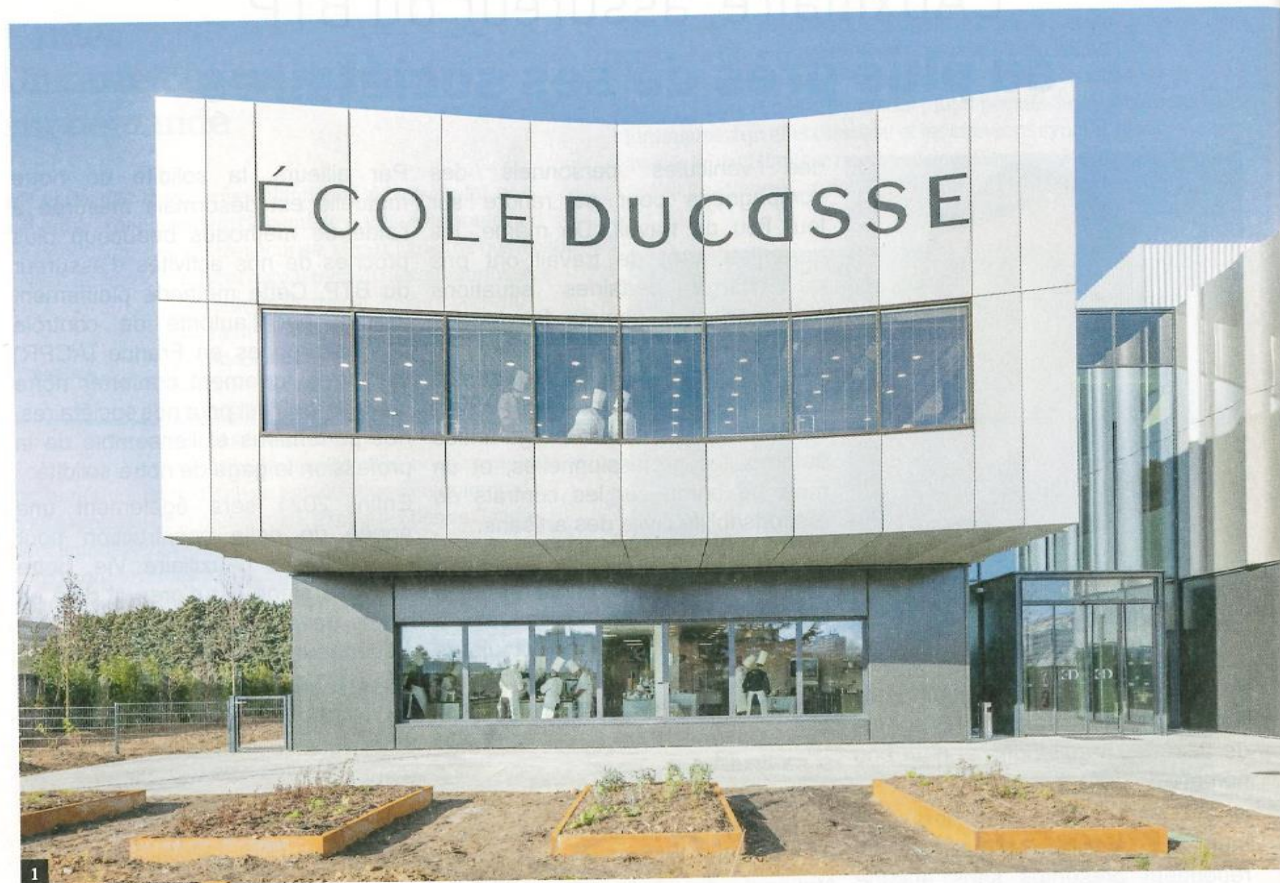




Équipement

La cuisine se donne en spectacle

A Meudon, la nouvelle école du chef étoilé Alain Ducasse met en scène sa discipline sur une double hauteur.

