



Marts 2016

## Conditori La Glace har gjort lagkagen større

*Da La Glace den 8. oktober kunne fejre 145 års dag, skete det med et par ekstra lag tilføjet til konditoriet, således at der nu serveres livskvalitet fra Skoubogade til Skindergade i to etager.*

### **Den korte version**

En gammel drøm om at udvide La Glace gik i opfyldelse, og vi er nu klar til at invitere indenfor på yderligere 300 m<sup>2</sup> med søde oplevelser. En udvidelse af den nedre etage har gjort plads til en hel del flere siddepladser og i den nye øvre afdeling er der åbnet op for et helt unikt kageunivers.

Arkitekt Henrik Kjær Christiansen fra C.F. Møllers Tegnestue har været en tur i billedarkivet og studeret konditoriets 145 års historie. Hermed er nutiden blevet tilføjet elementer fra fortiden og har således sikret fremtiden for La Glace.

I det nye, udvidede konditori har gammelt interiør har fået nye liv. Det stemningsfyldte Københavnerglassloft fra 1929 er blevet genetableret, den fine muslingevask fra 1965 er genopsat, og marmorbordene fra forretningen på Kongens Nytorv 1989 har igen set dagens lys.

De nye elementer i udvidelsen er også taget fra det eksisterende La Glace mht farver, mønstre, belysning, paneler, stuk og inventar.

Alt i alt har udvidelsen bidraget til en gennemført og vellykket forvandling af det gamle københavnerkonditori, der beholder sjælen intakt.

### **Den lidt længere historie**

I vores gamle arkiver findes arkitekttegninger fra 1931, der viser at man for 84 år siden overvejede at udvide La Glace til et to-etagers konditori. Planerne blev dog ikke indfriet og de tilstødende lokaler blev siden udlejet. Da begge lejemål blev ledige i januar 2015, var der således en unik mulighed for at realisere en gammel drøm.

Med arkitekt Henrik Kjær Christiansen ved tegnebordet gennemgik vi alle muligheder for, hvorledes en eventuelt udvidelse af La Glace skulle foregå.



Det endelige resultat er blevet en udvidet serveringsafdeling med ca. 40 ekstra siddepladser og en øvre etage med gæstesalon, produktion og gavebutik, hvor der både kan købes småkager, franske makroner, chokolader og is-kager. Samtidig kan man her få lov at følge med i konditorernes kreationer i baglokalet og dufte til bageriet.

I gæstesalonen kan man lave sin egen private kagekomsammen for et mindre selskab mellem 8 og 14 personer for 200 kr per person. Det har ikke tidligere været muligt at bestille bord, men nu kommer muligheden for at sikre sig plads – bare besøget er forudbestilt.

Konditoriets facade har ikke længere blot ét stort udstillingsvindue, men fire kæmpestore smukke vinduer, der pryder Skoubogade med kageherligheder i alle størrelser og former.

Ingen andre steder – måske i hele verden – er så tro mod kagekonceptet som netop La Glace. Med udvidelsen er dermed også fulgt flere kager i sortimentet uden at gå på kompromis med det unikke koncept vi allerede har. På programmet er nu tilføjet

I den nye gavebutik kan man desuden købe diverse gaveartikler som forklæde, porcelæn, kander, konditorhuer samt bøger og en kageopsparing.

Vi glæder os til at byde jer velkommen i det nye gamle La Glace.

Naturligvis er I velkomne til at komme forbi til privat rundvisning så I selv kan opleve, smage og føle, at det nye gamle La Glace fortsat vil være toppen af kransekagen i København.

For nærmere info, kontakt  
Kagekone Marianne Stagetorn Kolos  
Tlf. 33144646  
conditori@laglace.dk