



THOMAS
ARCHITECTES



Art de vivre

& ARCHITECTURE

DOSSIER DE PRESSE



Sommaire

P 3	INTRODUCTION L'ARCHITECTURE AU SERVICE DE L'ART DE VIVRE, UNE RELATION INDISSOCIABLE
P 4	DES EXPÉRIENCES À VIVRE
P 6	RESTAURANT RACINE**
P 10	RESTAURANT ARBANE
P 14	RESTAURANT LE GRAND CERF*
P 18	CHAMPAGNE LA CLOSERIE
P 20	PHILOSOPHIE ARCHITECTURALE ENTRE SCANDINAVIE, DURABILITÉ ET BIEN-ÊTRE
P 22	FOCUS L'ART DE VIVRE ET LA GASTRONOMIE
P 24	MÉTHODOLOGIE ET COLLABORATIONS CRÉER DES LIEUX D'EXCEPTION
P 24	PERSPECTIVES VISION POUR L'AVENIR
P 26	CONTACT PRESSE

L'ARCHITECTURE AU SERVICE DE L'ART DE VIVRE, UNE RELATION INDISSOCIABLE

L'architecture incarne une philosophie, une quête de sens et d'émotions. Lorsqu'elle 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 l'instant.

Dans cette quête d'harmonie, le lieu, le chef et l'architecte s'unissent pour raconter une histoire singulière, mais avant tout pensée pour ceux qui la vivront.

Le lieu, témoin de mémoires et de potentialités, offre son cadre vivant. Le chef, artiste des saveurs, compose une partition culinaire inspirée du terroir et des saisons.

L'architecte, enfin, agit tel un chef d'orchestre, organisant ces éléments pour donner vie à un espace qui transcende les sens, inspire et émerveille les visiteurs.

Au cœur de cette démarche, l'humain occupe une place centrale.

Chaque projet est conçu comme une expérience immersive : un équilibre subtil entre esthétique, confort et sensorialité. Jean-Philippe Thomas, architecte passionné par le design scandinave et le respect de la nature, incarne cette vision et ambition.

Avec des matériaux de prédilection (comme le bois, le verre, le béton...), il imagine des lieux de vie où lumière naturelle, lignes épurées et intégration au paysage créent une harmonie parfaite entre l'Homme et son environnement. Chaque projet devient ainsi un hommage à la beauté du moment vécu, mêlant créativité, bien-être et engagement durable.

Qu'il s'agisse d'un restaurant étoilé, d'un espace de vie ou du lieu d'accueil du public, chaque réalisation est pensée comme une expérience globale. Elle raconte une histoire où les visiteurs, qu'ils soient convives d'un moment ou habitués du lieu, deviennent les acteurs principaux. L'architecture se met alors au service du bien-être, des émotions et de la mémoire.

Quand l'architecture dépasse sa fonction et devient expérience...

Explorez cette alchimie entre un lieu, son chef et son architecte qui créent des espaces conçus pour être pleinement intégrés à l'expérience culinaire.

Avec plus de 25 années d'expérience, l'Atelier Jean-Philippe Thomas Architectes est devenu une référence pour la création de lieux d'hospitality, de restaurants gastronomiques, et d'espaces de vie.



DES EXPÉRIENCES À VIVRE

Jean-Philippe Thomas est l'architecte des instants inoubliables, des lieux où l'expérience se mêle à l'excellence. Avec une sensibilité rare et un regard affûté, il conçoit des espaces qui transcendent les attentes, sublimant chaque détail pour offrir une véritable symphonie visuelle et sensorielle. Sa signature : des lieux qui révèlent l'âme de la gastronomie et exaltent l'art de recevoir.

Explorez l'univers des créations emblématiques de Jean-Philippe Thomas Architectes.





Racine

À REIMS

Quel est l'ADN du lieu ?

