

Puis, il y a les lieux de consommation dont le plus complexe est le restaurant. Là aussi vous trouvez une partie publique qu'on cherche à rendre attrayante, et une partie que le public ne connaît pas — heureusement peut-être.

Le restaurant est de luxe ou d'usage modeste, de ville ou de

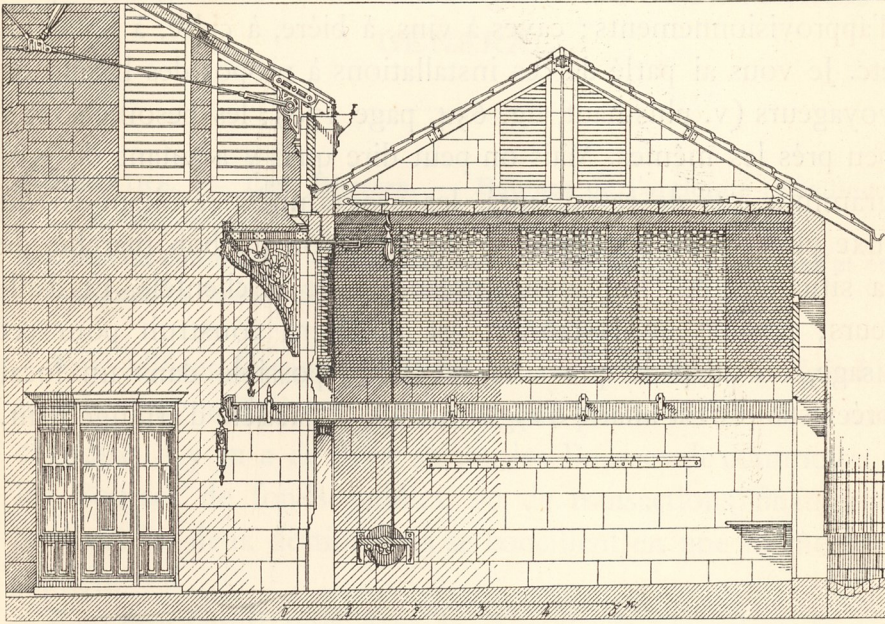


Fig. 858. — Coupe sur le bâtiment des échaudoirs de l'abattoir de Besançon.

campagne ; dans tous les cas, il faut des salles claires et gaies, autant que possible en vue de ce qui peut séduire le client, que ce soit un boulevard, une promenade, un quai ; les salles, d'un facile accès, doivent être aussi hautes qu'on le pourra, car l'aération est ici une nécessité de premier ordre, et nos restaurants parisiens toujours disposés dans des étages peu élevés ne donnent pas l'idée de ce que sont des salles à manger comme on en voit à Saint-Germain dans le Pavillon Henri IV, dans divers restaurants de Marseille, à Gênes ou à Venise dans des vieilles salles