



amc



ACTUALITE FOOT A DEUX A MARSEILLE
MAISONS GROUPEES ET COLLECTIF A SAINT-DENIS
MEDIATHEQUE A STRASBOURG
CENTRE DE COMMERCE ET DE LOISIRS A BRUNNEN
DOSSIER TROIS PROJETS A LA CAMPAGNE
CONCOURS DENSIFICATION D'UN ILOT PARISIEN
URBANISME LE GRAND MILAN
INTERIEUR THEATRE A CHATENAY-MALABRY
DETAILS FENETRES CAISSONS
MATERIAUTHEQUE PIERRES SUR MESURE

M 02754 - 183 - F - 23,00 € - RD



17, rue d'Uzès, 75108 Paris Cedex 02
Tel : 01 40 13 30 30
Téléfax : 01 40 13 30 30
Télécopie : 01 40 13 32 02
E-mail : amc@groupeamc.fr

Directeur Frédéric Lenne
Editeur délégué (commercial) Michaëlle Pesah

N° 183 NOVEMBRE 2008

RÉDACTION

Rédacteur en chef
Jean-François Drevon, 50 06.
Rédaction
Catherine Séron-Pierre, 33 83.
Karine Dana, 32 90.
Secrétariat de rédaction
Alice Bialestowski, première secrétaire de rédaction, 34 66.
Iconographie
Arturo Bonhomme, 50 15.
Maquette
Loïc Retureau, premier maquettiste, 34 93.
Alexandre Maillet, rédacteur graphiste, 38 75.

Ce numéro a été réalisé avec la participation de
Tomek Bartczak, Marc Benard, Frédéric Bonnet, Dominique Boudet, Lauro Carsalade, Equateur, Dominique Leblond, Jean-Pierre Ménard, Guillemette Morel Journal, Jean-Marie Pérouse de Montclos, Philippe Prost, Maryse Quinton, Stéphanie Tarot, Sophie Trelocat, Karou Urata, Jean-Louis Violeau, Xiral.
La revue n'est pas responsable des envois non sollicités

GESTION-DÉVELOPPEMENT

Directeur commercial Tony Bonilla, 38 03
Directrice de la publicité Michaëlle Pesah, 33 85
Bâtiment Delphine Azoulay, 38 01 ;
Virginie Gourmann ; Sophie Drugeon, 30 67 ;
Stéphanie Nadreau 32 67.
Services Isabelle Monlie, 33 18 ;
Régions Patrick Traineau (directeur), 04 72 75 77 20 ;
Frédéric Bapst (Est), 03 83 18 24 21 ;
Géraud Glatard (Rhône-Alpes), 04 72 75 77 16 ;
Fabien Menut (Ouest), 02 40 29 67 16 ;
Nathalie de Just (Sud-Ouest), 05 61 22 02 76
International
ALLEMAGNE, AUTRICHE, SUISSE :
Dominique Schall, 00 49 78 44 47 001
BELGIQUE, PAYS-BAS, LUXEMBOURG :
Nelle Brauers, 00 32 34 48 07 57
ESPAGNE : Tatiana Gana, 00 34 91 456 08 48
GRANDE-BRETAGNE Greg Corbett, 00 44 207 730 60 33
ITALIE : Jean-Pierre Bruel, 00 390 31 75 14 94
Exécution
Valérie Terrynck (chef de service), 33 78 ;
Clairette Sempé, 35 58.
Diffusion Vincent Lafont Rapnouil, 38 76 ;
Claire Belmahdi ; Jean-Philip Trilet (promotion) ;
Nadia Clément (directeur abonnements), 50 55.
Vente en kiosques : Destination Média 01 56 82 12 06
Service lecteur 30 72.
Rédacteur en chef technique
Jean-Patrick Zubaloff, 31 29.
Directeur administratif et fabrications
Didier Thomasset, 33 10.
Abonnements 17, rue d'Uzès
75108 Paris Cedex 02. Tel : 01 40 13 50 55.
TARIFS : Abonnement 1 an : 164 €, étudiants : 93 €.
Abonnement 2 ans : 282 €.
Abonnement Etranger : nous consulter au 01 40 13 50 65.

amc Le Moniteur Architecture est édité par
GROUPE MONITEUR
Société éditrice
S.A.S. au capital de 333 900 €
Siège social : 17, rue d'Uzès, 75108 Paris Cedex 02.
R.C.S. PARIS B 403 080 823
CODE APE 221 E
N° Siret : 403 080 823 00012
N° TVA Intracommunautaire : FR 32 403 080 823
Principal actionnaire :
GROUPE MONITEUR HOLDING

Président-directeur général Jacques Guy
Directeur général délégué Philippe Demazel
Directeur général adjoint Olivier de la Chaise
Directeur général adjoint (marketing-développement)
Christian Bommeläer
Directeur des rédactions Bertrand Fabre

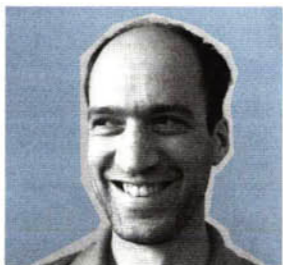
Directeur de la publication Jacques Guy

OJD Composition : Groupe Moniteur
Impression : Vincent Imprimeries
32, avenue Charles-Bédoux
37000 Tours, France
Dépôt légal : 1^{er} trimestre 2008
Commission paritaire : 0309 T 84754
2007



