

ECOLE DE CUISINE G. Coutanceau La Rochelle

17

PROGRAMME :

Réalisation pour le Chef Grégory Coutanceau d'une école
de cuisine et de sommellerie.
Cuisine semi professionnelle
Bibliothèque à vin
espace de dégustation
Epicerie fine
Locaux techniques





Parmi les récentes réalisations commerciales de BPG+associés, « La classe des gourmets » illustre parfaitement la fonction de l'architecture intérieure. Dédiée principalement aux cours de cuisine et de sommellerie, l'École du chef Grégory Coutanceau devait s'harmoniser avec l'ensemble de ses établissements. Plusieurs espaces la constituent : le laboratoire, le salon de dégustation pour recevoir ses propres invités, l'épicerie de luxe. Tout a été dessiné sur-mesure : la cave à vin, la bibliothèque, et même les poignets de porte... Le décor s'inspire du savoir-faire du

cuisinier qui magnifie pour l'assiette servie les produits issus de la terre. Des matériaux bruts s'organisent en opposition avec des aplats de laque parfaits ; l'aspect gercé et griffé des bardages récupérés des bois canadiens vient répondre à l'inox des éléments de cette cuisine semi-professionnelle réalisée en partenariat avec Bulthaup.

Surface : 170 m²
Budget : 250 000 €HT

MAÎTRE OUVRAGE :
Groupe G.Coutanceau

Concours : 2012

EQUIPE :
Architecte mandataire : BPG+ Associés
Economiste : BPG+Associés