



MISSION COMPLÈTE D' AUTEURS DE PROJET POUR LA CRÉATION D'UN RESTAURANT - Fondation KANAL
AHA & Laura Muyldermans & Louise Limontas - Detang engineering & Kahle Acoustics

Se mettre à Table



Le Cirio, Rue de la Bourse 18, 1000 Bruxelles

KANAL se veut ouvert sur la ville et le quartier, avec une politique d'accueil de qualité et l'approfondissement progressif de son identité comme lieu de rencontre, d'émancipation, d'éducation et de connaissance. Le restaurant, avec sa position en hauteur et son unique accès, revêt dans ce schéma un « apprêt » particulier. Il est une destination en soi, un lieu où on va.

En contre point au développement actuel de chaînes de restaurants dont l'identité est perdue par la démultiplication et la standardisation, nous pensons un restaurant qui, à l'inverse, est connecté à Bruxelles et à ses usagers tout en étant appréciable d'un public plus lointain de par sa curiosité et ses qualités spécifiques. Nous souhaitons pour le restaurant une architecture qui dépasse les classes et les cultures. Les questions d'usages et de confort sont pour nous ce qui font le luxe d'aujourd'hui.

Le Cirio, face à la bourse illustre cette idée. Conçu dans un premier temps avec une portée plus internationale comme un salon de dégustations de spécialités italiennes, il est devenu par la suite une brasserie traditionnelle appréciée des bruxellois jusqu'à aujourd'hui. Malgré son décor désuet, on y ressent une qualité spatiale et d'usage :

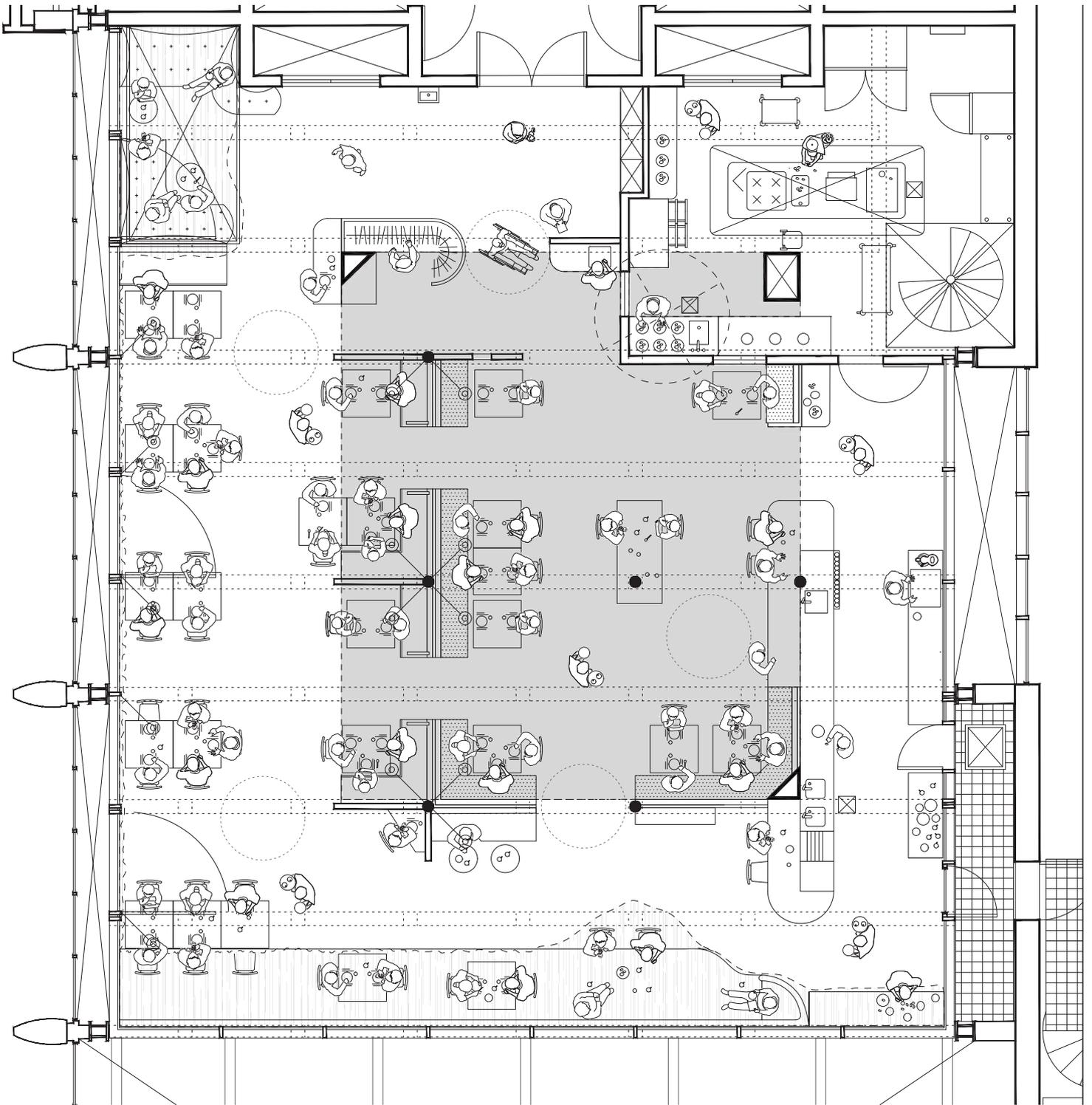
Un plan efficace dont découle des expériences de repas différentes. Face à la fenêtre, calfeutré dans une alcôve, à un, à deux ou à plusieurs. Une chaise au dessin simple mais à l'ergonomie calibrée avec une inclinaison d'assise et de petits accoudoirs qui la rendent confortable. Une table surbaissée d'une étagère pour désengorger le repas de la panier, du sel, du poivre. Des crochets finement positionnés afin de pouvoir conserver sa veste ou son sac. Des miroirs qui donnent des vues inattendues. Des colonnes munies de supports de décoration. Tant d'attention qui n'existe peu ou plus dans ces restaurants standardisés et que nous avons eu envie de réintégrer dans notre proposition.

