

COEUR DE QUARTIER

Réhabilitation de
la Cuisine
Centrale
de Nemours





Vue de la cuisine dans son environnement lointain

COEUR DE QUARTIER

Réhabilitation lourde de la cuisine centrale de Nemours en Seine et Marne

Par l'**Atelier COMBAS Architectes**

Sophie Delage
Mathieu Grenier
Pierre le Quer

Le projet que nous vous soumettons est une opération de réhabilitation d'une cuisine centrale à Nemours achevée en Janvier 2015. **Elle constitue pour l'Atelier COMBAS Architectes la première opération publique livrée en tant que mandataire.**

Cette réalisation concrétise un premier jalon pour le renouvellement urbain du quartier Mont Saint Martin financé par l'ANRU et situé sur la commune de Nemours. Le projet a débuté en Novembre 2012 par une consultation MAPA initiée par la SORGEM (Maître d'Ouvrage Délégué). L'objet de cet appel d'offre consistait à réhabiliter et agrandir la cuisine centrale incluse dans l'ancien équipement polyvalent François Villon. L'enjeu politique ici indiscutable, était de **maintenir l'emploi et de l'activité dans le quartier**, plutôt que de la délocaliser en périphérie de la ville de Nemours.

Située au centre du nouveau plan guide, la construction existante possède une position stratégique pour débloquer la transformation urbaine en cours, et devient le premier signe architectural du renouveau dans le quartier.

Le projet prévoit de conserver partiellement l'ancien édifice dans lequel se trouve la Cuisine Centrale. La démolition des appendices réduit l'emprise bâti, afin de libérer de l'espace sur le tènement foncier. Pendant toute la durée des travaux, la commune a exigé de limiter par tous les moyens l'interruption de l'activité au sein de la cuisine.

L'idée force du projet est de faire disparaître par un geste architectural simple, la complexité du programme et du site, tout en maintenant une activité économique en cœur de ville. Par cette simplification des formes, la réhabilitation du bâtiment définit un espace urbain clair et lisible, qui pourra devenir un véritable COEUR DE QUARTIER.

INFORMATIONS SUR LE PROJET

PROGRAMME:

Réhabilitation d'une Cuisine Centrale
Première Opération dans le quartier du Mont Saint Martin, Nemours, Seine et Marne

MAÎTRISE D'OUVRAGE DÉLÉGUÉ:

SORGEM Val d'Orge
Chargée d'opérations: Camille Mairey
Directrice de Projet : Sylvie Panzani

MAÎTRISE D'OEUVRE:

Architectes:
Atelier COMBAS Architectes Mandataires
Julien Combes Architecte Associé

Collaborateurs: Mouton Paul
Reyrolle Apoline
Viala Mathieu

Bureaux d'études:

Fluides: Ingénierie Climatique
Économiste: EA2C Teypaz
Structures: Groupe Delta
Cuisiniste: ARWYTEC
OPC: Cadence

ENTREPRISES:

Gros Œuvre: Bagot
Façades: Jousset
SCV: Lerroux Gonssard
Charpentes: Atelier Bois
Menuiseries: FONSECA
Électricité: BFM

MISSION:

Complète selon loi MOP

MARCHE:

MAPA

CALENDRIER:

Consultation MAPA : Novembre 2012
Études: Janvier 2013
PC: Juillet 2013
Travaux: Février 2013
Réception: Janvier 2015

ADRESSES:

Rue François Villon, Nemours, 77140

SURFACES:

Surface Utile: 780m²

COÛT DE CONSTRUCTION:

1 470 000 €HT

HISTORIQUE DU PROJET

LES PRÉMICES

En Novembre 2012, la ville de Nemours et la SORGEM lancèrent une consultation pour la réhabilitation d'une cuisine centrale dans le quartier du Mont Saint Martin. L'objectif premier de la réhabilitation était de **transformer** l'édifice en retirant les éléments de programme jugés superflus par la municipalité comme : un ancien logement de fonction, une salle polyvalente, un garage, un transformateur électrique. Ces démolitions ont permis de libérer du foncier pour repenser le maillage du quartier. La première contrainte de l'opération consista à maintenir en fonctionnement la cuisine le plus longtemps possible durant les travaux, cela malgré les contraintes qu'imposa un chantier en site occupé.

Le second objectif de ce projet était de **participer** au désenclavement du quartier grâce à la création de voies Nord/Sud, et de **promouvoir** une hétérogénéité des fonctions en maintenant l'activité dans un quartier principalement résidentiel. Le nouveau maillage devait permettre de **renforcer** les liens entre plusieurs tissus mitoyens (habitats pavillonnaires et collectifs). Pour cela une nouvelle centralité a été imaginée pour **remplacer** le centre commercial, jugé trop introverti. De ces différents aménagements, une esplanade a émergée, formant le nouveau cœur du quartier à l'intersection de 3 axes rayonnants.

En Janvier 2013, l'atelier COMBAS avait depuis tout juste un an lorsque nous avons été désignés lauréats pour la réalisation de ce projet. Nous ne pouvions pas encore réellement déceler toute l'ambiguïté, et les contradictions qu'il allait falloir déchiffrer pour mener à bien ce projet. La facilité aurait été de démolir puis reconstruire le nouvel équipement neuf. Mais, il nous fallut comprendre le souhait de la commune : **la cuisine devait rester là !**

Il s'agissait, au sein du quartier, non pas de faire table rase du passé, mais de transformer un objet laissé sous nos yeux, vestige d'une époque révolue, puis de le parer d'une nouvelle image. Les deux gestes n'ayant pas le même poids symbolique et émotionnel.

