



"We believe that life is more rewarding if
who and what you are."

A. H. Heineken

TJEP. / SANDELL SANDBERG / FAUCHON HOUSE / DOOSAN ART SQUARE / TEAL
W HOTEL HONG KONG / HONG KONG / HONG KONG / HONG KONG / HONG KONG

International Magazine of Space Design

11054

PROJECT 1

**FAUCHON HOUSE
RESTAURANT AND GROCERY
PARIS**

Design : Christian Biecher & Associés

Location : 26 and 30 place de la Madeleine, Paris,
France
Completion : Feb. 2008
Built area : 1,000 m²
Photographer : Luc Boegly
Editor : Lee Hamin



Christian Biecher

Born in 1963, The French designer Christian Biecher has been creating works crossing over different artistic areas of interior, art, architecture and graphic design. He graduated from Ecole d'Architecture de Paris-belleville with a MA, and was trained working with Bernard Tschumi. Working between NY and Paris, as well as teaching in the University of Columbia, he gained a wealth of experience as a young architect. He opened his own studio in 1992, and received the Creator of the year award in Maison&Objet in 2002. His Fauchon shop projects are not only in Paris but also in all over the world, Tokyo, Beijing, Dubai, Shanghai and Moscow.



Fauchon, one of the world's leading gourmet and specialty companies, is just synonymous with luxury food products. In which time I was appointed to create the spaces for such desires, I was inspired by the idea of a home with rooms of varying atmospheres. The concept of luxury is expressed through the rigor of design and the quality of the materials, as well as obviously the delicious profusion of foods displayed in a manner of generosity and festivity. <Fauchon House> is distinguished by three ambient spaces; The gold room is the bakery, the silver room is the restaurant and the black and white room, the largest of all three, is the fine grocery store. The entrance lobby and circulation spaces are pink. We completed the bakery firstly at 2007, and now the whole 'house' is completed. A 'Silver' ambience for the restaurant. Light Weight and luminous as Fauchon's cuisine ideals. The luminous and crystalline 'silver' melts into a pale pink evoking subtle Parisian elegance. A 'black / white / grey' ambience for the grocery, catering and wine cellar spaces. Small touches of timber, bamboo and leather allude to the origins of Fauchon's products from far away places. The 'black, white and grey' bring light and structure to the diversities of Fauchon's universe. The rose / fuchsia colour, like an electrical cord, is the thread that links the different spaces celebrating the brand Fauchon. Text by CBA 



View of restaurant from entrance



크리스티앙 비쉐

1963년 프랑스 출신 디자이너 크리스티앙 비쉐는 인테리어뿐만 아니라 미술, 건축, 디자인, 그래픽 등 다분야에 걸쳐 역량을 넘나치며 상호간의 영향을 주고있다. (Ecole d'Architecture de Paris-belleville)에서 MA를 받았으며, 베르나르 추미르부터 실무를 익혔다. 이어 콜롬비아대학에서 강의와 디자인을 맡았다. 2002년 자신의 사무소를 열었고 2007년 에콜에르메르의 수석파트너로 활동하는 등 다양한 프로젝트를 수행하고 있다.