Au-delà de l'ambition de créer un lieu où on se sent bien, quelle identité donner au restaurant d'une institution culturelle ? Pour investir sa boîte vitrée, aujourd'hui vide et raisonnée, il doit se revêtir d'une image, d'une identité.

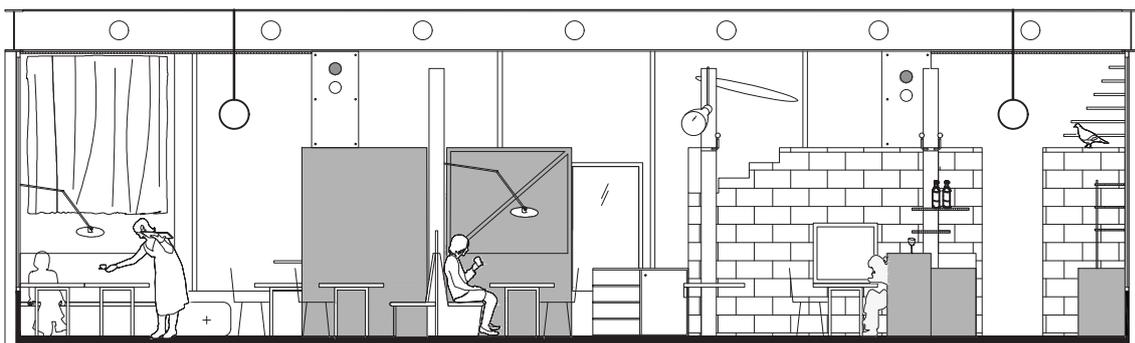
Le restaurant est un espace où l'on performe, où l'on se met en scène consciemment et inconsciemment. Depuis l'antiquité, la question du repas a été scénarisée de manière infinie. Nous avons imaginé le restaurant comme un décor qui se donnerait à voir de multiples façons et qui comme une table, serait dressé d'un textile.

Comme la tapisserie en son temps, le textile constitue un objet d'ornementation et de préciosité et donne un cadre aux conversations. Dans notre proposition, il évolue de la table vers le sol, de la table vers plafond. La performance peut alors être jouée assise, debout ou allongé, à une table, sans table, sur une chaise, sur une banquette ou un tabouret haut, dans un canapé, autant de postures et gestuelles qui permettent à chacun de se sentir à l'aise.

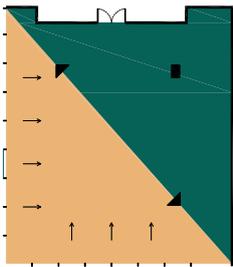




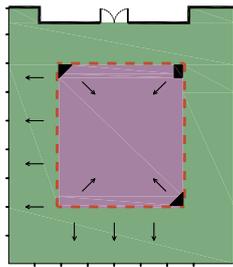
Le plan comprend 54 places assises de manière traditionnelle, les autres usages sont une valeur ajoutée non comptabilisée.



