

TATAR



Restaurant semi-gastronomique proposant une cuisine principalement basée sur le cru accompagné de cocktails signatures.

QUEL TYPE DE COMMERCE SOUHAITIEZ-VOUS OUVRIR ?

Un restaurant.

POURQUOI TRAVAILLER AVEC UN ARCHITECTE ?

Je voulais un endroit intime et chaleureux afin que le client s'y sente bien.

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

Une cuisine brut dans un local utilisant des matériaux brut également (brique, bois, inox, et mortex).

QUELLES ÉTAIENT LES DEMANDES DU COMMERÇANT AINSI QUE LES CONTRAINTES ?

Faire ressortir le côté brut du restaurant et construire un bar central. Il fallait également jouer sur les peintures et miroirs pour agrandir l'espace au maximum. Tout en restant à l'intérieur d'un budget restreint.

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

En « chinant » à droite et à gauche afin de trouver des matériaux qui rentraient dans son budget. S'en est suivi une étroite collaboration entre Tatar, l'architecte et l'entrepreneur.



By Daphné Meeus
155 Rue de l'Aqueduc 1050 Ixelles
[@tatar.restaurant](https://www.tatar.restaurant)

