

Joseph Grappin
Architecte intérieur ^{CFAI}
Design

Joseph Grappin / Architecte intérieur ^{CFAI} / Design
77, bd Barbès, 75018 Paris, FR
t. +33 06 76 48 82 82
✉ contact@josephgrappin.com

www.josephgrappin.com

Dessance

Bar gastronomique

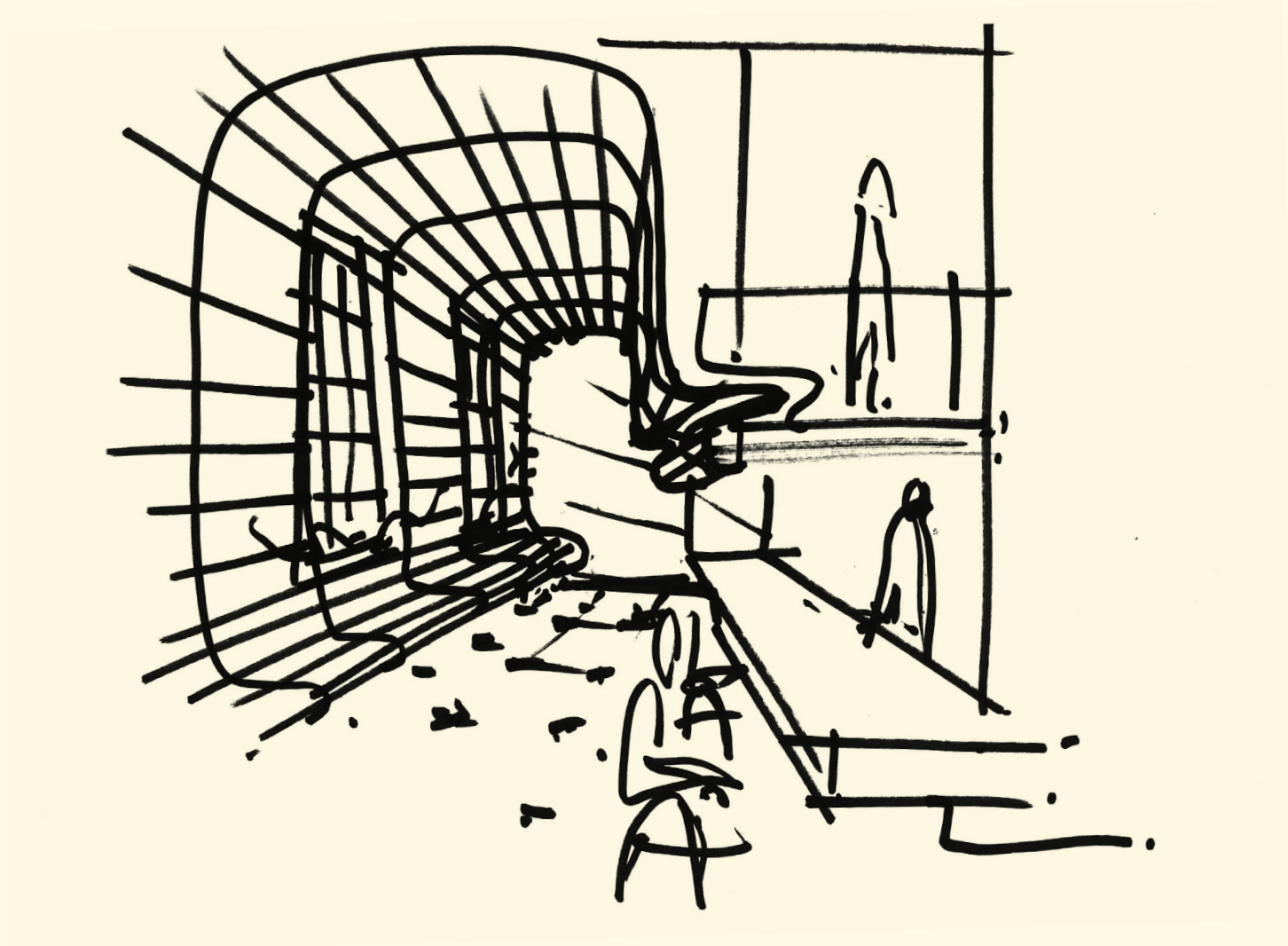
Desserts à l'assiette

Surface

40 m² sous-sol

45 m² rdc

15 m² mezzanine



Dessance

Bar gastronomique de desserts à l'assiette

74, rue des Archives 75003 Paris, FR

Dessance est le premier bar gastronomique parisien de desserts à l'assiette. Concept créé par Philippe Baranes, l'intention est de proposer des créations légères, innovantes et préparées à la minute. L'expérience gastronomique est orchestrée par le chef pâtissier issu de restaurant étoilé (Christophe Boucher, ex. Ledoyen***). La force du concept tient aussi à l'esthétique du lieu logé dans un hôtel particulier du Marais qui procure une sensation de dépaysement inattendu.

Joseph Grappin a été sollicité pour créer une identité architecturale à ce nouveau concept.

Il a consisté à redéfinir l'espace par la création d'une mezzanine et dessiner l'agencement et son mobilier. Le projet se traduit par un espace intime, élégant, trouvant un écho harmonieux avec l'expérience de cette nouvelle dégustation. Julien Lelièvre a été invité à concevoir un logotype décliné sur la façade, les menus et les cartes de visite.



Situé au rez-de-chaussée d'un bel hôtel particulier du Marais en pierres de taille, le restaurant est baigné de lumière par deux grandes fenêtres ouvertes sur cour. En privilégiant une intervention respectueuse de l'existant et favorisant l'usage de matériaux bruts et naturels, Joseph Grappin a repensé et réadapté l'espace à partir d'un élément central dessiné sur mesure : une tonnelle de métal et de bois conçue en relation directe avec la végétation du jardin extérieur.

L'espace est divisé sur deux niveaux. Il se compose d'une mezzanine suspendue au-dessus d'un grand comptoir de bar en granit où la clientèle peut consommer face au chef à l'œuvre. En vis-à-vis de la cuisine ouverte, la salle de dégustation bénéficie de toute la hauteur du volume.