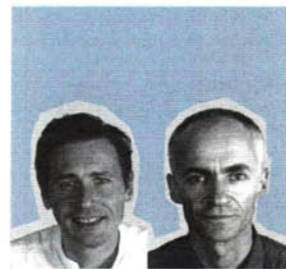
MOA architecture :

Né en 1968, Julien Monfort est diplômé de Paris-Belleville. Il a collaboré avec les agences Ricciotti, Hammoutène, Eisenman, Maupin, et OMA ou il a travaillé 4 ans. Il crée son agence à Berlin en 1999, puis à Marseille en 2001. Laure Pantel, née en 1981, le rejoint en 2004. Julien enseigne à l'EA de Versailles avec Djamel Klouche depuis 2006. Il livre cinq projets cette année, dont le Blok, un autre restaurant à Marseille, une menuiserie à Salon, une villa à Saint-Cyr, et une surélévation de maison à Marseille. Il collabore aussi avec Euroméditerranée et Yves Lyon pour l'évaluation du PLU du Parc Habité.
moa@rchitecte.com **page 99**



Eric Liégeois

Agé de 34 ans, Eric Liégeois est diplômé de La Villette (UP6). Il fonde sa propre agence en 2001 et mène notamment des chantiers d'habitation. Il multiplie également les collaborations (architectes, paysagistes, designers, muséographes). Il travaille régulièrement en partenariat avec l'architecte Petr Opelik. Ils ont réalisé ensemble l'extension et la transformation en scène nationale de la salle Kurssal de Bully-les-Mines (2001), la restructuration du Musée Sandelin de Saint-Omer (2004) ou encore la Fonderie de l'image à Bagnolet (2008). Depuis 2004, il est architecte conseil et chargé d'études au CAUE de Saône-et-Loire.
ericliegeois@free.fr **page 114**



Agence Tectône

Composée de Sabri Bendimérad (45 ans) et Pascal Chombart de Lauwe (51 ans), l'agence Tectône existe depuis 1998. Sabri Bendimérad est enseignant et membre du département Architectures dispositifs domestiques à l'EA de Paris-Malaquais depuis 2004. Il est chercheur associé du laboratoire ACS et travaille actuellement sur le Grand Paris (équipe MVRDV + ACS + AA Ferraru). Pascal Chombart de Lauwe est architecte formé en anthropologie. Il enseigne à l'EA de Marne-la-Vallée depuis 2001 et il est pilote scientifique du programme de recherche « Le projet négocié » lancé par le PUCA en juillet 2008.
tectone@wanadoo.fr **page 122**

Urbane Kultur

Respectivement âgés de 46 et 42 ans, Dominique Cornaert et Philippe Dahan ont fondé l'agence Urbane Kultur en 1999 à Strasbourg. Ils avaient auparavant collaboré avec Architecture Studio sur le chantier du Parlement européen. En 2005, Lionel Debs, 28 ans, rejoint le tandem. L'activité de l'agence concerne essentiellement la construction de bâtiments publics dans l'Est de la France et en région parisienne. Associés à l'agence chinoise Wu Wenbo, ils travaillent également sur des projets de logements à Chongqing en Chine. Parmi leurs récentes réalisations, la maison de l'enfance des Poteries à Strasbourg (2005), la maison des arts de Lingolsheim (2007) ou encore la médiathèque de Holtzheim (2008).
urbane.kultur@wanadoo.fr **page 112**



Anne-Flore Guinée et Hervé Potin

Nés en 1973 et 1972, Anne-Flore Guinée et Hervé Potin sont tous deux diplômés de l'école d'architecture de Rennes. En 1998-1999, il est pensionnaire à la Villa Médicis ; en 2000, elle est lauréate de la bourse EDF-Electra. Entre 1999 et 2002, ils travaillent avec Duncan Lewis avec qui ils fondent SCAPE. En 2002, ils créent leur propre agence à Nantes. Lauréats du programme « Envers des villes », ils ont effectué en 2003 une résidence à Addis Adebaba en Ethiopie. Ils ont récemment livré une section d'éducation motrice à Laval (2005), un groupe scolaire à Pontchâteau (2008) et des logements à Chantepie (2008).
guinee.potin@free.fr **page 110**