Situé à Reims, à deux pas de la Cathédrale, le restaurant RACINE, deux étoiles au Michelin, est porté par le chef Kazuyuki Tanaka. C'est un homme discret, curieux de tout. Comme il se plaît à le dire, la notion du temps qui passe, la trace, « La racine, c'est la base, c'est notre fondement... c'est une histoire humaine. » Le chef y voit aussi une référence à tous ces vigneron, dont les racines de leurs plants produisent leurs vins désirés. 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 « Kazu » nomme « la cuisine-mémoire ». Notre conception Architecturale s'est nourrie de ces attendus. L'idée étant de proposer un lieu discret et intime. Un lieu qui contraste de façon singulière avec les restaurants de cette catégorie. Les matériaux participent à cette sensation délicate de la juste temporalité à accorder à l'expérience du repas partagé.





Quels étaient les objectifs principaux lors de la rénovation ?

Une volonté à la fois esthétique et très fonctionnelle. Fonctionnelle par la rénovation de la cuisine et par la réorganisation des flux.

Esthétique par l'utilisation de matériaux simples, pérennes, naturels et recyclés pour certains. Ces thèmes fédérateurs restent la signature de l'Atelier. Mais la grande spécificité est sans doute la création de ce meuble d'accueil qui permet à 5 convives d'assister au dressage des plats. C'est une prise de hauteur sur le temps du repas. C'est offrir un contact avec le marbre « Jungle » incroyablement sensuel et délicat au toucher.

Une autre spécificité reste peut-être la dimension presque domestique du lieu. C'est un rapport intime et délicat au temps du repas, où chaque dîner s'étire sur 3 à 4 heures. 3 à 4 heures de mets sublimes au sein d'un lieu qui ne prend jamais le dessus sur l'expérience gustative.

Quels défis ont guidé la réalisation de ce projet ?

- Travailler dans des délais contraints de 6 semaines de fermeture, réparties en deux phases de travaux.
- Situation en hyper centre de Reims
- Un budget mesuré
- Limiter le nombre de couverts à 15
- S'ouvrir sur le jardin

En quoi ce projet contribue-t-il à enrichir l'expérience client ?

Avec ce projet, c'est une relecture de la cuisine de Kazuyuki Tanaka qui est mise à l'honneur. L'expérience débute par une entrée discrète sur rue, puis elle offre quelques vues choisies sur les cuisines du chef. Ambiance calme, posée, l'odeur du bois et des préparations savantes.

L'approche se prolonge par l'entrée dans la salle principale. Une table d'hôte en marbre vert, la vue sur le jardin japonais, un petit salon... Le bois sombre est partout présent.

Puis vient l'expérience du repas. Sans revenir sur la qualité incroyable des mets, l'expérience est vérifiée chaque jour. Les sols, les parois, les plafonds, les lumières, le jardin participent à cette sensation de bien-être général.

L'expérience est globale, et un temps singulier est proposé autour de la table d'hôte, la vue, les odeurs, le dressage. Tout est réfléchi dans le temps long.



Arbane

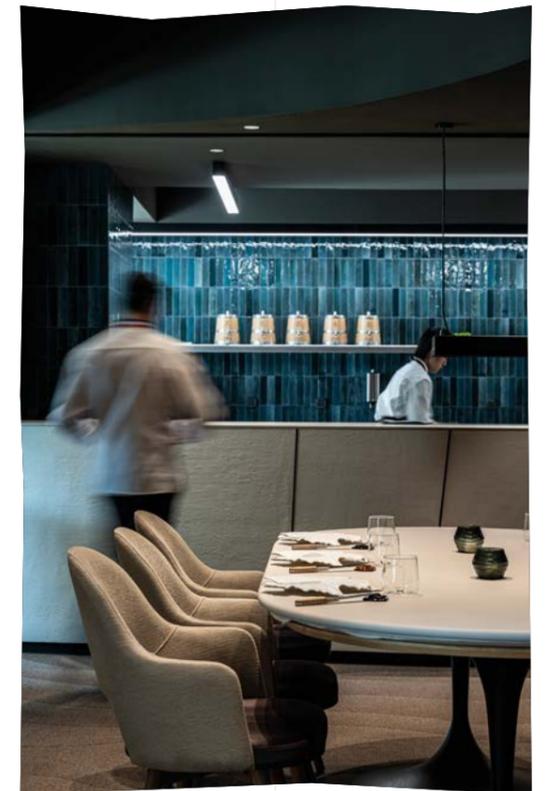
PAR PHILIPPE MILLE



Quel est l'ADN du lieu ?