RÉHABILITATION LOURDE DE LA CUISINE CENTRALE DE NEMOURS QUARTIER DU MONT SAINT MARTIN

En Février 2013, notre équipe de Maîtrise d'oeuvre présenta à la commune de Nemours et à la SORGEM, les diagnostics, relevés, et recueil de nombreux dysfonctionnements pointés par les usagers, les services vétérinaires, et les services techniques. Cette longue liste de travaux en tout genre vint se rajouter aux éléments du programme. Rapidement une première intuition de projet fit surface, transformer la construction existante grâce à un nouvel écrin. **La transformation de la morphologie** devait garantir la continuité de l'activité, et dissimuler les éléments techniques, tout en résolvant les nombreux problèmes de fuites, et d'amiante présente sur des pans entier de toiture.

À partir du printemps 2013 les phases d'études accélérèrent et le projet s'affûta progressivement dans sa forme et ses détails de mise en œuvre. A l'intérieur pourtant la limite de prestation et d'intervention fluctua encore. Un tableau pointa chaque dysfonctionnement, la maîtrise d'ouvrage et la commune dut arbitrer sur les travaux à entreprendre dans le cadre de la réhabilitation, ou non.

Le calendrier relativement serré (8 mois pour les études) nécessita de rapprocher les entretiens avec la maîtrise d'ouvrage. Des échanges hebdomadaire s'instaurèrent. Ce "ping-pong" nous aida à concevoir un projet capable de rassembler tous les acteurs. Cette opération fut **portée collectivement** tant par la ville, et sa maîtrise d'ouvrage délégué, que par les usagers qui voyaient là l'occasion d'améliorer les nombreux dysfonctionnements de leur outils de travail.

Ce désir mutuel de voir émerger de la construction existante une situation meilleure sera porteuse d'engouement. **L'adhésion des usagers** fut une donnée importante car ils n'allaient pas quitter leur cuisine pour quelque chose de nouveau, on allait améliorer leur quotidien.

LA RÉFLEXION

L'objectif était de ne pas faire une cuisine centrale qui ressemble à une cuisine centrale. En effet habituellement ces équipements sont relégués dans des zones d'activités entourées d'un vaste parking et leur architecture se rapproche souvent de celle de hangars couronnés par une machinerie à peine dissimulée par l'acrotère.

Comment construire une architecture sobre, qui intègre les nombreux éléments techniques et l'intervention sur un existant peut-il être un avantage ?

La sobriété de notre enveloppe devait pouvoir se différencier du supermarché voisin, tout en cohabitant pour faire un îlot homogène. Ce fut pour nous un positionnement afin de fabriquer un continuum bâti.

Différenciation et unité, tel fut l'un des questionnement qui nous occupa pour la conception de l'enveloppe. Avant d'envisager la solution du métal déployé nous avons exploré une première piste de façade composée de panneaux en béton préfabriqué pour sa robustesse et sa faciliter de mise en œuvre, mais qui laissait moins de souplesse de conception.

Le projet se devait de travailler sur la profondeur et la transparence, ce que nous permettait le métal déployé. La nouvelle enveloppe devant mettre à distance le programme très introverti de l'activité de la rue.



Vue de la cuisine dans son contexte proche

CONTEXTE

HISTOIRE

PASSÉ

L'environnement proche de la cuisine est relativement homogène, il est constitué d'immeubles d'habitations collectifs de R+5 à R+12 d'époques et de styles différents.

Au loin un tissu pavillonnaire apparaît, le nouveau plan d'aménagement connecte les différents tissus. La rue et la place réintroduites lors de la rénovation urbaine mettent en perspective le paysage des collines environnantes.

A l'intersection de 3 voies le plan masse offre une esplanade pincée par deux édifices publics : le nouveau centre culturel au nord, la cuisine centrale au sud, et deux opérations de logements collectifs à l'est et à l'ouest.

Positionnée en tête de l'îlot la cuisine recevra demain un futur supermarché adossé à son pignon sud, qui affirme la position de proue.

Ce positionnement stratégique de rotule accentué par le nouveau réseau viaire confère à la cuisine centrale un statut particulier. Situé au centre du dispositif urbain elle est un point de repère visible de part et d'autre du quartier. Véritable point d'articulation elle doit devenir le phare, une balise qui va guider les transformations urbaines en cours. Une hiérarchisation des façades s'organise selon deux éléments du programme, et le statut de chacune des voies qui borde la construction. La façade Ouest accueille les entrées de services, l'accès livraison lié à la cuisine. Alors que la façade Est longée par une terrasse s'ouvre sur les fonctions publiques de l'équipement. Au nord sur la place un angle est retranché pour donner une échelle à la massivité de l'édifice.

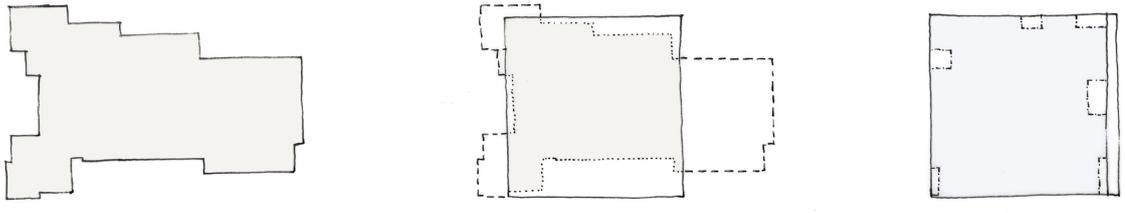
Enfin notre équipe a tiré parti d'une légère déclivité pour organiser les accès et créer un soubassement qui protège le pied de façade. A l'est le socle permet à la salle de réception de surplomber la rue et le jardin afin d'échapper aux vues directes.



