

yam'Tcha

Fleur Coudurier
Dominique Averland / James Tincl
Diplôme 2016

«Homard au bouillon de piment, sauce xo.»
Ce plat est un métissage entre occident et extrême orient. Il est caractéristique du yam'Tcha.

Le yam'Tcha est à la fois un restaurant, une boutique, mais pas seulement. Aux yeux du couple propriétaire formé par Adeline Grattard et Chi Wah Chan, comme à ceux des clients, yam'Tcha est un esprit, une philosophie. L'univers façonné par ces deux personnalités s'applique aujourd'hui aux deux entités. D'un côté le restaurant yam'Tcha dont la Chef Adeline Grattard détient une étoile au guide Michelin.

De l'autre la boutique yam'Tcha propose une restauration légère sur place ou à emporter de baos (brioche de riz fourrée) ainsi que la consommation de thé sous la responsabilité de Chi Wah Chan. Situés dans le 1er arrondissement de Paris, ils sont distants l'un de l'autre. L'enjeu du projet consiste à renforcer le lien entre les différents segments de leur activité en les réunissant en un programme mixte au sein d'un même lieu, situé dans le 3ème arrondissement de Paris. Le projet s'inscrit dans une démarche de création identitaire pour yam'Tcha, afin d'offrir aux clients une expérience globale et maîtrisée de l'espace à l'assiette.

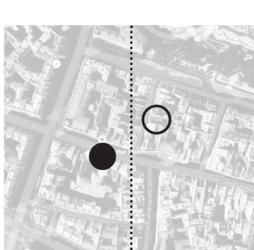
AUJOURD'HUI 1 esprit, deux espaces

yam'Tcha

121 rue Saint-Honoré 75001
mardi samedi / 12.00 h - 22.30h



Adeline Grattard Chef

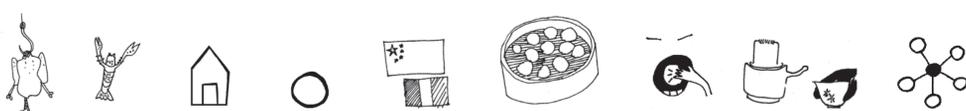


boutique yam'Tcha

4 rue Sauval, 75001
mercredi samedi / 11.30h - 22.00h



Chi Wah Chan Sommelier du thé



LE PROJET

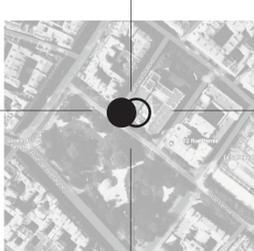


1 identité

1 espace

yam'Tcha

12 rue Perrée, 75003
mardi samedi / 11.30h - 22.00h
service continu



3 typologies

3 ambiances



choix
proposer une expérience plurielle en fonction des envies, des humeurs et des faims

visibilité
augmenter la visibilité des différents segments de restauration par leur réunion / inciter le client à l'expérience / fidéliser

expérience
proposer une immersion dans l'univers yam'Tcha, de l'assiette à l'espace

flexibilité
/ horaire / favorise le personnel volant et donc l'apprentissage des différents savoir faire lié à yam'Tcha / permet de mutualiser les espaces servants, locaux technique, laboratoire, stock

LE QUARTIER

Localisation :
Quartier des Enfants Rouges
12 rue Perrée / 2 rue Gabriel Vicaire
75003 Paris, France

Population :
Jeune et dynamique (AM 38ans)
Internationale (27% étrangers)

Dynamique du quartier :
Commerciale, culturelle, événementielle

Offres liées au domaine culinaire:
Restaurants, bar, cafés, commerces (rue de Bretagne), Marché des Enfants Rouges
Événements: street food temple, le banquet des 5000...
Associations: « la Ruche qui dit oui » (Gaité Lyrique)



