

巴黎潮流趋势报告

Paris Report

Junin 2024

CONTENTS

- 项目 1: 英国餐厅 “Public House”
- 项目 2: “Le Chalet des Îles”餐厅

1. 英国餐厅 “Public House”

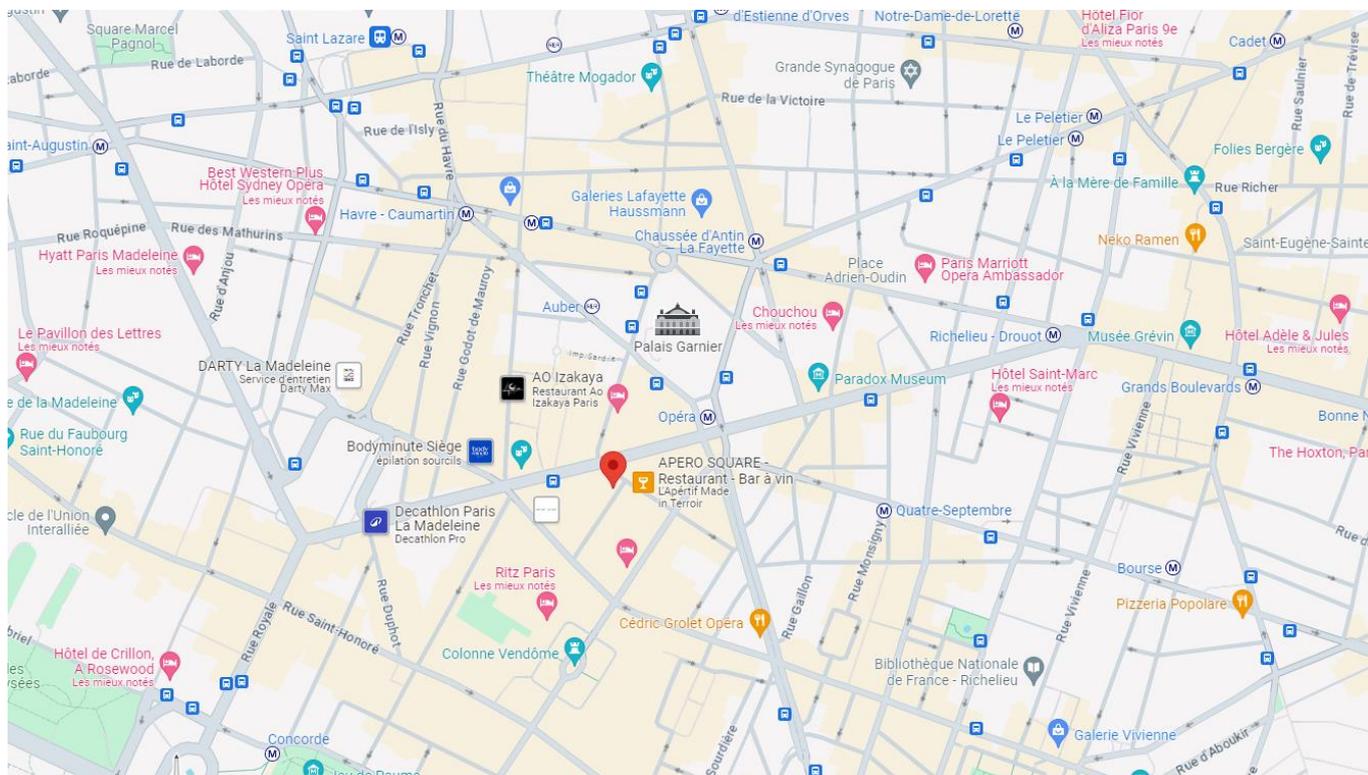
项目概况

2024年3月，英国餐厅“Public House”在游人如织的加尼耶歌剧院(Opera de Garnier)旁边开业。经营着猪脚餐厅(Au Pied de Cochon)和安吉丽娜餐厅(Angelina)等多家知名餐厅的伯特兰酒店(Bertrand Hospitality)，与被誉“馅饼之王”的英国年轻烹饪新星卡尔·弗兰克林(Calum Franklin)合作创业，室内设计由劳拉·冈萨雷斯(Laura Gonzalez)设计完成，以法式风格重新诠释了传统的英式酒吧。餐厅融合了英法两国的元素，比如法式小酒馆必备的藤椅和瓷砖、英国酒吧常见的皮革吧凳和木质装置以及格子呢格纹等，以她标志性的混搭风格创造出独特的世界观。餐厅共三层，拥有一个沐浴在自然光中的美丽冬季花园、私人包间和一个位于地下室的酒吧。餐厅外立面的镀金字体由巴黎招牌书写工作室“Enseignes Brillo”制作，更显庄重；木工工作室“Design Bois”则利用原餐厅的回收玻璃制作出木门，同样显得十分厚重。餐厅的菜单上除了著名的馅饼外，还提供酒吧风格的菜肴，并以法国特产为主。英国最有前途的厨师将在巴黎为您奉上屡获殊荣的美食。

