle se situe « entre », en fabriquant une zone intermédiaire, un seuil.

La fête est une nécessité.

Elle constitue un besoin humain fondamental et inaltérable.

Elle est là pour soigner, quitter le quotidien.

Cela se confirme avec la pandémie de Covid-19.

Il y a eu, après ce moment d'enfermement collectif, un rebond de la fête comme si elle était un besoin.

Voire même un besoin cumulatif :

Moins on fait la fête, plus on a besoin de la faire.

Les français, dans leur majorité, sont allés jusqu'à transgresser les lois pour faire la fête.

La fête comme phénomène adaptif et évolutif.

Son histoire commence tôt dans la construction de notre monde.

Son histoire est riche.

Il existe deux types de fêtes.

D'abord, la fête « marchande » :

celle qui est ordonnée, normée par l'État ou l'économie de marché.

Et la fête « libre » :

celle qui est autogérée et qui essaye d'être en dehors de la société.

La fête comme effervescence sociale.

Elle est relationnelle.

Elle réunit, fait foule.

On y va à plusieurs, en petits ou grands groupes.

Elle rend les corps plus disponibles, les esprits plus perméables, les rencontres plus probables.

La fête comme identité locale, régionale.

Par l'instrumentalisation du folklore, elle devient autoproductrice d'une identité locale, régionale..

En ce sens, elle participe autant à l'attractivité touristique qu'à la cohésion mémorielle d'un territoire.

La fête comme miroir d'une société.

On pourrait naïvement penser que la fête est justement un moyen pour égaliser, où les différences seraient mises à plat.

Or, justement il n'y a pas d'égalisation.

Comme l'affirme l'ethnologue Emmanuelle Lallement (1969) :

« Elle est à la fois expression, miroir et synthèse de notre société, si bien qu'en se demandant où va la fête, on se demande en réalité où va le monde »².

Elle nous réunit autant qu'elle nous fragmente.

Elle empêche la dissolution de l'individualité.

On parle même d'un passeport immatériel pour y accéder :

l'apparence physique, le sexe, la couleur de peau...

De cette façon, la fête polarise.

Elle appartient à des groupes.

Ainsi, penser la fête, c'est penser une société.

Enfin, la fête comme danger.

Ces derniers temps, la fête est perçue comme un événement qui concentre les dangers.

Il y a une demande de la majorité à maintenir un certain ordre dans ces lieux de fêtes.

La question du contrôle de la fête est une trame native.

Depuis toujours on cherche à cadrer cette transgression dans un espace et un temps donné.

2. Emmanuelle Lallement « Le sens de la fête », radiofrance.fr, 09/2025

Ainsi, concevoir un lieu festif ne consiste donc pas à dessiner un aménagement, puisqu'il s'agit de fabriquer les conditions d'un basculement.

Définition du mot « restaurant » d'après la CNRTL :
(Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales)

= établissement public où l'on sert des repas moyennant paiement.



« Restaurant Richelieu Lecoœur »
104 rue de Richelieu,
1883

QU'EST CE QUE LA RESTAURATION ?

La création du restaurant est une histoire d'émancipation : sortir des châteaux et banquets français et donc des traiteurs et cuisiniers « à demeure » afin de démocratiser l'invention socialement novatrice du service de restauration peu coûteux, à prix fixe, détaillé sur un menu et servi à une table individuelle.

Avant 1760, il n'y a pas d'offres de restauration qualitatives à Paris, car la restauration hors foyer est alors circonscrite à un ensemble de règles qui régissent les activités de différentes corporations, comme les rôtisseurs, les traiteurs ou les boulangers, chacun ayant l'autorisation exclusive de produire et de vendre certains types de mets.

C'est en 1765 que l'économiste Mathurin Roze de Chantoiseau invente le principe de restaurant.

Lors d'une présentation fiscale au roi Louis XVI, il expose, avec l'appui de l'écrivain Jean-Jacques Rousseau (1712-1778), des idées baignées par les principes libéraux des Lumières.

Il souhaite :

« offrir au plus grand nombre l'accès au bien manger, en ouvrant un lieu accueillant qui sert une nourriture de qualité et accessible à des prix modiques »³

Le premier grand restaurant parisien (voir image) a été créé par le restaurateur Antoine de Beauvilliers (1754-1817) en 1782 dans un climat révolutionnaire, d'exode de la noblesse française et d'essor de sa classe bourgeoise :

« il propose un menu riche et varié, près d'une centaine de plats différents, dans un cadre soigné au luxe tapageur, réservé à une élite »⁴

3. Gautier Demouveau, « Le restaurant, cette invention française inventée en 1765 », Ouest-France, 2022

Son établissement se nommait éponymement « Le Beauvilliers » et se situait au cœur de l'animation parisienne sur la rue de Richelieu, dans le quartier du Palais Royal.

Cet homme d'affaires provençal est également connu pour avoir institué « les grands principes de la nouvelle restauration »⁵.

Les grands restaurants parisiens qui sont apparus à la suite se sont tous efforcés de créer et de promouvoir l'essence distinctive de leur établissement. Cette évolution transforme la profession, qui cherche à séduire et émerveiller sa clientèle par le raffinement de sa cuisine ainsi que par son attention au décorum adapté aux évolutions mondaines.

La première définition du « restaurateur » apparaît en 1835 par le Dictionnaire de l'Académie.

Celle-ci est rédigée par Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), un ancien député de l'Assemblée nationale de France :

« celui dont le commerce consiste à offrir au public un festin toujours prêt, et dont les mets se détaillent en portion à prix fixe sur la demande des consommateurs »⁶.

Ainsi, au départ la restauration a pour seul but de rendre service à un riche consommateur en quête de se sustenter, hors de son domicile et à coût raisonnable.

À cette fonction première s'ajoute progressivement une dimension sociale.

Comme le souligne l'historienne Charlotte Denoël (1976) :

« ces mutations sociales s'accompagnent de nouvelles pratiques de sociabilité urbaines comme en témoignent la multiplication des lieux publics de convivialité (...) »⁷.

De cette création du restaurant élémentaire, lui a succédé l'émergence des grands restaurants et donc des premiers « établissements-marques », possédant leur identité propre leur permettant de se distinguer sur un marché graduellement concurrentiel.

5. « Années 1780. Le Beauvilliers », lhistoire.fr, 2022

6. Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, 1825

7. Charlotte Denoël, *L'histoire par l'image, la sociabilité urbaine au début du XIXème*, 11/2022

Paris devient un véritable terrain de jeu.