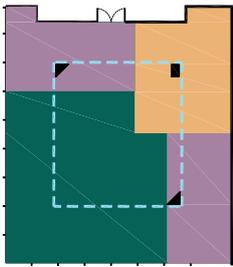
La mise en place



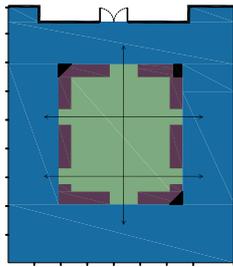
01.



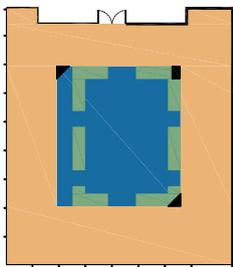
02.



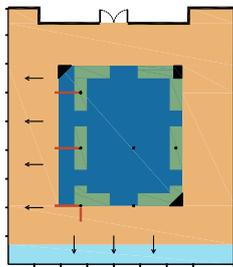
03.



04.



05.



06.

01. De par sa configuration originelle, la salle offre déjà différentes qualités qu'il nous importait de valoriser. Du plus fermé au plus ouvert, profondeur et intériorité, vue extérieure, vue performative sur le Showroom.

02. Par la restructuration de l'espace au travers une centralité, nous libérons les façades et générons des espaces périphériques différenciés.

03. Nous avons mis en place une grille de points figés et structurants. Autour de colonnes tantôt intériorisantes, tantôt développantes s'articulent alors des espaces d'attention particulière. Il nous semblait important de pouvoir offrir plus qu'un « restaurant » au travers différentes façon de l'habiter.

04. Pour être durable, à la manière du Cirio, un restaurant doit être réfléchi en profondeur dans les questions de circulation et de spatialité afin de pouvoir évoluer dans le temps. La centralité est déterminée par un bord perméable qui permet de créer des flux clairs pour le personnel et les usagers avec une circulation à la fois transversale et périphérique.

05. Le décor exprime différentes faces sans que l'une ne prédomine jamais sur l'autre. Si la centralité est aménagée d'un mobilier fixe et pérenne, la périphérie s'habille elle d'un mobilier plus flexible.

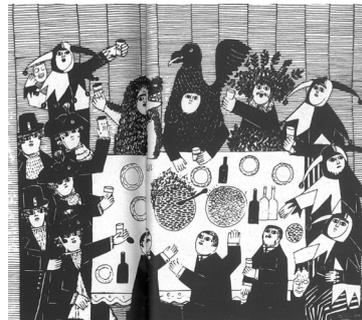
06. Les interfaces entre les deux systèmes sont poreuses et ambiguës. Des panneaux orientés vers l'extérieur ainsi que la surface au sol sortent de cette centralité pour rapporter de l'intimité vers la périphérie. A la fois lieu de rassemblement et de convivialité mais aussi lieu d'intimité et de partage resserré, ces atmosphères prennent place sur l'ensemble du restaurant.