Philippe Rault

MOA ARCHITECTURE EQUIPEMENT DE LOISIRS MARSEILLE-LA VALENTINE

Installé sur la zone commerciale de la Valentine, le Blok, équipement de loisirs dédié au foot en salle, est l'aboutissement d'un processus complexe qui a vu le projet évoluer dans sa programmation et sa localisation au cours d'une gestation particulièrement longue de six ans. Ce petit volume de béton et de verre de 35 x 35 m est installé entre un chalet suisse, un motel, en face d'un multiplex. Bloc sur pilotis de 15 m de haut – le terrain est inondable –, il occupe toute la surface constructible de la parcelle. La composition des façades exploite au mieux les données du site en fonction des impératifs commerciaux. La façade nord regarde vers une

sortie d'autoroute, un rond-point, le trafic routier. Entièrement vitrée, elle met en scène le programme : le restaurant au premier étage, les salles de foot à 2 au-dessus. La façade sud est striée de deux grandes terrasses offertes aux clients pour profiter du soleil et de la vue au calme. Un biais l'oriente légèrement vers le sud-est pour élargir la vue sur la montagne, échapper un peu à un motel situé juste en vis-à-vis, et protéger le bâtiment du Mistral, qui lui est nord-ouest. Les entrées se font par le pignon ouest, très fermé, toujours à cause vent. Deux volées d'escalators, quelques grosses gaines rutilantes et des petites lumières qui scintillent dans le béton brut lui donnent un petit air de « Beaubourg marseillais » et concourent à attirer l'attention des clients qui sortent du multiplex. La quatrième façade, également fermée, est cachée et concentre les équipements techniques, cuisine et sanitaires. Cette enveloppe simple cache un programme particulièrement dense. Avec le temps, la répartition sport-restauration a changé. Les

neuf courts de foot du départ ont été réduits à six mais le snack est devenu une brasserie de 600 m². De plus, une grande partie des gradins a été supprimée pour laisser la place à 300 m² d'espaces pour les réunions séminaires. Plutôt que de superposer les programmes, Julien Monfort a choisi de les imbriquer pour créer une richesse et une complexité spatiale supérieures. Le restaurant occupe la totalité du premier étage. Au-dessus, sur la façade nord, les six courts sont empilés, regroupés trois par trois. En façade, ils donnent le sentiment de constituer deux niveaux. En réalité le bloc qu'ils forment n'occupe qu'une faible profondeur de 5 m de la totalité du volume. En arrière se développent quelques rangées de gradins permettant de voir simultanément les six terrains. Ils sont eux-mêmes prolongés par un grand espace horizontal destiné à accueillir réunions et séminaires. Les impératifs de gestion ont eu raison du dispositif initial où des plans suffisamment larges pour recevoir tables et fauteuils d'un café s'étendaient sur toute la profondeur restante. L'acharnement de l'architecte a cependant permis de conserver la transparence du niveau des courts avec l'installation d'une coûteuse cloison mobile. Conséquence de ce changement de programme, la coupe verticale a perdu de sa franchise. Et dans le restaurant, un haut plafond plat remplace la dalle inclinée qui devait faire se dilater le volume vers le sud et guider le regard vers la vue panoramique sur les montagnes. Il n'empêche, l'espace du restaurant est la

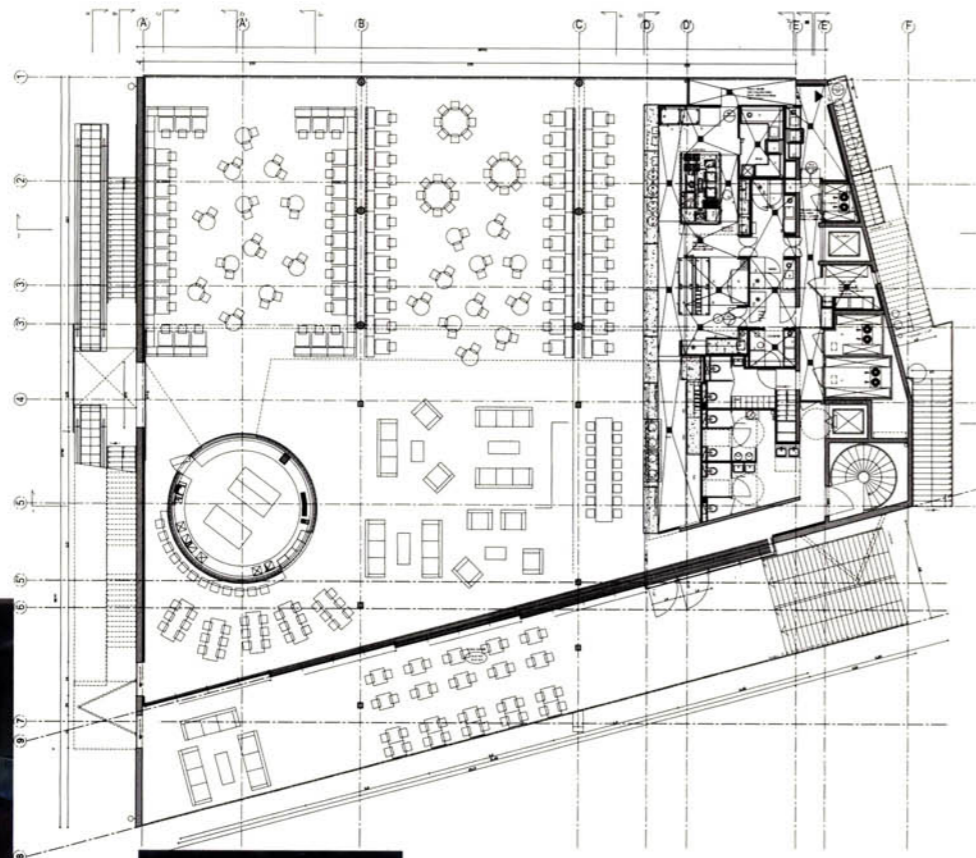
surprise que réserve l'architecte aux clients. Avec ses 600 m², sa grande hauteur sous plafond, sa double orientation et ses grandes baies, c'est un espace généreux et lumineux. Avec des zones bien marquées, il est traité et aménagé comme un espace public. Dans la pure tradition marseillaise, il est le jeu d'un théâtre social à part entière. Sur le plan de la construction, c'est aussi un espace contraint et pris entre deux programmes aux exigences structurelles peu conciliables : le parking du rez-de-chaussée et les courts qui exigent des portées de 10 m. Dans la limite financière qui était la sienne, Julien Monfort n'aurait pu résoudre la difficulté sans le soutien de l'entreprise Léon Grosse (voir entretien ci-après). Outre un très beau béton brut de décoffrage, le Blok recèle nombre de belles prestations techniques comme les poteaux très élancés, assez « miesiens », de 5 m de haut, qui supportent le plafond du restaurant. Un procédé suisse a permis de réduire leur section de moitié – 25 cm au lieu de 50 – par rapport à des poteaux béton classiques. Ou encore l'immense baie du restaurant, formée de panneaux coulissants de 5,50 m de haut et 4 m de larges qui viennent se ranger dans un angle et libèrent ainsi une ouverture plein sud de 30 m. Une baie identique, mais moins haute, équipe d'ailleurs la salle supérieure. Avec quelques autres, ces prestations ont donné lieu à d'âpres négociations