项目细节

1. 品牌: 英国餐厅 “Public House”
2. 业务种类: 餐厅
3. 开业: 2024年3月
4. 地址: 21 rue Daunou, 75002 Paris France
5. 规模: 300个座位

地址图





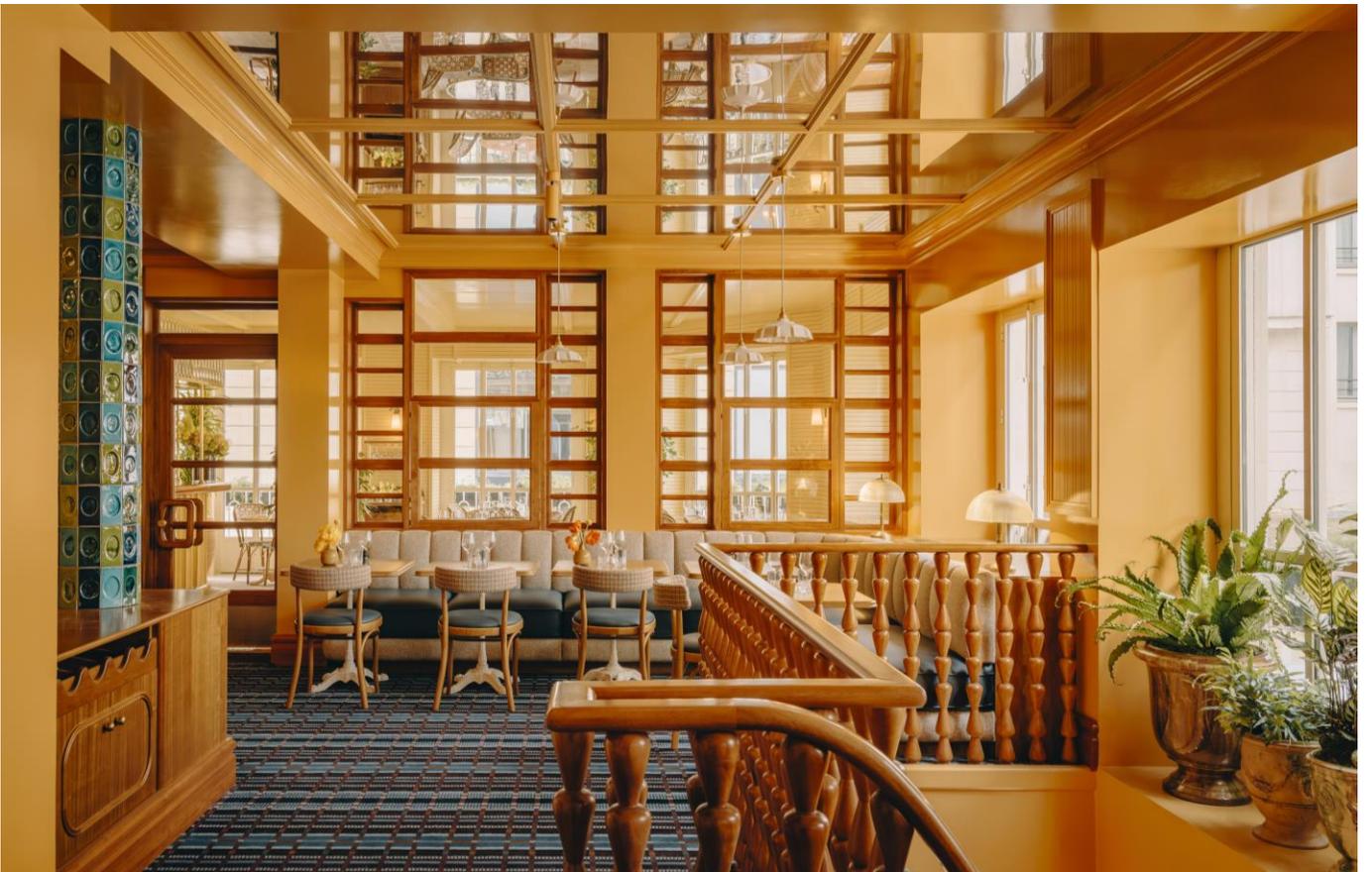
外立面



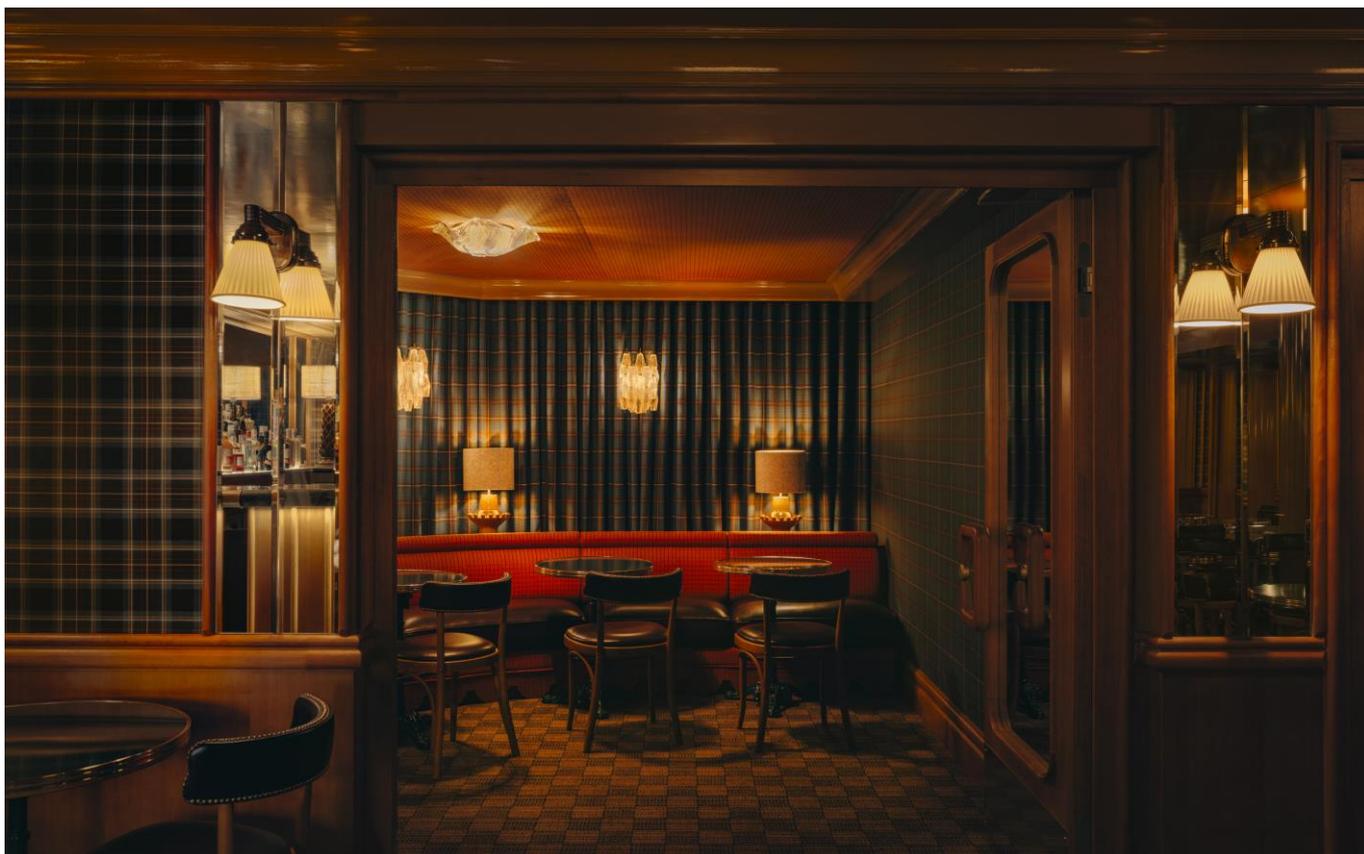
店内 1



店内 2



店内 3



店内 4



店内 5



食品 ©BenoîtLinéro