Comme disait Philippe Mille : « J'ai fait un rêve fou ; celui d'un restaurant unique, dans un lieu unique, réalisé avec un désir d'Architecture et de surprises ».

Je me souviens de ces moments partagés avec le chef Mille, 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. Ces ondulations rappelant les topographies de la Champagne et de ses coteaux. Les tonalités touchent à la nature, à la terre et à la craie des premiers temps, afin de créer une singularité toute Champenoise, contrastant avec la façade italienne de l'édifice. A cette volonté d'une approche différente, s'est adossée celle de la vue et de la surprise ; le temps du chemin, celui de l'accueil, celui de découverte, celui des cuisines et des équipes, et depuis l'ancien jardin d'hiver, celui de la vue ouverte sur ce petit parc rémois à ré-inventer...



Quels étaient les objectifs principaux lors de la rénovation ?

Une volonté à la fois esthétique et très fonctionnelle. Fonctionnelle par la création complète : d'une cuisine, d'une pâtisserie, d'une cave, d'une salle des repas et d'un espace Lounge, ainsi que l'organisation des flux (sur 3 niveaux). Ces travaux étant réalisés dans une construction avec un fort caractère patrimonial. Esthétique par l'utilisation de matériaux simples, pérennes, naturels et par la réécriture complète des espaces de réception : la serre, le petit salon, le grand salon, le lounge. Cet engagement ne pouvait être dissocié d'une refonte du jardin et de la création d'une terrasse de réception.

Quelles étaient les principales contraintes pour ce projet ?

- Délai de 5 mois
- Situation : hyper centre de Reims
- Budget mesuré
- Nombre de couverts limité à 35
- Création d'un espace lounge
- S'ouvrir sur le jardin
- Créer une nouvelle cuisine et ses annexes

Comment ce projet a-t-il/va-t-il améliorer l'expérience client ?

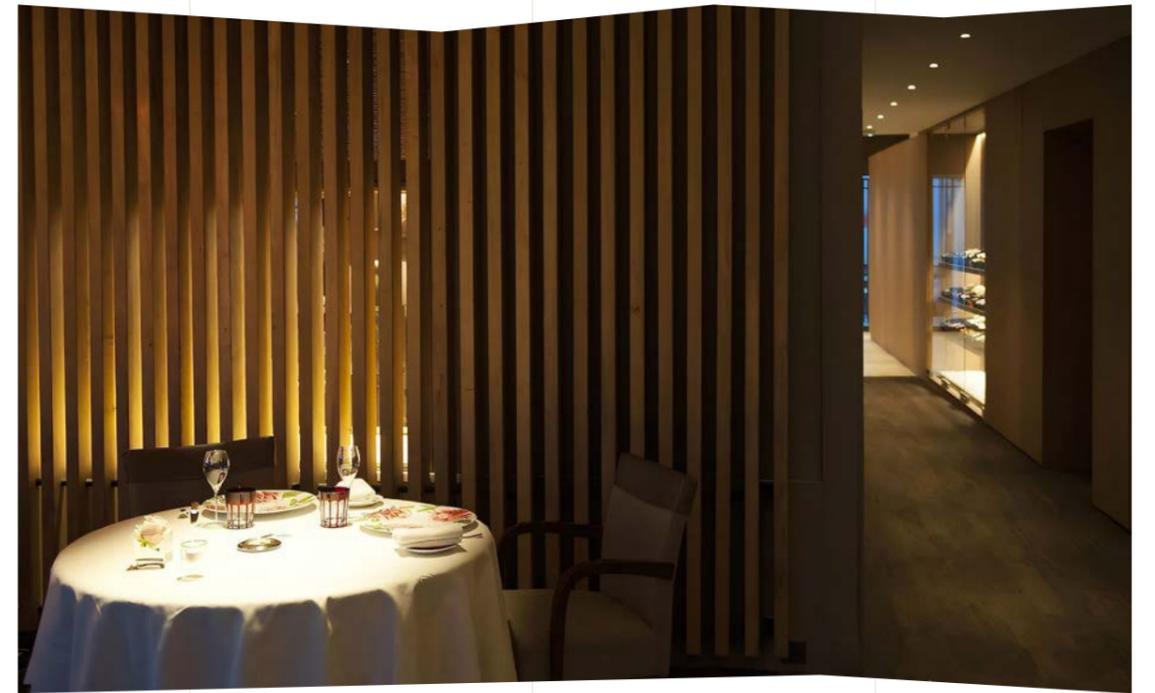
Proposer différentes pratiques de l'espace et du temps du repas en ménageant des expériences visuelles différentes : avec vue directe sur les cuisines et/ou le jardin... Tout en proposant à l'inverse, une expérience singulière dans un salon complètement privé. L'approche débute sur le parvis d'entrée ; une courbe accueille le visiteur et le conduit délicatement vers l'accueil. Le bois, partout présent, signe l'entrée et permet le cheminement vers la salle principale ou vers l'espace lounge. La surprise est au rendez-vous, puisqu'aucune vue directe n'est possible depuis l'entrée. Vient ensuite la découverte de la cuisine ouverte, avec le chef et sa brigade, suivie du jardin d'hiver et du parc extérieur. Puis, place à l'expérience du repas. Chaque élément – sols, parois, plafonds, lumières et jardin – contribue à une sensation de bien-être et d'ouverture à la nature. L'expérience est complète.