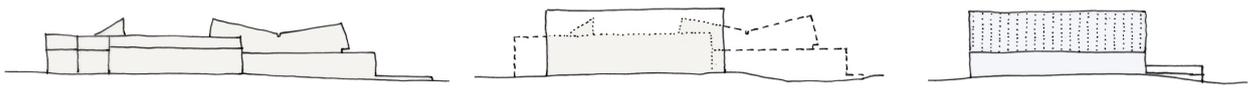
Vue de l'entrée personnel de la cuisine sur la façade est.



Vue de la cuisine en direction de la future place

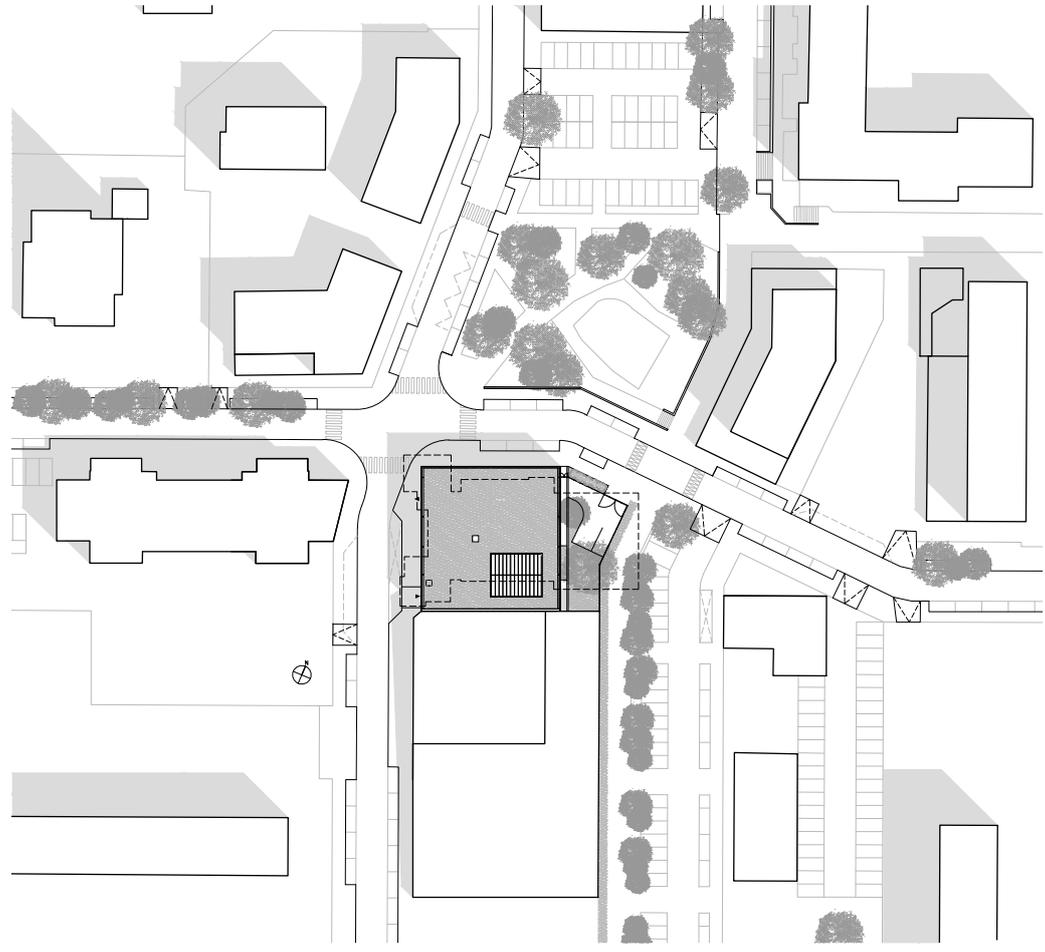


Plan : Morphologie existant Métamorphose Projet



Élévation : Morphologie existant Métamorphose Projet

Schémas de l'évolution morphologique



Plan de situation

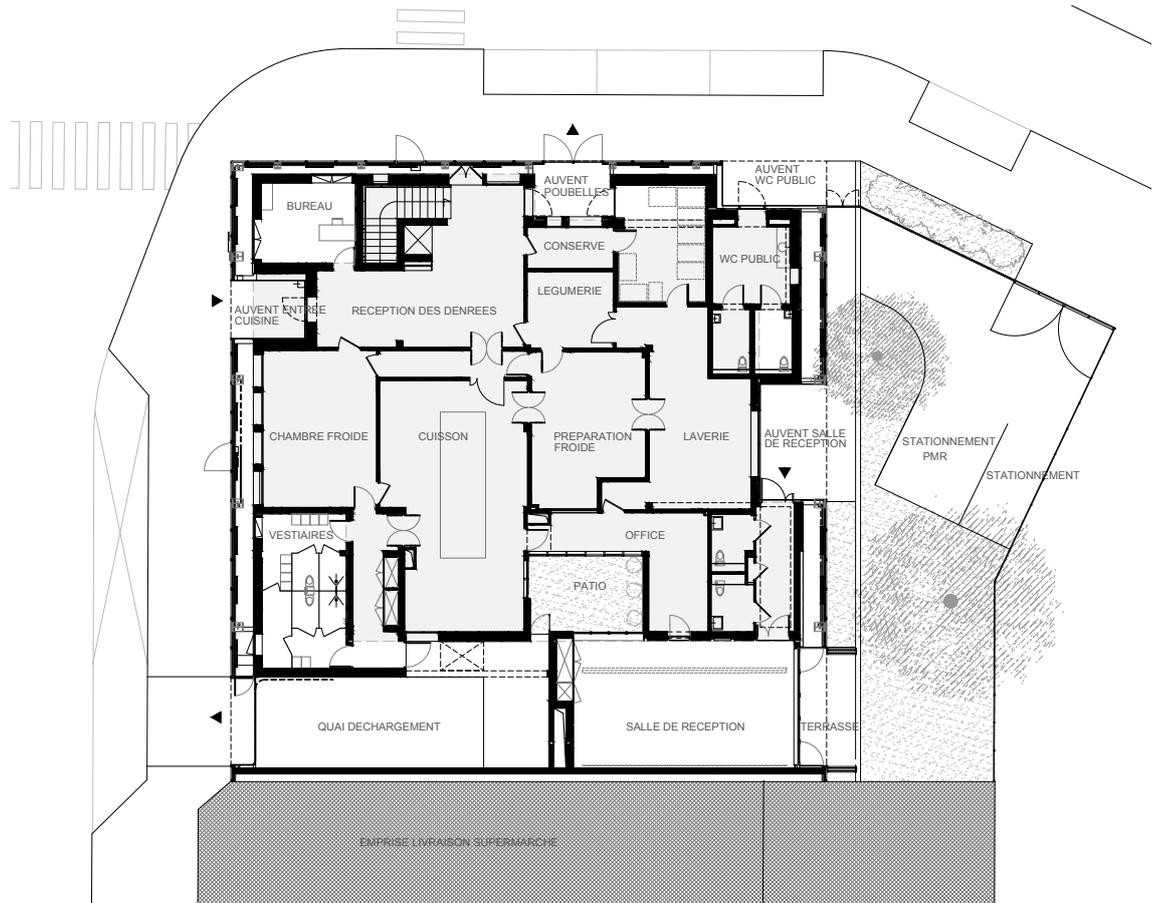
PROGRAMME SOLUTION PRÉSENT

Cette réhabilitation lourde de l'unité de Production Culinaire en site occupé comprend : la démolition des annexes, le désamiantage, la rénovation de la toiture, la suppression des venues d'eau au sous-sol, la mise en conformité (accessibilités, et code du travail), l'amélioration énergétique, et la mise aux normes sanitaires (amélioration de la marche en avant, et remplacement des organes techniques). Le tout en maintenant l'activité en fonctionnement pendant l'année scolaire. Enfin le programme prévoyait d'adjoindre à la cuisine une salle de réception ouverte aux habitants du quartier, et un sanitaire public ouvert sur la place en lien avec le marché.

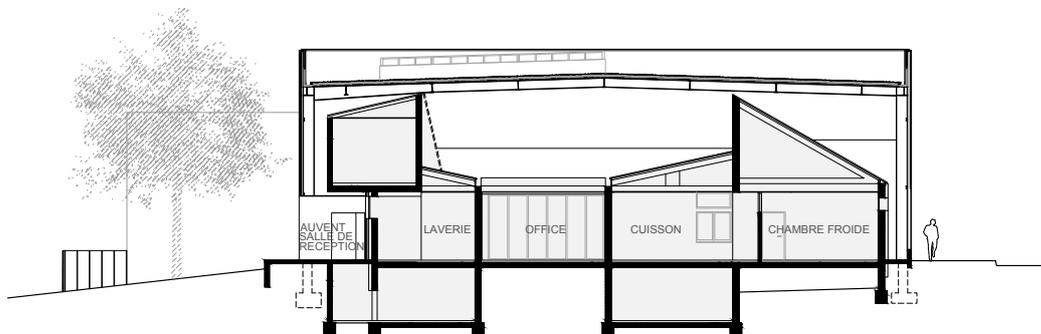
Les nombreuses exigences programmatiques liées à la réhabilitation du bâtiment existant constituent sans nul doute les principales contraintes de l'opération. A celles-ci s'ajoutent : les conditions d'exécution du chantier en site occupé, l'activité de chantier dans un contexte de rénovation urbaine, les travaux se déroulant à la fois à l'intérieur du bâtiment et sur les abords, l'intégration des réseaux avoisinants.

Ainsi l'organisation intérieure devait à la fois permettre d'améliorer le fonctionnement, d'intégrer des nouveaux éléments de programme, et de trouver un dispositif pour éclairer naturellement l'activité de production. La façade sud se trouve être condamnée par le futur supermarché. C'est pourquoi nous avons imaginé transformer l'ancienne salle de réunion en patio, pour diffuser le plus efficacement possible la lumière naturelle à tous les locaux. Des nouvelles ouvertures ont parfois pu être ménagées en périphérie dans des anciens murs borgnes comme dans la laverie, le bureau, ou les vestiaires par exemple. L'ensemble des fenêtres de la cuisine est dissimulé derrière le métal déployé tandis que la baie de la salle de réception s'ouvre directement sur un jardin.





