

Entwurf • Design Atelier Moderno & Anne Sophie Goneau, CA-Montreal

Bauherr • Client Pâtisserie À la Folie, CA-Montreal

Standort • Location 1126 Avenue du Mont-Royal Est, CA-Montreal

Fertigstellung • Completion 2014

Nutzfläche • Floor space 60,5 m²

Fotos • Photos Stéphane Groleau, CA-Montreal



Grundriss • Floor plan

PÂTISSERIE À LA FOLIE IN MONTREAL

Entwurf • Design Atelier Moderno & Anne Sophie Goneau, CA-Montreal

von • by Uwe Bresan

Die Montrealer Zuckerbäcker von „À la Folie“ lieben es verrückt. Das sagt schon der Name der Pâtisserie, der sich wohl in erster Linie auf die kleinen Kunstwerke bezieht, die hier kreiert und verkauft werden. Verrückt ist aber irgendwie auch das neu gestaltete Ladenlokal, in dem die süßen Teile wie Preziosen in Glasvitrinen lagern. Mit ihren farbenprächtigen Zuckergüssen und ihren glänzenden Glasuren spielen die Tartes und Törtchen in den drei großen Auslagen der Pâtisserie auf jeden Fall den Hauptdarsteller, dem sich alles andere im Raum unterordnet. Und genau so war es von den Gestaltern – dem Architekturbüro Atelier Moderno in Zusammenarbeit mit der Designerin Anne Sophie Goneau – geplant. Nichts soll den farbenprächtigen und formvollendeten Produkten die Schau stehlen. Die alten Backsteinwände, die Decke und eine eingestellte Wand, hinter der sich die offene Backstube verbirgt, wurden grau gestrichen, der Boden mit einem glänzend polierten Betonstrich versiegelt und die große Glasfront frei geräumt. Die schwarz lackierten Auslagen und den Verkaufstresen stellten die Planer wiederum auf dünne Beinchen, während die schweren Kühlaggregate der Vitrinen im Boden versteckt wurden. Einzig und allein ein Streifen rauer Holzplanken an der Decke bildet eine Ausnahme. Er verbindet optisch das Ladenlokal mit der Küche und soll als eine Art Fließband gelesen werden, auf dem das fertige Naschwerk von der Produktion in den Verkauf geht.

The Montreal confectioners of “À la Folie” like it crazy – as the name of the pâtisserie already suggests, which probably mainly refers to the artworks created and sold here. Somehow, the newly designed shop, where the sweet pastries are displayed in showcases like precious items, is equally crazy. With their colourful and glossy icings the tarts and fairy cakes in the three large shop windows of the pâtisserie are the leading actors; anything else in the interior is subordinate to these sweets. And that’s exactly what the planners – architectural practice Atelier Moderno in collaboration with designer Anne Sophie Goneau – intended. Nothing should steal the show from the colourful and perfectly shaped produce. The old masonry walls, the ceiling and an inserted, half-high wall concealing the open bakery were painted grey, the floor was sealed with a brightly polished concrete floor and the glass front was cleared. The designers put the black painted display cases and the sales counter on thin legs, whereas the heavy cooling units of the showcases were hidden in the floor. The only exception is a strip of rough planks on the ceiling. It visually connects the shop with the kitchen and shall be understood as some kind of conveyor belt, which transports the finished sweet titbits from the bakery to the sales area.



