



Un salon de thé à l'esprit montagnard

/ Natacha de Santignac

En juillet dernier, un nouveau «Chez Taillens» a ouvert ses portes après trois mois de rénovations en salle comme en cuisine. Un projet mené par le bureau Comina, installé à Crans, et exécuté par des artisans locaux.

Nicolas Taillens, directeur de Taillens SA, est un entrepreneur heureux. Gardien d'un précieux savoir-faire, il est aussi le garant de la qualité de ses produits couronnés par le label Valais Excellence.

Espace et lumière

Pour Nicolas Taillens, les travaux à Crans étaient devenus indispensables. «*Tout a évolué depuis l'ouverture de ce lieu en 1991: l'assortiment, les habitudes de clients, les façons de travailler. Nous devons repenser l'organisation du salon, mais aussi ses flux, notamment pour assurer un service plus efficace. Les architectes ont dû respecter des contraintes techniques, et nous soumettre un projet permettant un même nombre de places assises, mais nous leur avons donné une grande marge de manœuvre. Les conditions de travail se sont nettement améliorées en cuisine: il y a plus d'espace et il y a la lumière*».

Dès sa réouverture, le salon a été pris d'assaut, et les inquiétudes des habitués levées. Ce lieu emblématique du Haut-Plateau a conservé son âme. De plus, il jouit d'une atmosphère paisible et lumineuse grâce à une belle harmonie de matières naturelles. Comme on s'y sent bien pour déguster de succulentes saveurs en lisant le journal ou en papotant!

www.boulangerietaillens.ch

Last July, a new "Chez Taillens" opened its doors after three months of renovations in both the dining area and the kitchen. The project was designed by Crans-based architectural practice Comina, and implemented by local craftsmen.

Nicolas Taillens, director of Taillens SA, is a happy entrepreneur. With his invaluable expertise, he is the guarantor of the quality of his products, which have been awarded the Valais Excellence accreditation.

Space and light

For Nicolas Taillens, the renovations in Crans had become indispensable. "Everything has evolved since we opened here in 1991: the range of products, customer habits, ways of working. We had to rethink not only the organization of the tea room, but also its flow, in particular with a view to providing a more efficient service. The architects had to comply with technical constraints, and submit a project design enabling the same number of seats, but we gave them a great deal of room for manoeuvre. Working conditions in the kitchen have improved considerably: there is more space and there is more light".

As soon as it reopened, the tea room was immediately popular, and any concerns the regulars might have had were allayed. This emblematic location on the Haut-Plateau has preserved and retained its soul. Furthermore, it enjoys a peaceful, luminous atmosphere due to its harmonious use of natural materials. It is the perfect place in which to savour delicious flavours while reading the paper or chatting!