Le Grand Cerf

À MONTCHENOT (MARNE)



Quel est l'ADN du lieu ?

La réécriture de cette institution fut une opportunité pour l'Atelier Jean-Philippe Thomas Architectes de proposer une expérience Architecturale totalement nouvelle. Ce lieu emblématique est une gourmandise. La richesse de la cuisine devait 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.



Quels étaient les objectifs principaux lors de la rénovation ?

Il s'agissait avant tout d'une volonté esthétique. Les locaux existants n'étaient plus à la hauteur de la cuisine proposée et du classement du restaurant. Le chef a ainsi eu la volonté forte de tout remettre en cause afin de proposer un renouveau total de l'établissement en respectant les volumétries de l'existant.

Les maîtres mots étaient : surprise, chaleur, expérience, bien-être, confort, jardin, vue, gourmandise.

Comment ce projet a-t-il/va-t-il améliorer l'expérience client ?

L'expérience client a été complètement revue. La volumétrie devient une décoration à elle seule en supprimant tout pastiche et matériaux inutiles. Le jardin, partout présent, offre ainsi un rapport exceptionnel avec la richesse culinaire des plats proposés.

Quelles étaient les principales contraintes pour ce projet ?

- Délai de 5 semaines
- Un budget mesuré
- Limiter le nombre de couverts à 32 couverts
- S'ouvrir sur le jardin

Ce projet a-t-il fait appel à des innovations particulières ?

- Utilisation des structures existantes
- Utilisation de boiseries et vernis sans solvants
- Création d'une acoustique exceptionnelle en plafond
- Réhabilitation du jardin
- Principe d'ouverture totale sur les espaces extérieurs



CHAMPAGNE

La Closerie

À GUEUX (MARNE)



Il y a quelques années, Jérôme Prévost rencontre l'architecte Jean-Philippe Thomas avec l'idée de regrouper sur sa parcelle de vignes sa maison d'habitation et le chai. L'architecte, connu pour ses créations épurées et fonctionnelles, s'accorde avec Jérôme sur un bâtiment en L, situé à trois mètres des vignes, en contrebas du terrain. L'édifice, simple et discret, est caractérisé par un bardage en bois et une toiture en zinc noir, avec des baies vitrées grandes ouvertes vers le sud, offrant une vue imprenable sur les vignes environnantes. Le projet allie confort et fonctionnalité, avec une attention particulière à l'harmonie entre l'intérieur et l'extérieur. Le lien avec la nature et l'intégration paisible dans le paysage sont au cœur du design. Ceux qui visitent le chai soulignent l'atmosphère sereine et intime qui y règne, souvent comparée à l'esthétique scandinave ou japonaise. L'architecture s'efface devant la majesté du paysage, laissant place à l'expérience sensorielle de la proximité avec la vigne. « Ce n'est pas un simple lieu à regarder, mais une expérience », conclut Jérôme Prévost. Ce projet de Jean-Philippe Thomas réussit à marier élégamment ampleur architecturale et épure, tout en restant profondément ancré dans l'âme du terroir.





