

REAMENAGEMENT DE CUISINES ET ESPACES ASSOCIES DANS 2 FOYERS ETUDIANTS ET JEUNES ACTIFS

12, rue des Feuillantines Paris 5ème

9, rue du Moulin Vert Paris 4ème



PRO - DCE

JUIN - 19

NOTICE ARCHITECTURALE



MOA : SOCIETE PHILANTHROPIQUE

MOE : ABN, architecte / BEHA LEGRAND, BET cuisiniste

SOMMAIRE

1.	PREAMBULE	3
2.	ORGANISATION SPATIALE	4
1.1.	FEJA DES FEUILLANTINES	4
1.2.	CAI DU MOULIN VERT	4
3.	AMBIANCES ET MATERIAUX	5
3.1.	FEJA DES FEUILLANTINES	5
3.2.	CAI DU MOULIN VERT	5
4.	MOBILIER ET MATERIEL DE CUISINE	6
4.1.	FEJA DES FEUILLANTINES	6
4.2.	CAI DU MOULIN VERT	6
5.	IMAGES DE REFERENCES	7
5.1.	FEJA DES FEUILLANTINES	7
5.2.	CAI DU MOULIN VERT	9

1. PREAMBULE

La présente notice a pour but d'expliciter les orientations de projet envisagées dans le cadre de cette opération.

S'agissant de la phase PRO, nous détaillerons ci-après :

- les principes d'aménagement des deux FEJA
- les ambiances recherchées et les matériaux à mettre en œuvre
- le mobilier et le matériel de cuisine envisagés

Elle est complétée de plans et de coupes montrant l'état existant et l'état projeté, ainsi que d'images de références, et d'une approche financière plus détaillée de l'opération.

2. ORGANISATION SPATIALE

1.1. FEJA DES FEUILLANTINES

La cuisine et la salle à manger du FEJA des Feuillantines sont actuellement caractérisées par une mixité des usages peu fonctionnelle, un matériel usagé et une ambiance générale peu adaptée en termes de confort et de convivialité.

La réponse que nous apportons à travers ce projet se base sur une recherche de qualité spatiale et d'usage. Ainsi, nous avons distingué trois espaces distincts :

- Une salle à manger indépendante proche des fenêtres et de la terrasse, et dédiée aux « vrais » repas avec deux « tables d'hôte » et deux mange debout.
- Une salle de pause/repos, contigüe à la salle à manger et proche de l'entrée depuis les escaliers, idéale pour manger sur le pouce ou prendre le café. Elle sera meublée de trois petites tables rondes et de casiers sur deux hauteurs.
- Une cuisine indépendante en relation avec la salle de pause et la salle à manger, distinguant les espaces de préparation et de cuisson des espaces de lavage. Un îlot central surmonté d'une hotte accueillera 6 postes de cuisson et 2 fours, un poste complet de cuisine avec plaques, four et hotte indépendante sera disposé en fond de salle. Le reste sera occupé par des casiers sur deux hauteurs dont certains accueilleront les éviers (de part et d'autre de l'îlot central).

Dans la « circulation » centrale, nous aménageront également un poste de tri sélectif.

Ces trois espaces fonctionneront en un seul ensemble cohérent. Ainsi, leur cloisonnement sera largement vitré afin de permettre une diffusion maximale de la lumière naturelle et de créer un lien visuel visant à renforcer la sensation de convivialité.

Chaque espace disposera de son ambiance propre grâce à un traitement adapté du sol, des murs, des plafonds et de l'éclairage.

Ces différentes possibilités offrent donc différentes pratiques de la cuisine et de la salle à manger, selon que l'on mange seul ou à plusieurs, que l'on mange rapidement ou que l'on souhaite se poser, que l'on fasse réchauffer un plat préparé ou que l'on prenne le temps de cuisiner, seul ou en groupe. Ces dispositions répondent notamment à des pratiques actuelles, que nous avons pu constater par ailleurs dans des établissements similaires, où les étudiants ou jeunes actifs prennent parfois plaisir à cuisiner en groupe et à partager un repas ensemble de manière conviviale.

Enfin, afin de respecter la réglementation incendie, la porte vers l'escalier sera remplacée et l'une des baies vers la terrasse sera modifiée afin de s'ouvrir dans le sens de l'évacuation.

1.2. CAI DU MOULIN VERT

La problématique du CAI du Moulin Vert est différente de celle des Feuillantines. En effet, la configuration de l'espace y est déjà très figée, avec une pièce cuisine et une pièce salle à manger qui sont clairement identifiées, et séparées par une porte.

Par ailleurs, la salle à manger y est aussi très identifiée en termes de décoration, d'ambiance et d'identité. Notre projet ne saurait remettre en question cette identité, qui nous semble cohérente avec celle du petit salon attenant, de la salle TV. Aussi, nous proposerons ici de concentrer l'intervention sur la restructuration de la cuisine, avec la volonté de l'ouvrir davantage sur la salle à manger, et de donner à l'ensemble, du lien, de la cohésion et, là aussi, de la convivialité.