LE TRADITIONNEL

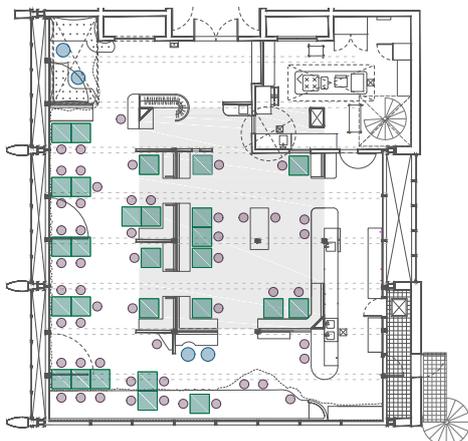


Victor Hugo Restaurant,
Beverly Dr, 1936

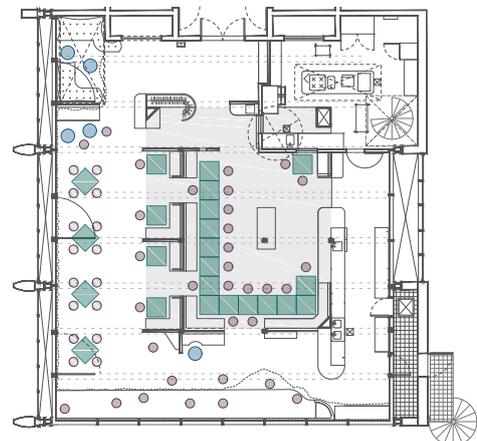
LA REUNION DE FAMILLE



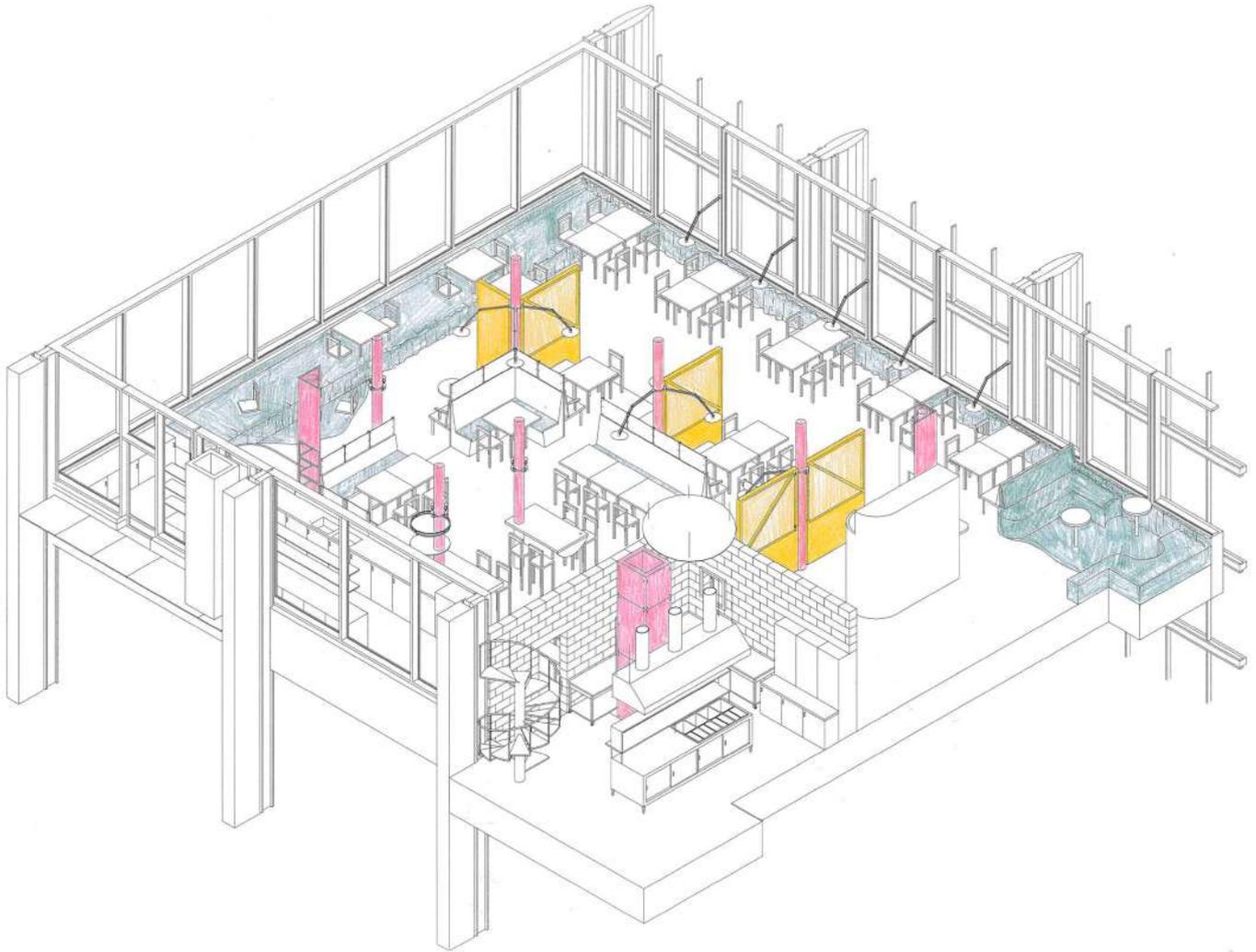
Olle Eksel,
Typiska Arbeten, 1955



Utilisation répartie du restaurant permettant des assises différenciées, le long de la fenêtre, sur une banquette, assis par terre, debout au bar, etc.



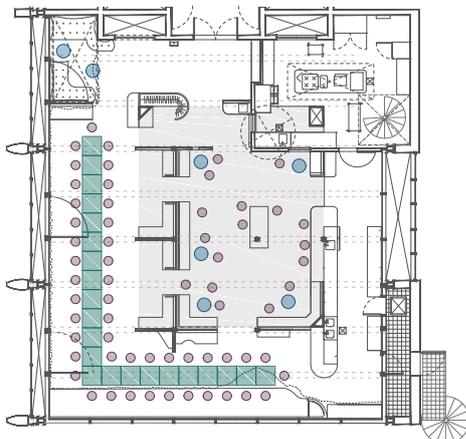
L'espace central peut-être utilisé par un seul grand groupe tout en laissant ouvert le restaurant à d'autres personnes.