restauration à emporter



salon de thé / coffee shop



cuisine asiatique

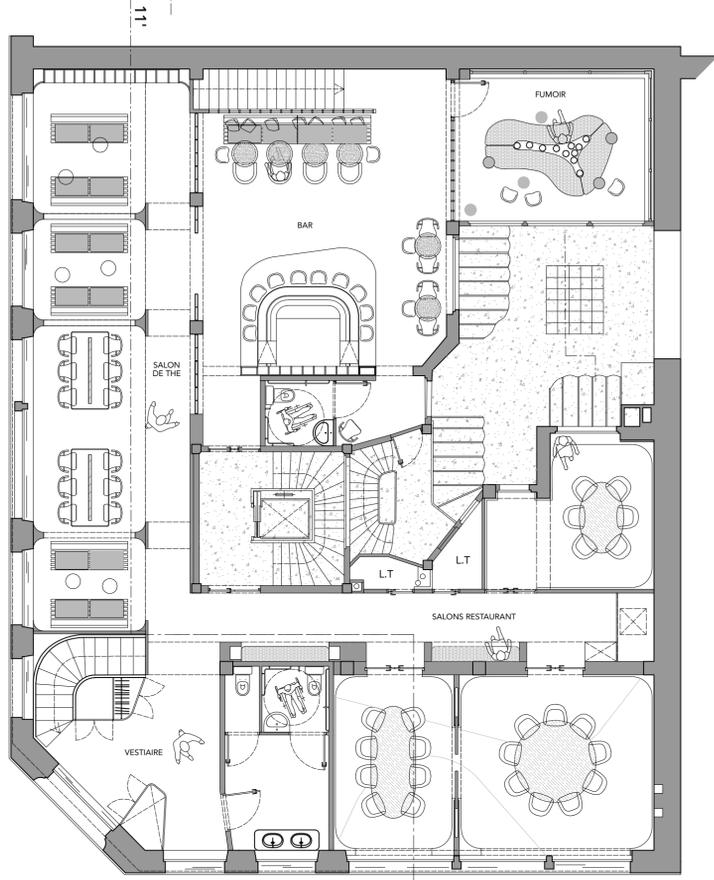


restaurant gastronomique

Plan de situation, échelle 1/1000

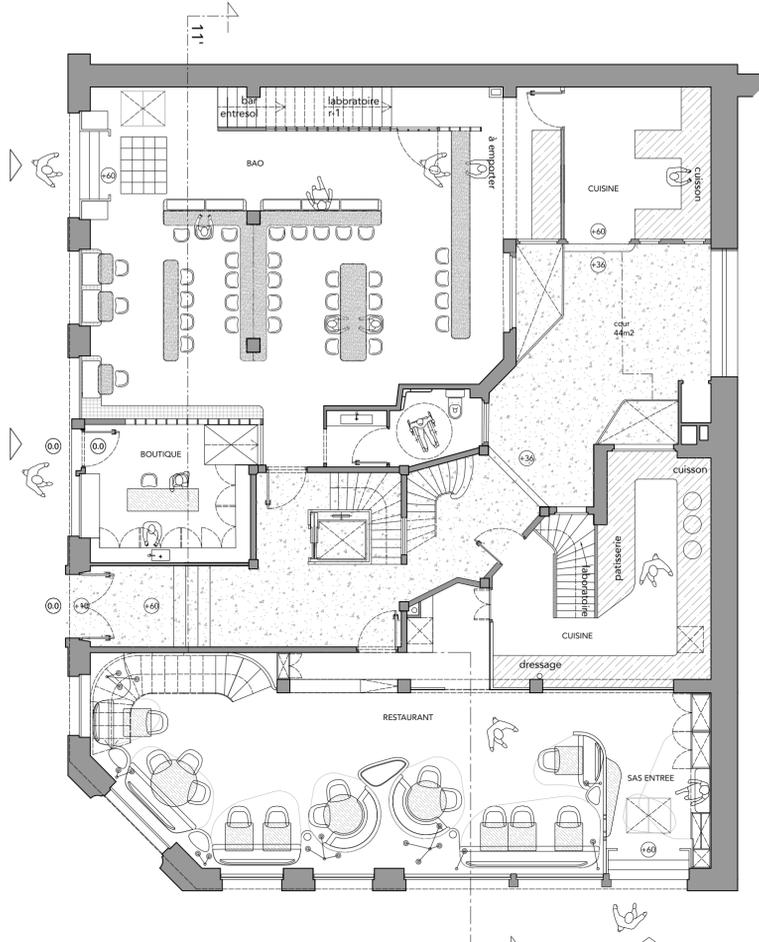


- Square du Temple
- Mairie du 3^e
- Maison des Associations du 3^e
- Carreau du Temple
- ESAAD
- Douane de Paris
- Bibliothèque Marguerite Audoux
- Bibliothèque Temple
- cafés, restaurants
- transports (velib, bus, auto)lib



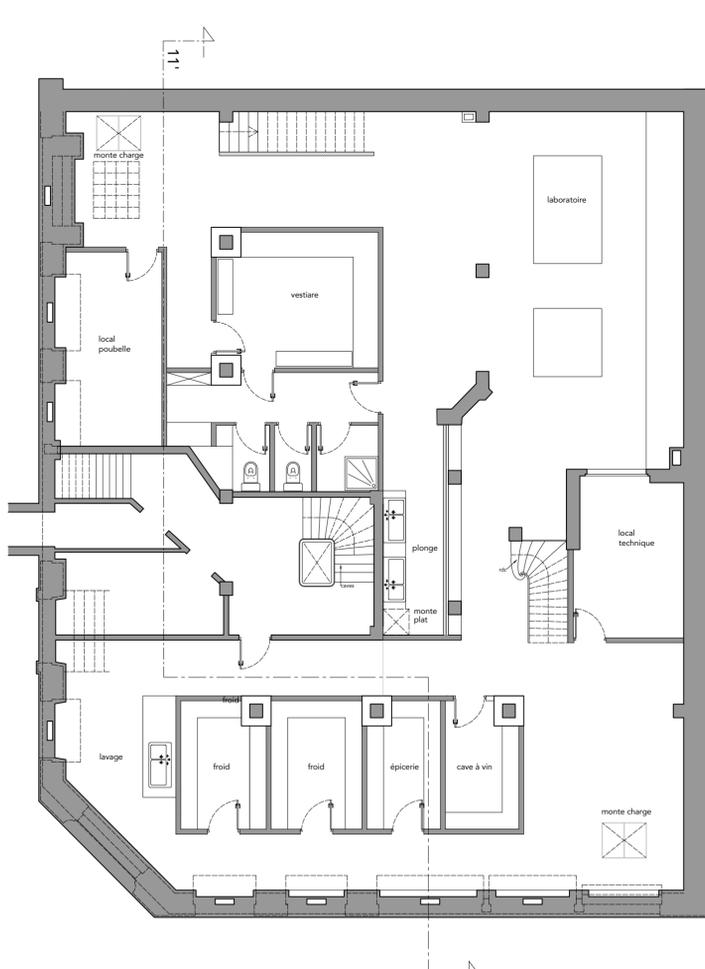
plan de l'entresol, échelle 1/100

bar/salon de thé
fumoir
salons privés



plan du RDC, échelle 1/100

comptoir du bao, accès rue Gabriel Vicairé
boutique de thé
restaurant cuisine d'auteur, accès rue Pérrée



plan du sous-sol, (esquisse) échelle 1/100

laboratoire
épicerie
chambre froide
cave à vin
plonge
vestiaire
locaux techniques