



## CONCEPT STORE

Il s'agit d'un concept de glacier-salon de thé-restaurant, très actuel dans les quartiers d'affaires « branchés » des grandes métropoles internationales. Il sera proposé à notre client de Marrakech :

- Des glaces, sorbets et entremets glacés : plus de 50 parfums élaborés à partir des meilleurs fruits et produits disponibles, sans additifs chimiques ni conservateurs,
- Une large variété de cocktails de fruits frais de saison,
- Pour le salon de thé une carte complète de cafés, thés, chocolats chauds avec un accompagnement de pâtisseries et chocolats maisons de très haut de gamme,
- Midi et soir, une cuisine aux saveurs du monde, légère, équilibrée et créative (salades, sandwicherie fine, tartes chaudes...).

Notre client du 16Café pourra s'installer à son gré :

- En salons VIP & LOUNGE, dans une ambiance calme et confortable où il pourra tranquillement traiter ses affaires. Un réseau WIFI sera mis à sa disposition,
- Autour d'une table « assis-debout » s'il a peu de temps disponible,
- En terrasse « quatre saisons » s'il préfère le grand air et la verdure d'un jardin paysager dans le décor magique de la place du 16 novembre,
- Chez lui, pour partager entre amis son déjeuner, des pâtisseries ou un entremet glacé grâce à nos services livraison et vente à emporter
- Il pourra aussi retrouver nos produits chez certains de nos confrères Hôtelières et Restaurateurs de Marrakech et d'ailleurs...

Toute l'équipe du 16café est mobilisée pour garantir :

1. Une qualité des produits et un service au client conformes aux standards internationaux les plus sévères,
2. Des matières premières irréprochables avec une préférence à une production de qualité ayant un parti pris de santé publique, d'écologie et de respect de l'environnement, en privilégiant le commerce équitable,
3. Une exigence sanitaire de tous les instants avec un laboratoire de production industrielle, équipé de machines modernes évitant toute contamination d'origine humaine ou environnementale,
4. Une hygiène alimentaire exemplaire avec un respect constant et rigoureux de la chaîne du froid.



## UNE VISION ARCHITECTURALE NOVATRICE.

Liée à un concept de café orienté vers les valeurs d'avenir : la gestion du temps, le confort, le naturel, le bien être et les loisirs; l'architecture intérieure du 16café privilégie :

- Une décoration et une identité graphique innovante, repérable et identifiable : des supports de signalétique permettant un renouvellement dynamique
- Un « merchandising » efficace et qualitatif : de la profusion de produits naturels locaux bruts (ex.fruits) à la mise en scène élitiste de produits finis (ex. gâteaux, chocolats)
- Un volume architectural clair et un mobilier design pour s'exprimer, circuler, déguster, présenter, découvrir
- Des moyens technologiques modernes et sensoriels (projection d'images sur la nature, éclairage dynamique selon les heures du jour, sonorisation)
- Des matériaux évocateurs et de qualité comme le marbre, le chêne naturel, le pin d'Oregon en extérieur, l'inox et le verre, sans oublier la présence de la couleur et du graphisme.

Les façades créent un lien entre l'intérieur et la terrasse :

- Un système de claustras bois sert d'écran pour le soleil et habille les baies intérieures du café
- Les modules de terrasse sont aussi habillés de claustras bois. Ils abritent toutes les contraintes techniques d'une utilisation « 4 saisons ».

## LES ACTEURS.

Gérants - associés : Georges ULMER & Michel MOUMIN

Responsable d'exploitation : Grégory MOUMIN

Chef de production : Thierry DIEUMEGARD

Responsable des ventes : Isabelle FONTAINE

Architectes - designers : Odile LEPAGE & hervé TOUCHARD (depa design)