Plan de Rez-de-chaussée



Coupe transversale Ouest-Est



Vue sur le patio depuis la préparation chaude



Vue de la salle de réception



Vue du patio depuis la salle de réception



Vue de la cuisine en chantier, avec la structure qui vient envelopper le bâtiment existant

RÉALISATION ANTICIPATION FUTUR

Ce volume abstrait, presque mystérieux, cherche à dissimuler sa fonction. Notre volonté était d'avoir un contraste entre une sobriété froide à l'extérieur, et un intérieur plus chaleureux et lumineux grâce à l'introversion du programme sur lui même. Lorsqu'on longe la façade le regard du piéton est accroché par le rythme de ses grandes verticales qui filent jusqu'au ciel.

Chaque côté est animé par une alcôve qui invite à pénétrer l'équipement, ou dégage une perspective sur la nouvelle voirie. Ces accidents ponctuent l'uniformité et participe à orienter la construction, tout en introduisant une échelle singulière bien distincte du futur supermarché. Ainsi la différence entre les deux constructions résidera dans la finesse des détails de mise en œuvre du bardage. Scandé par des rainures qui soulignent la verticalité, à l'inverse des bardages horizontaux en tôle nervurée qui habillent les hangars. La disparition de la couverture, le traitement des angles avec une demi trame, les joints creux aux jonctions du bardage, le soubassement en béton sont autant de détails qui différencient les deux architectures.

Ce projet sobre presque nu au premier regard, recèle une richesse intérieure. La perte de l'orientation au sud a nécessité d'imaginer un nouveau principe d'éclairage. L'ancienne salle de réunion devenue superflue dans le projet est alors aménagée en patio. Sa position centrale d'irradier de lumière naturelle les lieux de production. Car quoi de plus important sur son lieu de travail que de percevoir le temps qui passe, le nuage qui masque le soleil et indique le changement de météo. Ce lieu de circulation apporte de la transparence et de la profondeur dans l'ancienne construction constituée de petits locaux juxtaposés.

Nous espérons vivement que ce nouvel outil saura satisfaire les usagers dans leurs attentes quotidiennes.

Le bâtiment pourra dépasser sa fonction pour permettre au cœur du quartier du Mont Saint Martin de repartir pour une bonne quarantaine d'années. Pour cela nous avons conçu la structure comme un projet à part entière capable de persister après une éventuelle démolition de la cuisine. La halle pouvant accueillir aisément un marché, ou un terrain de sport, éclairé par la verrière, ventilé, et avec des possibilités de stockage en sous-sol.

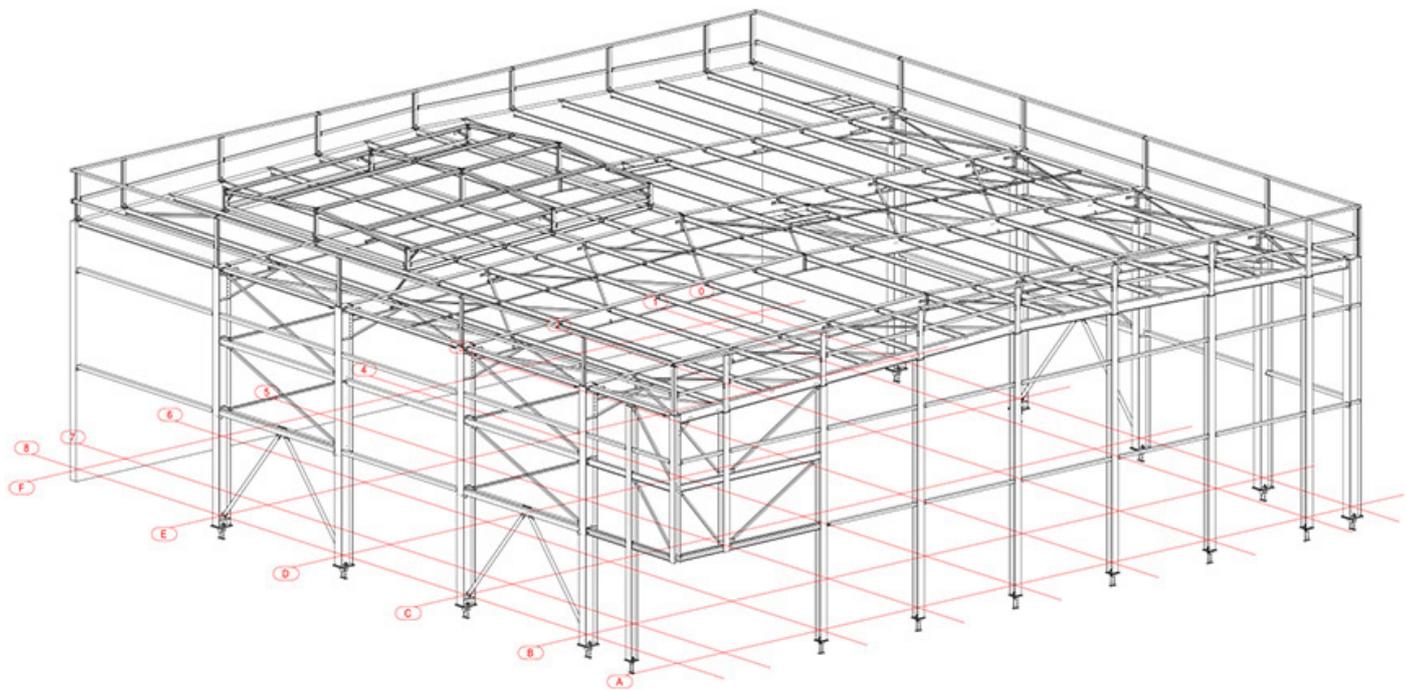


Schéma de la charpente



Vue de la cuisine pendant le chantier



Photo de maquette d'un écorché de la structure

Socle béton et fondation indépendante.