除食品外所有照片提供: ©JérômeGalland

2. “Le Chalet des Îles”餐厅

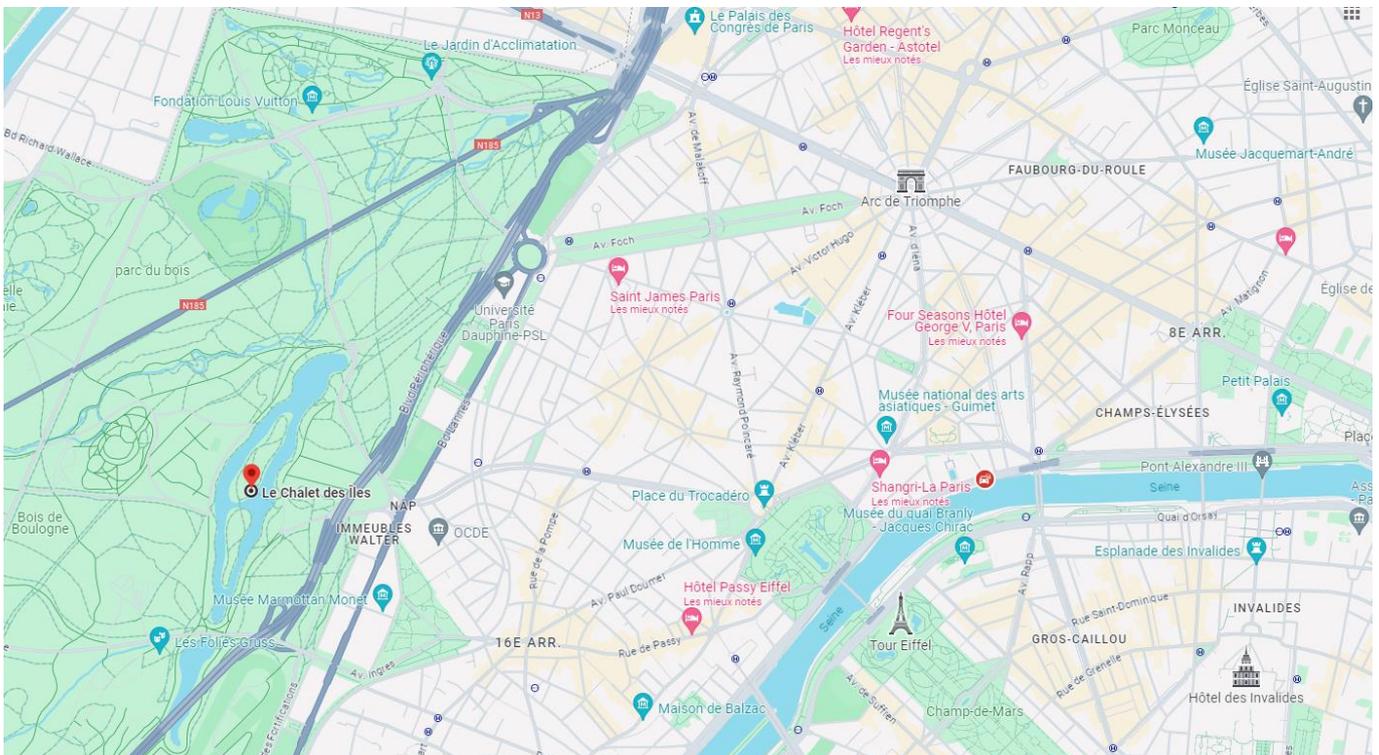
项目概况

2024年4月，位于布洛涅森林湖中小岛上的“Le Chalet des Îles”餐厅经过整修后重新开业。这里的历史可以追溯到拿破仑三世的妻子欧仁妮皇后从瑞士引进了一座木屋之时，当时的目的是创造一个迷人的自然环境，远离当时严格刻板的社会习俗。餐厅坐落在一座与世隔绝的宅邸中，需乘船才能到达。这家餐厅是巴黎最隐蔽的餐厅之一，如今已由建筑师尼古拉·莱斯内(Nicolas Laisné)重新打造，成为一颗璀璨的明珠。正立面楣饰和三角形屋顶瓦片让人想起1855年建造的原建筑。为了与历史相协调，同时尊重生态，可再生木材发挥了重要作用。室内装饰的构思也以自然为基础，木材与蓝绿色调的搭配让人联想到微风拂过湖面的宜人风景。镶边天花板下的壁炉和舒适的座椅让人倍感惬意，而在那两公顷的自然环境中新开辟的露台，则吸引了众多喜爱日光浴的巴黎人。这座历史悠久的城市绿洲以全新的装潢和美食菜肴的焕然一新，为追求宁静的人们提供了一个远离喧嚣的世外桃源。