« La Bacchanale des Andriens »
 Titien (1488-1576) 1523-1526
 © Musée del Prado, Madrid



« Maître de l'Alexandre-Wauquelin »
 vers 1450
 ©BnF, Département des manuscrits, Français 9342 fol. 13

L'ORIGINE DU LIEN ENTRE REPAS ET FÊTE

Le lien entre le repas et la fête trouve ses racines dès l'Antiquité, dans les bacchanales.

Ces festivités religieuses sont organisées en l'honneur du dieu romain *Bacchus*, mêlant excès, abondances et débordements :

c'est la naissance de la nuit festive et de l'ivresse collective.

Il s'agit des premiers moments fondateurs de la fête telle que nous la connaissons aujourd'hui :

une expérience collective, immersive, où l'ivresse n'est pas seulement individuelle mais partagée, et où la nuit devient le territoire d'une liberté temporaire, ritualisée, presque théâtrale.

Des siècles plus tard, au Moyen Âge, la fête et le repas occupent également une place essentielle dans la vie collective.

La fête médiévale peut être publique :

on la vit dans la rue, sur les places, aux abords des églises, dans les marchés...

Mais elle peut être aussi réservée à l'élite, lors des banquets où on y trouve jongleurs, rondes, beuveries...

Ainsi que toute une culture du bruit :

cris, instruments, cloches, sonnaill...

L'ensemble devient une expérience totale, à la fois spatiale, sonore, corporelle et sociale.

Manger ensemble ne signifie pas seulement se nourrir, c'est appartenir à un groupe, habiter l'espace et produire un moment d'intensité collective.

Puis, avec la Renaissance et le début de l'époque moderne, la fête change progressivement de statut.

Si le repas reste présent, il devient davantage codifié, n'étant plus seulement un moment de partage ou de débordement populaire.

Il devient ainsi un outil de représentation sociale et politique.

La fête se régleme, se scénographie, se contrôle.



« Le feu d'artifice tiré le 30 mai 1770 »
Mariage de Louis XVI et de Marie-Antoinette
©Selva/Leemage



« Bal du moulin de la Galette »,
Auguste Renoir, Montmartre, 1876
© Auguste Renoir



« Le Tabou »
Rue Dauphine, Paris, 1963
© Roger-Viollet

Elle est de plus en plus liée à des événements exceptionnels, organisés par le pouvoir ou par les élites.

Au XIX^e siècle, l'éclairage au gaz fait son apparition sur la voie publique de façon permanente.

Cette innovation modifie profondément la perception de l'espace nocturne.

La nuit devient plus praticable, plus visible, plus marchande, et donc plus propice aux sorties.

Puis, petit à petit se multiplient les cafés, les bals, les cabarets, les brasseries, les cafés-concerts...

La fête devient une pratique urbaine régulière, inscrite dans les loisirs modernes.

Vers la fin des années 40, lors de l'après guerre, de nouveaux espaces dédiés uniquement à la fête se développent.

D'un autre côté la restauration se multiplie et ainsi, de plus en plus d'établissements mêlent repas et fête.

C'est dans cette continuité que s'inscrit aujourd'hui ce qu'on appelle le restaurant festif .

Il reprend plusieurs héritages à la fois :

le partage d'un repas mêlé à des performances ou encore l'intensité sonore d'un club.

Aujourd'hui, ce modèle est dominé à Paris par de grands groupes français, appelés « Paris Society » et « Moma Group ».

Ce qui m'intéresse dans cette histoire, c'est donc la permanence d'un même désir :

de l'Antiquité au restaurant festif contemporain, manger ensemble devient une manière de produire du lien, du spectacle, de l'excès, de la fête.

Je questionne ainsi la manière dont l'architecture intérieure peut dépasser la simple fonction de restauration pour devenir un outil de rassemblement, de circulation et de mise en scène des corps.

ACTE II : INTÉRROGER LE MODÈLE ACTUEL

ANALYSE DE MODÈLES EXISTANTS

LES CARACTÉRISTIQUES

LES LIMITES

ANALYSE DE MODÈLES EXISTANTS

Afin d'établir le programme de mon espace, je me suis créée une grille d'observation complète afin de regrouper mes analyses et de comparer les différents établissements étudiés selon des critères communs, voici celui du restaurant festif « Lapérouse » à Paris.

J'ai observé un restaurant festif qui mise avant tout sur une esthétique très chargée et très sombre avec un aménagement qui ne laisse finalement que très peu de place à une véritable appropriation de l'espace par la fête, notamment par la danse.

J'ai été sensible à l'accumulation des salles et à cette succession d'espaces qui donne au lieu une forme de richesse et de progression.

J'ai aussi constaté que le lieu était très peu exploité en journée, comme si son potentiel spatial dépendait uniquement du moment nocturne et festif.



FICHE D'OBSERVATION

Établissement

Nom : « Café Lapérouse »
 Adresse : 51 Quai des Grands Augustins, 75006 Paris France
 Propriétaire : Moma Group

Histoire du lieu

« Le restaurant Lapérouse est situé dans un ancien hôtel particulier ayant appartenu à la fin du règne de Louis XIV à François Forget, vicomte puis comte de Brüllevert, grand maître des eaux et forêts. Il est habité un temps par le géographe Renou de Chauvigné, dit Jaillot, auteur d'une « Histoire de Paris ». Vue sur la Seine et hôtel particulier aux plafonds peints, orné de tableaux, pour une carte de mets français. » (tripadvisor.fr)

Date de visite

Jour : ☒ semaine ☐ week-end
 Heure d'arrivée : ...18h00...
 Heure de départ : ...20h00...

1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

Critère	Observation
Quartier / Arrondissement	6 ^{EME} ARRONDISSEMENT
Horaire d'ouverture	19h30
Horaire de fermeture	21h00
Capacité estimée (nombre de places assises)	120
Taux de remplissage lors de ma visite	70%
Nombre d'employés*	25
Classement chronologique de fréquentation : Le jour / semaine Le jour / week-end Le soir / semaine Le soir / week-end	1. ...soir - weekend 2. ...soir - semaine 3. ...soir - weekend 4. ...soir - semaine (femme)
Type de cuisine	☒ française ☐ étrangère (préciser :
Positionnement prix	☐ moyen ☐ élevé ☐ très élevé
Moyenne des prix du menu	Entrée =20.....€ Plat =25/30.....€ Dessert =15.....€
Moyenne des prix des boissons	Cocktail =15.....€ Verre de vin =15.....€ Soft =8.....€

A. *Personnel/Effectif

Personnel	Effectif
Serveurs	8
Barmen	3
Hôtesse accueil	2
Sécurité	2
Management	2
Cuisine	12
Effectif total estimé :	TE 30

2. ENTRETIENS AVEC LE PERSONNEL

Identité de la personne interrogée : hôtesse accueil

Poste au sein de l'établissement : none

Plage horaire de travail (semaine/week-end) : 17h - 3h00

Les questions posées :

1/ La clientèle

1. Qu'est-ce que les clients viennent chercher ici, selon vous ?

"le cadre avant tout c'est un lieu
multique. Les gens viennent pour l'histoire,
l'atmosphère, le fait de dîner dans
quelque chose d'unique".

