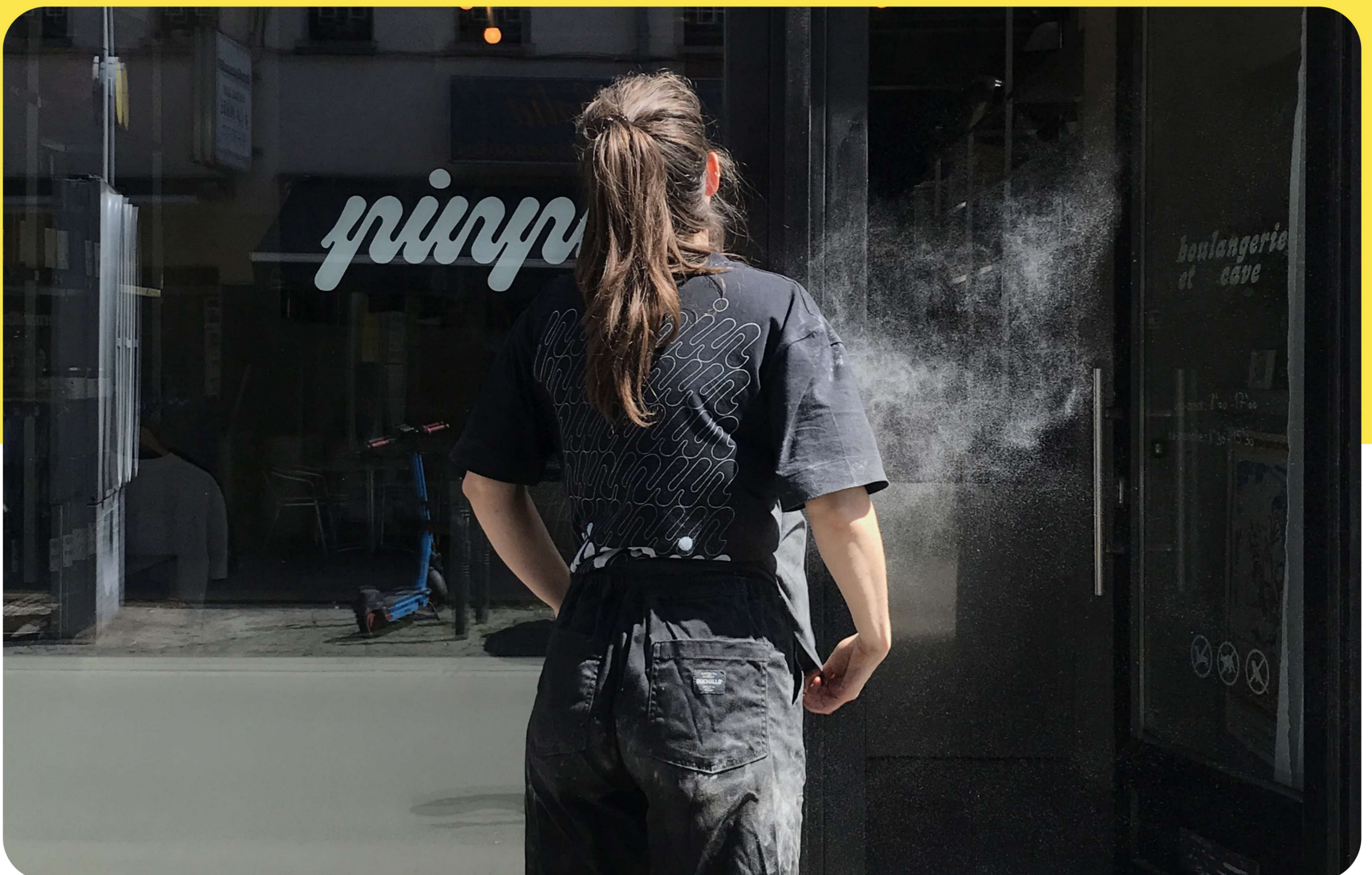


PINPIN



Boulangerie artisanale couplée d'une cave de boissons fermentées en tous genres, Pinpin sélectionne scrupuleusement ses ingrédients et façonne tous ses produits sous vos yeux, à l'atelier.

QUEL TYPE DE COMMERCE SOUHAITIEZ-VOUS OUVRIR ?

Une boulangerie artisanale, durable et accessible à tous couplée d'une cave de boissons fermentées.

POURQUOI TRAVAILLER AVEC UN ARCHITECTE ?

Nous avons élaboré notre lieu avec mon partenaire en faisant évoluer le concept en fonction des besoins pratiques nécessaire à la boulangerie, la vente et l'espace client.

COMMENT L'ARCHITECTURE / LE DESIGN REFLÈTE-T-IL CE QUE VOUS AVEZ À OFFRIR ?

Nous avons choisi des matériaux de récupération pour créer un design brut et minimaliste pour la boulangerie : les produits sont mis en avant et le zéro déchet au coeur de notre projet.

QUELLES ÉTAIENT LES DEMANDES DU COMMERÇANT AINSI QUE LES CONTRAINTES ?

La petite taille de la boutique ainsi que l'intégration de l'escalier en tant qu'espace utile ont constitué les contraintes majeures. Nous avons aussi veillé à l'accessibilité du lieu.

COMMENT AVEZ-VOUS ADAPTÉ LE CONCEPT OU VOTRE CRÉATION AUX DEMANDES DU COMMERÇANT ?

Les meubles ont été créés sur mesure pour s'adapter aux marches. Offrant le maximum d'espace de rangement ainsi qu'un contre comptoir pour optimiser la surface de travail sans couper l'espace.



By Manon pinchart & Alexis Boisseau
Rue blaes 152, 1000 Bruxelles
@pinpin.bxl