Ce sont aux qualités techniques du métal et à leurs ressources fonctionnelles que Joseph Grappin a fait appel pour résoudre des contraintes complexes d'optimisation de l'espace.

Dès son entrée, le visiteur pénètre au sein d'une structure de métal enveloppante, habillée de tasseaux de chênes se déployant à des rythmes différents du sol au plafond. L'armature légère et autoportante débute sa course sous forme d'un banc linéaire rythmant le positionnement des tables. De bas en haut, la structure s'enroule et se déploie sous la forme d'une tonnelle dont l'habillage de tasseaux fait écho à l'esthétique sobre du traditionnel banc de jardin. Nouvelle relecture, qui n'est pas sans rappeler la version élancée du modèle conçu par Andrée Putman pour la terrasse du Musée d'art contemporain CAPC de Bordeaux.



Englobante et protectrice, l'installation reçoit le visiteur dans un volume généreux qui s'amplifie et se prolonge dans le reflet d'un miroir positionné au fond du restaurant. En nez de mezzanine, elle s'achève avec élégance dans un dernier pli servant de nouvelle assise au visiteur de l'étage. Faisant également usage de garde-corps, elle traduit l'ingéniosité que Joseph Grappin a su mobiliser pour ne pas surajouter de mobilier volumineux dans un espace condensé.

C'est aussi à l'étage que les toilettes sont installées dans une boîte lumineuse suspendue qui s'éclaire comme une lanterne au travers des montants de bois.

Au niveau des fenêtres, la structure s'ouvre largement sur l'extérieur et dialogue avec la végétation grimpante du jardin. A l'intérieur, d'autres plantes poussent librement autour des fenêtres. Comme à la maison, elles sauront peut-être trouver le chemin de la tonnelle et agrémenter notre environnement d'une douce note de confort. Un choix de mobilier poursuit cette relecture du jardin : tables au pied en fonte traditionnelles, chaises métal et cuir signées Guariche... Aucun détail n'est négligé dans la conception du projet et traduit un souci constant de créer une atmosphère propice à la délectation autant qu'à la dégustation.