LE BANQUET



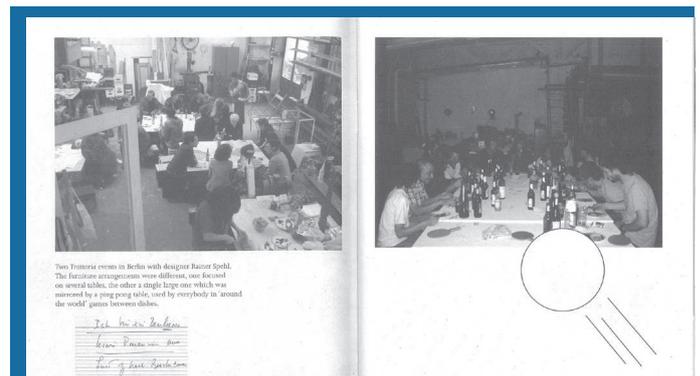
Pietro Longhi, Dinner in honour of voters, Venice, 1702



Les tables sont unifiées sur la périphérie. Une partie plus flexible type apéro est libérée au centre.

Nous sommes inspirés par le Trattoria handbook publié à l'occasion de l'évènement Total Trattoria__New Pieces de Martino Gamper, à la Aram Gallery à Londres. "La trattoria est une série de diners et design events qui ont été organisés sur une période de 8 ans. L'objectif principal de ces événements étaient de réunir des personnes autour d'une expérience culinaire soutenue par le design. À chaque fois, une partie du mobilier, des installations de cuisine ad hoc ou des accessoires de service ont été spécialement conçus, et il s'agissait autant du mobilier que de la nourriture."

Le restaurant est aussi pensé comme un lieu potentiel de célébrations où différents scénari d'aménagements sont possibles en fonction des expériences culinaires voulues. Ces scénari s'appliquent dans le temps avec des événements particuliers comme le banquet ou la réunion de famille mais aussi lors de l'usage du restaurant traditionnel où l'on retrouve des espaces à l'usage plus décalé.



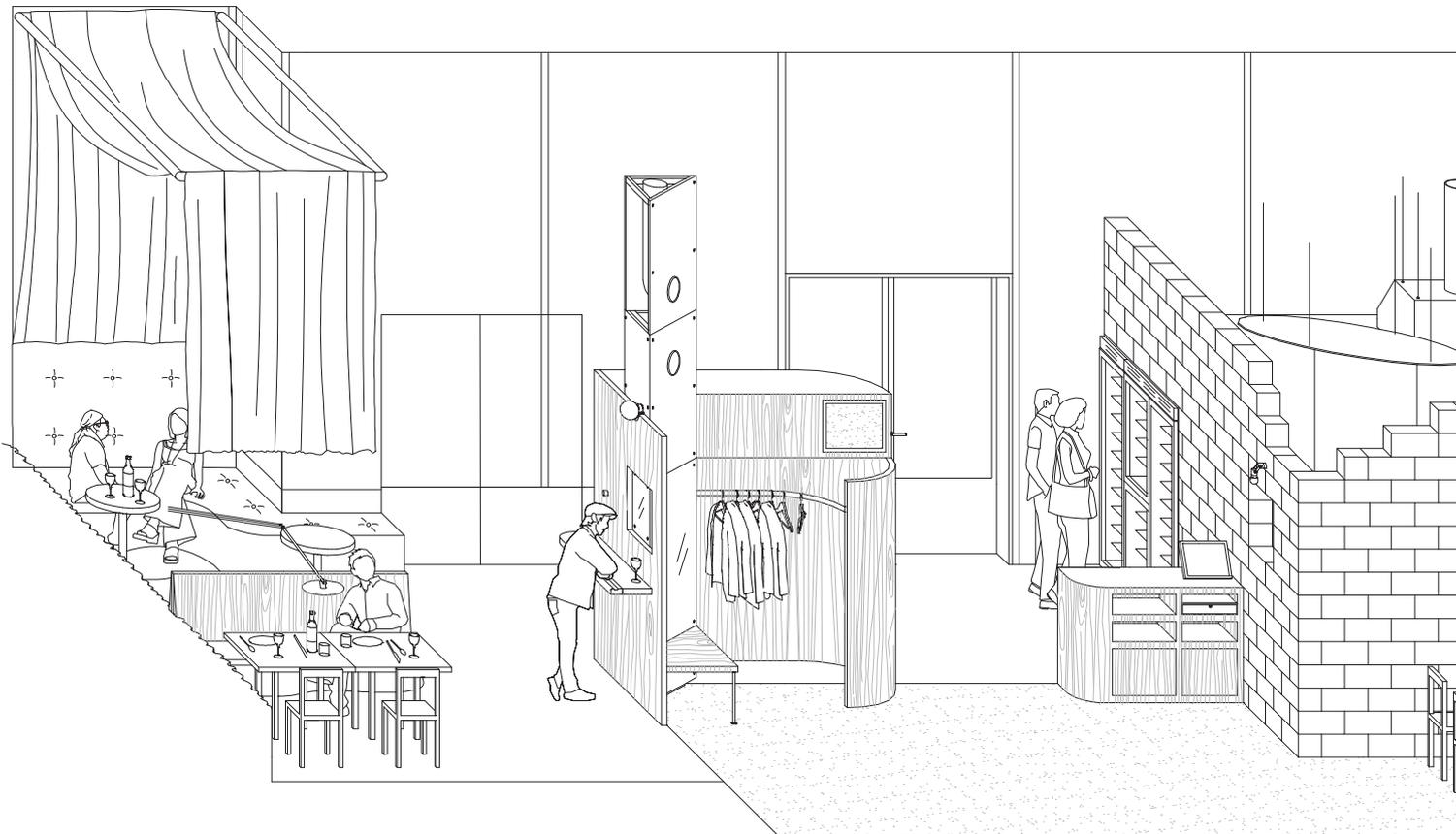
De l'entrée au "Boute-Hors"

