



Kunihiko Takano Architecture

- Présentation de l'agence
- Présentation des projets
- Proposition de prestation

Contact

06 10 76 62 25

kunihiko.takano.architecture@gmail.com

<http://takanokunihikoarchitecture.com/>

https://www.instagram.com/takano_kunihiko_architecture/



Présentation de l'architecte Kunihiko TAKANO

Compétences clés

- 9 ans d'expérience en tant qu'architecte d'intérieur indépendant.
- 15 projets de restauration réalisés à Paris, du concept à la livraison.
- Conception sur mesure, mêlant créativité, fonctionnalité et identité propre à chaque client.
- Visualisations régulières du projet grâce à des perspectives et rendus réalistes.
- Coordination complète des projets avec l'ensemble des corps d'état pour une exécution fluide et cohérente.
- Suivi de chantier rigoureux, incluant réunions de chantier et comptes rendus systématiques.
- Architecte HMONP inscrit à l'Ordre des Architectes, garantissant professionnalisme et responsabilité juridique.
- Diplôme d'Etat d'Architecte (Master) — ENSA Paris-La Villette.

Méthodologie de la conception



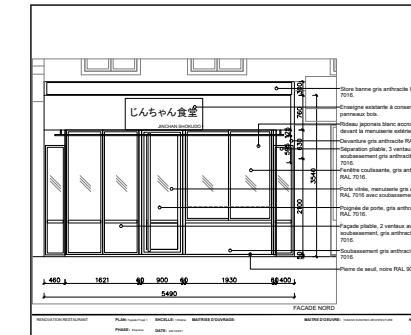
1. Propositions des ambiances avec des photos de références



2. Discussion avec client



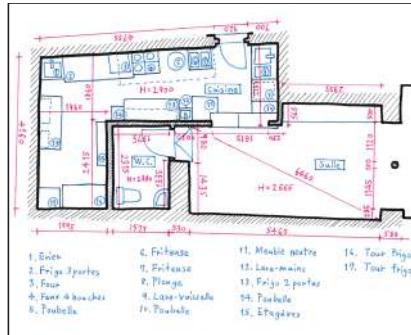
3. Etudes des décors de tous les locaux avec des perspectives



4. Etablissement des plans pour des demandes administratives



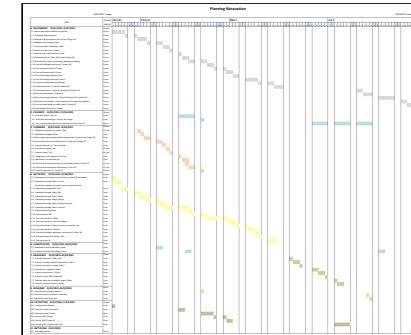
5. Création de la liste de fournitures



1. Relevé de local



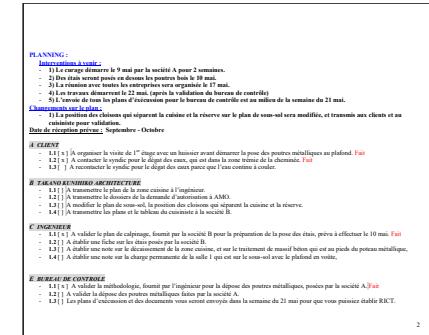
2. Vérification de local avec des entreprises des travaux



3. Planning des travaux



4. Visite de chantier



5. Compte rendu

Présentation de mes projets réalisés

Restaurant SHINKO



Programme:
Restaurant

Localisation:
Paris 8ème arr.

Surface:
76 m²(Rdc) +
80 m²(R-1)

Conception:
3 mois

Travaux:
5 mois

En japonais, le nom du restaurant signifie l'harmonie entre les choses anciennes et les choses nouvelles. Ma mission a été de concevoir des espaces où les clients se sentent à la fois dans le Japon contemporain et à la fois dans le Japon ancien.

Restaurant KASUMI



Programme:
Pâtisserie

Localisation:
Paris 15ème arr.

Surface:
155 m²(Rdc)

Conception:
2 mois

Travaux:
3 mois

Le décor plafonnier en plexiglas est la signature du lieu. Cette intervention répond à la contrainte de faible hauteur sous plafond. Pour transformer cette limitation, des panneaux découpés en triangles ont été assemblés en motifs hexagonaux.

Restaurant MOOM MAM

Programme:
Restaurant

Localisation:
Paris 9ème arr.