2. Selon vous, la clientèle vient-elle plutôt pour dîner ou pour vivre une expérience ?

"pour vivre une expérience"

3. Y a-t-il beaucoup d'habités ?

"oui, notamment par les dîners privés"

4. Classez par ordre de fréquence les types de groupes fréquentant l'établissement :
(amis, couples, collègues de travail, familles, autres ?)

"Amis, couples, collègues de travail, famille"

5. La clientèle est-elle majoritairement parisienne ou étrangère ?

« 60% étrangère 40% parisienne »

6. Quel est le ticket moyen par personne ?

« autour de 130-150 €/personne »

7. Y a-t-il des clients qui viennent surtout pour la réputation ?

« je pense que oui »

8. Les clients prennent-ils beaucoup de photos ?

« certainement ! »

2/ Informations générales

9. Combien de couverts faites-vous en moyenne un soir de semaine ? un week-end ?

Soir de semaine : 260 couverts

Soir de week-end : 260 couverts

10. Selon votre expérience, y a-t-il une grande différence d'effectif le jour et le soir ?

~~fermé le jour.~~

11. Comment décririez-vous l'identité du lieu en une phrase ?

« un voyage dans le temps »

12. Selon vous, serait-ce pertinent d'imaginer pour ce lieu des usages en journée, comme un espace de travail, de détente ou même des activités ponctuelles, par exemple un cours de yoga ? D'autres usages vous viendraient-ils en tête ?

« Le lieu a été principalement conçu pour la nuit, mais, oui je pense que si le jour est comme par là, ça pourrait être une bonne idée »

mais peut être l'avantage des usages « événementiels »

1. Selon vous, serait-ce pertinent d'imaginer ce lieu comme un espace adaptable de jour comme de soir, capable d'accueillir ponctuellement d'autres usages que la restauration et la fête, comme par exemple un défilé, un concept store éphémère, une exposition ?

« de ce ci, il paraît même que ça paraît être une très bonne idée, ça apporterait en + une nouvelle source de revenus »

« ce sont des lieux qu'il y préféreraient très bien »

3/ Le passage à la fête

2. Avez-vous l'autorisation de participer à la fête ?
Avez-vous un rôle supplémentaire lorsqu'elle se déroule ?

« on doit rester dans notre rôle mais à l'ambiance générale rapproché »

« pas forcément de rôle supplémentaire, être + attentif »

3. À partir de quelle heure l'ambiance change-t-elle et bascule du restaurant et fête ?

« Vers 22h30 / 23h00 pendant le dessert »

4. Quels sont les éléments qui changent lors de cette bascule ?

→ le volume de la musique / progressivement
→ les tables se libèrent
→ il y a + de circulation, migration vers le bar.
→ des performances de marionnettes (musiciens, danseurs...)

5. Quel événement ou dispositif manque-t-il selon vous le soir ?

« un espace plus vaste, plus grand pour vraiment danser »

L'ESPACE

1. ACCÈS, ENTRÉE, SEUIL

Question	Réponse	Observation
Type de rue	☒ touristique ☐ résidentielle ☒ commerciale	<i>cote Seine</i>
Façade facilement identifiable ?	☒ oui ☐ non	<i>esthétique poussée</i>
Rupture entre la rue et l'intérieur	☐ rupture totale ☐ transitionnelle	☐ faible ☐ moyen ☒ fort
Demande de réservation dès l'arrivée ?	☒ oui ☐ non	
Présence d'un sas / antichambre	☒ oui ☐ non	Taille ?... <i>Moje</i> ... Éléments qui le composent (rideaux, comptoir...) = <i>comptoir avec compteur d'attente, fleurs, miroirs, éclairage</i>
Présence d'un vestiaire ?	☒ oui ☐ non	
Impression d'exclusivité avant même d'entrer ?	☒ oui ☐ non	



Photographie de la devanture



Photographie de l'entrée

5 / 13

2. ORGANISATION SPATIALE

Critère	Observation
Nombre de salles	3 niveaux / étages
Salle large ou fragmentée	fragmentée avec salon privés
Présence d'un bar/comptoir	☒ oui ☐ non
Si oui, quelle est son emplacement ?	☐ central ☐ dès l'entrée ☐ à part ☐ autre (préciser =)
Présence d'un fumoir	☒ oui ☐ non
Présence d'un espace scénique	☐ oui ☐ non Si oui, décrire... piano-bar  PETIT
Présence d'une salle destinée à une privatisation	☐ oui ☐ non Si oui, décrire... salon
Organisation des tables	☒ Tables fixes ☐ Tables rapprochées ☐ Tables espacées ☒ Tables VIP (salon) ☐ autre (préciser =)
Type de circulation	☒ linéaire ☐ circulaire ☐ autre (préciser = verticale / escalier niveaux)
Le rapport au sol	☒ linéaire ☐ différentes hauteurs
Le rapport au vide	☐ Espace non-définis, non saturés ☒ Couloir, passage facile
Présence d'un espace debout	☐ oui ☒ non plr.
Possibilité de se cacher / s'exhiber	☐ oui ☒ non
Ce que l'organisation spatiale du lieu produit	☒ enchantement ☐ contemplation ☒ Intimité ☐ secret ☒ le voyeurisme social ☐ théâtralisation ☐ Le groupe ☒ désir d'appartenance ☐ entre-soi ☐ mise à distance ☐ autre (préciser =)