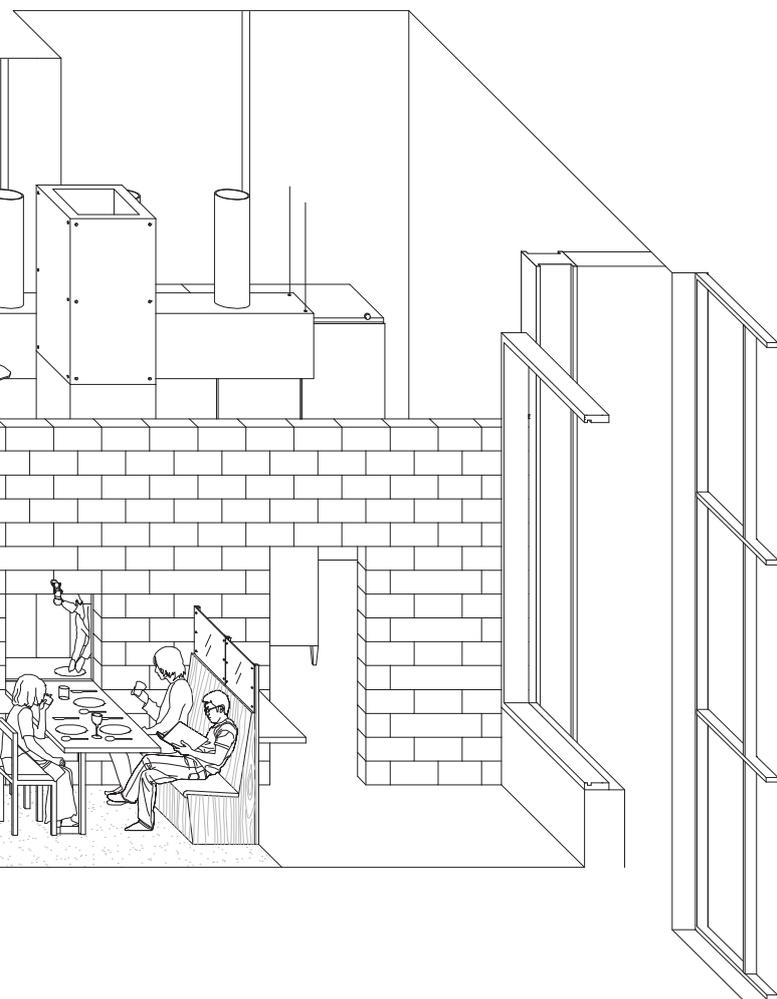
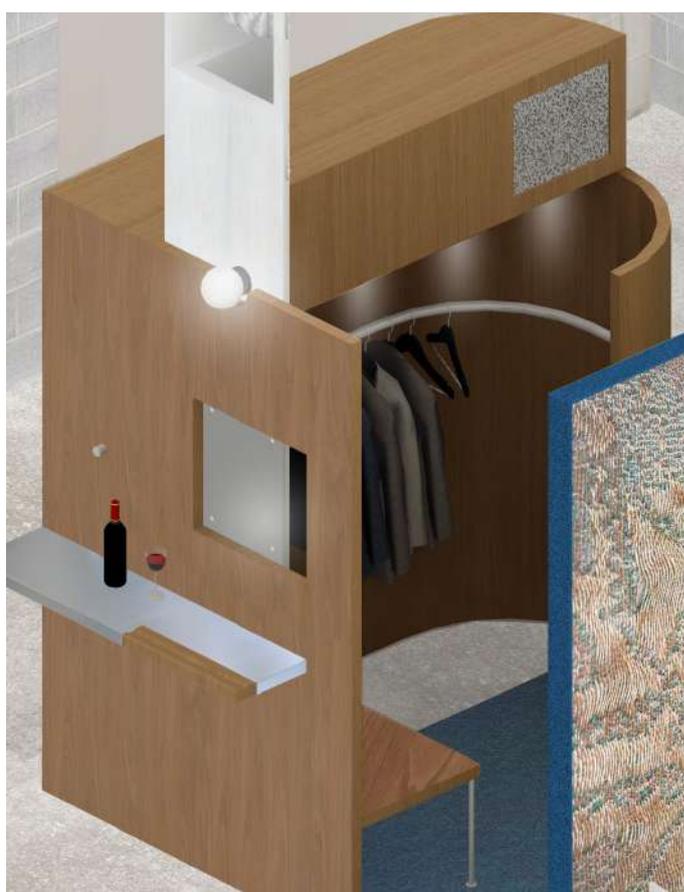
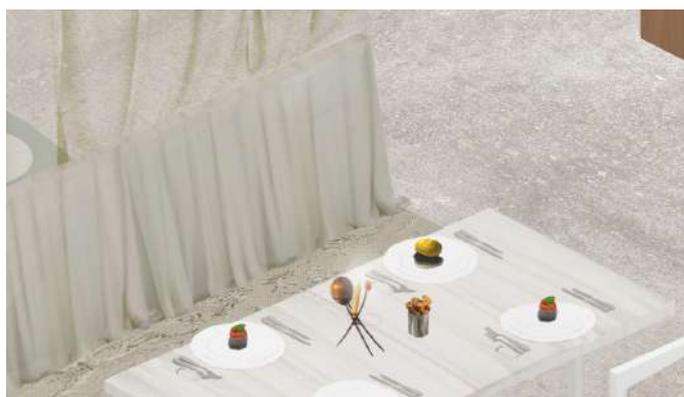
Vous passez la double porte du restaurant. L'entrée est spacieuse, la vue est partiellement ouverte. Tout au fond, vous découvrez la perspective éclairée sur le showroom. Vous vous demandez ce qu'il se passe à droite et à gauche. Vous entendez rire depuis cet espace drapé et capitonné. Vous êtes accueilli, quelqu'un vient vous demander si vous voulez mettre votre veste au vestiaire. A votre regard intrigué, le serveur vous explique que c'est le « boute-hors », cet espace où dans l'antiquité, se prenait la dernière partie du repas aidant à la digestion. Vous attendez votre convive. On vous propose de boire un verre au bar.