avec les investisseurs et demeurent tout à fait exceptionnelles pour un projet commercial privé. Grâce notamment aux liens de confiance qu'il a su établir avec les entreprises locales, Julien Monfort a finalement obtenu presque tout ce qu'il pouvait espérer. Peut-être même que la substitution, pour la couverture du bâtiment, d'une structure métallique au béton initialement prévu, que la suppression du sous-plafond dans le restaurant, que l'absence de la gaine plastique qui devait envelopper les escalators en façade, loin d'affaiblir le projet, lui donnent une franchise plus en adéquation avec sa destination et sa localisation. Avec le multiplex voisin qui l'a précédé dans cette voie, il contribue à installer une certaine qualité urbaine dans cette zone commerciale de la périphérie. Le Blok est un objet robuste, à l'implantation juste et à la facture soignée. Si la savante imbrication des programmes a permis d'engendrer des espaces fluides et lumineux, les dispositifs mobiles mis en place donnent également l'opportunité de redécouvrir un magnifique paysage marseillais. Comme l'avouait une serveuse tout éblouie le jour de l'ouverture : « On se croirait à la montagne ».

Dominique Boudet



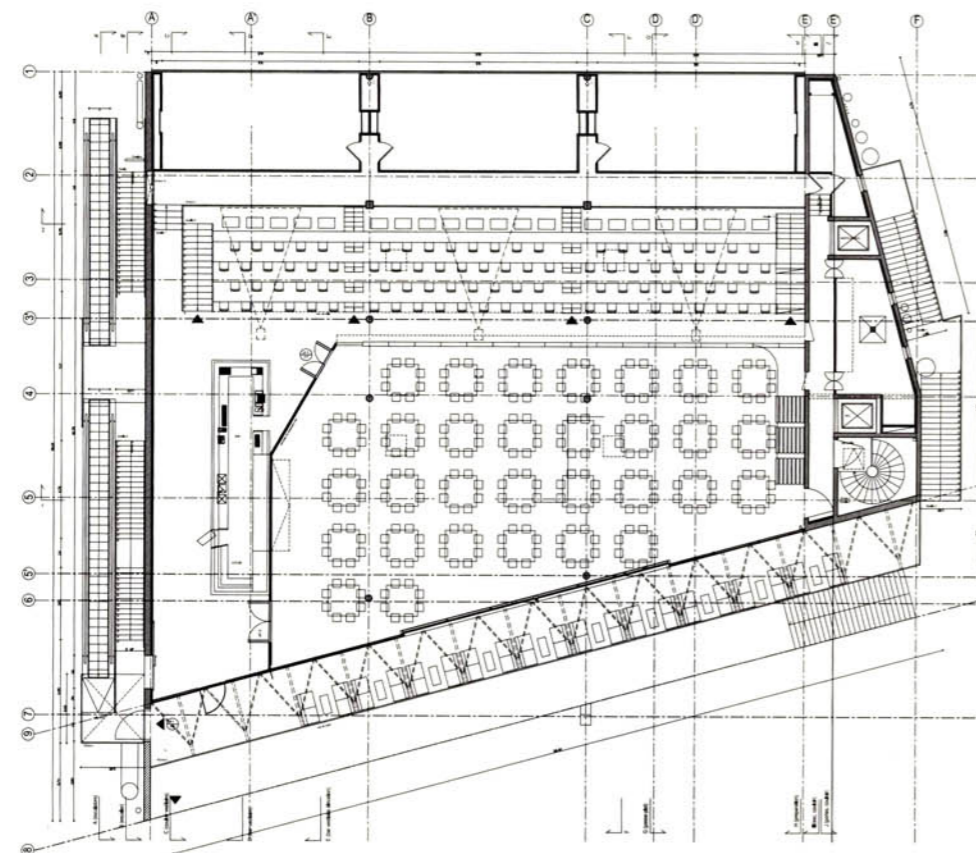




Vers le bar circulaire et l'entrée.