3. DÉCORUM / INDICATEURS SENSORIELS

Question	Observation
Lumière	☒ chaudes ☐ froides ☒ participation à une atmosphère sombre ☐ participation à une atmosphère clair ☒ Peu nombreuses ☐ nombreuses ☐ très nombreuses <i>très sombre</i>
Odeur / parfum	☐ faible ☐ moyen ☒ fort <i>Sages, fleurs.</i>
Son	Espace bruyant ? ☐ faible ☒ moyen ☐ fort Provenances du bruit ? ☐ bruit de la rue ☒ sons ☒ conversations ☐ autres Si oui, quel type de musique ?
Style architectural	☐ Rococo ☐ Baroque ☒ Belle Époque / XIX ^e siècle ☐ Art déco ☐ Modernisme / design contemporain ☐ Minimalisme contemporain ☐ Esthétique palazzo italien ☐ Riviera / Méditerranéen ☐ Brasserie parisienne traditionnelle ☐ Cabaret / théâtre ☐ Univers club / nightlife ☒ Patrimonial / historique restauré ☐ Éclectisme décoratif (mélange de styles) ☐ Autre :
Niveau de théâtralisation du décor	☐ léger ☐ moyen ☒ fort
Éléments de décors visibles	☐ Bas-relief ☐ Mosaïques ☒ Dorures ☒ Moulures ☐ Rideaux ☒ Miroirs ☒ Boiseries ☒ Luminaires monumentaux ☐ Colonnes / arches ☐ Fresques / peintures murales ☒ Élément végétal ☐ Autres :

Palette chromatique

☒ chaude ☐ froide

☒ participation à une atmosphère sombre
☐ participation à une atmosphère clair

Les couleurs dominantes =

Matières
(sol, murs, plafond)

Sol = parquet ancien sombre

Mur = boiserie laquée velours, mûres
peinture papier peint

Plafond = peinture moulure

A. Croquis du décorum



9/13

B. Photographies de salle principale



10 / 13

LE CLIENT

1. POSTURE DES CLIENTS

Posture	%
Clients assis	80
Clients debout	10
Clients qui circulent	10
Clients qui dansent	0
Total	100 %

2. TYPOLOGIES DE CLIENTS

Critère	Observation
Public observé	☒ couples ☒ amis ☐ collègues ☐ famille ☐ autre (préciser :)
Clientèle internationale	☒ oui ☐ non ☐ Si oui % : 60 %
Âge moyen des clients (estimation)	38 ans
Style vestimentaire	☐ casual ☒ élégant ☐ très apprêté

3. TYPES D'ÉVÈNEMENTS OBSERVÉS

- ☒ repas entre amis
- ☒ repas en couple
- ☒ repas professionnel
- ☐ privatisation
- ☐ célébration d'un évènement personnel type : anniversaire, grossesse...
- ☐ autre évènement particulier :

LA FÊTE / EATERTAINMENT

1. TEMPORALITÉ DE L'EXPÉRIENCE

Moment	Observation (augmentation du volume sonore, apparition animation / performance...)
Début du service - 19h30	calme
Milieu du service - 21h00	musique
Après le dessert - 22h30	extension
Fin de soirée - 1h30	fête @ @

2. INDICATEURS DE BASCULE VERS LA FÊTE

Indicateurs	Oui / Non	Intensité
présence de musique pendant le repas	☒ oui ☐ non	☐ faible ☒ moyen ☐ fort
augmentation progressive de la musique	☒ oui ☐ non	☐ faible ☒ moyen ☐ fort
mise en scène du service (plats présentés de manière spectaculaire)	☒ oui ☐ non	☐ faible ☐ moyen ☒ fort
effets de lumière	☒ oui ☐ non	☐ faible ☐ moyen ☒ fort
interactions entre tables	☐ oui ☒ non	☐ faible ☒ moyen ☐ fort
intervention du personnel dans l'animation	☒ oui ☐ non	☐ faible ☒ moyen ☐ fort
interaction entre artistes et clients	☒ oui ☐ non	☐ faible ☒ moyen ☐ fort
les clients dansent librement	☐ oui ☒ non	☐ faible ☒ moyen ☐ fort
participation des clients au spectacle	☐ oui ☒ non	☒ faible ☐ moyen ☐ fort
performances artistiques (chant, danse, musique live...)	☒ oui ☐ non	☐ faible ☐ moyen ☒ fort
présence d'un DJ	☐ oui ☒ non	playlist curatée
Autres :		

« BOEUF SUR LE TOIT »

ADRESSE : 34 Rue du Colisée, 75008 Paris

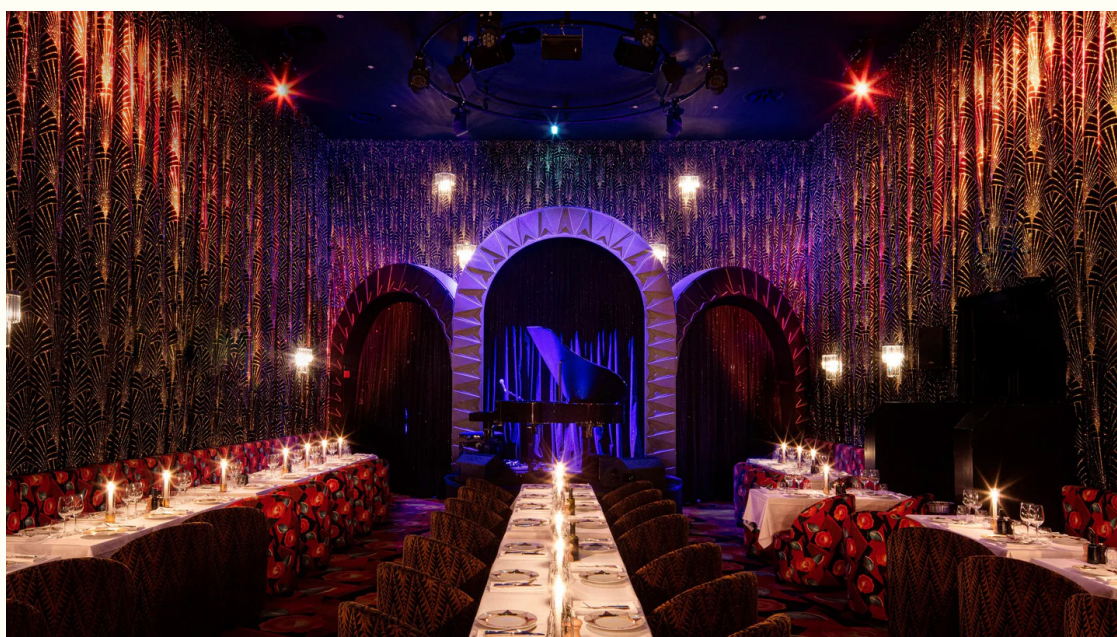
PROPRIÉTAIRE : Moma Group

J'ai retenu une manière beaucoup plus libre de faire cohabiter repas, musique et fête.

Contrairement à certains modèles actuels où la fête semble ajoutée après coup, ici elle faisait pleinement partie de l'identité du lieu.

