

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/actualite/jean-philippe-thomas-penser-le-restaurant-comm-e-une-oeuvre-d-emotion#>

## Jean-Philippe Thomas : penser le restaurant comme une œuvre d'émotion

Diplômé de l'École d'architecture de Nancy, Jean-Philippe Thomas a très tôt élargi ses horizons à travers un compagnonnage architectural depuis le Nord de l'Europe (Finlande, Norvège, Danemark...) jusqu'au Japon. Installé à Reims depuis plus de vingt ans, il a collaboré avec des chefs étoilés tels que Philippe Mille (Arbane) ou encore Kazuyuki Tanaka (Racine).

Publié le 12 juin 2025 à 12:00



**Comment conçoit-on un restaurant en 2025, à l'heure où l'expérience client prend le pas sur le simple repas ?**

En 2025, le restaurant n'est plus simplement un lieu où l'on mange. Il doit offrir une expérience globale. Que ce soit en gastronomie ou en brasserie, l'objectif est de créer un instant suspendu, un moment hors du quotidien. Chaque détail doit être pensé pour une synergie parfaite entre le lieu, l'assiette, le service et l'équipe.

**Quelles sont aujourd'hui les attentes majeures des chefs et des clients en matière d'architecture gastronomique ?**

Elles sont multiples et spécifiques à chaque chef. Chaque restaurant doit refléter une identité singulière, correspondant précisément à l'esprit du chef. L'architecture doit exprimer cette dualité, créer un lieu unique, personnel et harmonieux.

**Par quoi commence votre réflexion lorsque vous travaillez avec un chef ?**

Ma réflexion commence toujours par l'esprit du lieu. Qu'il s'agisse d'une extension ou d'une réhabilitation profonde, le lieu conditionne notre approche. Écoute attentive des volontés singulières du chef, dialogue constant, échanges permanents sont essentiels pour analyser, transcender et parfois même tempérer la créativité afin de parvenir à une harmonie parfaite.

### **Comment l'espace peut-il accompagner ou sublimer le geste culinaire ?**

L'architecture ne doit jamais dominer l'expérience culinaire, elle doit la sublimer. Il s'agit de créer un écrin, en valorisant les gestes culinaires à travers une combinaison subtile de matériaux, de lumière, et même d'odeurs. La séquence d'entrée est capitale : elle représente ce moment précis où le client commence à ressentir les intentions du lieu, une transition entre l'extérieur et l'intérieur.

### **Quelles erreurs sont encore trop souvent commises dans la conception de restaurants ?**

Il ne s'agit pas forcément d'erreurs, mais de points de vigilance importants : qualité de la lumière, acoustique, mobilier adapté et confortable, rapport à la cuisine, fonctionnalité indispensable au bon déroulement du service. La forme ne doit jamais dominer l'usage pratique.

### **Le bien-être, le silence, le végétal... sont devenus incontournables : comment les intégrer sans caricature ?**

Je ne cherche pas à forcer l'intégration du végétal dans les projets. Dans un environnement naturellement verdoyant, il est inutile d'en ajouter artificiellement. En contexte urbain, il ne faut pas tomber dans l'excès : privilégier plutôt les matériaux organiques pour créer une atmosphère subtilement naturelle.

**En quoi l'architecture peut-elle contribuer à fidéliser une clientèle au restaurant ?**

L'architecture, c'est une promesse d'expérience. Quand le lieu, l'assiette et le service fonctionnent en équilibre parfait, le client ressent une émotion forte qui lui donne envie de revenir.

**Que conseillerez-vous à un jeune chef qui souhaite imaginer son tout premier restaurant aujourd'hui ?**

Je lui conseillerais de faire confiance au concepteur en privilégiant une écoute mutuelle. Un restaurant réussi ne dépend pas uniquement de l'architecture : c'est un projet global intégrant design, mobilier, arts de la table... Choisir un architecte dont la sensibilité correspond précisément à sa vision est essentiel pour parvenir à un résultat cohérent et harmonieux.

**En quoi l'architecture peut-elle contribuer à fidéliser une clientèle au restaurant ?**

L'architecture, c'est une promesse d'expérience. Quand le lieu, l'assiette et le service fonctionnent en équilibre parfait, le client ressent une émotion forte qui lui donne envie de revenir.

**Que conseillerez-vous à un jeune chef qui souhaite imaginer son tout premier restaurant aujourd'hui ?**

Je lui conseillerais de faire confiance au concepteur en privilégiant une écoute mutuelle. Un restaurant réussi ne dépend pas uniquement de l'architecture : c'est un projet global intégrant design, mobilier, arts de la table... Choisir un architecte dont la sensibilité correspond précisément à sa vision est essentiel pour parvenir à un résultat cohérent et harmonieux.