View of wine cellar space

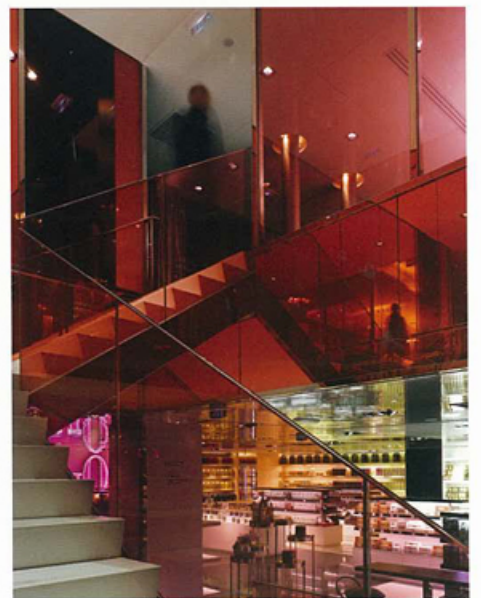
세계적인 특제 고급 식품 회사로 꼽는 <포송>은 고급 식품 제품의 대명사로 통한다. 그와 같은 욕망을 위한 공간을 만들어달라는 요청을 받았을 때 나는 다양한 분위기의 방이 있는 가정이라는 생각에 착안했다. 고급품이라는 개념은 엄정한 디자인, 재료의 품질, 그리고 물론 축제 분위기로 풍성하게 진열된 맛있는 식품을 통해 표현된다. <포송 하우스>는 세 가지 분위기의 공간으로 구별된다. 금색 방은 베이커리이고, 은색 방은 레스토랑, 셋 중에 가장 큰 흑백의 방은 식료품점이다. 2007년에 먼저 베이커리를 완성했고, 이제 '하우스' 전체가 완공되었다. '은빛' 분위기의 레스토랑은 포송 요리의 이상과 같이 산뜻하게 빛난다. 밝은 결정을 이루는 '은빛'이 얇은 핑크로 녹아들면서 은은하게 파리의 우아함을 내보인다. '검정 / 흰색 / 회색' 분위기의 식품, 케이터링, 와인 셀러 공간에는 자그마게 목재, 대나무, 가죽 등을 첨가함으로써 머나먼 곳에서 기원한 포송 제품을 암시한다. '검정 / 흰색 / 회색'은 다양한 제품으로 구성되는 포송 세계에 빛과 질서를 가져다준다. 장미색, 적자색은 마치 전선처럼 여러 가지 공간을 하나로 이어주면서 포송 브랜드에게 찬사를 바친다. 글 : CBA



View toward staircase



Entrance and circulation area



View of staircase

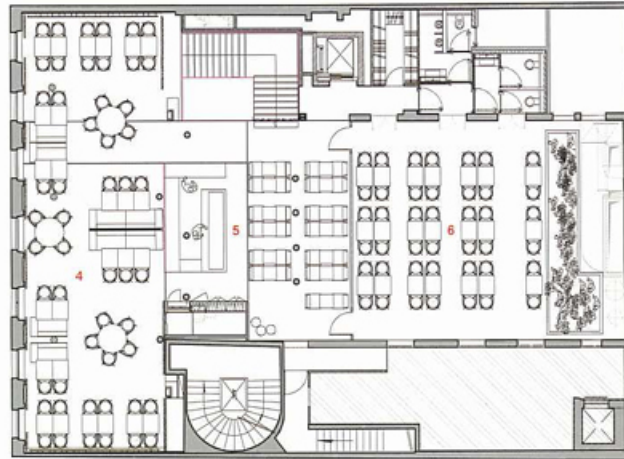


General view of grocery

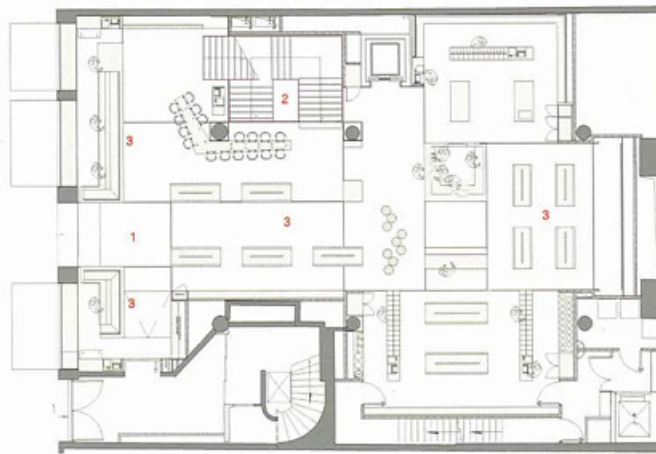


Circulation area

- 1 ENTRANCE
- 2 STAIRCASE
- 3 GROCERY AND CATERING AREA
- 4 DINING AREA
- 5 BAR
- 6 PATIO



2ND FLOOR PLAN



1ST FLOOR PLAN