J'ai été sensible à la lecture de l'espace, beaucoup plus lisible :

de longues tables structurent clairement le lieu tout en laissant du vide, ce qui permet une appropriation plus libre et plus naturelle de l'espace.



« MISS KŌ »

ADRESSE : 49/51 AVENUE GEORGE V, 75008 PARIS

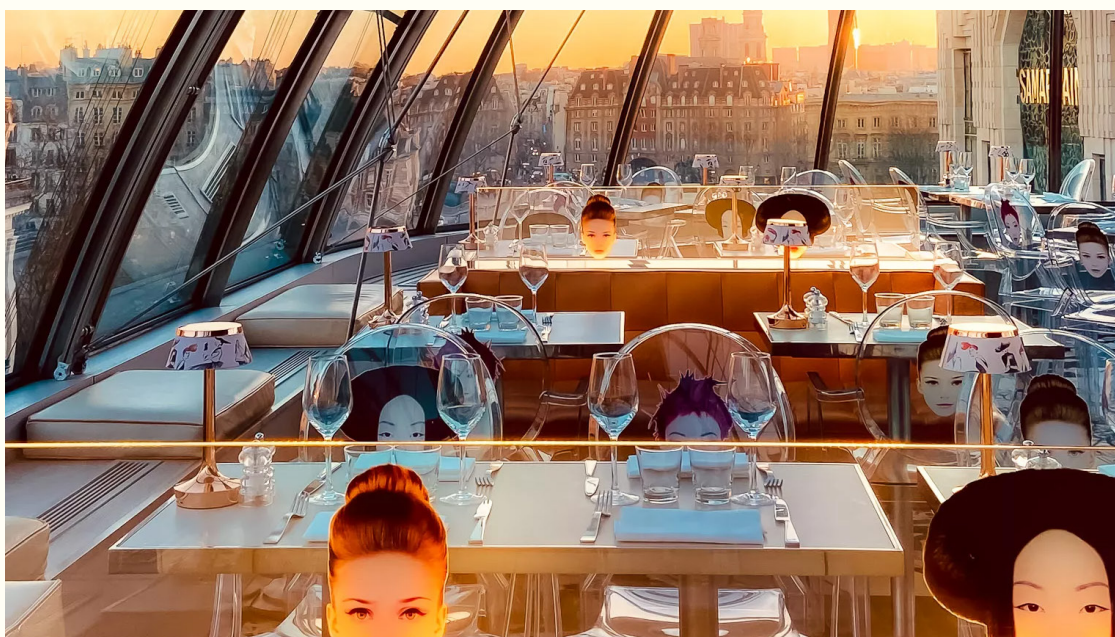
PROPRIÉTAIRE : Claude Louzon

J'ai découvert que ce modèle, dessiné par Philippe Starck en 2013, repose sur une rare hybridation des usages de nuit comme de jour, en accueillant des temporalités différentes :

restauration, bar, événementiel, moments culturels ou festifs.

Cette polyvalence spatiale a été un point de départ important dans ma réflexion.

J'ai également été sensible à la dimension presque théâtrale du projet, où Philippe Starck a donné aux objets une forme de présence, comme des personnages à part entière.



LES CARACTÉRISTIQUES

Aujourd'hui ces établissements de restauration peuvent être soumis à différentes caractéristiques du fait de leur identité ambivalente mais très souvent ils se caractérisent par :

→ UN LIEU AU CADRE ET AU DÉCORS SINGULIERS

En profitant systématiquement d'un espace particulier, souvent chargé d'histoire ou doté d'une architecture surprenante, la localisation est vendue comme une expérience à part entière, destinée à satisfaire, surprendre et séduire le client.

→ UN LIEU AU DÉCOR SINGULIER

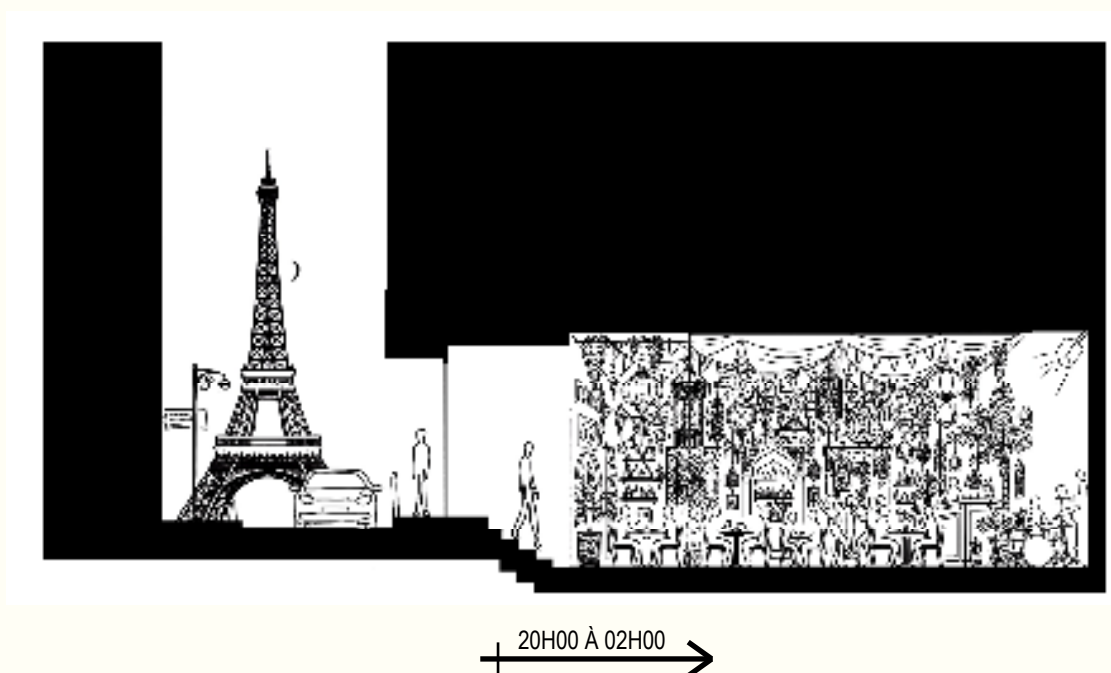
À cela s'ajoute l'immersion provoquée par la mise en scène d'un décor très souvent chargé. Ils sont pensés comme des lieux de destination avec comme fil rouge un positionnement conceptuel limpide qui va jusqu'à l'assiette.

→ UN LIEU DE LUXE EXPÉRIENTIEL

En proposant des micro-événements tout au long de la soirée, tels que des tableaux musicaux et artistiques, ainsi qu'un service haut de gamme, il demeure un lieu qui se présente à la fois luxueux, exclusif et privilégié.

