



JOURNAL DES PALACES

NEWS • CAREERS

10/03/2025 - <https://urls.fr/n-YtHb>



L'ARCHITECTURE AU SERVICE DE L'EXPÉRIENCE CULINAIRE : UN ÉLÉMENT CLÉ DE LA HAUTE GASTRONOMIE FRANÇAISE (France)

À l'heure où le Guide Michelin prépare l'annonce de ses nouvelles étoiles (cérémonie prévue à Metz dans le Grand Est le 31/03/2025), l'architecture des grands restaurants gastronomiques se révèle être un acteur incontournable de l'expérience sensorielle et culinaire des ces hauts-lieux de la gastronomie française.

Catégorie : [Europe](#) - [France](#) - [Gastronomie](#) - [Produits et Fournisseurs](#) - [Gastronomie](#) - [Fournisseurs](#)

Ceci est un communiqué de presse sélectionné par notre comité éditorial et mis en ligne gratuitement le 10-03-2025



*Jean-Philippe Thomas et le chef du restaurant Arbane, Philippe Mille
Crédit photo © Thomas Architectes*

Elle ne se limite pas à bâtir des bâtiments parfaitement pensés pour des lieux de vie et de gastronomie. Elle incarne une philosophie, une quête de sens et d'émotions. Elle est souvent le reflet de la personnalité du Chef et de la rencontre avec son architecte...

L'Architecture, véritable dialogue avec la gastronomie

Loin d'être un simple cadre, l'architecture dans la haute gastronomie se veut équilibre subtil entre esthétique, confort et sensorialité. C'est dans cette vision que s'inscrit Jean-Philippe Thomas, architecte passionné, où chaque collaboration avec des Chefs étoilés, raconte une histoire singulière pensée pour ceux qui la vivront.

Lorsque l'architecture dialogue avec l'art de vivre et les besoins des clients, elle donne naissance à des expériences uniques où chaque détail – du choix des matériaux à l'agencement des espaces – devient

un écrin pour sublimer le moment.

3 chefs, 3 rencontres, 3 concepts

Restaurant RACINE

Chef : Kazuyuki Tanaka - 2 étoiles Michelin

Architecte : Jean-Philippe THOMAS / Atelier Thomas Architectes

Concept : Une cuisine franco-japonaise et une architecture esthétique, discrète et intime

Situé à Reims, à deux pas de la Cathédrale, le restaurant 2 Étoiles RACINE est porté par le chef Étoilé Kazuyuki Tanaka. C'est un homme discret, curieux de tout. RACINE, c'est une cuisine inventive entre France et Japon, avec la volonté de provoquer les papilles de ses clients pour que chaque ingrédient imprègne leur souvenir : c'est ce que Kazuyuki nomme « la cuisine-mémoire ». La conception Architecturale s'est nourrie de ces attendus. L'idée étant de proposer un lieu discret et intime. Les matériaux participent à cette sensation délicieuse de la juste temporalité à accorder à l'expérience du repas partagé.

Le chef y voit également une référence à tous ces vignerons, dont les racines de leurs plants produisent leurs vins désirés.

Restaurant ARBANE

Chef : Philippe Mille

Architecte : Jean-Philippe THOMAS / Atelier Thomas Architectes

Concept : Une mise en scène architecturale du repas

Philippe Mille a quitté le Domaine Les Crayères où il officiait depuis de nombreuses années avec 2 étoiles Michelin pour créer son propre restaurant baptisé ARBANE, nom d'un cépage rarement utilisé en Champagne.

Philippe a passé beaucoup de temps avec son architecte au bord d'une table à se questionner sur ce qu'est "le temps du repas". Cette durée qui permet de bien faire les choses, en prenant le temps de se poser. Cet entre-deux, où le goût se mêle doucement aux odeurs et aux lumières du lieu. Pour Arbane, le concept a été poussé plus loin encore.

Plans après plans, a émergé la volonté d'une expérience du déplacement ; un ADN qui serait celui d'un parcours imaginé comme une succession de souplesses, où le corps dès la grille franchie, évoluerait entre les courbes, tantôt rugueuses, lisses, végétales, minérales ou silvestres des parois et des sols.

Restaurant Le Grand Cerf

Chef : Dominique Giraudeau - 1 étoile Michelin

Architecte : Jean-Philippe THOMAS / Atelier Thomas Architectes

Concept : Vues et effets de perspectives

La réécriture de cette institution fut une opportunité pour Jean-Philippe Thomas de proposer une expérience Architecturale totalement nouvelle. Ce lieu emblématique est une gourmandise.

La richesse de la cuisine devait lui porter à une réflexion subtile qui débuta sur la façade principale. Respectant l'existant, une structure « filtre » permet de distiller les vues sur le hall. Ce dernier s'ouvre sur une immense cave à vin en lien avec une volumétrie en bois dont la finalité est de retrouver une volumétrie proche de l'échelle domestique. L'ADN du lieu est basé avant tout sur le parcours du visiteur : les vues, les effets de perspectives, l'odeur du bois, le rapport au jardin, les éclairages savants.

Tout procède de l'expérience et du temps du repas.

