



LE KFC des Halles a été réalisé par AKDV en octobre 2006.



Février 2007

Contact : Jean-Pierre Lefebvre 01 55 90 52 60
jp.lefebvre@akdv.fr

KFC, chaîne de restauration rapide, ouvre son nouveau concept restaurant aux Halles, 23 boulevard Sébastopol : une création de l'agence de design global AKDV

Filiale du groupe Yum ! Brands (aujourd'hui leader mondial de la restauration thématique), KFC est présent dans 80 pays. L'enseigne compte aujourd'hui 44 restaurants en France dont celui des Halles, cinquième plus gros chiffre d'affaires au niveau mondial.

L'aménagement confié à AKDV repose sur trois principes :

- Valoriser les valeurs de la marque : partage, convivialité, confort et qualité des produits autour d'un territoire graphique fort et en rapport avec le quartier des Halles.
- Proposer quatre espaces de restauration correspondant à des types de consommation différents.
- Faire de la venue client un moment de partage et participer à la « bucket attitude »

AKDV a repensé l'implantation et l'organisation de l'ensemble du restaurant dont les cuisines, soit plus de 300m².

En s'appuyant sur l'analyse des habitudes clients, AKDV a élaboré 4 espaces distincts (mobiliers, assises, éclairage, palette de matériaux) correspondant à quatre modes de restauration. Libre ainsi à chacun de choisir l'ambiance et la zone qui lui correspond :

Pour manger sur le pouce en solo : la zone « speed & tasty »

Tabourets hauts, tables centrales en résine, tubes fluos colorés au plafond, sol en grès céram ton pierre.

Pour partager un repas à 2 ou 3 autour d'un « bucket » (appellation donnée au seau dans lequel chacun pioche) : la zone « fast & friends »

Tables stratifiées en vis à vis, éclairage encastré au plafond, alu brossé, plancher bois.

Pour prendre une pause en famille ou entre amis dans de petites alcôves plus intimistes : la zone « together & gorgeous »

Suspensions basses sérigraphiées, tables rondes ou larges tables plateaux, décaissés au plafond avec gorges lumineuses.

Pour la vente à emporter au comptoir, la zone « front counter experience »

Vaste comptoir rouge en inox et stratifié. Double écrans et menu board au plafond.

Aux murs, une frise graphique lie les espaces les uns aux autres. Elle amène dynamisme et convivialité aux lieux et reprend sous forme de clin d'œil les monuments phares du quartier des Halles : le Forum des Halles, la Fontaine des innocents, Beaubourg,...

Aux endroits clés du restaurant (dépose plateaux, poubelle, entrée,...), une cocotte au mur prend la parole de manière ludique et guide les clients.

Élément incontournable de la visite chez KFC : une borne photo tactile, relais de « la bucket attitude », permet aux clients de prendre une part active dans la vie du restaurant. Installée en libre-service dans la zone « speed & tasty », elle permet à tous les clients qui le souhaitent de se prendre en photo. L'image peut être retouchée graphiquement puis diffusée sur les écrans du restaurant pendant quinze jours. A terme, tous les restaurants KFC en France et à l'international seront équipés de cette borne ce qui permettra de faire circuler les photos d'un site à un autre. La communauté « bucket » est née !

Ouvert le 23 octobre dernier, le nouveau concept va rapidement être déployé par AKDV sur l'ensemble du réseau français.

AKDV est une agence de design global spécialisée en architecture commerciale et identité visuelle.

Aujourd'hui, elle compte parmi ses clients : Audi, Banque de Luxembourg, Botanic, Bouygues Telecom, Casino, Champion, Chantemur, Club Med, Cofinoga, Comtesse du Barry, Decitre, DMC, Fund Market, Jacadi, Loisirs et Création, Plein Ciel, Public (Grèce), RMA Watanya (Maroc), Système U, Technal, Vibel, Vinci, Volkswagen.