Son prix, souvent supérieur à celui d'une brasserie traditionnelle, ne repose donc pas uniquement sur le repas, mais sur l'ensemble de l'expérience proposée.

De cette façon, ce modèle prend de l'ampleur dans une société dominée par le divertissement, où le consommateur ne cherche plus seulement à consommer, mais à vivre une expérience et à être surpris.



LES LIMITES

Ces analyses m'ont permis d'identifier les limites, selon moi, du restaurant festif actuel, et m'ont amenée à questionner la manière dont cette typologie pourrait être repensée comme un espace plus lisible, plus polyvalent et plus évolutif.

- **DES DÉCORS SURCHARGÉS À TENDANCE FOLKLORISANTE QUI PRENNENT LE DESSUS SUR L'ESPACE, EN PRODUISANT UNE STANDARDISATION DES EXPÉRIENCES ET EN RÉDUISANT L'ARCHITECTURE À UN SUPPORT DE REPRÉSENTATION AU DÉTRIMENT DE SES QUALITÉS D'USAGE.**
- **UNE ORGANISATION SPATIALE QUI PRIVILÉGIE LA TABLE COMME UNITÉ FERMÉE :
LA FÊTE DEVIENT ALORS UN SPECTACLE À CONSOMMER, PLUTÔT QU'UN ESPACE À HABITER.**
- **UNE RIGIDITÉ PROGRAMMATIQUE QUI LIMITE L'ACCUEIL DE NOUVELLES PRATIQUES ET ENTRAÎNE UNE SOUS-EXPLOITATION DES LIEUX EN JOURNÉE.**

LE PROJET

RÉPONSE

En cherchant à réactiver une liberté, de l'inattendu et de la rencontre, il m'a fallu trouver des dispositifs spatiaux qui changent la manière dont le corps se déplace et dont l'espace se lit. L'enjeu est de favoriser les croisements, la possibilité qu'une trajectoire se croise, qu'un regard s'arrête, qu'une conversation commence.

Le restaurant n'est alors plus seulement un lieu où l'on reste à table, mais un espace que l'on traverse, que l'on habite et que l'on s'autorise à investir au fil de la soirée.

Pour cela, je me suis inspirée d'un phénomène mondial :
le théâtre.

Il devient la véritable ligne directrice du projet.

Il guide autant la construction spatiale que l'expérience sensible.

Finalement, le visiteur ne vient plus simplement consommer un dîner ou une fête :
il devient le protagoniste de cette mise en scène, dont la soirée constitue le récit.

« DE NOS JOURS, LES THÉÂTRES MEURENT FACILEMENT »

« Au Palace ce soir... »
Roland Barthes, mai 1978
Vogue-Hommes, n° 10



« Théâtre royal du Parc »,
2025
© Aude Vanlathem

LE THÉÂTRE

SA DIMENSION SPATIALE

Je m'inspire du travail du décorateur et théoricien suisse Adolphe Appia (1862-1928).

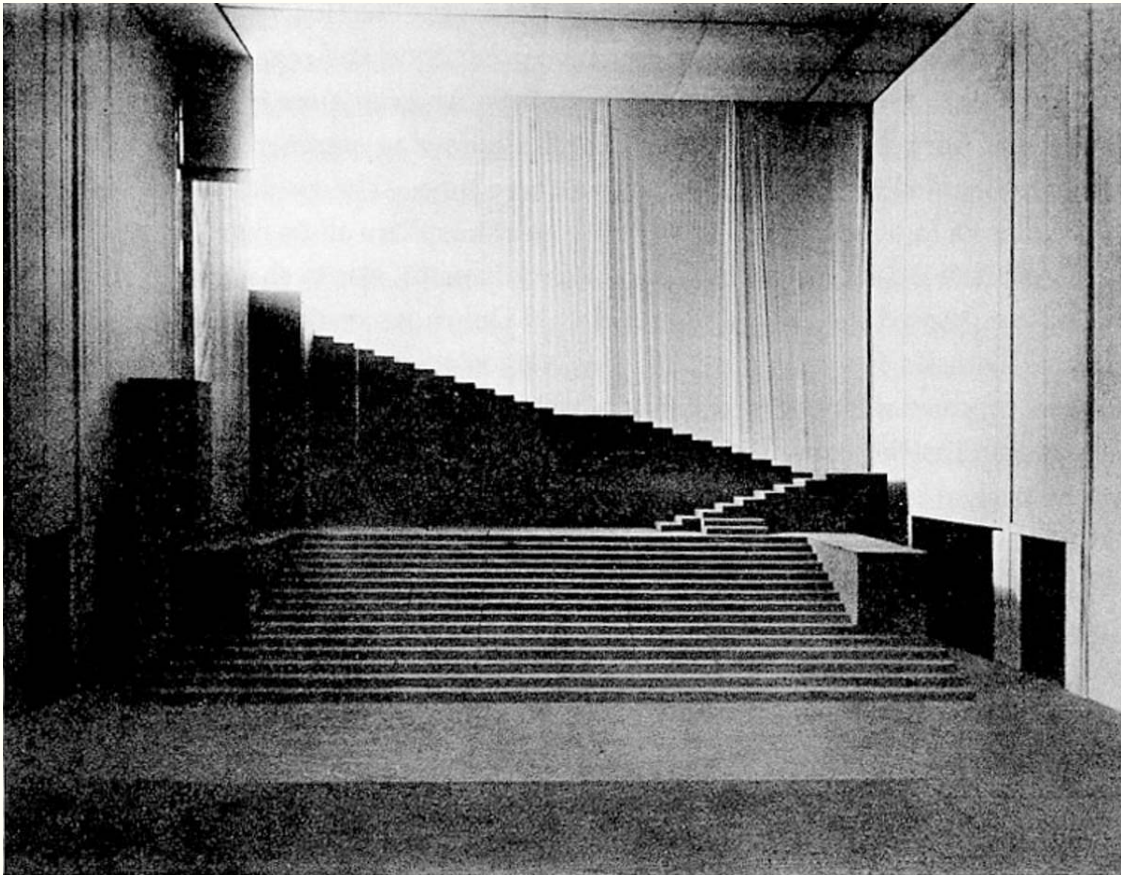
En rejetant le décor réaliste et bidimensionnel, il cherche à construire un espace scénique tridimensionnel, vivant, où la lumière, les volumes et le corps deviennent indissociables.

Dans mon projet, cette réflexion se traduit par une rupture volontaire de la continuité du sol.

