

amc

boutiques

aménagements

hôtels

scénographies

restaurants

bureaux

INTERIEURS 2010

mobilier



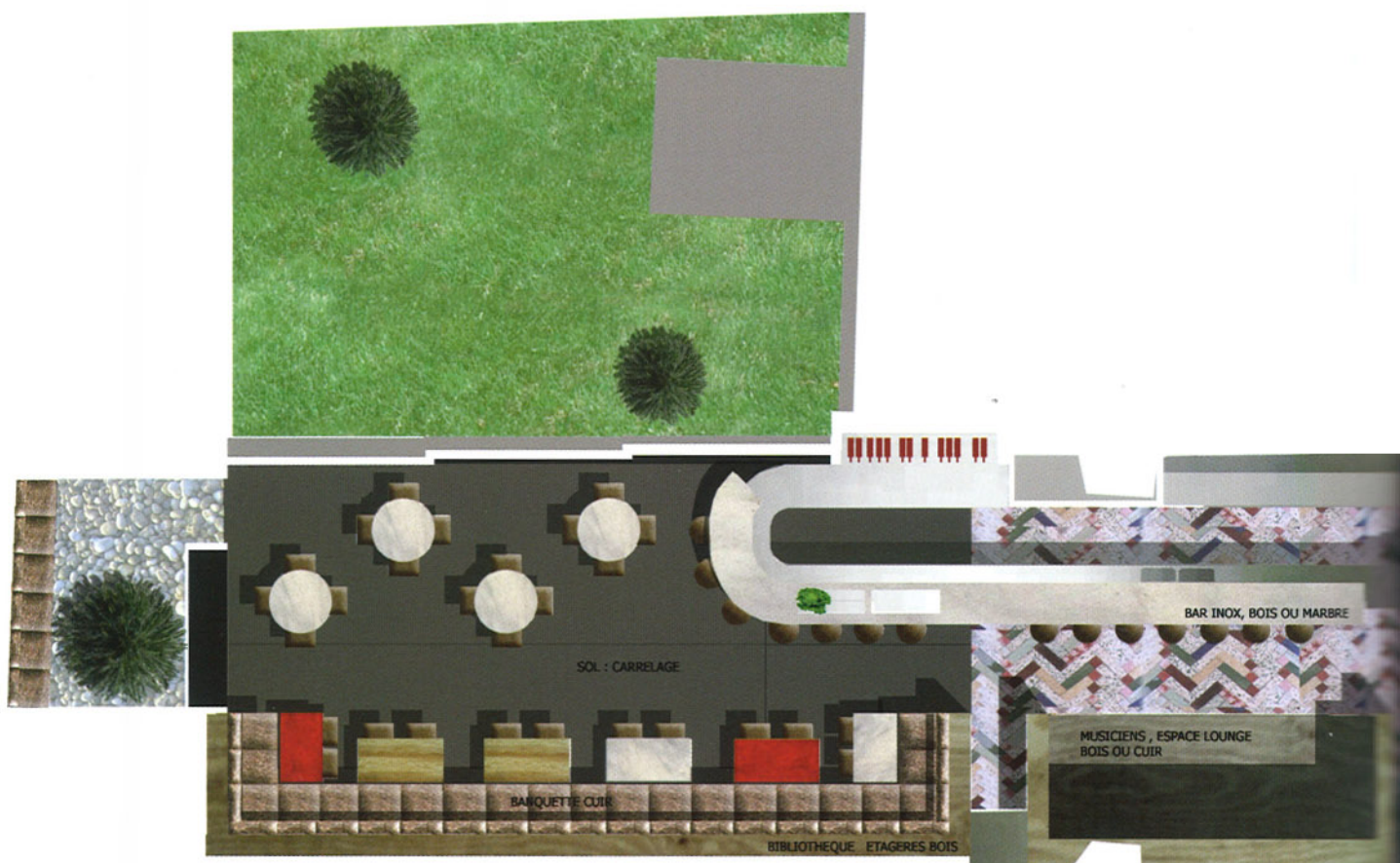




RESTAURANTS DÉJÀ



Coupe longitudinale.