Les vestiaires suspendus au-dessus du bar.



L'accès par les escaliers mécaniques extérieurs.



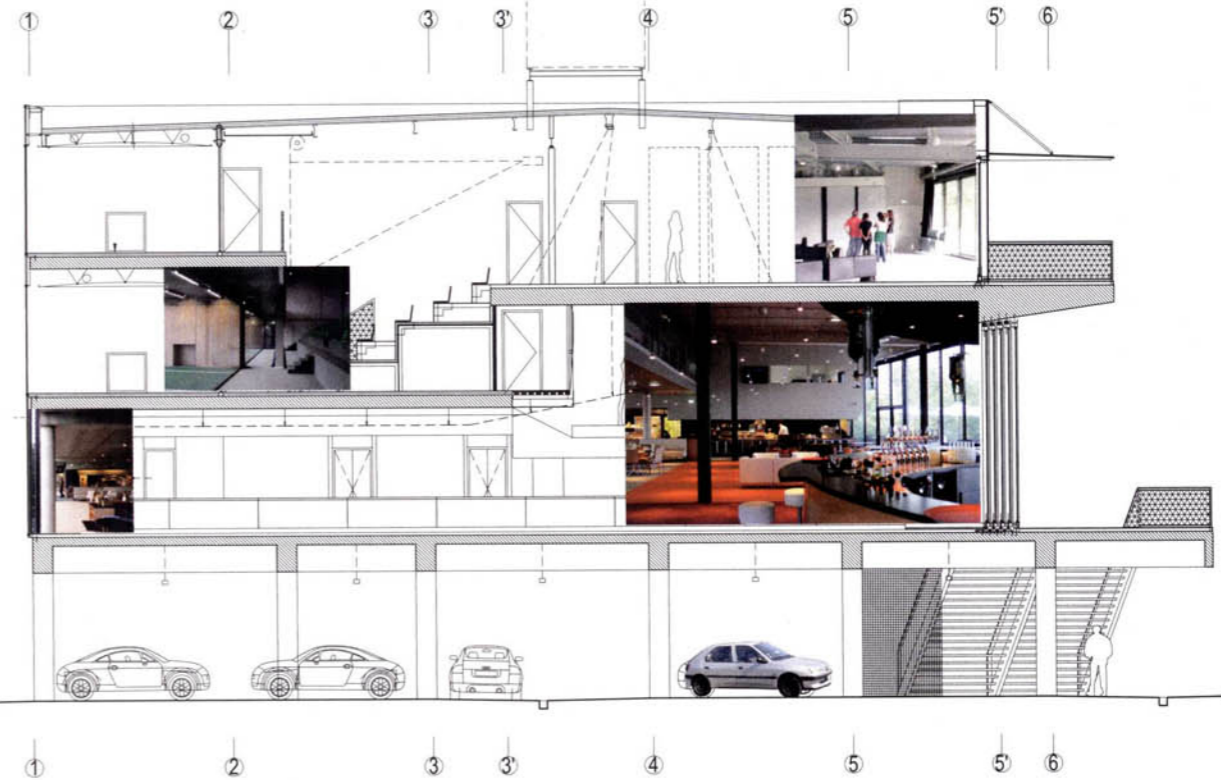
La terrasse haute.



Les gradins et l'espace événementiel.



Les six box de foot à 2.



Face au sud, une grande baie s'ouvre sur le paysage. La baie est équipée de 5 grands panneaux coulissants de 4 m de large sur 5, 5 m de haut. Les cadres sont des tubes d'acier de section carrée 20x20cm, les vitrages du verre feuilleté non trempé. Des roues de grands diamètres assurent le déplacement au sol sur des rails coulés dans la dalle. En partie haute, le guidage est assuré par des galets en quinconce, fixés au plafond et qui viennent coulisser dans un profil en U fixé en partie haute des panneaux. Il n'y a donc pas de dormant. La surface du plafond reste lisse, et quand la baie est ouverte, ne demeurent que les petits galets. L'étanchéité est assurée par des brosses fixées sur les vantaux.



La façade depuis l'autoroute.



La terrasse sud, façade en position ouverte.

La dalle du plafond est supportée par de minces poteaux de 5 m de haut. Fabriqués en Suisse (Société Geilinger), ces poteaux offrent une section réduite de moitié à ce qu'aurait exigé un poteau traditionnel pour résister au poinçonnement. Ils sont constitués d'une âme pleine en acier de 12 cm de diamètre, suffisante pour assurer la reprise des charges de la dalle. Cette âme est enrobée

dans du béton coulé dans un coffrage perdu en acier de 25 cm de côté. Sur l'une des extrémités est soudé en usine un profil en H, une sorte de petit chapiteau. Les poteaux sont livrés sur le chantier aux dimensions voulues, prêts à être montés. Les têtes en H servent à positionner les coffrages de la dalle. Une fois noyés dans la dalle, ces chapiteaux assurent la résistance au poinçonnement.