Sophie Auger





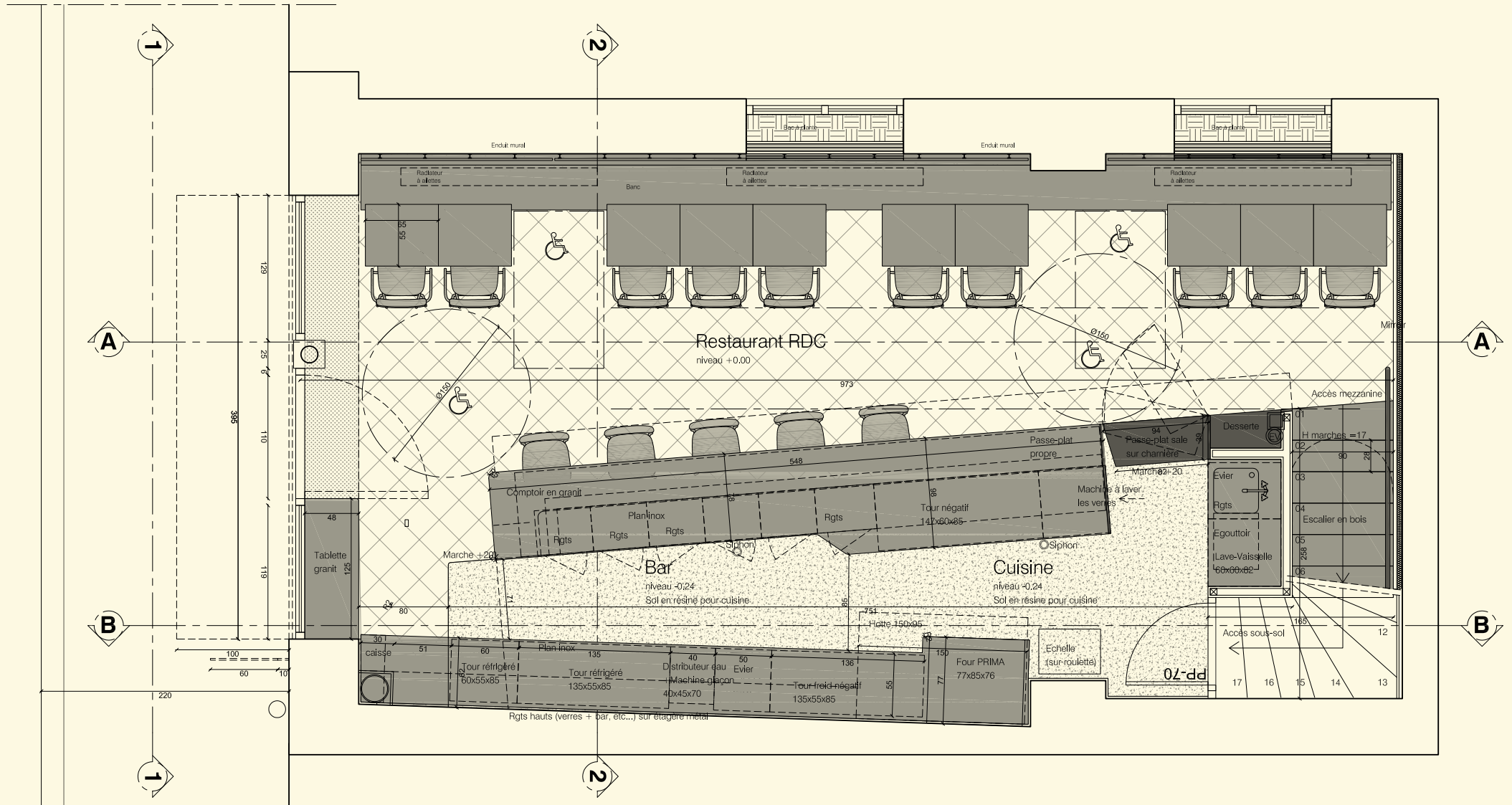




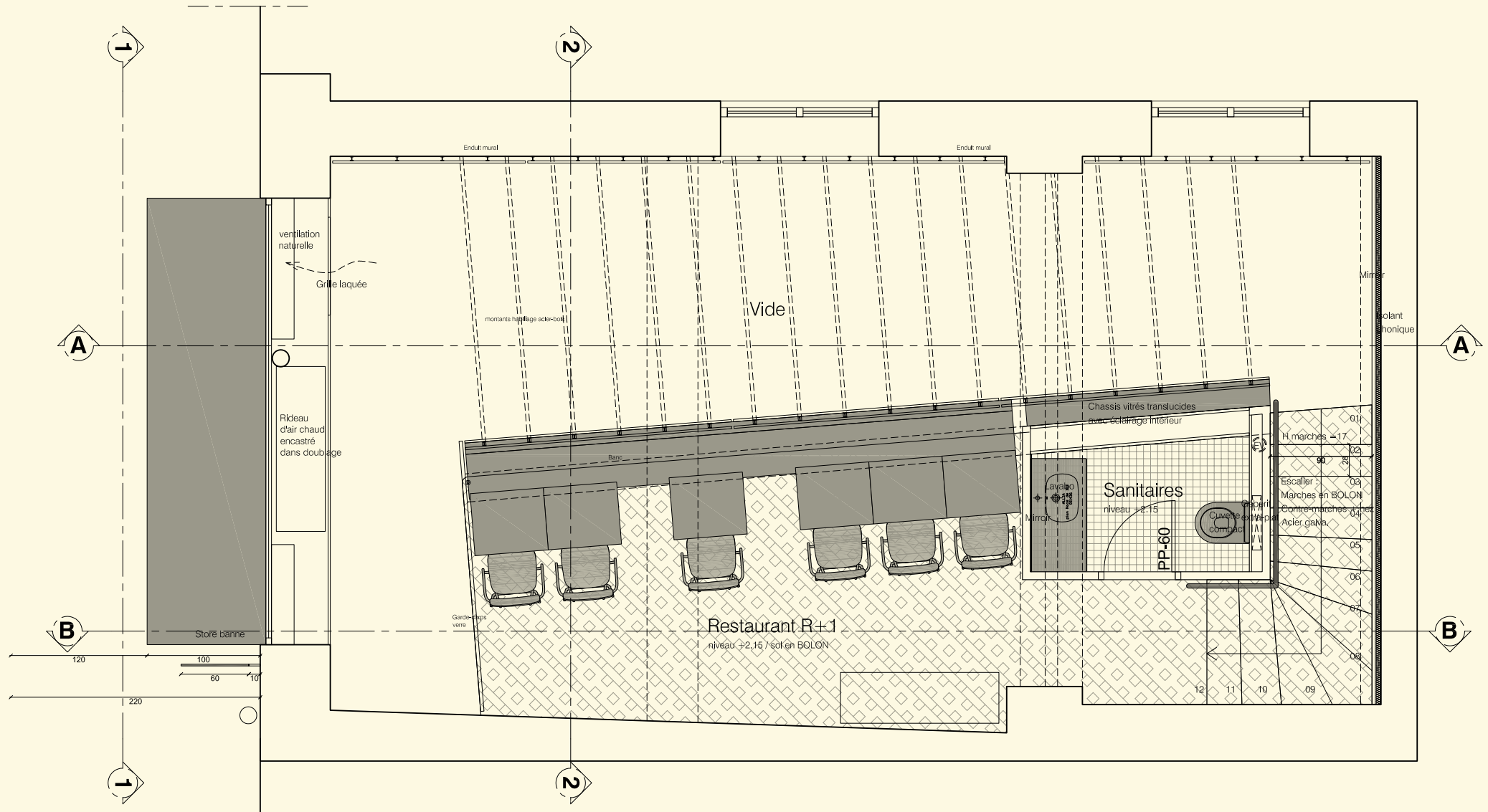