The color of Pomengranates, 1968

Charlottenhof villa, Schinkel, 1829





01. Le Boute-Hors, espace feutré, accueille des moments plus personnalisés avec, par exemple, une dégustation de vin ou la finalisation du repas avec un digestif. Le mobilier permet une gestuelle plus relâchée et le drappé tombant du plafond donne une ambiance plus tamisée pour les débuts ou fins de soirée.

02. Le Vestiaire se love dans une alcove créée par le léger décalage de la grille structurante permettant le passage. Le serveur peut facilement y déposer les manteaux, un miroir intégré à la colonne peut-être utilisé juste avant la sortie. La façade de l'alcove sert de support à un plateau pour quelqu'un qui voudrait manger un midi sur le pouce. Un miroir lui permet de voir la vue à l'arrière. Une meutrière lui permet de voir jusque dans la cuisine d'envoi.

03. Les frigos à vin sont visibles depuis l'entrée. En transparence, on voit l'animation dans la cuisine d'envoi. Un comptoir permet de marquer l'entrée de la salle, d'accueillir les visiteurs ou de faire régler l'addition aux plus pressés.

Tableau piège

Sur un tabouret haut vous dégustez un martini dry. Distrain vous regardez autour de vous. Un miroir caché dans une ancienne lampe vous permet de voir discrètement ce que les gens mangent à la table à côté de vous. Vous avez faim. Otis reding vous parvient du fond de cette colonne triangulaire. Plus relax déjà, vous débambulez pour un autre verre accoudé devant cette colonne à étages. Vous vous servez d'un des zakouski qui y sont disposés. Le serveur au bar s'active. Il prépare un half and half, une lumière diffuse rentre par les chassis à l'arrière. L'atmosphère est à la fois tumultueuse et feutrée. Vous entendez les bruits de la cuisine d'envoi et tournez la tête, le chef prépare les assiettes que vous voyez à l'envers comme une suggestion. Soudain, vous voyez votre ami arriver au loin, il vous rejoint. Votre table est réservée.