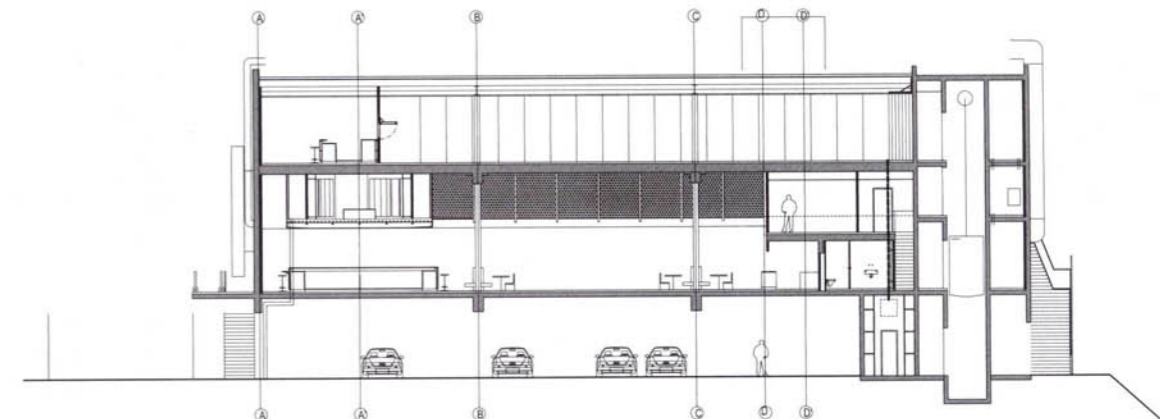


Photo: DR

Le photographe (P.R.) devant les vantaux repliés.



La façade sud.



ENTRETIEN AVEC JULIEN MONFORT

Pourquoi votre maître d'ouvrage a-t-il choisi de réaliser un équipement aussi important ici, loin du centre ?

La ville de Marseille, depuis qu'elle a recommencé à grandir, canalise son développement le long de ses trois autoroutes : sur le littoral du port autonome, au nord vers Aix-en-Provence, et à l'est vers Aubagne. Malheureusement, le périmètre de la communauté urbaine exclut, et ce n'est pas un hasard, les deux zones d'activité commerciales les plus importantes du département : Plan de Campagne au nord, et Aubagne-Gémenos à l'est. La ville se plaint depuis des années de ne pas toucher de taxes professionnelles, alors qu'elle est la principale source de revenus de ces zones, assume l'infrastructure, etc. Après des années de tractations infructueuses, la mairie a décidé de surdévelopper deux périmètres concurrents en amont : Grand Littoral au nord, et la Valentine au sud, un quartier dans lequel notre projet est implanté, et qui est appelé à se développer énormément dans les années à venir. Nous sommes dans la problématique de la « laideur des entrées de villes ». Constat aujourd'hui unanime que je ne partage pas forcément, à l'instar de Patrice Goulet ou, plus avant, de Venturi et consorts. Je déteste le manichéisme urbain que je dois subir constamment... Il est vrai que des enseignes comme Ikéa se permettent de dessiner des projets EXE en trois jours, et que le BET suédois se contente de tartiner du parking et de déféquer une boîte bleue -Aie- au milieu d'une polyligne autocad qu'il appelle « contexte ». Mais on rencontre aussi des typologies passionnantes. Le Multiplex des trois palmes, en face de notre site, en est un exemple significatif. Avec un tout petit peu d'observation, il n'est pas compliqué d'imaginer un objet architectural moins autiste. D'instaurer un dialogue avec le paysage proche et lointain, mais aussi avec les objets environnants. De jouer avec les flux de voitures et de piétons. Le pitoyable « Chalet Suisse » à l'entrée de notre site est partie prenante de notre projet. Magnifiquement mis en scène devant notre façade-écran, il balise notre accès, et guide naturellement vers l'escalator. J'ai une réelle affection pour ce pauvre objet tombé ici de sa montagne, de la même nature que celle que j'éprouve pour la Tour Eiffel de Las Vegas... Idem pour le misérable hôtel B&B, que nous allons transformer en écran de projection géant

pour agrémenter nos terrasses, avec l'accord des exploitants. Et si la question de la façade, qui intéresse le voisin beaucoup plus que le propriétaire, devenait de sa responsabilité ? Et si les entrées de villes devenaient des sociétés d'objets hétéroclites, certes, mais en discussion les uns avec les autres, sur un tapis paysagé partagé ?

Comment avez-vous obtenu cette commande ?

A Marseille, une commande privée se trouve par réseau et je suis d'une vieille famille marseillaise. Mes états de services professionnels, plutôt expérimentaux, ont été jugés compatibles avec ce programme un peu bizarre : un équipement pour pratiquer le foot à deux contre deux. J'ai donc été contacté par mon client, Jean-Philippe Durand, le footballeur le plus intelligent de France, dixit Bernard Tapie... A l'instar du squash, cette discipline, jusque-là cantonnée aux hangars désaffectés de zones industrielles cherche un statut de véritable sport urbain. Cela peut sembler ridicule, mais passer de la zone industrielle à la zone commerciale représente un saut qualitatif sidéral, très complexe à gérer économiquement. Un saut quantique comme dirait l'autre.

Un saut quantique ? N'y aurait-il pas là un peu d'exagération marseillaise ?