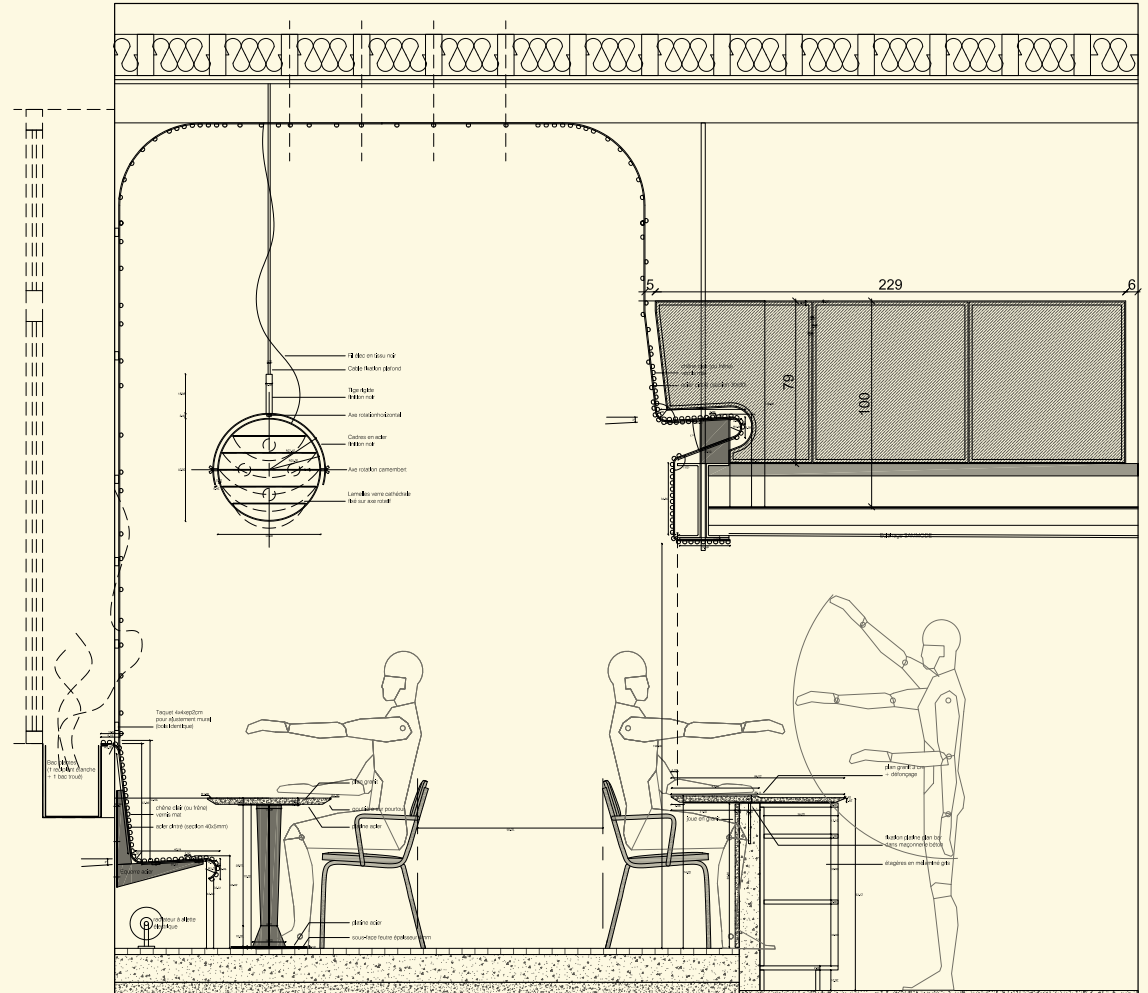
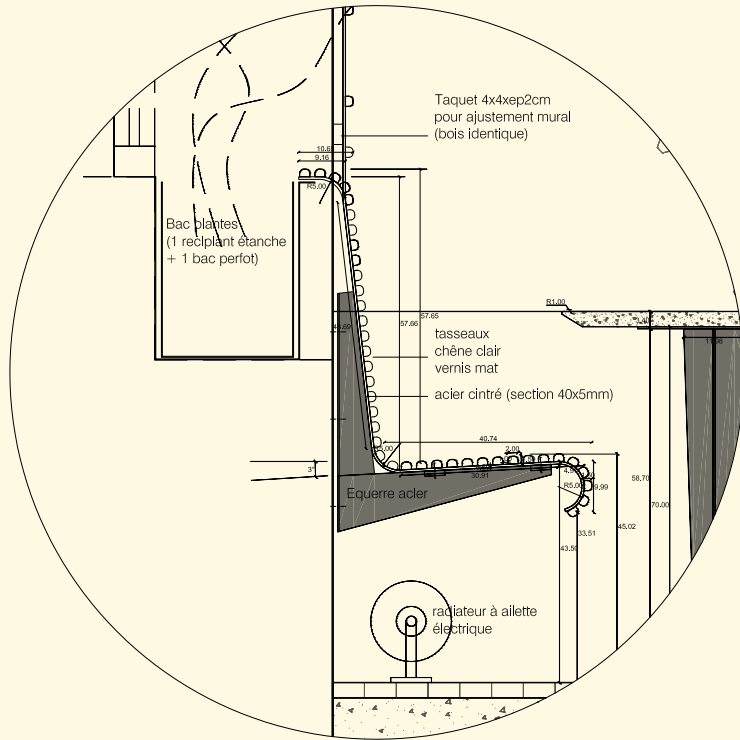




Plan du rez-de-chaussée



Plan de la mezzanine



Coupes et plans de détails de la mezzanine, du banc et du comptoir ouvrant de la cuisine.