Jean-Philippe Thomas, l'architecte des grands chefs

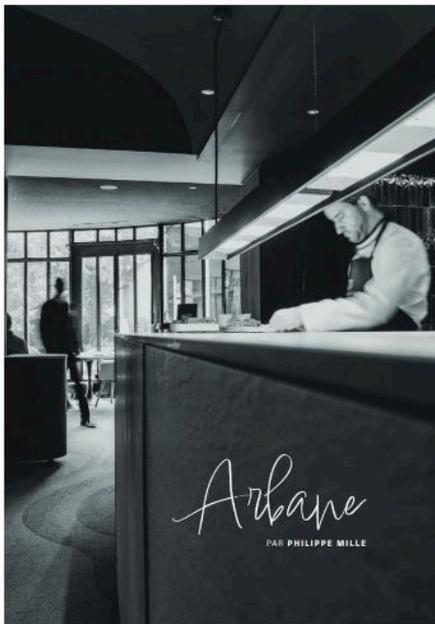
Avec plus de 25 ans d'expérience, Jean-Philippe Thomas est devenu une référence incontournable dans la conception de lieux d'exception dédiés à la gastronomie et à l'art de recevoir. Son approche repose sur une intégration harmonieuse de l'environnement, une inspiration profondément ancrée dans le design scandinave, et l'utilisation de matériaux pérennes comme le bois, le verre et le béton.

"L'architecture est bien plus qu'une simple construction : c'est un langage qui tisse des liens entre le bâti et l'humain, entre l'esprit du lieu et l'avenir qu'on souhaite lui offrir. Je m'applique au mieux à marquer cette sensibilité avec les Chefs qui m'apportent leur confiance" Jean-Philippe Thomas, Architecte.



*Jean-Philippe Thomas et le chef du restaurant Racine (Kazuyuki Tanaka, 2 étoiles Michelin)
Crédit photo © Thomas Architectes*

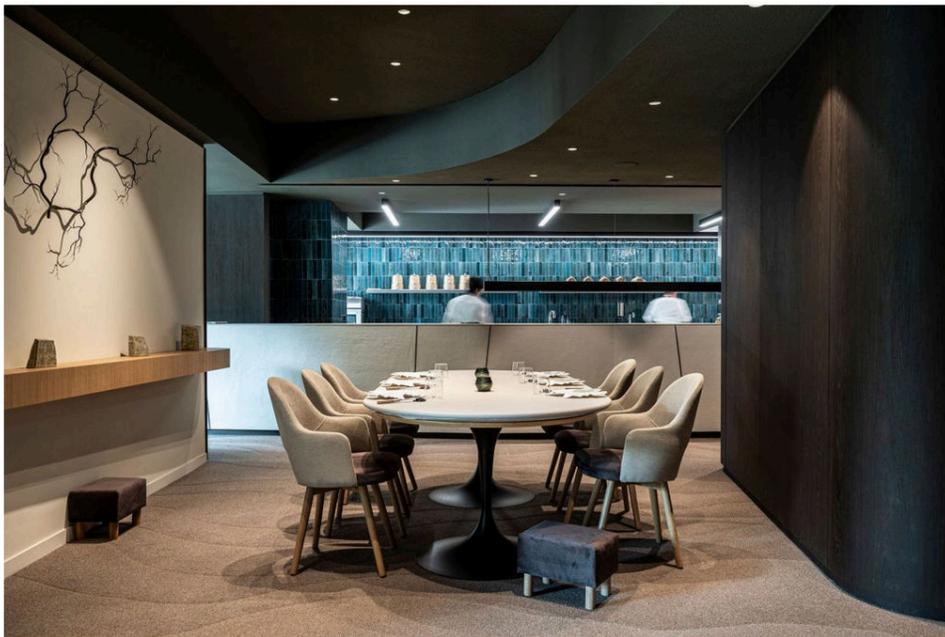
CRÉDIT PHOTO © THOMAS ARCHITECTES

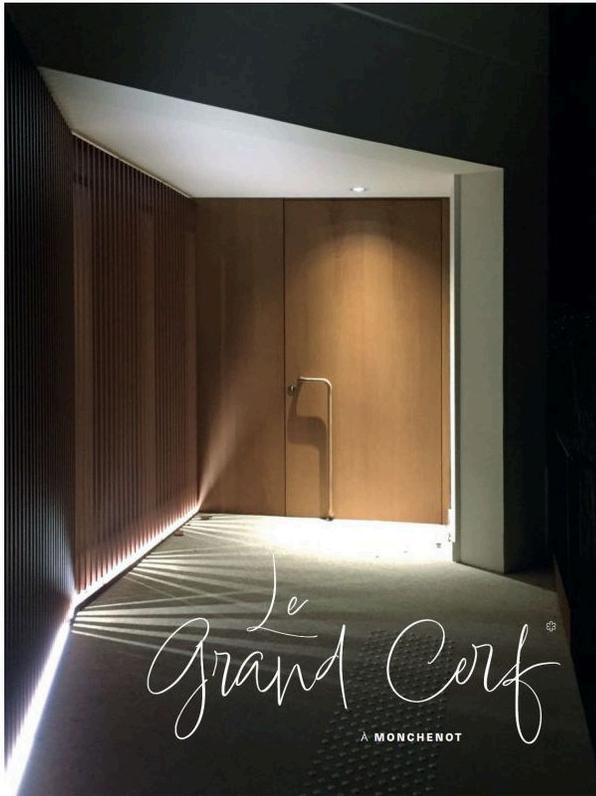


*Restaurant Arbane - Une mise en scène architecturale du repas
Crédit photo © Thomas Architectes*



*Restaurant RACINE - Une cuisine franco-japonaise et une architecture esthétique, discrète et intime
Crédit photo © Thomas Architectes*





*Restaurant Le Grand Cerf - Vues et effets de perspectives
Crédit photo © Thomas Architectes*