Le foot à deux – deux équipes de deux joueurs – est un sport qui existe depuis plusieurs années et se pratique sur des courts (10x5m) agréés par une fédération : des boîtes en plexiglas, installées dans des volumes déqualifiés auxquelles on ajoute un petit snack. Tous les terrains que j'ai visités, étaient abîmés, bruyants, sales, bref, incompatibles avec le niveau de prestation demandé. Mon premier travail a donc été de développer un court haut de gamme, et de le faire agréer par la Fédération. J'ai proposé de substituer du verre au plastique, et d'utiliser les courts pour composer une façade. Le « Foot à deux » a besoin de notoriété. Quelle meilleure façon de communiquer aurait-on pu imaginer que de le mettre en pleine visibilité sur l'extérieur ? Pour le surcoût, j'économise une peau, et peux ainsi faire passer la pilule. L'idée a séduit et on est parti avec un programme de neuf courts et un snack.

Comment s'est fait le passage à la réalisation ?

C'est une histoire qui a duré plus de 5 ans, de 2001 à 2006. Il a fallu trouver un investisseur et un terrain, et cela n'a pas été simple... Notre première esquisse partait du principe que c'était

d'abord un équipement sportif. Après avoir fait tourner leur business plan, les investisseurs sont revenus me voir : « Julien, finalement, le snack il faudrait l'élargir un peu ». Concrètement, dans ce type d'équipement, le chiffre d'affaires c'est 80 % pour la restauration et 20 % pour la partie sportive. Le snack est donc devenu un sport-café sur le modèle de l'OM café avec retransmissions de matchs, etc. On est ensuite passé à la pizzeria, pour finalement en arriver à la brasserie d'aujourd'hui.

Cette brasserie est un espace public à 3 m du sol face à un paysage qu'on ne soupçonne pas en arrivant sur le site...

C'est le massif de Carpiagne. La difficulté était plutôt à l'intérieur : comment aménager une salle de 600 m² et éviter le syndrome « cantine du parti communiste ». J'ai kidnappé mon client en Hollande visiter des espaces chaleureux comme ils savent les faire là-bas. Je me suis longtemps interrogé sur le fonctionnement d'un espace public, au-delà de sa forme. En réalité c'est assez simple : il suffit d'observer ce qui se passe sur les terrasses du Vieux-Port à Marseille : les gens viennent là pour se montrer, et mater... C'est pourquoi ils ne s'installent pas face à la vue, mais face au défilé des passants, des cagoles et des minets. C'est bien plus intéressant ! Ici l'espace étant à l'échelle, j'ai voulu que cela ressemble un peu à une place urbaine, avec son théâtre social : les exhibitionnistes, les voyeurs, et les mecs louches planqués dans les coins sombres. Quand on rentre dans cette brasserie on est encadré par deux visuels. A droite, côté sud, il y a l'amplitude de la scène, les fauteuils confortables, la grande terrasse, la double hauteur : on est là pour se montrer. A gauche, une succession d'espaces calmes et de plus en plus intimes : on peut observer ou se faire discret. En vis-à-vis de l'entrée une cuisine apparente occupe toute la largeur, avec un passe qui fait 17 m de long. Ce choix n'est pas qu'une question de tendance. Baucuse explique que quand il conçoit une cuisine apparente, l'hygiène est parfaite et les cuisiniers savent se tenir... Le soir, quand les lumières tombent et que le champ de vision se resserre, on rentre face à cette énorme cuisine qui est comme un théâtre dont les cuisiniers sont les acteurs. J'avais prévu de les déguiser en cosmonautes, avec des tenues en aluminium réfléchissantes, mais ça ne leur plaît pas... Pour le moment, ils sont là avec leurs grandes toques blanches. Et ils sont très beaux.

Pouvez-vous nous parler un peu de ce type d'équipement ?

Notre cuisine est tellement imbriquée avec la salle que sa problématique est devenue plus architecturale que technique. Nous l'avons d'ailleurs développée sans cuisiniste, mais avec le conseil de cuisiniers et d'exploitants. Une cuisine, c'est un projet de gestion de flux : denrées brutes, calibrées, conditionnées, préparées, mais aussi vaisselle propre, sale, batterie, circuit des serveurs, runners, poubelles, etc. L'analogie avec l'aéroport m'a sauté aux yeux. Les flux de passagers partants, arrivants, en transit, hors douane, sous douane, les flux de bagages, de chariots à bagages, les réseaux de transport, etc. Autant de circuits qui s'articulent sur des points précis : chek-in, contrôle de police, de douane, tapis à bagages, etc. Nous sommes donc partis sur une sorte de matrice, avec une marche en avant de produits en parallèle ponctuées d'une série de filtres : conditionnement, stockage, fragilisation, cuisson, mise en place, envoi, retour, etc. Mais rapidement, un exploitant m'a expliqué qu'on ne gère pas des « cuisiniers », mais des « charges sociales ». Il y en a des grosses, et des petites. La plus grosse, c'est le chef, et son travail, c'est de contrôler les cuissons. Dès qu'il bouge, on perd de l'argent ! Nous avons donc superposé à notre matrice une structure radiale dont le chef est le centre. Une imprimante lui débite devant les yeux les plats à préparer. Il lui suffit alors de se retourner pour saisir dans une tour réfrigérée les produits déjà fragilisés et calibrés, approvisionnés par des runners (des petites charges sociales donc) sur lesquels on concentre toute la mobilité. L'ensemble de cette petite usine débouche toute large sur une immense interface : le pass, de la brasserie au wok scénique, en passant par les salades, les desserts, et les pizzas. Le circuit des serveurs prend alors le relais vers la salle, dans une ergonomie et un confort optimisés.