PHILOSOPHIE ARCHITECTURALE

ENTRE SCANDINAVIE, DURABILITÉ ET BIEN-ÊTRE

Un ancrage sensible au cœur de chaque territoire

Jean-Philippe Thomas conçoit l'architecture comme une rencontre essentielle avec l'âme d'un lieu. Ancré dans le Grand Est où il vit et exerce, il nourrit son approche de cette histoire personnelle et collective qui fait la richesse du territoire. Mais son engagement ne s'arrête pas aux frontières régionales : il le transpose partout où il est invité à créer, donnant naissance à des œuvres profondément sensibles et respectueuses de leur environnement.

Cette relation intime, parfois presque indicible, avec le paysage, la culture et les traditions locales, guide chacun de ses projets. Elle se manifeste dans le choix des matériaux, la prise en compte des spécificités géographiques, l'adaptation aux modes de vie et l'intégration de l'existant. De cette écoute attentive du territoire naît une architecture authentique, où la modernité dialogue harmonieusement avec les racines du passé.

Pour Jean-Philippe Thomas, l'architecture est donc 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. Cette sensibilité devient un véritable « marqueur » de son savoir-faire, et se révèle être sa plus grande force de différenciation. Elle confère à chacun de ses projets une résonance unique, intime, en prise directe avec les besoins et les aspirations du territoire.

Une démarche de création respectueuse et engagée

En considérant chaque contrainte (géographique, historique, sociétale) comme une opportunité, Jean-Philippe Thomas propose une approche attentive et mesurée. Il valorise le potentiel de chaque site, anticipant son évolution et veillant à insuffler une identité singulière à chaque réalisation. Son architecture est conçue pour durer, et pour dialoguer avec le temps qui passe, tout en rendant hommage au génie du lieu.

Au-delà d'un simple geste architectural, ses projets deviennent autant de témoignages vivants du lien entre l'homme et son environnement. C'est cette démarche engagée et ancrée dans le réel qui caractérise la signature de Jean-Philippe Thomas : inventer des espaces de vie où la beauté naît de la rencontre entre héritage et modernité, entre sensibilité et audace, entre respect et créativité sans jamais oublier ceux qui vont y vivre une expérience.



Focus

L'ART DE VIVRE
ET LA GASTRONOMIE

Jean-Philippe Thomas s'est imposé comme une figure de référence dans la conception de lieux dédiés à l'art de vivre et à la restauration de qualité.

Une approche pensée pour les clients

L'expertise de Jean-Philippe Thomas repose sur une compréhension fine des attentes des clients et des usagers. Son approche spécifique s'articule autour de trois axes majeurs :

Optimisation du parcours client

Chaque espace est conçu pour offrir une fluidité parfaite, où les parcours des visiteurs et des équipes sont soigneusement étudiés. Des zones d'accueil chaleureuses aux espaces de service discrets, rien n'est laissé au hasard pour garantir un confort absolu et une expérience intuitive. L'objectif est de créer un équilibre entre fonctionnalité et convivialité, où les besoins des usagers sont anticipés à chaque étape de leur visite.

Mise en scène de l'expérience culinaire

La gastronomie devient une véritable performance lorsqu'elle est mise en valeur par une architecture pensée pour l'émotion. Jean-Philippe Thomas imagine des espaces où la lumière, les volumes et les matériaux dialoguent avec l'assiette. La salle à manger devient une scène, et chaque détail – des textures aux perspectives – contribue à magnifier l'expérience culinaire, tout en offrant aux convives une immersion totale.