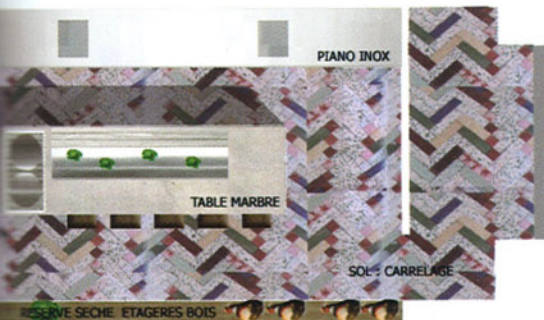


Plan du rez-de-chaussée, cuisine-bar et salles se succèdent.

LE CAFE POPULAIRE - MARSEILLE cuisine en vitrine



Ci-dessous, la cuisine en chantier et l'entrée réalisée.



Photos Philippe Ruault

Le client à l'éclectisme assumé est une figure marseillaise. André Gas, créateur de bijoux haute fantaisie vendus à Paris, Saint-Tropez, Marseille, Milan et New York, décide un jour de monter son propre restaurant, lassé de ne pouvoir inviter ses clients dans des lieux qui lui ressemblent. En mitoyenneté avec son shop marseillais inséré dans un quartier plutôt huppé de la ville, tout près de la préfecture, se trouvait déjà un restaurant, souvent désert et peu avenant que le client va reprendre, saisissant l'occasion d'une approche bilatérale. Les deux parcelles sont jumelles, issues du modèle 3 fenêtres marseillais, une emprise de 7 m x 30 m pour chacune d'entre elle.

L'architecte, Julien Monfort, figure marseillaise également, construit l'identité du restaurant autour de sa cuisine, basculée en vitrine. Le visiteur doit la traverser pour entrer en salle. La cuisine, le bar décoré au moyen de pièces chinées par le client et la salle se commandent. Cette dernière profite d'un espace en serre, en fond de parcelle et du jardin de la boutique adjacente. Elle est caractérisée par sa façade mitoyenne constituée d'un coulissant vitré qui s'ouvre sur 9 m. Ses trois vantaux sont portés par le sol et dénués de rails supérieurs car ancrés dans les 80 cm d'une réserve en béton. La toiture est composée de deux cadres pivotants au 2/3 de leur hauteur, l'un pivote sur un axe solidaire de la maçonnerie. Les deux cadres se rabattent en un V inversé, dégageant le ciel et les contours de la parcelle. La cuisine, en front office, est une autre pièce délicate du dispositif. Sa conception anatomique est issue de séances de brainstorming entre le fabricant de pianos Atanor, le client et l'architecte pour mettre au point un système dérivé des standards, financièrement performant et techniquement sophistiqué. Le piano de la cuisine, mono-pièce de précision élancée sur 7,5 m est constitué d'une tôle d'inox de 3 mm avec rebords polis. Le système d'alimentation est exclusivement électrique, profitant d'un alliage particulier et breveté pouvant atteindre 600 °, permettant d'exercer des saisies exceptionnelles et de garantir un très bon contrôle de la cuisson. La plancha est à fleur du plan de travail, entourée d'une douve pentue pour l'évacuation des graisses. L'organisation du piano est déterminée par la gestuelle du chef, ordonnateur statique de l'aménagement spatial. En regard du piano, la « table » centrale en marbre, où se trouvent les tiroirs frigorifiques, les bacs gastro et autres plateaux coulissants. Un plafond aspirant très performant (10 000 m³/h) à double flux permet d'absorber les odeurs par envoi et aspiration d'air et les nuisances acoustiques. La gestion phonique de cet aménagement très mutique quant à sa complexité a relevé d'un double projet afin d'atteindre une désolidarisation des surfaces. Double plafond, double dalle, double peau ajoutent à la maîtrise acérée des ambiances.

K.D.