Vous êtes cependant parvenu à avoir des prestations de belle qualité.

Avec une commande privée, j'ai fini par comprendre que la seule condition pour pouvoir faire des choses atypiques, c'est d'être au même prix, voire moins cher, que le traditionnel. Dans le cas présent c'était d'autant plus difficile que la superposition des programmes rendait la question structurelle complexe. La contrainte vient des courts superposés, qui nécessitent des portées de 10,50 m. Je dois redescendre les charges jusqu'au parking qui a ses propres règles de structure, afin d'optimiser le nombre de

places de stationnement. Entre les deux, j'ai un espace intercalaire, le restaurant, sur a une trame résultante. Au total, cela donne un gros œuvre qui est tout sauf simple, donc a priori cher. Sans Léon Grosse, je crois que je ne m'en serais pas sorti. Merci René, Alain, George, Eric, et les autres.

Prenons cette grande paroi coulissante. On appuie sur un bouton et les vantaux viennent se ranger dans un coin. Il y a de quoi effrayer n'importe quel serrurier...

C'est un bon exemple. D'abord parce que cela montre qu'atypique n'est pas synonyme de prix hallucinants. Cette paroi ne dépasse pas les 500e du m². Elle est constituée de profilés acier simples et de vitrages feuilletés basiques, même s'ils sont grands. C'est moins l'aspect technique que réglementaire qui est contraignant. Depuis des années, j'ai développé une collaboration avec un ingénieur lillois, Robert-Jan Van Santen, qui maîtrise parfaitement les DTU. On a mis au point une méthode qui consiste à élaborer un descriptif assez léger sur le plan technique, souvent très varié, mais très cadré sur le plan réglementaire. Cela rassure les entreprises. On organise alors des réunions tri-partites, l'ingénieur, l'entreprise et moi. Et on parvient ensemble à des chiffrages raisonnables. De la même façon, nous mettons au point les détails EXE dans des réunions à trois. Il faut dire que dès que j'ai un atelier à visiter, une machine à comprendre, je me précipite. Quelque part, ça nourrit ma créativité dans le domaine du faisable économique.

Mais il est vrai que tout ce qui n'est pas standard présente un risque. On a bien des ratios, mais le prix dépend du bon vouloir de l'entreprise. A Marseille, au fil des ans, j'ai développé un rapport privilégié avec des gens qui sont devenus des amis. Alquier en l'occurrence pour ce qui concerne cette façade. Ils me connaissent mais ils savent aussi que je vais aller au bout, que je vais leur demander l'impossible. J'ai trouvé une ruse : j'arrive en fin de journée quand les secrétaires sont parties, que le patron est tranquille dans son bureau... « Putain encore Monfort ! » Gros soupir. Sourire. Il va chercher sa bouteille de Chivas et trois verres, et on se met au travail parfois jusque tard dans la nuit. La recherche d'une solution, la mise au point d'un détail avec des gens d'expérience et de terrain, ce sont des moments privilégiés. Pour moi, l'essence même de notre métier.

Propos recueillis par Dominique Boudet

LIEU : Marseille, La Valentine
MAÎTRISE D'OUVRAGE : privée.
MAÎTRISE D'ŒUVRE : Julien Monfort, architecte ; Alexandre Field, chef de projet ; Robert Lisbonne (maître d'ouvrage délégué très impliqué), Laure Pantel, Julien Gonin, Wolfram Bernau, Stéphane Parayre, Lisa Pizzini, Dimitri Croze.
Van Santen & Ass façade ; DTI, structure ; Sarlec, fluides ; Dimitri Reverchon, cuisine ; Novasteel, charpente ; Cometsud, OPC ; Qualiconsult, contrôle.

ENTREPRISES : Léon Grosse, GO ; Alquier, façade ; Cassien, serrurerie ; Iff, menuiserie ; ETD, cuisine ; Christian Lazzaro, bars ; Tunzini, fluides ; Peintures du sud, placo-peinture ; Perez, courants forts et faibles ; Koné, ascenseurs, escalators ; Mat, plafonds ; AS Résines, polyester ; SRMV, VRD ; Pro-France-Habitat, maçonnerie ; AES Tormax, mécanismes. surfaces : 2 510 m² SHON ; 2 950 m² SHOB, 2 950 m² parking. coûts : 3 950 000 €HT (total construction, parking inclus)
MATÉRIAUX : GO, structure mixte BA apparent, acier, profilés en tôle pliée à froid galvanisés, poteaux acier Geilinger stables au feu ; façade, profils reconstitués acier brut vernis ; fluides, gainage apparent extérieur calorigugé capoté inox.



Julien Monfort et Philippe Ruault.