

OCTOBRE 2019

# PROJETS

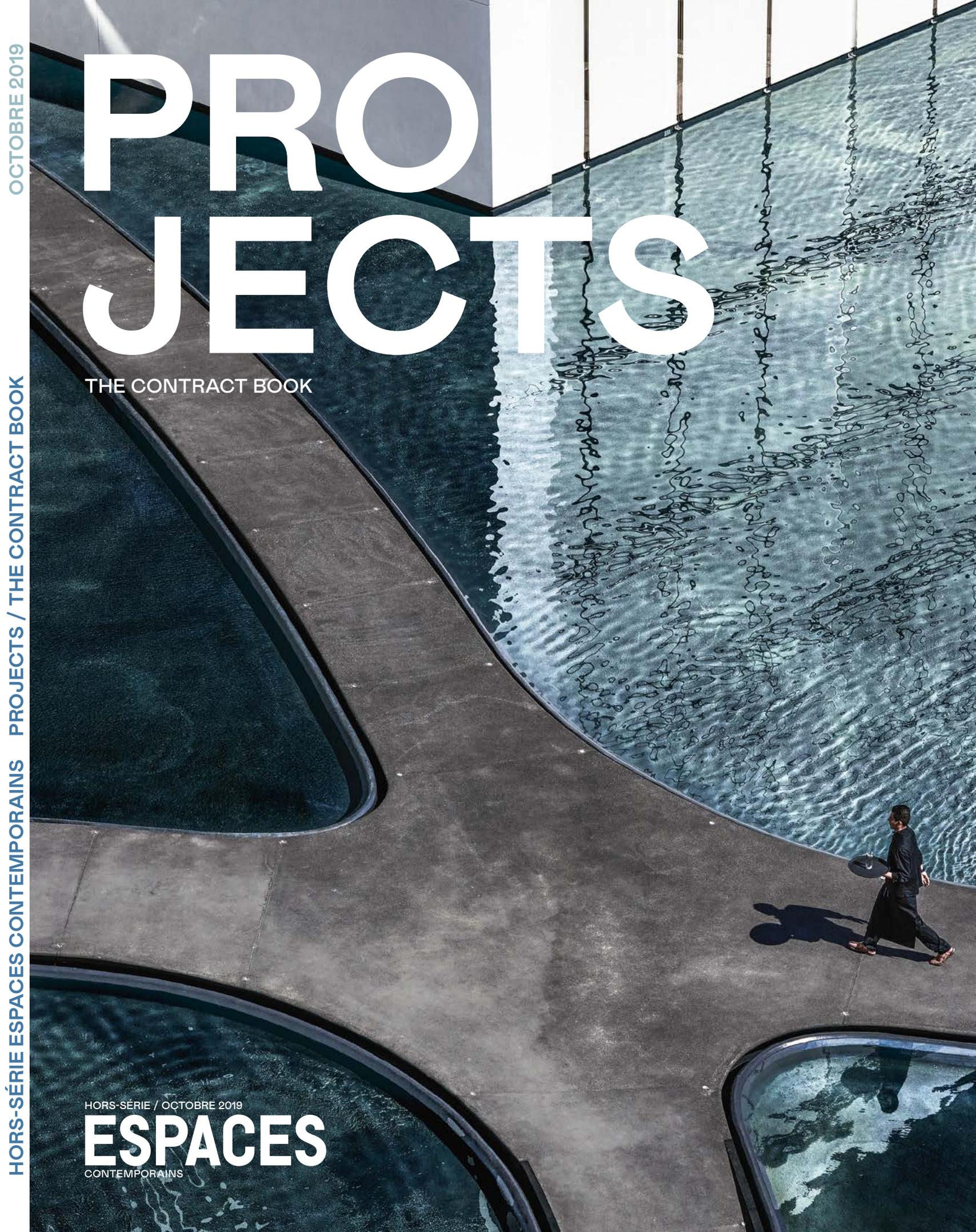
THE CONTRACT BOOK

HORS-SÉRIE ESPACES CONTEMPORAINS PROJETS / THE CONTRACT BOOK

HORS-SÉRIE / OCTOBRE 2019

# ESPACES

CONTEMPORAINS



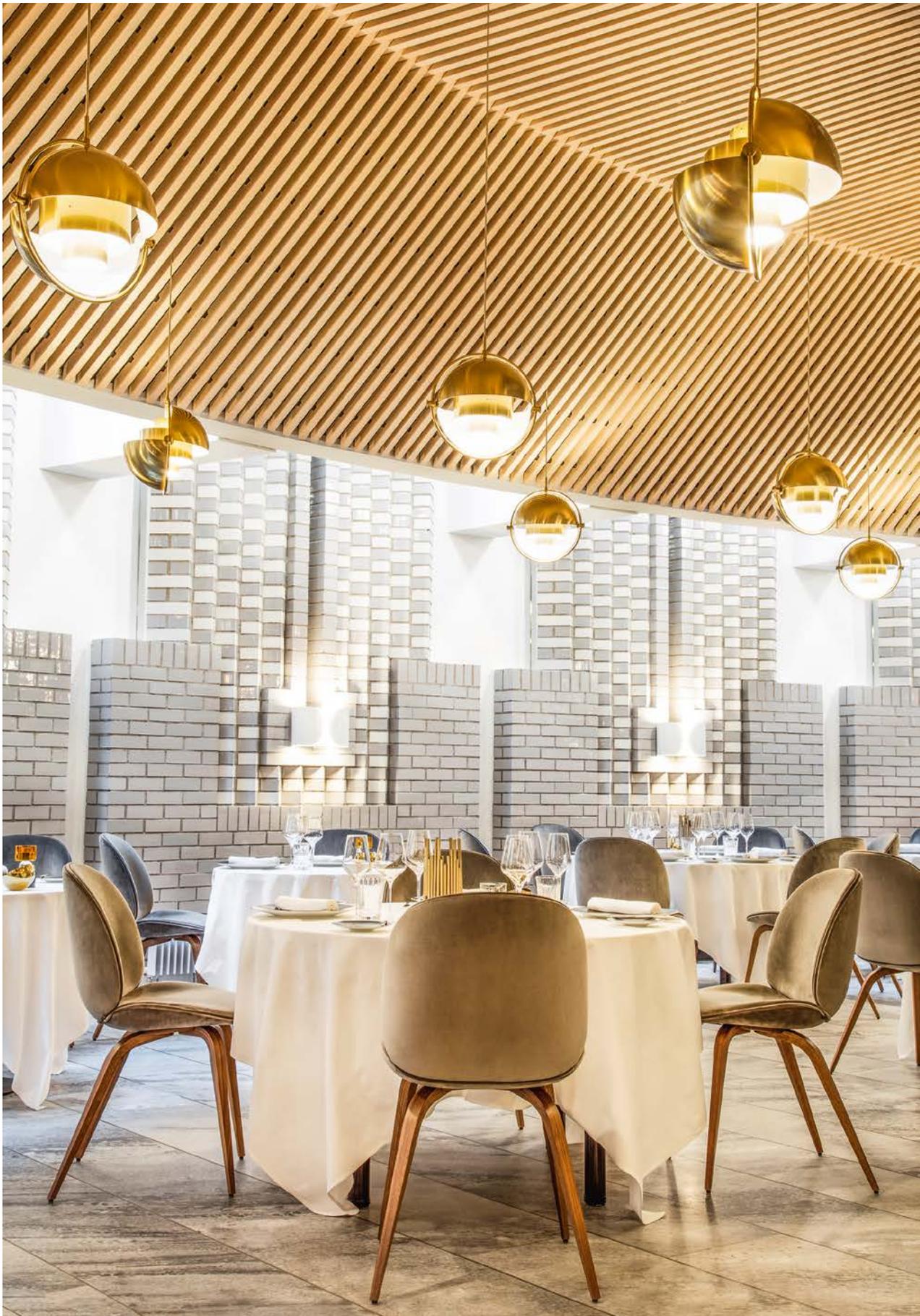


Le décor est rythmé par des suspensions dorées, coordonnées aux photophores et décorations de table. Poufs en velours jaune et coussins dynamisent les sofas.

The décor is punctuated by golden hanging lamps that coordinate with candleholders and table decorations. Yellow velvet poufs and cushions add a pop of colour to the sofas.



LE  
PÉROUILLES/  
FRIBOURG





Le lieu possède les caractéristiques distinctives et les matériaux chers à Mario Botta. Du marbre ainsi que de la brique émaillée blanche et grise habillent les parois du restaurant

The restaurant features distinctive elements and materials dear to Mario Botta, its walls adorned with marble as well as white and grey glazed brick.



FR C'est probablement l'une des meilleures tables de Fribourg, nichée dans un bâtiment emblématique de Mario Botta. Cette œuvre architecturale du patrimoine suisse est une des premières réalisations, début 1980, de l'architecte tessinois. Située en plein cœur de la ville, elle abrite deux établissements distincts, le Pérolles et le Petit Pérolles, faisant partie d'un concept global.

Le Petit Pérolles combine, dans une ambiance industrielle, un restaurant style bistrot à la cuisine de brasserie avec un espace épicerie fine.

Changement d'ambiance et de saveurs au sous-sol, avec le restaurant gastronomique géré par le chef étoilé Pierrot Ayer. Pensés par la décoratrice Carèle Baudet, de Carèle B Concept Store à Fribourg, les deux Pérolles se font écho grâce aux rappels de doré, de bois et d'éléments chaleureux qui créent une continuité entre les lieux et atténuent la