Design graphique, identité visuelle

L'identité visuelle et le logotype du restaurant ont été confiés au graphiste Julien Lelièvre qui travaille en étroite collaboration avec Joseph Grappin. L'idée de départ a été de trouver un signe, une signature, qui soit une métaphore visuelle du projet architectural, tout en étant proche des notions de base du projet : le cocon, la rondeur, l'aspect floral et bucolique, la dimension sculpturale et décorative.

Il a donc été dessiné un lettrage qui sert soit en entier, soit avec sa lettrine en majesté : le D du Dessert sculpté. Le reste du travail a consisté à trouver des harmonies colorées et de matières pour les supports imprimés, à travers des choix de fabrication inhabituels pour ce type de commandes : papiers de création bicolores, dorure à chaud, coins arrondis & menus personnalisables par l'équipe du restaurant.



dessance

Desserts à l'assiette • 74 rue des archives 75003 paris • t. 01 42 77 23 62 • www.dessance.fr



ඩෙසැන්ස
Restaurant de desserts
74 rue des archives 75004 Paris
t. 01 42 36 58 79
www.dessance.fr





Joseph Grappin / Architecte intérieur^{CFAI}

t. +33 06 76 48 82 82

contact@josephgrappin.com

www.josephgrappin.com

Julien Lelièvre, Design graphique

t. +33 06 22 11 63 14 / +33 09 53 48 90 33

bonjour@julienlelievre.com

www.julienlelievre.com

/

Dessance

Philippe Baranes, créateur et réalisateur d'environnements culinaires, propriétaire de Dessance et Braisenville à Paris.

74 rue des Archives 75003 Paris

Tél. 01 42 77 23 62

Métro : Arts et Métiers, Rambuteau, Filles du Calvaire.

Parking : Temple, Beaubourg Horloge.

Joseph Grappin

Né en 1976, en Bourgogne. Il vit et travaille à Paris. En 1997, il est diplômé de l'ENSAAMA Olivier de Serres et en 1999 de l'école Boule en architecture intérieure.

Après ses études, il part travailler comme directeur artistique dans un centre culturel Franco-Nigérien et réalise des productions graphiques et des installations architecturales. Entre 2003 à 2012, il collabore avec plusieurs architectes tels que Karine Chartier et Thomas Corbasson, Patrick Rubin et Annie Le Bot, le groupe Plan 01 sur différents projets architecturaux d'envergure. Puis travaille successivement avec les designers Christophe Pillet et Philippe Starck sur des projets de boutiques, restaurants et maisons. Depuis la création de sa propre agence en 2006, il compte parmi ses références la librairie les Arpenteurs et son mobilier, de nombreux projets d'appartements privés et la boutique Karine Arabian à Paris.

Julien Lelièvre

Né à Rouen en 1979. Vit et travaille à Paris. Graphiste indépendant depuis 2004. BTS Communication visuelle à l'ÉSAA Duperré + DSAA Communication visuelle à l'ENSAAMA Olivier de Serres. Intègre en 2005 l'Atelier de création graphique et travaille sous la direction artistique de Pierre Bernard, principalement dans le domaine culturel & institutionnel (Centre Pompidou, CNC, Musée du Louvre, SPF, CG du 93... etc). En parallèle, il développe une activité de graphiste et photographe indépendant pour des projets de différentes envergures, seul ou à travers la formation de collectifs à géométrie variable (Le Club des chevreuils, le HSH Crew...). En 2009, il est titulaire d'une allocation de recherche du CNAP sur le thème «Art(s) d'autoroute(s)». En 2010, fort de ces expériences, il fonde son studio afin de mener ses propres recherches dans le domaine du graphisme, de l'édition et de la photographie.