En brisant cette surface, je ne propose plus un parcours linéaire et évident :

j'oblige le corps à choisir ses trajectoires, à ralentir, contourner, hésiter ou franchir.

Le sol devient alors un outil scénographique à part entière, capable de mettre le visiteur en mouvement et de transformer sa perception de l'espace.



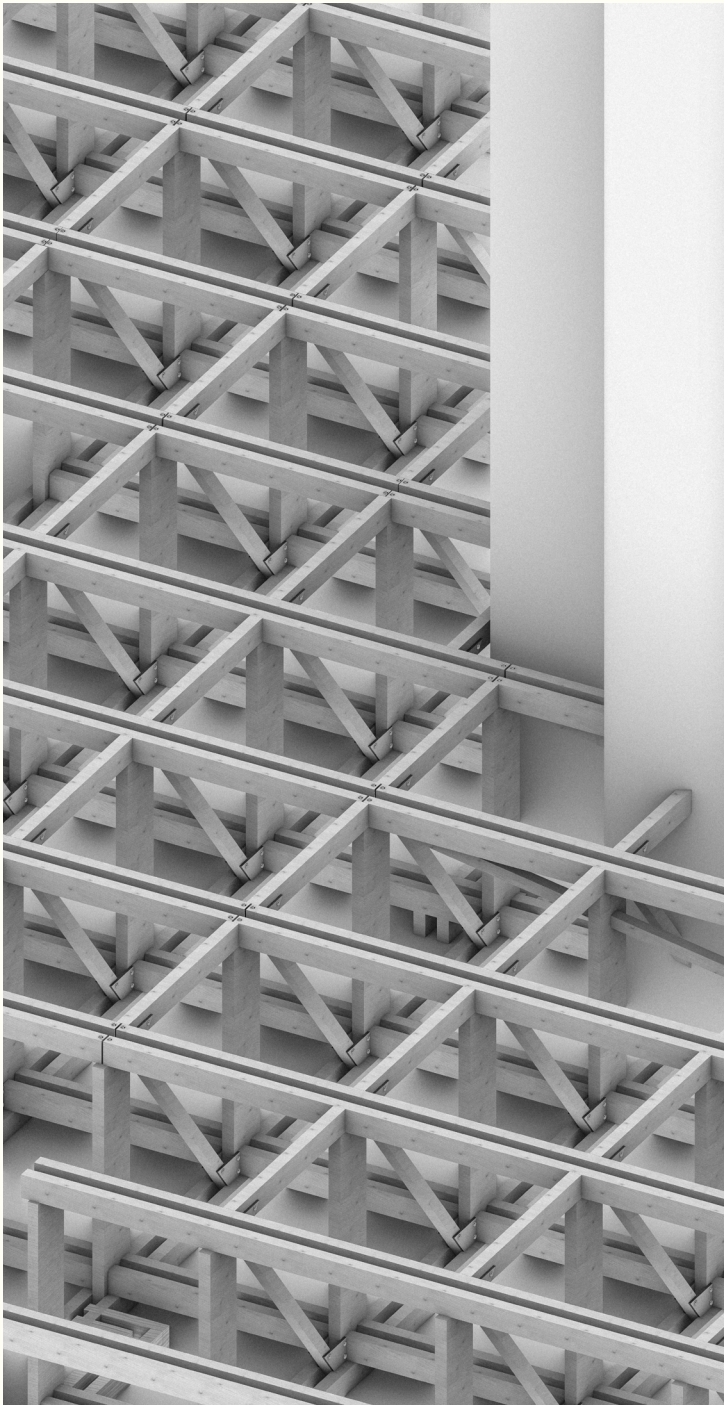
« Orpheus »,
Hellerau, 1913
© Adolphe Appia

LE THÉÂTRE

SA LOGIQUE ÉCO-CONSTRUCTIVE

En travaillant sur des chantiers de restaurants festifs, j'ai rapidement constaté que d'immenses quantités de décors étaient jetées.

Cela m'a amenée à discuter avec mon professeur d'eco-construction, Yannick Le Guiner, qui a notamment réalisé un décors scénique (voir-ci dessous), **pour penser mon projet comme une architecture démontable, simplifiée, qui emprunte au langage scénique plutôt qu'à celui d'une architecture figée décorative.**



Modélisation 3D du système constructif de mes volumes
(voir maquette échelle 1)



Le théâtre de Caen
2023

© Yannick Le Guiner

LE THÉÂTRE

SA DIMENSION NARRATIVE

Je me suis intéressée au travail de Robert Wilson, un metteur en scène américain, notamment pour sa capacité à créer des univers scéniques très contrastés.

À travers la lumière, les couleurs, les rythmes et les cadrages, il parvient à faire coexister des atmosphères très différentes au sein d'un même récit.

Cette approche m'a permis de penser mon projet comme une succession de pièces aux ambiances distinctes, presque comme des tableaux, où chaque espace propose une intensité particulière tout en proposant une clarté spatiale.



« Pessoa, since I've been me »
Robert Wilson (1941-2025), 2026
© Lucie Jansch

LE LIEU :
« L'ALCAZAR »
62 RUE MAZARINE, PARIS 75006

POURQUOI ?