项目细节

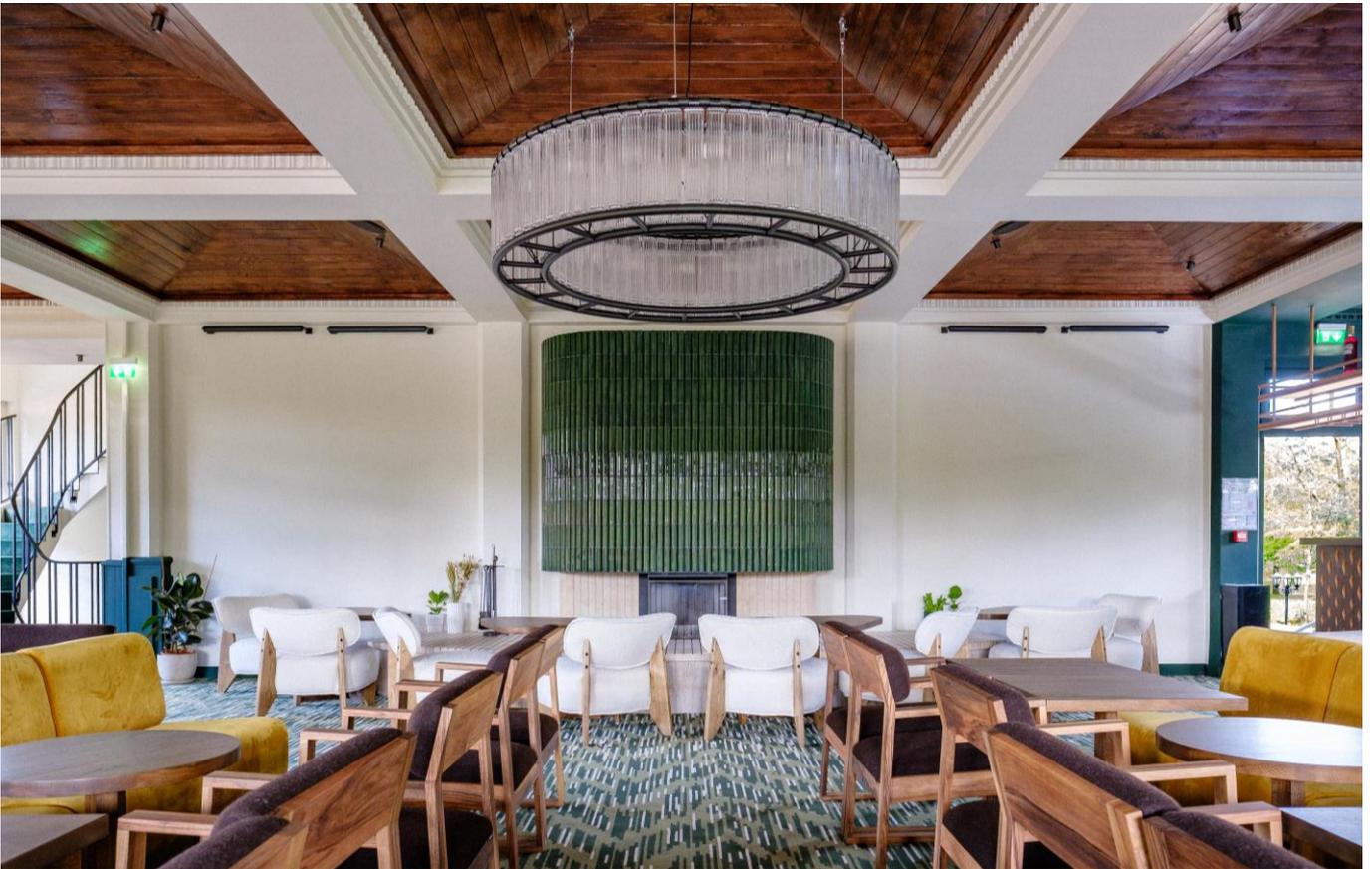
1. 品牌: “Le Chalet des Îles”餐厅
2. 业务种类: 餐厅、酒吧
3. 开业: 2024年4月
4. 地址: 14 Chemin de ceinture du Lac inférieure, 75016 Paris France
5. 建筑设计: 尼古拉·莱斯内(Nicolas Laisné)

地址图





外立面



店内 1



店内 2



テラス

照片提供: ©Julien de Gasquet