

La Patisserie du Meurice in Paris von Cigue



Cédric Grolet wurde zum Pâtissier des Jahres 2018 und zum World's Best Restaurant Pastry Chef 2017 gewählt. Mit seiner Boutique „La Pâtisserie du Meurice“ in Paris hat das Architekturstudio Cigue ihm und seinen raffinierten Köstlichkeiten aus Zucker nun ein angemessenes Laboratorium entworfen. Die Materialwahl entspricht Grolet's Philosophie: Messing, Belgisch Granit und emaillierten Lavastein verarbeiteten die Architekten zu cleanen Formen mit authentischen Oberflächen. Js

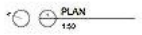
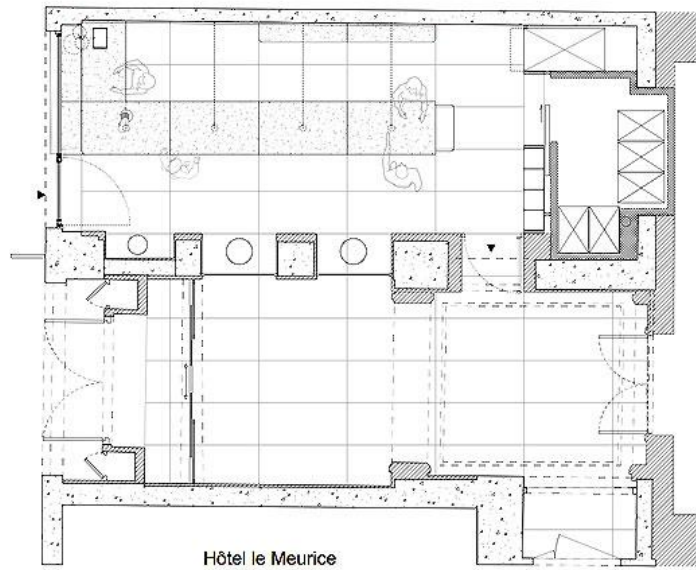
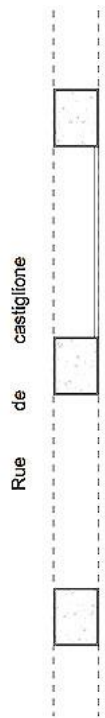












Entwurf: Cigue, www.cigue.net

Bauherr: Cédric Grolet

Standort: 6 Rue de Castiglione, 75001 Paris, Frankreich

Fertigstellung: März 2018

Fotos: Maris Mezulis