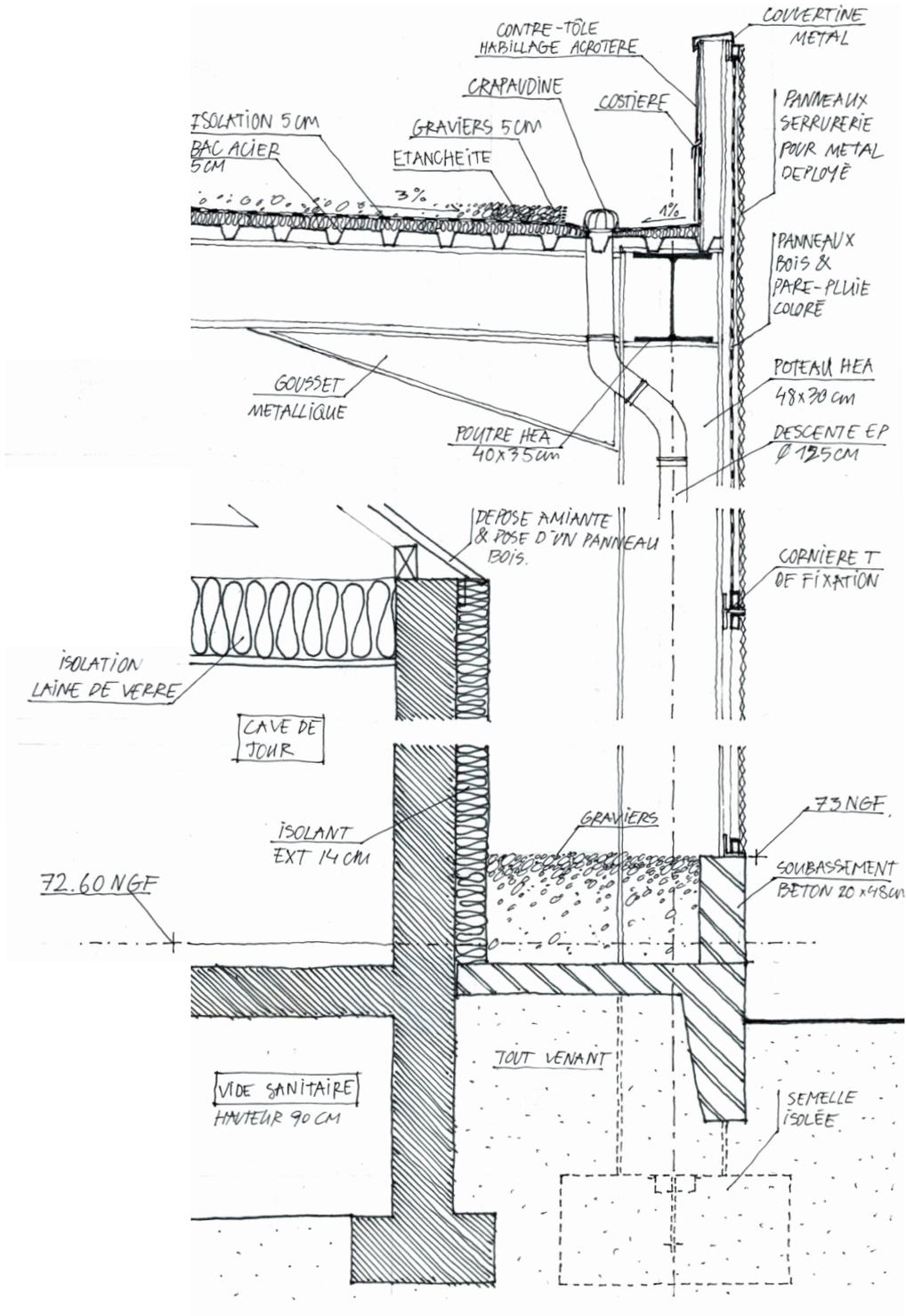
La vêtture en métal ne rencontre jamais directement le sol, un soubassement en béton protège les pieds de façades. Dans la conception de la structure il a été conçu un chaînage structurel périphérique qui relie chaque poteau entre eux, et dont la face avant sert de raidisseur, et la dalle transmet les efforts horizontaux dans le plancher de l'existant. Chaque poteau est fondé indépendamment au niveau du sous sol de l'ancienne construction.

Charpente métallique

Afin d'assurer l'activité au sein de la cuisine pendant la durée des travaux et éviter de ramener des efforts sur la construction existante, le choix d'une structure indépendante périphérique franchissant la construction nous a rapidement orienté vers une charpente métallique traditionnelle composée de fermes de 24m de portée. Chaque élément a été pré-assemblé avant d'être levé par le biais d'une grue mobile. Il aura fallu en tout 6 jours de travail pour lever la totalité de la charpente, auxquels s'ajoutent 2 semaines pour la pose de la couverture et ainsi mettre hors d'eau la cuisine.

La toiture & La verrière

Un soin particulier a été apporté pour retirer toutes les souches et sorties de toitures habituelles installées ici par facilité et dont l'impact est d'autant plus fort qu'il habite une toiture terrasse. Les 800m² de couvertures en étanchéité auto-protégée blanche accueillent dans son quart sud Est une verrière de 65m², ajourée sur ses flancs elle permet une ventilation haute qui extrait l'air chaud en été.



