



Du fast food au fast casual restaurant

Parce que les français évoluent tous au gré des nouvelles tendances, McDonald's France repense son architecture et crée une nouvelle gamme de restaurants originaux toujours plus accueillants et respectueux de l'environnement.

1) Un nouvel esprit de consommation

Le succès du modèle alimentaire français tient à la fois à la **diversité des terroirs** et également à l'acceptation festive du moment du repas. C'est à ce **besoin de diversité** et de **modernité** que les restaurateurs se doivent de répondre aujourd'hui. Ainsi, depuis quelques années les restaurateurs s'attachent à imprimer un style et une atmosphère particulière afin de véhiculer clairement le concept de leur établissement. Les plus audacieux conçoivent des espaces originaux en faisant appel à des architectes ou des designers de renom. De nouveaux espaces tels les concept-stores ou les restaurants thématiques sont plébiscités.

L'architecture adoptée se rapporte à un terroir, une région, un pays, pour montrer l'appartenance à un **patrimoine commun**, mais aussi à une activité artistique commune pour un **partage culturel** et un **partage d'émotion** ... Entre tradition et modernité, en famille ou entre amis, seul le plaisir de la table demeure...pour **prendre le temps de vivre avec son temps**. Le public aime **s'identifier** au lieu dans lequel il évolue ne serait-ce que le temps d'un repas.

Au sein de cette nouvelle tendance, le "fooding" apparaît comme un acte original de **consommation-plaisir**, c'est l'alliance du goût et de l'atmosphère. Au-delà du simple désir de savourer un bon repas, l'environnement est devenu primordial. Le "fooding" est cet esprit nouveau de consommation qui met en éveil tous nos sens: le goût, l'odorat, la vue, l'ouïe, le toucher.

Dans cet esprit, McDonald's fait évoluer sa conception du fast-food avec des lieux de restauration plus en harmonie avec la modernité des modes de vie d'aujourd'hui : "**Les fast casual restaurants**". Les "fast casual restaurants" incarnent la nouvelle tendance du marché de la restauration rapide pour une consommation conviviale et pratique dans une atmosphère détendue.



Du fast food au fast casual restaurant

2) D'un restaurant pour tous à un restaurant pour chacun

Soif de nouvelles tendances, soif de nouveaux décors ! McDonald's crée donc des restaurants toujours plus soignés, des décors plus inédits et diversifiés, le tout dans une ambiance très "cosy". Le consommateur se sent ainsi attendu et compris jusque dans la décoration qui l'entoure. Caméléon, il évolue dans un environnement qui est à l'image de ses goûts et de ses passions.

Le projet architectural défini pour les restaurants, s'articule autour de trois approches architecturales complémentaires :

Imaginer de nouveaux styles de restaurant

Ici le choix est fait de lignes modernes et chaleureuses mêlant palette de couleurs et jeux de lumière. L'ensemble très soigné, répond au besoin de diversité et de sobriété des consommateurs. Ces multiples décors traduisent une ambiance particulière, une saison, l'évocation d'une époque, un lieu bien précis : Style 99, Concepts "Amérique", "Nouveau monde", et "Génération".

"Style 99" : l'ambiance familiale par excellence

L'architecture d'intérieur du "style 99" a une même ligne directrice, que l'on retrouve dans chaque restaurant l'ayant adoptée : même volume, même mobilier, même matériaux autour d'un éventail de sept tendances : l'été, le Printemps, l'Automne, le Rouille, le Rouge, le Blues et le Rothko.

Concept "Amérique" : Suggérer aux ados notre vision de l'Amérique

Ambiance de "dinner" pour un clin d'œil aux origines de l'enseigne. Fauteuils en cuir et "stand-up" couleur noyer se mêlent à un décor de briques claires, souligné par un jeu d'ossatures métalliques, façon loft new-yorkais. Sombre et élégant l'ensemble du décor est conceptuel et "trendy", particulièrement adapté aux zones urbaines à forte population adolescente et étudiante.

Concept "Nouveau Monde" : Mélange de "Cocooning" et dynamisme

Ce Nouveau Monde n'est que couleurs chatoyantes et volumes tout en courbe. Ce style privilégie d'abord l'espace et la modernité. Des banquettes de cuir rouge et beige disposées en arc de cercle contribuent élégamment à la convivialité de ce lieu, très adapté aux centres et espaces commerciaux modernes et aux centres-ville en mouvement.

Concept "Génération" : Les tendances de la "rue" adoptées par tous

La nouvelle gamme "Génération" est une expression plus contemporaine de décoration, notamment par les matériaux, les formes et lumières utilisés. Elle rappelle les décors de Bon. Cette nouvelle architecture d'intérieur se décline en 3 versions : "Loft", "Sienne" et "Aqua".



