



French Cheese Board par Ich&Kar

Le French Cheese Board a ouvert à New York City un lieu dédié. Le duo de graphistes Ich&Kar a livré un concept store qui met en 'scène' le fromage français, un véritable point de rencontre pour comprendre, échanger et apprendre le meilleur de cette culture so française. Au cœur de Nolita – paradis des foodies – la Milk Factory (Laboratoire créatif des industries du Lait) a installé son 'cheese lab' et fait confiance au duo de graphistes qui se sont essayés avec brio à



la 3D. Pour leur première réalisation en architecture intérieure les graphistes ont su sortir de la 2D, leur zone de confort pour créer une identité en trois dimensions, une architecture graphique où les murs engagent un dialogue. Résultat, une ambiance tableau noir avec des murs qui parlent et enseignent la véritable culture du fromage. Une sélection pointue des meilleurs fromages français : bleu, croûte fleurie, croûte lavée, beurre AOP côtoient une sélection d'art de la table dessinée par des designers 'engagés' : les couteaux à fromage de la coutellerie Nontron signés Christian Ghion, les planches à fromage et beurriers de la designer bordelaise Caroline Gomez. "Faire saliver", c'est l'objectif de ce concept store. On attend avec impatience les ouvertures des FCB à travers le monde.

La boutique
French Cheese a
New York conçue
par Helena
Ichbriah et Piotr
Karczewski
d'Ich&Kar

