



DÉMARCHE

Il existe dans notre société une multitude de manières de s'alimenter: végétalien, lacto-végétarien, alimentation crue, etc. Les individus commencent à prendre conscience de la réelle importance de la nutrition et ont une sensibilité très développée en matière de santé.

Mon projet va dans ce sens est propose, non pas la recette magique, mais s'adapte à chaque mode d'alimentation. Je propose un restaurant destiné à tous ceux qui aiment le bien manger et savent l'importance du manger juste. Il vise à définir des préceptes d'alimentation équilibrée, applicables à chacun, respectant les lois physiologiques, et incite à la découverte d'une nouvelle dynamique alimentaire et de nouveaux goûts personnels. Le but étant de privilégier une hygiène de vie souvent malmenée par nos modes de consommation.

AMBIANCE

L'intégralité du lieu est pensée et réfléchi pour amener le client à se sentir bien et serein. De la décoration, à l'ambiance sonore, en passant par les qualités non seulement gustatives mais aussi nutritionnelles des produits, tout est mis en oeuvre en vue offrir l'environnement optimal pour prendre un repas ou une simple consommation.

Cet endroit propose au public de manger dans une atmosphère naturelle, dans l'esprit des pique-niques à l'extérieur. On retrouve des images de plein-air, de nature, de ciel bleu.

Conçu sur plusieurs niveaux, ce lieu est propice aux contacts, à la convivialité et au bien-être.

MATÉRIAUX

Pour adhérer au concept, la majorité des matériaux utilisés sont à base de matières premières renouvelables. Ils sont biodégradables et par conséquent préservent l'environnement.