Le principe d'aménagement reprend celui de Feuillantines avec un espace de préparation et de cuisson séparé de l'espace de lavage. U Le poste de tri sélectif sera situé près de la porte entre la cuisine et la salle à manger. Un îlot central surmonté d'une hotte accueillera 6 postes de cuisson et 2 fours, un poste complet de cuisine avec plaques, four et hotte indépendante sera disposé en fond de salle. Les postes de lavage seront situés à gauche en rentrant dans la cuisine.

La porte existante sera supprimée et une baie sera créée dans le mur afin d'ouvrir la cuisine sur l'espace de repas, toujours dans l'esprit d'une recherche de lien visuel et de convivialité.

L'ambiance générale sera harmonisée avec celle à l'esprit industriel de la salle à manger. Comme évoqué, la salle à manger ne serait pas transformée, sa configuration actuelle répondant assez bien, avec ses grandes tables, à l'esprit « table d'hôte » que nous avons évoqué précédemment.

NOTICE ARCHITECTURALE

Nous proposerons par ailleurs, dans le cadre de la simplification et de la clarification des usages, de condamner la porte reliant la salle à manger à la laverie, pour en ouvrir une nouvelle donnant sur le petit salon. Nous pensons en effet que la salle à manger n'a pas vocation à être traversée pour aller laver son linge, et il nous semble plus pertinent de créer un lien avec le petit salon qui pourrait trouver là un usage, étant donné qu'il nous semble très peu utilisé actuellement. La liaison salle à manger/petit salon sera également supprimée pour ne rester que visuelle, ce afin de respecter la réglementation de sécurité incendie. La porte vers le hall sera d'ailleurs remplacée par une porte CF.

Nous avons également prévu la restructuration des sanitaires de l'accueil pour créer un sanitaire homme/femme avec sas, et un sanitaire accessible PMR.

3. AMBIANCES ET MATERIAUX

3.1. FEJA DES FEUILLANTINES

Comme nous l'avons évoqué, les trois espaces du foyer disposeront chacun de leur ambiance propre, notamment via le traitement de l'éclairage. Cependant, nous avons recherché une certaine unité dans le traitement des sols, murs et plafonds afin de renforcer l'impression de cohérence de l'ensemble. De plus, en raison de la profondeur importante de la pièce, la cuisine et la salle de repos se trouvent assez éloignées de la seule source de lumière naturelle. Cette disposition nous invite à rechercher la mise en œuvre de matériaux aux teintes claires.

Ainsi, nous proposons :

- Une remise en peinture complète des murs avec une peinture blanche satinée, qui pourra être accompagnée de certains pans en couleur afin de marquer certains éléments particuliers.
- La pose d'un nouveau revêtement de sol souple en PVC au motif de parquet clair, apportant de la chaleur sans assombrir l'ambiance générale. Dans un souci de pérennité, ce sol sera de type U4P3 compact.
- La suppression du faux plafond côté salle à manger et la mise en œuvre de plafonds acoustiques intégrant des spots en surplomb des tables.
- Le remplacement du faux plafond de la circulation centrale par un faux plafond en BA13 avec une saignée centrale intégrant un luminaire filant.
- La reprise complète des faux plafonds de la salle de repos et de la cuisine avec le remplacement des dalles existantes et des luminaires par des dalles acoustiques et des panneaux LED.
- La mise en œuvre de luminaires suspendus de petite taille au-dessus des tables de la salle de pause/repos.

Le contrôle de l'éclairage permettra l'indépendance des différents espaces et des différents types d'éclairage, afin de créer des ambiances différentes selon les usages. Par exemple, dans la salle de repos, il sera possible d'allumer indépendamment les luminaires suspendus des dalles LED. De même pour les spots de la salle à manger. Une détection avec minuteur de 15min sera prévue entre 22h et 7h.

3.2. CAI DU MOULIN VERT

Le traitement de l'ambiance et des matériaux du CAI sera a priori plus restreint qu'aux Feuillantines. Les murs et le plafond seront repeints dans des teintes claires, tandis que le sol est prévu conservé en l'état. Seuls les luminaires seront remplacés par des suspensions linaires dans l'esprit « industriel ». Une détection avec minuteur de 15min sera prévue entre 22h et 7h.

Nous évoquons cependant ici la possibilité de pose d'un sol souple à l'instar du FEJA des Feuillantines, d'une part pour des raisons de confort mais également afin de permettre le passage des réseaux électriques en saignées dans le sol existant. Nous proposons donc ici un sol souple U4P3 compact avec motif de ciment foncé.

Les sanitaires seront quant à eux en faïence sur le sol et sur les murs sur une hauteur de 1,8m. Le plafond sera en peinture blanche et des plafonniers seront installés.

4. MOBILIER ET MATERIEL DE CUISINE

Les équipements décrits dans ce chapitre devront de préférence être faciles à nettoyer (éviter les surfaces striées, non lisses... notamment pour les micro-ondes).

L'ensemble des luminaires disposeront d'ampoules LED.

Les sols seront lisses et sans aspérité.

4.1. FEJA DES FEUILLANTINES

Le mobilier proposé pour ce projet sera simple et robuste, au design contemporain. Nous proposons d'utiliser des placards et plans de travail du commerce dans un souci d'économie et de respect des délais. Les meubles seront dans des teintes claires ou en bois, se mariant avec l'inox du matériel de cuisine.