Depuis l'avenue du Maréchal-Juin, à Meudon-la-Forêt (Hauts-de-Seine), tout le monde peut admirer les toques immaculées qui vibronnent derrière la baie vitrée de l'étage, comme si les élèves étaient encadrés par un rideau de scène. A l'angle, le restaurant d'application ouvert au public, vitrine et tête de proue du projet, se déploie en double hauteur. « L'esprit de ce vaisseau amiral des écoles du chef Alain Ducasse est de donner



à voir de l'extérieur ce qui se passe à l'intérieur », explique Elise Masurel, directrice générale d'Ecole Ducasse. « C'est un bâtiment extraverti, pour mettre en scène les laboratoires et les personnes qui y travaillent mais aussi leur offrir des vues », enchérit l'architecte Jérôme Le Gall dont l'agence

Arte Charpentier a décroché la maîtrise d'œuvre par l'entremise du groupe immobilier Covivio, maître d'ouvrage du projet.

Alain Ducasse a laissé les architectes libres de la conception mais a pris le temps de leur montrer son savoir-faire dans la cuisine de l'un de ses restaurants parisiens, son école d'Argenteuil (Val-d'Oise) et sa chocolaterie de la rue de la Roquette (Paris XI^e). Le groupe de formation au management hôtelier, Sommet Education, a aussi participé à l'élaboration de ce projet qui comprend neuf laboratoires pédagogiques, une salle d'analyse sensorielle, sept salles de cours, une (suite p. 48)



- 1 - Sur son socle de béton, l'étage en porte-à-faux se déploie sur 4,50 m de haut pour intégrer les épais plafonds techniques.
- 2 - Les ondes se transforment en brise-soleil verticaux sur la double hauteur vitrée du restaurant.
- 3 - Détail des ondes du bardage en panneaux cintrés d'aluminium composite brossé.
- 4 - Avec un sol en grès et des murs clairs, l'atmosphère de la rue intérieure se veut très lumineuse.



bibliothèque et des locaux administratifs. De quoi faire le bonheur des étudiants en arts culinaires et pâtisseries, qui restent ici entre deux mois et trois ans pour une formation post-bac, une reconversion ou l'approfondissement d'un thème spécifique.

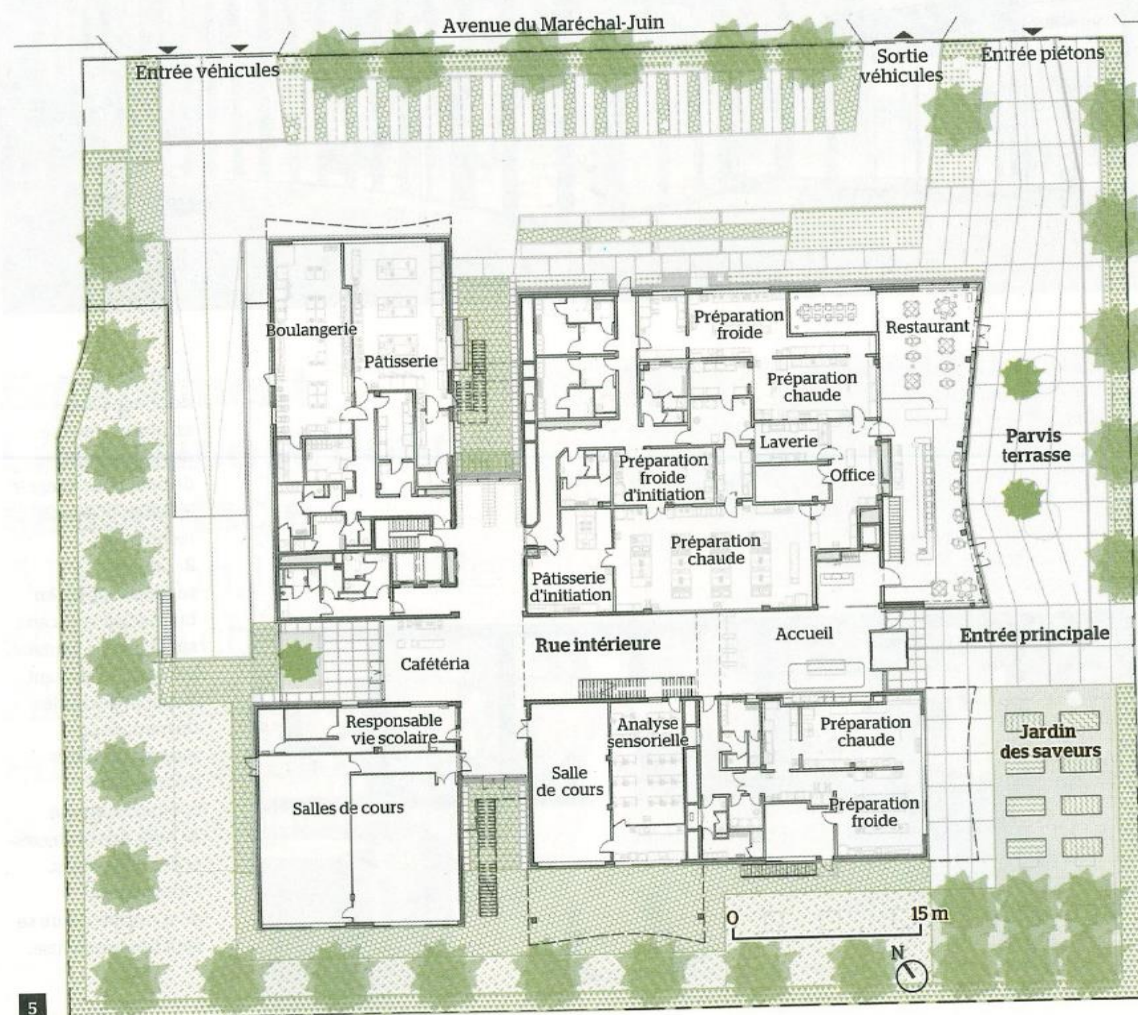
Plissé impeccable. Le bâtiment, qui affiche une rigueur digne du chef étoilé, est découpé en deux strates. Sur le socle en prémurs de béton sombre, l'étage tranche résolument, revêtu de plaques cintrées d'aluminium brossé dessinant de grandes ondes. Pour que les lignes filent, leurs fixations sont cachées et aucune bavette ne vient les surmonter. « Nous souhaitons que cette onde constituée de plusieurs rayons soit la plus pure possible dans son horizontalité et sa verticalité », décrit Godefroy Saint-Georges d'Arte Charpentier.