SA LOCALISATION

x 62 RUE MAZARINE, PARIS 75006

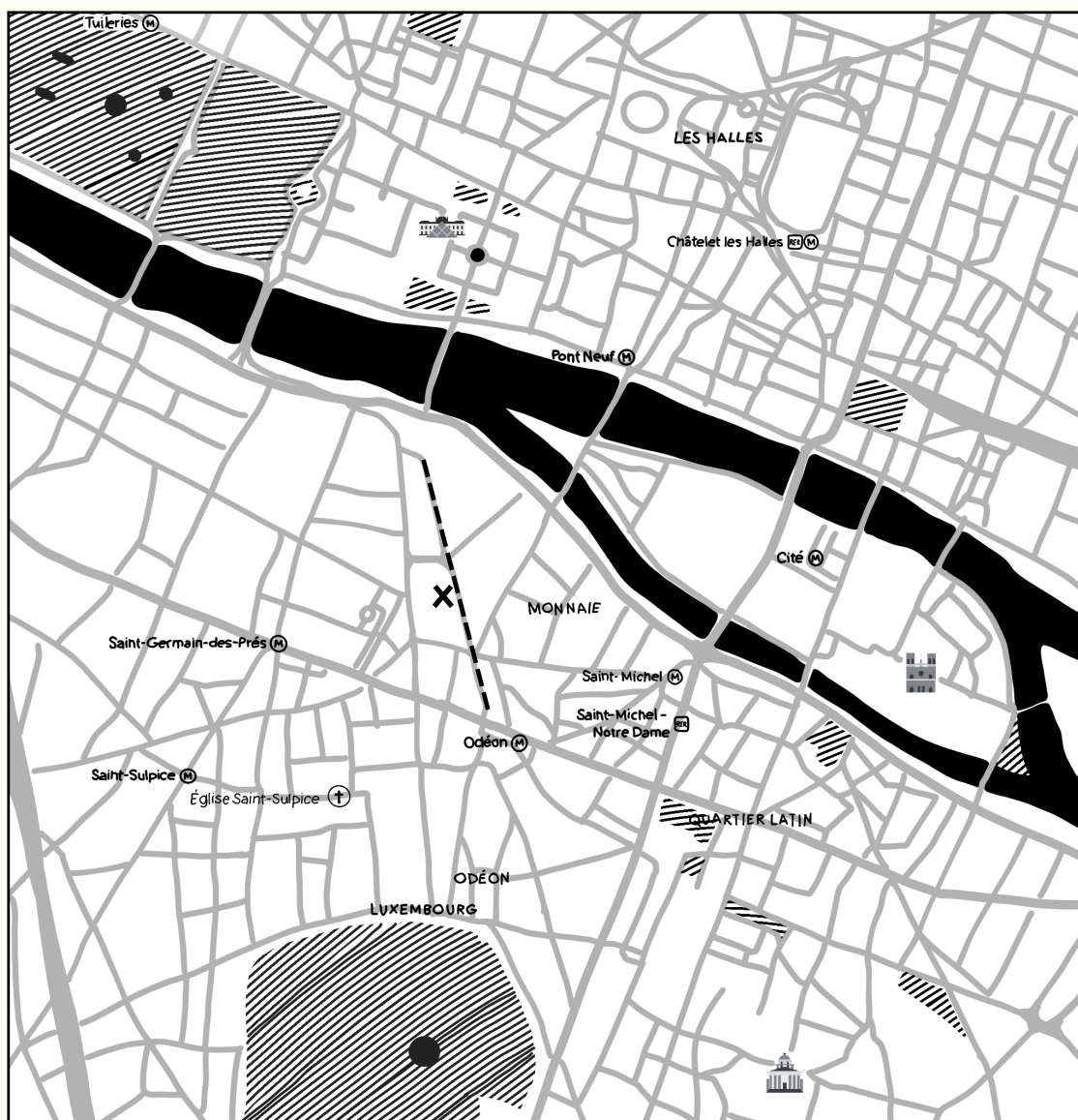
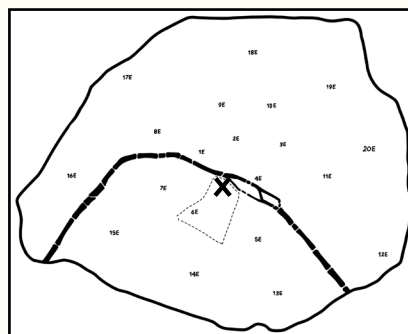
J'ai choisi ce lieu pour sa situation au cœur du 6^{ème} arrondissement de Paris.

Implanté dans une rue particulièrement animée, fréquentée aussi bien en journée qu'en soirée, il bénéficie d'un environnement riche en commerces, galeries et restaurants, propice aux échanges et à la sociabilité.

 Rue Mazarine

 Jardins

 Bassins



SON HISTOIRE

J'ai aussi choisi ce lieu parce qu'il est depuis longtemps associé à la fête et à la restauration.

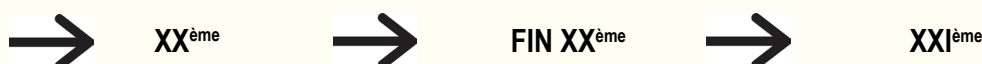
Son histoire traverse plusieurs formes du restaurant festif.

D'abord cabaret emblématique du XX^{ème} siècles sous la direction de l'acteur français Jean-Marie Rivière (1926-1996), puis restaurant festif repensé à la fin du XX^e siècle par le designer britannique Terence Conran (1931-2020), avant d'être redessiné par l'architecte d'intérieur Laura Gonzalez (1983) en 2015 (voir ci-dessous).

Aujourd'hui, le lieu vient d'être acquis par le Moma Group, poursuivant ainsi son inscription dans l'univers de la restauration et de la fête.

Ce passé constitue un véritable point d'appui pour mon projet.

J'intègre donc dans mon intervention une galerie de photographies qui donne à voir son histoire festive. Ces images deviennent une manière de faire entrer la mémoire du site dans l'expérience du visiteur, tout en prolongeant son identité dans une écriture contemporaine.



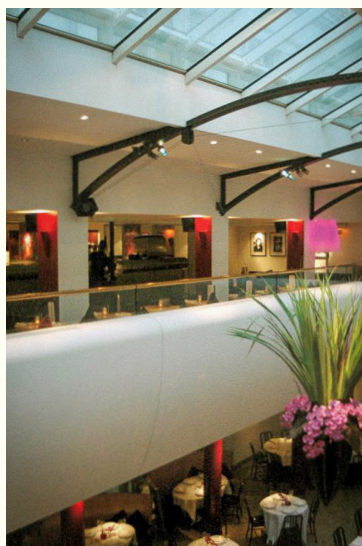
En 1968, Jean-Marie Rivière, futur directeur du Paradis Latin, ouvre l'Alcazar, un cabaret proposant des spectacles de transformistes et des revues à plumes.

En 1998, l'établissement est repris par Terence Conran qui transforme le lieu en un luxueux restaurant festif.

En 2015, l'architecte d'intérieur Laura Gonzalez redessine l'établissement en y introduisant une atmosphère plus luxuriante, marquée par une forte présence végétale.



Jean-Marie Rivière
© César Deschenes



Terence Conran
© Julien Bornstein



Laure Gonzales
© Francis Amiand

SON ARCHITECTURE

Enfin, mon choix s'est porté sur ce lieu en raison de ses qualités architecturales fortes : un puits de lumière central offrant une hauteur sous plafond de douze mètres, ainsi qu'un long couloir d'entrée depuis la rue, qui installe déjà une forme de seuil.

Par ailleurs, malgré la richesse de son histoire, le lieu ne présente aujourd'hui que peu de traces visibles de son passé.

Cette absence de strates apparentes me permet d'intervenir avec une certaine liberté, en construisant un nouvel imaginaire sans effacer ni contredire une mémoire déjà inscrite dans l'espace.

Coupe transversale

Échelle 1/50