Du fast food au fast casual restaurant

Proposer des architectures uniques

A chaque lieu son style. Chaque restaurant est pensé selon une architecture unique, conçue ou adaptée pour s'intégrer parfaitement à son environnement. Ainsi sont par exemple retenus les matériaux caractéristiques de la région : cuir, pierre ou encore bois. La décoration intérieure comme extérieure est à chaque fois originale : drive-in années 50 à Villenave d'Ornon ; brasserie parisienne avenue des Gobelins, ambiance cabaret pour le restaurant de Pigalle, abri côtier à Anglet sur la côte Basque...

Quand l'environnement impose son style

Ici, c'est l'esprit communautaire qui a présidé à l'architecture des lieux. Les Restaurants Montagne, Sport et Musique ont été conçus pour que les goûts et les passions de chacun et de tous soient mis en avant, afin de créer une ambiance harmonieuse et détendue. Les consommateurs se trouvent ainsi réunis dans un lieu de détente autour du même centre d'intérêt.

Ambiance " Montagne "

Au milieu des sapins et des mélèzes, McDonald's se fond dans la neige en de véritables petits chalets. Du bois, de la pierre, un mobilier en teck, un sol en épais parquet, des poutres apparentes, en passant par les grandes tables de banquet font des restaurants McDonald's à Chamonix, Briançon, Bourg-Saint-Maurice ou Foix, des modèles d'intégration dans la tradition montagnarde.

Ambiance " Sport "

Conçue en partenariat avec l'Equipe, le quotidien le plus vendu en France, cette ligne sportive est une sympathique entorse humoristique; chaises façon rameurs ou selles de vélo, et " stand up " audacieux, mettent en avant la diversité des thèmes sportifs abordés au sein d'un même concept de décoration. Ces restaurants façon " sport " sont situés à proximité des stades de France (Stade Lescure, Parc des Princes..). Cette ambiance s'illustre déjà dans les restaurants McDonald's de la Porte de Saint-Cloud, à deux pas du Parc des Princes ainsi que dans celui de Martigues.

Ambiance " Musique "

Cet espace futuriste, ouvert en 1998, rappelle l'ambiance d'un bar dans un décor de loft new-yorkais. Murs de briques, grilles métalliques, portes en bois, plancher neuf, plafond bas, sofas bleus aux formes arrondies, tables fines, une dizaine d'écrans-télé, des bornes d'écoute musicale et des écrans vidéo géants. Le McDonald's de la Galerie des Champs-Élysées est un des lieux de destination qu'affectionne particulièrement la " planète jeune " parisienne. On peut aussi retrouver l'ambiance " Musique " au restaurant McDonald's de Toulouse Wilson.



Du fast food au fast casual restaurant

Toutes les nouvelles constructions, qui sont de l'ordre de 70 par an, adoptent systématiquement l'une de ces trois approches. Le parc existant est également concerné par cette nouvelle politique. Il est progressivement rénové. Près de 350 établissements sur les 922 que compte McDonald's ont déjà bénéficié de ces aménagements. Ce programme représente un investissement important, puisque le m² y compris mobilier coûte entre 1200 à 1500 euros selon le thème retenu. Ces investissements sont réalisés quelle que soit la ville et indépendamment de sa taille.

3) McDonald's et les architectes: une histoire de Design...

Pour mener dans les meilleures conditions cette politique de nouveaux décors, McDonald's France a fait appel à des cabinets d'architecture spécialisés et au meilleur du savoir-faire français tout en travaillant en étroite collaboration avec les collectivités locales et les Architectes des Bâtiments de France.

Un appel aux professionnels de la décoration d'intérieur

L'enseigne fait appel à des architectes français qui savent, mieux que quiconque, adapter les caractéristiques qui font le succès de l'enseigne à travers le monde, à la culture et au paysage français.

Parmi ces architectes français, la contribution du cabinet d'architecture Blanchet-d'Istria et de l'Atelier Archange est à souligner.

Le Cabinet d'architecture Blanchet-d'Istria est une agence d'architecture intérieure, de design et de décoration reconnue pour ses créations uniques et à forte personnalité. Il a réalisé des restaurants aussi bien que des boutiques, des hôtels, des gares et aéroports qui en font pour McDonald's un partenaire de choix. "L'empire des thés", salon de dégustation de thé dans le 15^{ème} arrondissement de Paris, "L'Alizé, Food and Wine bar" Gare du Nord, "Le Pigalle", "Les caves" de Courchevel...sont parmi les réalisations les plus connues. Le Cabinet crée depuis 1999 pour McDonald's notamment des drives (service au volant), particulièrement accessibles et originaux.

L'Atelier Archange est une agence spécialisée en architecture intérieure, design industriel, création de mobilier et signalétique. Son activité principale est l'architecture commerciale et vise à prendre en compte de manière harmonieuse les contraintes du marché et celle de l'enseigne.