Intégration de concepts contemporains et de la wellness architecture

Inspiré par la nature et les principes de la durabilité, Jean-Philippe Thomas intègre les concepts de la wellness architecture dans ses projets. L'utilisation de matériaux naturels comme le bois, la présence de lumière naturelle et l'aménagement d'espaces aérés favorisent le bien-être des usagers. Cette démarche ancre ses réalisations dans une dynamique contemporaine où écologie, design et confort cohabitent harmonieusement.



**MÉTHODOLOGIE
ET COLLABORATIONS**
CRÉER DES LIEUX
D'EXCEPTION

Jean-Philippe Thomas place le dialogue au cœur de son processus de création. En collaboration avec ses clients et partenaires, il explore les attentes pour transformer chaque projet en une réalisation unique.

PERSPECTIVES
VISION POUR L'AVENIR

Avec une société en quête de durabilité et de bien-être, Jean-Philippe Thomas aspire à poursuivre sa contribution dans les domaines de l'hospitality et de la wellness architecture. Son objectif est de créer des espaces qui transcendent les attentes et incarnent une harmonie entre l'humain et un fort ancrage dans son environnement.

- 1965** Naissance à Charleville (08)
- 1990** ERASMUS à Newcastle upon Tyne (GB) « town & county planning Dpt »
- 1992** Diplômé de l'Ecole d'Architecture de Nancy
- 1993** DESS « Pratiques Européennes de l'Architecture contemporaine »
- 1993 - 1997** Enseignant à l'École Nationale d'Architecture de Nancy
- 2000** Création de l'Atelier d'Architecture Thomas (AAT)
- 2005** Certification supérieure en développement durable
- 2011** Création de la société « Jean-Philippe Thomas Architectes »
- 2012** PASSIV HAUS Designer
- 2013 - 2021** Vice-président - Ordre régional des architectes (région Champagne-Ardenne)
- 2016-2019** Vacataire à l'École Nationale d'Architecture de Nancy
- 2016-2017** Membre fondateur et président du Lions Club « Reims Millésime »
- 2018-2019** Vacataire au Conservatoire des Arts et métiers - techniques Architecturales
- 2023** Ambassadeur des Matériaux Biosourcés
- Depuis 2020** Architecte Conseil de l'Etat auprès du ministère la transition écologique et de la cohésion des territoires
- Depuis 2022** Président départemental de l'Office du Bâtiment (OGBTP)
- Depuis 2024** Membre « dirigeants responsables Marne »



J.P.
Thomas

DISTINCTIONS

- 2004** Lauréat Archizinc – Collège du Mont d'Or
- 2009** Lauréat 10^{ème} salon d'Anger – Maison T
- 2011** Lauréat 12^{ème} salon d'Anger – Collège Louis Ortiz
- 2012** Prix spécial Archizinc - Environnement – Collège Louis Ortiz
- 2014** Palmarès Maison de l'Architecture Champagne-Ardenne - EHPAD Thiéblemont
- 2014** Palmarès Maison de l'Architecture Champagne-Ardenne - EHPAD Collège Louis Pasteur
- 2014** Palmarès Maison de l'Architecture Champagne-Ardenne – Logements Saint John Perse
- 2015** Lauréat Lauriers de la construction bois pour « la cité scolaire Charlemagne à Attigny »
- 2018** 1^{er} prix régional Construction bois pour le champagne « La Closerie »
- 2019** Finaliste ADC Awards – catégorie logements
- 2022** Palmarès Maison de l'Architecture de Lorraine pour la scène musicale contemporaine « La Barroise » à Bar-le-Duc
- 2024** Label National « Architecture Contemporaine Remarquable » pour le collège Louis Ortiz à Saint-Dizier



THOMAS
ARCHITECTES

Site web : thomas-architectes.com

Découvrez le portfolio de l'atelier ici :

<https://we.tl/t-pc9cO9kZOL>

Contact Presse :

Karène Arfaoui

karene@arfaoui.net

+33 (0)6 30 74 70 23

**Documents annexes disponibles
sur simple demande**

Portfolio des réalisations.

Photographies HD des projets.

Vidéos de présentation.

Crédit photos : Jean-Baptiste Delerue
et Anne-Emmanuelle Thion