DE MONACO À SAINT-TROPEZ

N°33

# PERSPECTIVE

L'ACTE DE BÂTIR

URBANISME / ARCHITECTURE / ENVIRONNEMENT / ART ET BATIMENT

HÔTEL DE PARIS • MONTE-CARLO

# SAMANTHA CROUSSE

## *Tout en douceurs !*

**Après une 1re boutique ouverte en 2015, Lilian Bonnefoi, le chef pâtissier de l'Hôtel du Cap Eden Roc, inaugure ce printemps un 2nd point de vente à deux pas du marché couvert d'Antibes. Une réalisation qu'il a confiée de nouveau à l'agence d'architecture d'intérieur, Concept by Anahita, lancée il y a 5 ans par Samantha Crousse.**

Photos : © JM Sordello - MV Photography

Un lieu chaleureux où il fait bon déguster des petites douceurs en famille, c'est dans cet esprit que Samantha Crousse a conçu la nouvelle boutique de Lilian Bonnefoi. Victime de son succès, le chef pâtissier a dû se résoudre à s'agrandir, le laboratoire du local situé avenue Robert Soleau étant devenu trop petit pour faire face à l'afflux de commandes !
C'est donc tout naturellement qu'il a fait appel à l'architecte d'intérieur antiboise qui avait déjà aménagé sa première boutique. Avec cette fois, cependant, une contrainte supplémentaire : intégrer dans un même lieu un espace de vente, un salon de thé, une pièce dédiée à des cours de pâtisserie et surtout un laboratoire de 100m².

**Quand l'ancien s'allie au contemporain**

Le local retenu est une ancienne miroiterie nichée dans une vieille bâtisse place du Safranier. S'ensuivent plusieurs semaines de travaux et aménagements. Le projet est entièrement piloté par Samantha Crousse : des plans, en passant par le suivi de chantier jusqu'à l'aménagement du lieu et le choix des matériaux. L'architecte doit s'adapter aux objectifs du chef pâtissier qui ambitionne de développer des cours, mais également aux contraintes liées à l'activité de pâtisserie. Pour ce faire, elle accompagne Lilian Bonnefoi dans les cuisines de l'Hôtel du Cap, pour s'imprégner du métier, observer le sens de circulation, les équipements indispensables. Autre challenge : réussir à mélanger les styles, pour concevoir, selon les attentes de Lilian Bonnefoi, un local dans l'esprit « factory ».

« J'ai cherché à conserver l'esprit de cette vieille bâtisse, en mettant en valeur les matériaux (le vieux mur en pierre, la brique rouge existante au plafond) tout en ajoutant des touches contemporaines : la mezzanine avec ses poutres métalliques, le garde-corps en verre pour faire un lien entre l'ancien et le moderne, précise-t-elle. J'aime repenser les volumes de chaque pièce. Ce n'est pas uniquement de la décoration mais avant tout de l'architecture, l'idée étant de mener le projet dans sa globalité ».

Pièce phare de la nouvelle boutique : la verrière réalisée sur mesure (de même que tous les meubles, fabriqués d'après les esquisses de Samantha) pour pouvoir voir les artisans de la pâtisserie travailler en live. Une belle réussite pour cette jeune femme mariée, maman de 3 garçons, passionnée d'histoire de l'art, auteur entre autres du relooking de la plage Joseph à Antibes et de la maison personnelle du chef étoilé Mauro Colagreco, et qui planche actuellement sur le réaménagement du show-room de 450 m² Marmorini Design à La Trinité.

**SAMANTHA CROUSSE /**
**CONCEPT BY ANAHITA**
**20 Avenue Guillabert**
**06600 ANTIBES**
**Samantha.crousse@gmail.com**
**06 25 09 80 18**