



Ottolenghi

Création & aménagement d'un restaurant
au Mandarin Oriental

Prestations | Architecte projet & exécution

📍 Mandarin Oriental de Genève
1201 Genève

2025



Design & Gastronomie

Présentation

Le Restaurant Ottolenghi, situé au sein du prestigieux Mandarin Oriental, est une invitation au voyage sensoriel. Pensé comme un écrin méditerranéen, il allie sophistication et chaleur pour offrir une expérience unique. Entre design audacieux et matériaux d'exception, chaque détail contribue à une atmosphère immersive. La cuisine ouverte et son grill captivant mettent en scène l'art culinaire sous son plus beau jour. Ce lieu d'exception reflète l'élégance et la convivialité chères au chef.

Programme

Le projet visait la création d'un restaurant haut de gamme au sein d'un hôtel de prestige, en intégrant une cuisine ouverte spectaculaire et un espace de restauration convivial.

L'aménagement a été conçu pour offrir une expérience immersive, où l'art culinaire est mis en avant grâce à une organisation fluide et ergonomique des espaces.

La salle de restaurant, pensée comme une extension naturelle de la cuisine, favorise l'échange et la transparence. L'ensemble du concept repose sur une harmonie entre fonctionnalité et esthétisme, tout en respectant les standards d'excellence de l'hôtellerie de luxe.





Aspects architecturaux

L'architecture intérieure du restaurant mêle textures et matériaux nobles pour créer un cadre raffiné et chaleureux. Pierre naturelle, carrelage zellige marocain et fresque artistique apportent caractère et authenticité. Le bar central aux formes arrondies favorise la convivialité, tandis que des luminaires sur mesure subliment l'ambiance. Le contraste du noir et blanc rythme l'espace et met en valeur la cuisine ouverte et son grill spectaculaire.

Exécution

Ce projet a nécessité une adaptation aux contraintes d'un hôtel en activité, avec un strict respect des normes de sécurité et d'incendie. L'installation des équipements, notamment le grill ouvert, a été optimisée pour allier performance et esthétique. Chaque élément, du mobilier aux habillages métalliques et boisés, a été conçu sur mesure pour garantir une intégration harmonieuse et fonctionnelle. Ce savoir-faire technique assure une expérience gastronomique unique et immersive.



Conception 2024 - 2025
Réalisation 2024 - 2025

Maître de l'Ouvrage Mandarin Oriental (GE)
Architectes projet Beric SA
Architectes exécution Beric SA

Surface brute de planchers Environ 200 m2
Nombre de niveaux REZ
Phases SIA 4.33 à 4.53