froideur du bâtiment. « Le restaurant gastronomique est en sous-sol, avec peu de lumière naturelle ; d'autre part les murs sont en carrelage et brique émaillée blanche et grise, le sol en marbre et le plafond en bois, il fallait donc vraiment créer une ambiance cosy », précise la décoratrice.

L'éclairage souligne l'espace par des suspensions dorées Multi de Gubi, en alternance avec les suspensions Tim en verre soufflé de chez Bomma, ponctuées d'un camaïeu de jaune, doré et laiton pour les photophores et décorations de table.

Après une année complète de rénovation, la famille Ayer a ouvert les portes des Pérolles en janvier 2019.

---

EN Probably one of the best restaurants in Fribourg, Le Pérolles is nestled in an emblematic 1980s Mario Botta building, an architectural Swiss heritage feat and one his first achievements.

It brings two restaurants together - Le Pérolles and the Petit Pérolles - under a single roof. Le Petit Pérolles is a bistro-style restaurant and deli area offering brasserie cuisine in an industrial atmosphere. In the basement, the gourmet Le Pérolles restaurant managed by Michelin-starred chef, Pierrot Ayer, offers a total change.

Designer Carèle Baudet, owner of Fribourg's Carèle B Concept Store, created continuity between the two Pérolles using gold notes, wood, and warm elements - tempering the building's coldness. "The gourmet basement restaurant has little natural light; the white and grey tile and glazed brick walls, marble floor and wooden ceiling meant creating a cosy atmosphere was crucial," says Baudet. Gubi's golden "Multi" and Bomma's blown glass "Tim" hanging lamps brighten the space dotted with tealights and table decorations in yellow, gold, and brass.

The Ayer family opened the Pérolles' doors in January 2019, after a year of renovation work.

Photos ©Diane Deschenaux