Détail en coupe de la façade



Photo de maquette qui montre la recherche de calepinage des panneaux de métal

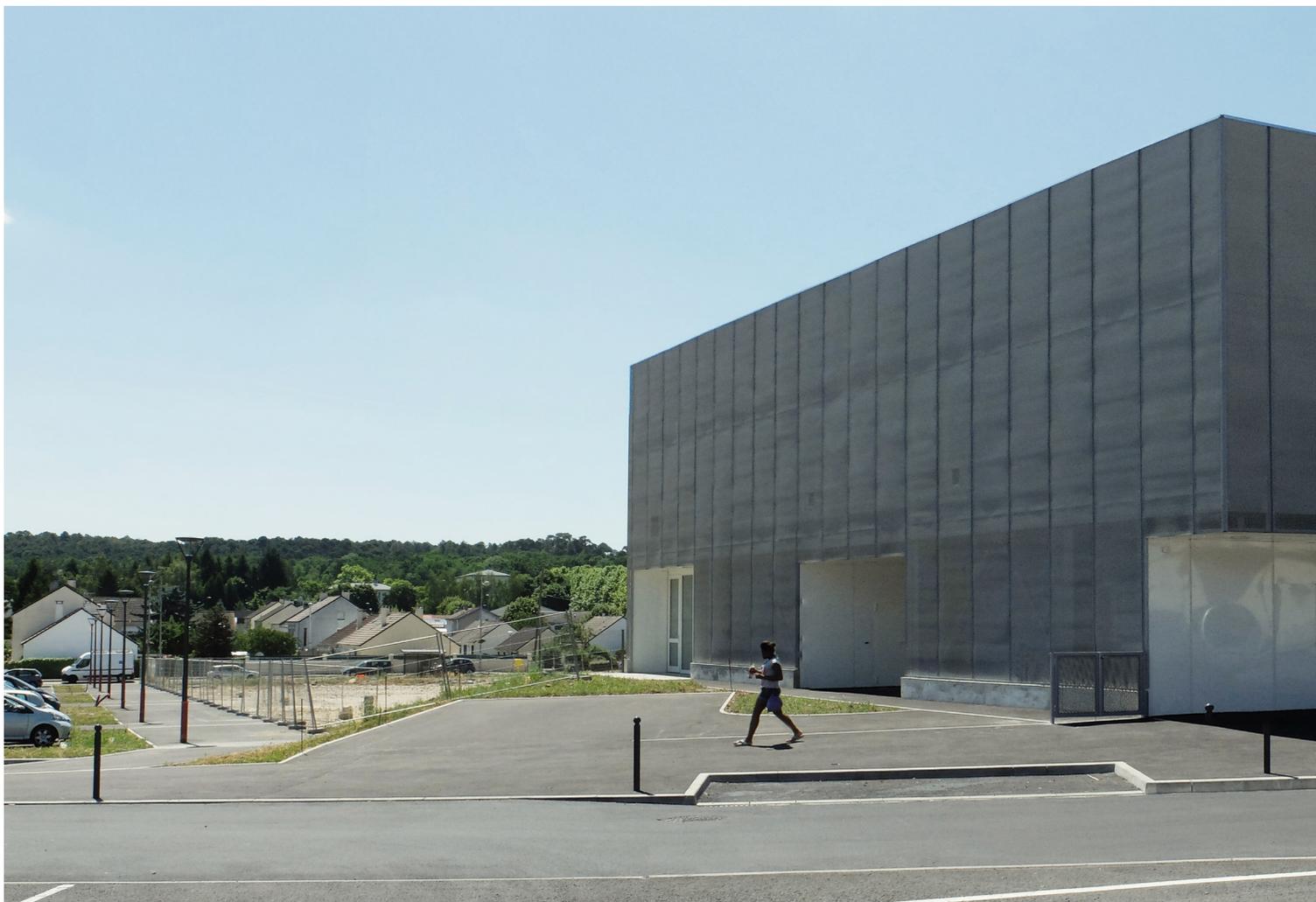
Le bardage

La vêtture qui habille la charpente est constituée de panneaux *dibond*, doublé de métal déployé gris posé en bande de 1,25m de large sur toute la hauteur de la construction. Des joints creux constitués de profils acier en U servent à tenir le métal déployé et soulignent les lignes verticales. A la côte de 2,90m Projet le bardage des panneaux pleins s'interrompt pour laisser passer la lumière au droit des ouvertures existantes ou créées. Chaque entrée est soulignée par une alcôve revêtue de métal blanc lisse, qui contraste avec l'enveloppe rugueuse