Surface:
95 m²(Rdc) +
20 m²(R-1)

Conception:
2 mois

Travaux:
4 mois



L'ensemble des couleurs d'aménagement intérieur se réunit par les nuances de gris. Pendant le service de soir, les détails des meubles en laiton et les luminaires dorées sont remarquable sur le fond gris depuis l'extérieur.

Cantine JINCHAN SHOKUDO

Programme:
Restaurant

Localisation:
Paris 12ème arr.

Surface:
50m²(Rdc) +
18 m²(R-1)

Conception:
4 mois

Travaux:
3 mois



Le décor coloré et vivant du restaurant permet aux clients de voyager dans un Japon ancien. On retrouve le bardage mural en bois usé, les tasseaux de bois au plafond, le sol en béton foncé, l'habillage mural à la chaux, les luminaires Chochin.

Présentation de mes projets réalisés

Restaurant AO



Programme: Restaurant
Localisation: Paris 9ème arr.
Surface: 47m²(Rdc) + 57m²(R+1)
Conception: 3 mois
Travaux: 3 mois

Deux idées principales pour la conception du projet: le bleu indigo et le tasseau de bois qui sont traditionnellement utilisés au quotidien au Japon, et aussi facilement identifié comme restaurant japonais.

Restaurant SHIRO



Programme: Restaurant
Localisation: Paris 6ème arr.
Surface: 80m²(Rdc) + 50m²(R+1)
Conception: 3 mois
Travaux: 3 mois

Le plafond du premier étage est habillé d'un papier peint doré, magnifié par un éclairage indirect afin d'augmenter sa visibilité depuis la rue et d'inciter les clients à monter. Il est souvent difficile d'amener la clientèle à se rendre au premier étage.

Pâtisserie TOSHIYA TAKATSUKA



Programme: Pâtisserie
Localisation: Paris 15ème arr.
Surface: 54 m²(Rdc)
Conception: 2 mois
Travaux: 2 mois

L'espace de préparation des gâteaux a été intégré à la salle, permettant aux clients d'assister à la cuisson des viennoiseries. La vitrine et la cloison de cet espace ont été réalisées en blanc, tandis que le reste des revêtements est en beige.

Pâtisserie MORI YOSHIDA



Programme: Pâtisserie
Localisation: Paris 7ème arr.
Surface: 27m²(Rdc)
Conception: 2 mois
Travaux: 1 mois

L'emplacement stratégique de la vitrine permet ainsi de mieux accueillir les clients. Les miroirs reflètent le jardin situé en face de la boutique. Ils donnent aux clients l'impression d'être dans un écrin de verdure, tout en restant à l'intérieur.

Proposition de prestation

Réalisation d'établissements uniques et sur mesure

- Grâce à une méthodologie de conception rigoureuse et à une solide expérience dans l'aménagement de restaurants, l'architecte peut réaliser un projet unique et entièrement sur mesure. Chaque proposition intègre vos souhaits et vos besoins, s'adapte aux caractéristiques du lieu, et offre plusieurs variantes d'ambiances, de matériaux et de mobiliers en fonction de votre budget.

Préparation au démarrage du projet

Si vous êtes intéressé pour travailler avec l'architecte, merci de me contacter afin de me présenter votre brief de projet. L'architecte peut vous accompagner dans les étapes suivantes avant la signature du contrat :

- Visite du local pressenti
- Discussion autour du projet
- Explication complète des phases de conception et de chantier
- Explication des démarches administratives

Démarrage du projet

L'architecte vous transmet un contrat d'architecte ainsi qu'un tableau d'honoraires afin d'en discuter ensemble. Une fois les conditions définies et le contrat signé, l'architecte réalise les plans et les perspectives 3D, et procède aux consultations nécessaires auprès des administrations (service d'urbanisme, Préfecture de Police, ABF).

Si un prêt bancaire est envisagé, l'architecte peut préparer son devis ainsi que celui des travaux afin de permettre l'estimation du montant du prêt.

Simulation économique d'un projet type

Rénovation de restaurant avec le budget de 400 000 euros ht

Travaux généraux (démolition, gros oeuvre, maçonnerie, électricité, plomberie, peinture):	140000
Equipement cuisine:	90000
Menuiserie:	25000
Façade:	14000
Store banne:	3000
Fournitures:	40000
Enseigne drapeau:	2000
Extraction:	20000
Mobiliers (25 tables et 50 chaises):	20000
Sous-total:	354000
Honoraires architecte (13% de montant des travaux):	46020
Total:	400020