

Soucy Baron

Projet : Afin de répondre à de nouveaux besoins en aménagement et mettre à jour l'image de leur entreprise, Soucy Baron a entrepris en 2011 un agrandissement majeur pour sa division de St Jérôme.

Concept : On ressent le raffinement et le bon goût dès qu'on franchit la porte de cette entreprise ! Le majestueux escalier de bambou se détache du lit de pierres où il est déposé et une jolie déclinaison de rouges égale les bureaux. Un défi réussi pour cette entreprise au cœur jeune...



Absolu

Entrepreneur général

Expert en bâtiment et tranquillité d'esprit



R.B.Q. 8324-1156-10

Tel +1 450 436 8948





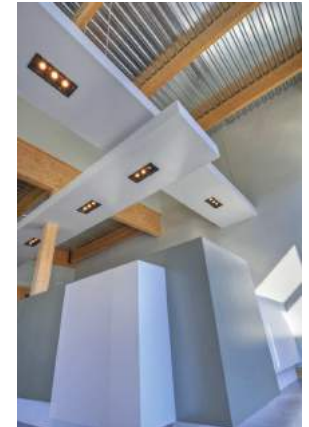


www.absoluconstruction.com

Gelco

Projet : Ayant vendu son bâtiment existant à la ville de St-Adèle, Gelco décide de s'offrir un siège social tout neuf pour répondre à ses nouveaux besoins.

Concept : Valse harmonieuse entre les lignes architecturales du meuble-réception et les multiples retombées de plafond. Une composition qui allie confort, sobriété et matières nobles telles l'acier ondulé des plafonds, le béton poli du plancher et les poutres de bois structurales. Un design qui traversera le temps.



Cuisine Karo

Projet : De plus en plus à l'étroit dans ses locaux actuels, l'entreprise Cuisine Karo franchit le pas du nouveau millénaire avec la construction d'une nouvelle usine performante et de ses bureaux adjacents.

Concept : D'imposantes marches de béton ajourées donnent une impression de solidité et de modernisme dès notre arrivée au rdc. Un concept reprenant divers matériaux d'extérieurs s'ouvre devant nous à l'étage avec l'utilisation de luminaires bruts pour la salle d'attente de la réception et du choix du meuble- réception en cuivre oxydé.



© Kurt Jawinski 2013



© Kurt Jawinski 2013

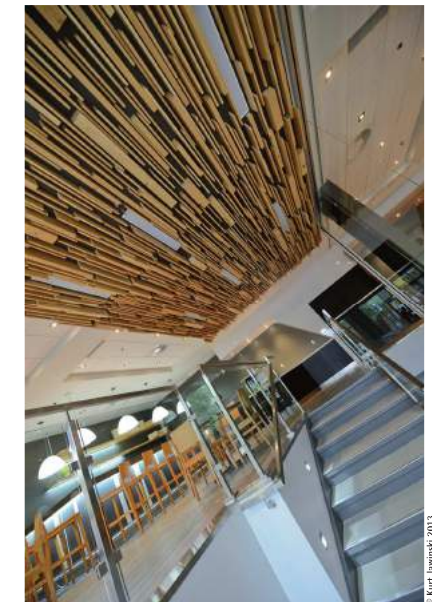
Neurones et Papilles

Projet : Ajouté à la programmation régulière du CEGEP de St-Jérôme en 2012, l'école de gestion hôtelière ouvre ses portes rue St-Georges, au centre ville de St Jérôme.

Concept : Espace professionnel et de bon goût pouvant s'adapter à divers scénarios de services tels que les banquets et le service aux tables. L'espace restaurant de l'école devait savoir s'adapter à toutes sortes d'événements. Un luminaire totalement dessiné sur mesure assure la transition entre les zones bar et restaurant. La porte des vestiaires est en fait un immense tableau noir servant à mettre en valeur les dernières réalisations culinaires des chefs en devenir. Une arche en bois délimite la porte principale de la cuisine et met en vedette les étudiants lors de leur service.



© Kurt Javinski 2013



© Kurt Javinski 2013