Des crédences en inox seront installées au droit des postes de lavage, ainsi que des distributeurs de liquide vaisselle.

Le projet comprend la fourniture et pose de :

- 8 plaques de cuisson à double feux
- 3 fours
- 4 éviers + 4 distributeurs de liquide vaisselle
- 1 hotte centrale à extraction avec éclairage intégré
- 1 hotte à extraction en applique contre mur
- 77 casiers (moitié hauts, moitié bas avec plan de travail en face supérieure) + 3 casiers communs
- 3 tables rondes Ø80cm + chaises
- 2 mange debout 80x80cm + chaises
- 2 tables 400x90cm + chaises
- 6 micro-ondes
- 3 tablettes avec crochets pour séchage des torchons
- 4 poubelles de tri
- 1 plan de travail

4.2. CAI DU MOULIN VERT

A l'instar du FEJA des Feuillantines, le mobilier de la cuisine du CAI sera simple, robuste et contemporain. Les matériaux s'inscriront cependant plus dans le style industriel de la salle à manger (bois plus foncé, matériaux bruts...).

Le projet comprend la fourniture et pose de :

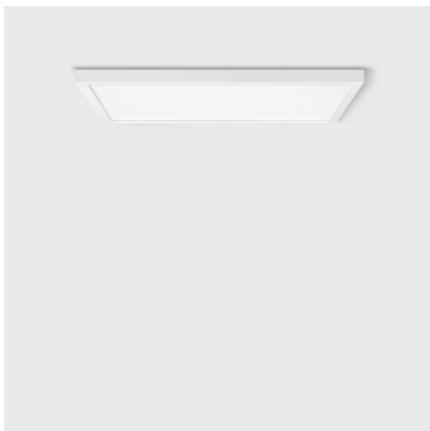
- 8 plaques de cuisson à double feux
- 3 fours
- 4 éviers + 4 distributeurs de liquide vaisselle
- 1 hotte centrale à extraction avec éclairage intégré
- 1 hotte à extraction en applique contre mur
- 3 tables rondes Ø80cm

NOTICE ARCHITECTURALE

- 2 mange debout 80x80cm
- 2 tables 400x90cm
- 4 micro-ondes
- 1 tablette avec crochets pour séchage des torchons
- 4 poubelles de tri
- plans de travail
- meubles bas pour éviers et plaques

5. IMAGES DE REFERENCES

5.1. FEJA DES FEUILLANTINES



Panneau LED 600x600 BEGA



Spot Mini Deep Ringo DELTALIGHT



Rail 2LOOK4LIGHT PROLUM

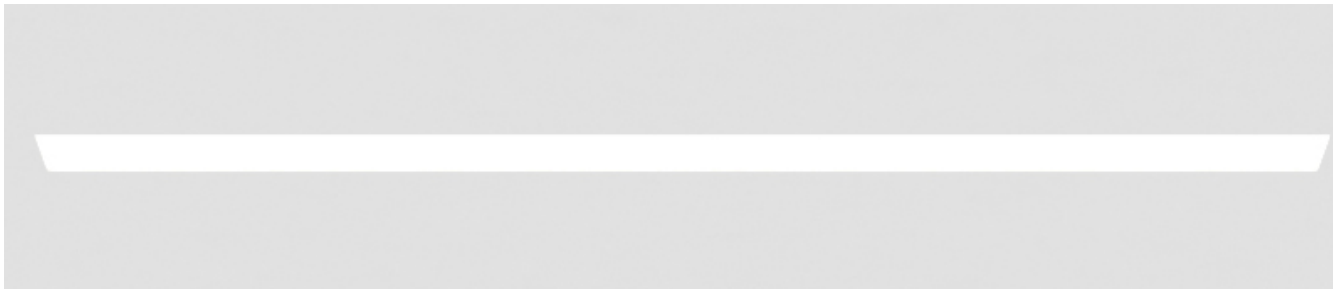


Luminaire suspendus NOD XAL



Luminaire suspendu GIBBO DELTALIGHT

NOTICE ARCHITECTURALE



Rail IDAHO PROLUM



0024 Renzo Chamois



Design : Bois

Format : Rouleau
Taille : 25mx2m
NCS : 3020-Y30R
LRV : 35
Cordon : 05852224



0720 Infinity Aube



Design : Bois

Format : Rouleau
Taille : 25mx2m
NCS : 3010-Y30R
LRV : 47,9
Cordon : 05850242



0799 Filament Light



Design : Bois

Format : Rouleau
Taille : 25mx2m
NCS : 4005-Y20R
LRV : 31,7
Cordon : 05850613

Sols souples Taralay Compact U4P3



Perspective de projet - cuisine

5.2. CAI DU MOULIN VERT



Rail suspendu SMALL CONFORT PROLUM



0543 Brescia

Design : Cemento
Format : Rouleau
Taille : 25mx2m
NCS : 4502-Y
LRV : 32,5
Cordon : 05852227

Sol souple Taralay Compact U4P3