

Big in Japan: le bar



Photo: Dominique Lafond

en sorte que les employés se trouvent uniquement derrière le bar. Dans les anciens casse-croûte, on voyait ça souvent. Les serveuses étaient constamment derrière leur comptoir, et j'ai voulu reproduire le tout, mais dans un contexte un peu plus moderne. Ce bar central qui relie tout le monde amène une certaine communication. On a conçu un vide à travers les gens, dans lequel les serveurs se déplacent, ce qui crée à la fois une proximité et un éloignement avec les autres. Sans avoir la proximité physique, il y a une proximité visuelle, peu importe la place que le client occupe. La proximité visuelle est vraiment ce qui m'intéressait au départ dans ce concept.



Photo: Dominique Lafond

également notre idée de base pour l'ensemble de l'endroit : un bar sans prétention.



Photo: Dominique Lafond

C'est un peu le même principe au Big in Japan Bar, d'où les murs en rideaux de couleurs très neutres. L'idée était d'effacer tout ce qui est décoratif pour faire en sorte qu'autant les clients que les employés ressortent et fassent le décor.

André Nguyen, propriétaire du populaire restaurant Big in Japan à Montréal, a ouvert un bar du même nom, en décembre dernier. Bruno Braën, designer et coconcepteur du Big in Japan Bar, en parle.

La disposition des places est ce qui frappe le plus en entrant au Big in Japan Bar. Quel en était le concept?

BB : En fait, l'idée est un peu simple. On a voulu enlever l'aspect de se faire servir aux tables en faisant

L'entrée du bar est très effacée de l'extérieur. Était-ce l'effet recherché?

BB : À la base, on voulait une porte plus attrayante et plus travaillée. Faute de budget, l'on a dû ne mettre qu'un logo dans le hublot. Tout compte fait, être positionnés à côté de Patati Patata, au coin de Rachel, ça donne déjà une bonne adresse. Avec ça en tête, j'ai trouvé qu'il n'était pas nécessaire d'investir dans une porte pour essayer de la rendre plus clinquante. De plus, on recherche une certaine clientèle, qui nous connaît déjà ou qui a entendu parler de nous. La porte renforce

L'éclairage est également l'une des choses qu'on remarque par sa quantité...

BB : La particularité, c'est qu'il y a la capacité de mettre 350 bougies dans des trous tout le long du bar, recouverts par des plaques de métal lorsqu'inutilisés. C'est le seul éclairage outre une rangée de lumières éclairant des bouteilles suspendues. C'est un peu une référence à ce que les Japonais faisaient à l'époque, alors qu'il n'y avait pas d'électricité. Les murs étaient neutres pour que les objets qu'ils exposaient à la vue de leurs invités ressortent des murs à la lueur des bougies.



Tweets Mixeur

Un nouveau bistro nordique à Québec
<http://t.co/EbU3BPPO> Voir le Tweet,
Il y a 1 heure

Haro sur le « sans gluten » <http://t.co/eRRXPvAK> Voir le Tweet,
Il y a 3 heures

Fil RSS Twitter Facebook

MIXEUR on Facebook
Like

2,462 people like MIXEUR.

Andrés	Genevieve	Pedro	Abocados
Cool	Germaine	Solmaz	Vinciane

Facebook social plugin