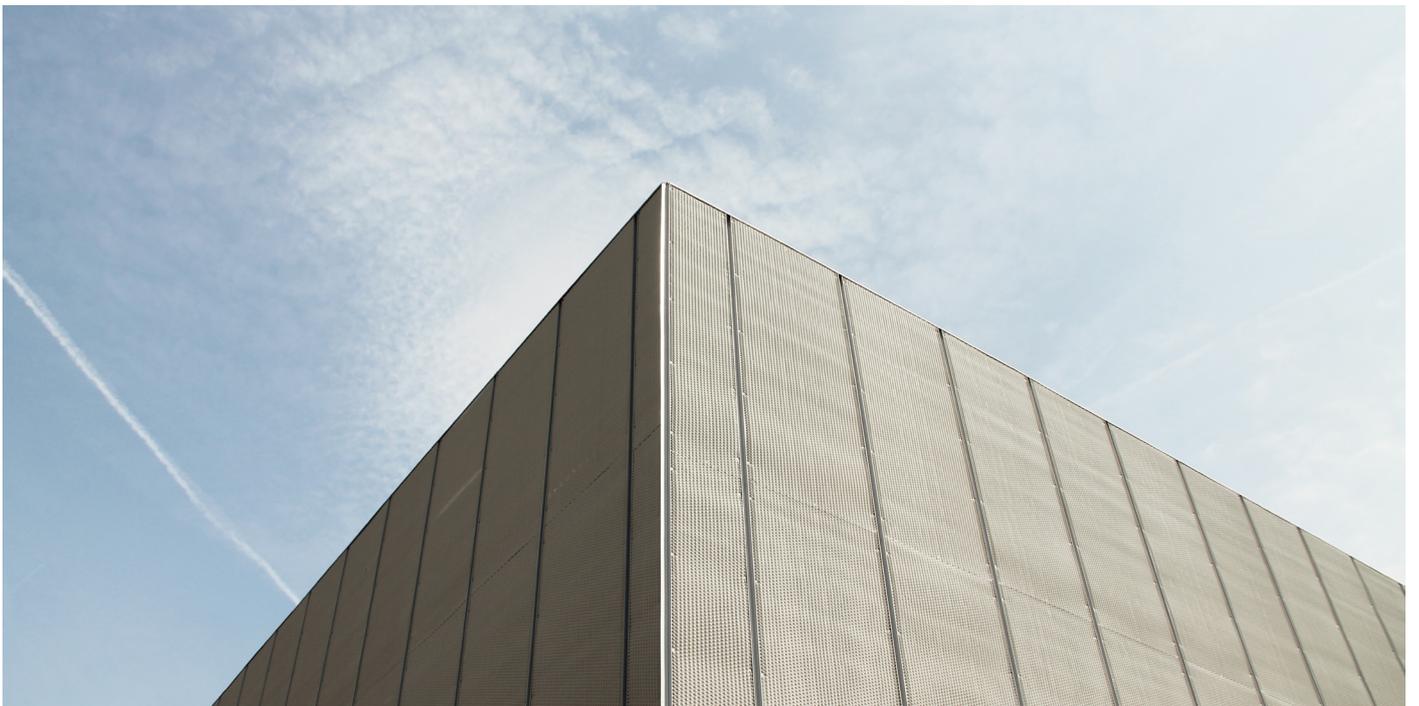
Amélioration énergétique et thermique

Afin d'améliorer les performances de l'enveloppe la construction existante a été isolée par l'extérieur, de même que les extensions. A l'intérieur les locaux réfrigérés tel que la préparation froide, ou le local poubelle ont été revêtus de parois isolées pour limiter les déperditions énergétiques, liées à la proximité entre deux locaux avec des températures de consigne opposées.

Un aspect important de la rénovation s'est également porté sur les différents organes techniques qui ont du être remplacés tel que : la centrale de traitement d'air situé dans les combles, les groupes froids, les réseaux de ventilation, la distribution d'eau chaude, et d'eau froide, mais aussi le tableau électrique et la centrale incendie. L'ensemble de ces dispositions permettent d'améliorer sensiblement les consommations, et de mettre aux normes ces organes indispensable au bon fonctionnement de la cuisine.



Vue générale de la cuisine dans son contexte proche vers le lointain



Vue d'un angle de la cuisine



Vue de la façade Est et des alcôves: entrées de la salle de réception et sanitaires publics



Vue de la façade est vers le paysage lointain depuis l'emplacement de la future esplanade



Photo de détail des menuiseries du patio



En 2011 Sophie Delage, Pierre le Quer et Mathieu Grenier se retrouvent pour fonder l'atelier Combas. Chacun y apporte une spécialité (urbanisme et aménagement, structure, et architecture d'intérieure), qui dessine une trame de pensée.

L'accumulation des regards croisés forme un ensemble homogène, notamment grâce à une éthique commune basée autour d'un travail sur un tryptique : rapport au sol, rapport au ciel, travail de la matière. Nous cherchons dans chaque nouveau projet à réinterpréter ces questions à la lecture de typologie vernaculaire, au travers les techniques modernes de mise en oeuvre.

La conception architecturale est abordée comme une sédimentation des savoirs : chaque associé aborde tour à tour le projet à travers sa spécialité, et développe ainsi une partie du tout architectural (implantation et morphologie, insertion urbaine et paysagère, approche constructive, réponse au programme, atmosphère et ambiance intérieure, économie du projet, structure, mobilier, gestion de la lumière,...).

Le bâtiment ne peut pas tout résoudre, mais il doit répondre aux contraintes qui sont les siennes : une implantation urbaine qui transforme et valorise son environnement, réduire ses consommations énergétiques sans se transformer en une grande machinerie plus complexe à entretenir que les économies réalisées. Les objectifs de l'architecte n'ont donc pas déviés, améliorer le confort et la fonctionnalité des futurs usagers, optimiser l'espace pour créer la perception de plus de place. L'architecture est un champ clair et limité dont les choix doivent être faits avec sagesse, rigueur et sobriété.

Crédit Photographiques

COMBAS Architectes
Julien Combes Architecte

Éléments graphiques

COMBAS Architectes

Contacts

COMBAS Architectes
16,Avenue Edouard Grinda
Studio Riviera 06200 Nice
09 80 45 09 89
contact@combas-architectes.com
www.combas-architectes-com

SORGEM

157-159 Route de Corbeil
91700, Sainte-Geneviève des Bois
01 60 15 58 18

COMBAS
ARCHITECTES

16, Avenue Edouard Grinda
Studios Riviera
06200 Nice

09 80 45 09 89

contact@combas-architectes.com

www.combas-architectes.com
