

TERRASSES

Pour vous, L'Hôtellerie Restauration a retenu plusieurs exemples de réalisations originales. On y trouvera des idées pour faciliter la circulation, délimiter des zones, équiper le coin fumeurs et donner du cachet à vos espaces extérieurs qui permettent de doper les ventes.

Aménager des espaces contraignants, améliorer la circulation, créer des volumes

Bercy Village, quartier Saint-Michel, Butte Montmartre : ces hauts lieux du tourisme parisien sont des voies très passantes où les contraintes en aménagement extérieur sont fortes. Que ces quartiers soient piétons, soumis à une règle d'unité ou représentatifs d'une identité marquée, y créer un espace terrasse implique de respecter certaines exigences. Plusieurs établissements ont réussi à dégager des volumes intéressants dans des endroits pourtant mal pratiques.

La **Intimité préservée**

Bonne

Franquette



La terrasse de ce restaurant fait l'effet d'un long couloir étroit où la circulation paraît difficile. L'atout du lieu : il surplombe la rue et permet à la clientèle une certaine intimité en plein Montmartre. Pour mettre en valeur cette terrasse, deux petites pergolas ont été montées : l'une à l'entrée, en guise d'espace d'accueil, l'autre au fond. La réalisation s'apparente à celle d'une tonnelle avec lierre grimpant et clématites. L'espace rond et partiellement couvert permet d'accueillir environ 6 couverts. Sur toute la longueur, le nombre de tables a été volontairement réduit, chacune de 2 à 3 couverts. Côté déco et ambiance, des bacs à fleurs de balcon ont été suspendus et cachent partiellement aux yeux extérieurs l'intimité du lieu. Le restaurant mise ainsi sur une fréquentation de couples et d'amoureux.

La **Bonne Franquette**

18 rue Saint-Rustique 75018 Paris

Tél. : 01 42 52 02 42

labonnefranquette.com

6 mars 2008