Le plissé impeccable de ces façades évoque celui de la toque des cuisiniers tandis que le métal instaure une continuité d'écriture entre l'extérieur et l'intérieur où domine le mobilier en inox des cuisines. Sur le toit, se laisse deviner la paroi métallique perforée enrobant l'imposant volume technique ramifié dont l'agencement a constitué un véritable projet dans le projet. « Nous avons

cherché une progression en termes de poids des matériaux : plus le bâtiment monte vers le ciel, plus il est léger », précise l'architecte.

Inspirés par la forêt de Meudon qui s'étend en face de l'école et par une cuisine respectueuse des produits naturels et des saisons, les architectes ont disséminé des références aux quatre éléments. L'air, le feu, la terre et l'eau se retrouvent ainsi dans les diverses salles disposées autour d'un vide en forme de croix, surmonté d'une verrière, qui permet d'articuler tous les flux. « Cette rue intérieure, inspirée par les passages couverts parisiens, laisse entrer un maximum de lumière naturelle. Elle crée des transparences vers l'extérieur mais aussi une porosité des espaces entre eux », souligne Godefroy Saint-Georges.

La faille centrale offre ainsi une coupe longitudinale sur l'école : les activités s'y déroulent de part et d'autre, toutes les pièces se répandant pour donner à voir un lieu d'échanges et de transmission. A travers les cloisons vitrées, dont la hauteur des allèges est ajustée au ras des plans de travail des laboratoires, une interaction permanente se joue ainsi entre les élèves et ceux qui les observent. ● Raphaëlle Saint-Pierre



5



6

5 - Plan du rez-de-chaussée divisé en quatre pôles desservis par une circulation en croix.

6 - Les cuisines professionnelles, carénées d'inox, avec leurs épaisses plaques techniques, n'ont rien à envier à des laboratoires scientifiques.

7 - A l'étage, un salon permet aux élèves de se retrouver pour travailler et profiter de la vue sur la forêt.

8 - La nef centrale, surmontée d'une verrière zénithale, s'inspire des passages couverts parisiens.

➔ **Maîtrise d'ouvrage :**

Covivio. **Maîtrise d'œuvre :** Arte Charpentier Architectes; Artelia (exécution); Jouin Manku (agencement, décoration du restaurant). **BET :** Terrell (structure), Greenaffair (HQE), Barbanel (fluides), DAL (économiste), BEGC (cuisine). **Entreprise générale :** Spie Batignolles.

Surface : 5 057 m² SP. **Coût :** n.c.



7



8

PHOTOS ET DOCUMENT : BUREAU - GIBAZZA