Les réalisations de l'atelier Archange sont très diverses: restaurants, boutiques, maisons individuelles ou appartements... L'ensemble des décors constitue de véritables mises en scène originales. Pour l'Atelier Archange, le point de vente est le média principal d'un distributeur qui lui sert à la fois de démonstration et de support. L'espace créé est spécifiquement adapté aux attentes du marché et devient une véritable mise en scène et une écriture de l'enseigne.

L'Atelier Archange a développé plusieurs concepts intérieurs pour McDonald's : Amérique, Nouveau Monde, Champs Elysées, Montagne, Sport, Etudiant, Musique, Génération, Ronaldland, Satellite.

Ces cabinets se sont attachés à repenser les espaces, les matériaux et les éclairages.



Du fast food au fast casual restaurant

De l'aménagement industrialisé à la création d'espaces personnalisés

Les espaces délimités par des banquettes hautes permettent de "cocooner" les clients tout en préservant leur bien-être et leur intimité. "Nous avons créé des lieux de vie modulables en fonction de leurs envies. Pour les moments de détente, seul ou à deux, les "corners", petits coins intimes et "cosy" sont tout à fait propices... Les repas en famille ou entre amis se font autour de grandes tables conviviales et pour les plus pressés, autour des "Stand-up", comptoirs de bar avec des chaises hautes", explique Philippe Avanzi du Cabinet Archange.

Noblesse et discrétion du bois ont remplacé l'ostentatoire et le plastique

"Nous avons choisi de créer un espace intérieur tout à la fois chaleureux et moderne. Sofas bleus, banquettes brunes, tabourets de bar en cuir brun, chaises en bois clair, murs en briques colorées de différentes couleurs, dallages à grands carreaux bicolores..." explique Sylvie Blanchet du Cabinet Blanchet-D'Istria. Chaque ligne, du "Style 99" au "Concept Génération" a été pensé comme une harmonie entre les matières et les formes. Si dans les années 80 on utilisait beaucoup de plastique et de stratifié, nous sommes revenus à des matériaux plus nobles et durables"

Un éclairage soft et indirect

Délibérément intime grâce à de petites suspensions en métal perforé, l'éclairage soft joue un rôle essentiel dans ces nouvelles mises en scène architecturales. Non seulement modulable en fonction des nouveaux espaces mais aussi en fonction des moments de la journée, l'éclairage est désormais indirect afin de préserver une ambiance chaleureuse et tamisée.

Une collaboration étroite avec les collectivités locales et les architectes des Bâtiments de France

McDonald's dialogue systématiquement avec les collectivités locales et notamment les mairies pour favoriser une implantation harmonieuse. Les architectes des Bâtiments de France sont également sollicités pour toutes implantations en secteur sauvegardé. L'objectif commun des intervenants est alors de réaliser une intégration soignée dans le respect des légitimes contraintes environnementales et culturelles tout en préservant l'attractivité pour notre activité. La démarche se veut de plus en plus qualitative et mature.

Ainsi à **Paris**, dans le quartier de la gare Saint-Lazare, McDonald's a travaillé avec la Direction parisienne des Bâtiments de France pour restaurer la façade du restaurant McDonald's implanté dans l'une des dernières maisons à colombages du centre de Paris classée monument historique.

A Saint-Raphaël, le restaurant McDonald's épouse les lignes Art Déco de la cité balnéaire.



Du fast food au fast casual restaurant

Inauguré le 25 novembre 2000, le McDonald's de **Yerres** situé en bordure de la rivière du même nom, sur un site classé, dispose d'une situation géographique exceptionnelle. Le restaurant s'intègre totalement dans ce contexte particulier et renforce l'idée que le design est indispensable pour une parfaite harmonie de l'ensemble. L'approche architecturale s'est ici faite en étroite collaboration avec l'Atelier Archange.

Autre exemple, à **Strasbourg**, McDonald's a réalisé un travail de restauration important de la charpente d'un ancien relais de poste du 17^{ème} siècle en respect avec le style et les matériaux de l'époque. L'enseigne a bénéficié sur ce projet des conseils de François Wapler.

L'appel au savoir-faire français

McDonald's a par ailleurs développé des liens étroits avec plus de 200 PME réparties sur l'ensemble de l'Hexagone. Tous les corps de métier sont référencés et contribuent à la réussite du développement de McDonald's.

Chaque mise en chantier tant en ouverture qu'en remodel est un défi pour chaque intervenant afin de garantir une qualité irréprochable et pérenne conforme aux exigences de l'activité de restauration rapide.

Conjugués à une planification de réalisation aussi dense que stricte, les chantiers McDonald's requièrent l'élaboration d'un véritable partenariat entre entreprises, fournisseurs et l'enseigne.

Une seule motivation pour tous :

Ouvrir les plus beaux "Casual Food Restaurants" du Monde !

CONTACT PRESSE:

EURO RSCG Corporate

Vanessa LATTES

Tel: 01 41 34 40 34

e-mail: vanessa.lattes@eurorscg.fr

Chantal CASCALES

Tel: 01 41 34 36 03

e-mail: chantal.cascales@eurorscg.fr