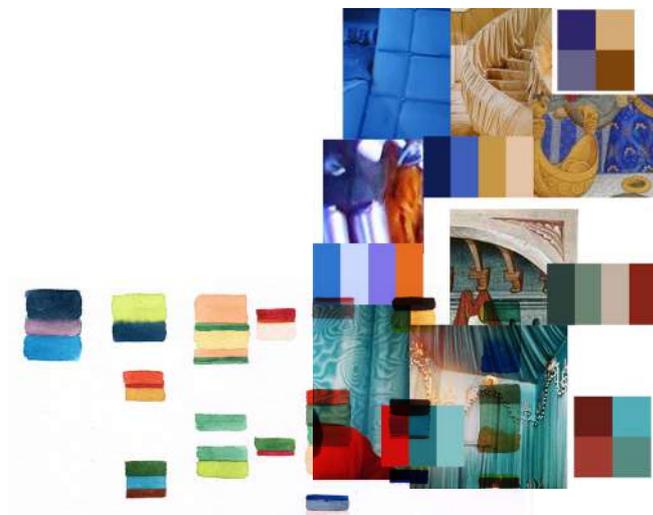
Daniel Spoerri, Tableau Piège, 1972

Urbain Dubois, La cuisine d'aujourd'hui, 1888, Division du garde-manger

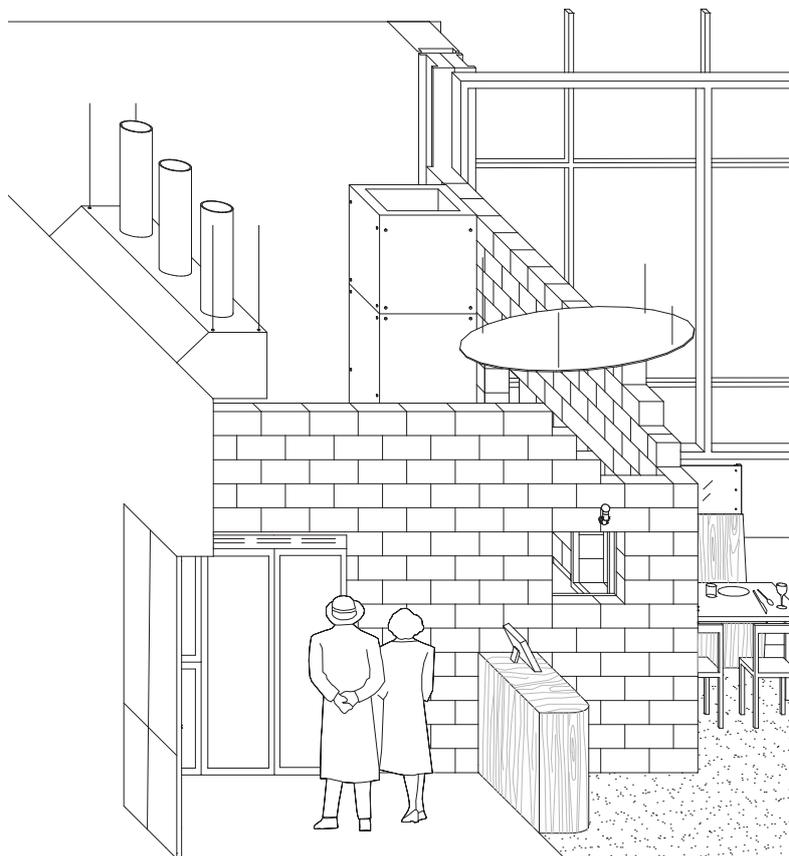
La durabilité d'un restaurant passe par un équilibre entre le bien-être des usagers mais aussi celui du personnel avec des conditions spatiales, de lumière et de confort qui respectent leur travail.

01. A l'image des garde-mangers d'autre fois, la cuisine d'envoi est un espace où l'efficacité et la concentration sont de mise. Au lieu de recréer un bocal vitré dans lequel les travailleurs pourraient se sentir constamment observés, nous avons préféré mesurer les ouvertures afin de plutôt suggérer leur travail aux convives, comme un clin d'oeil, une suggestion. A travers un dispositif de miroir incurvé, cette suggestion est réciproque et le chef peut lui aussi avoir un oeil sur la salle. La position du miroir ou des fenêtres créées ainsi que leur degré d'ouverture sont à ce stade une proposition qui devra être discutée suivant les spécificités d'usages ou d'hygiène désirées.

02. A l'inverse, le bar est lui largement ouvert sur la salle pour permettre l'interaction directe et les commandes. Différents usages y sont possibles, debout, sur un tabouret haut ou assis en groupe sur une banquette. Les colonnes lui servent d'infrastructure grâce à leurs étagères suspendues.



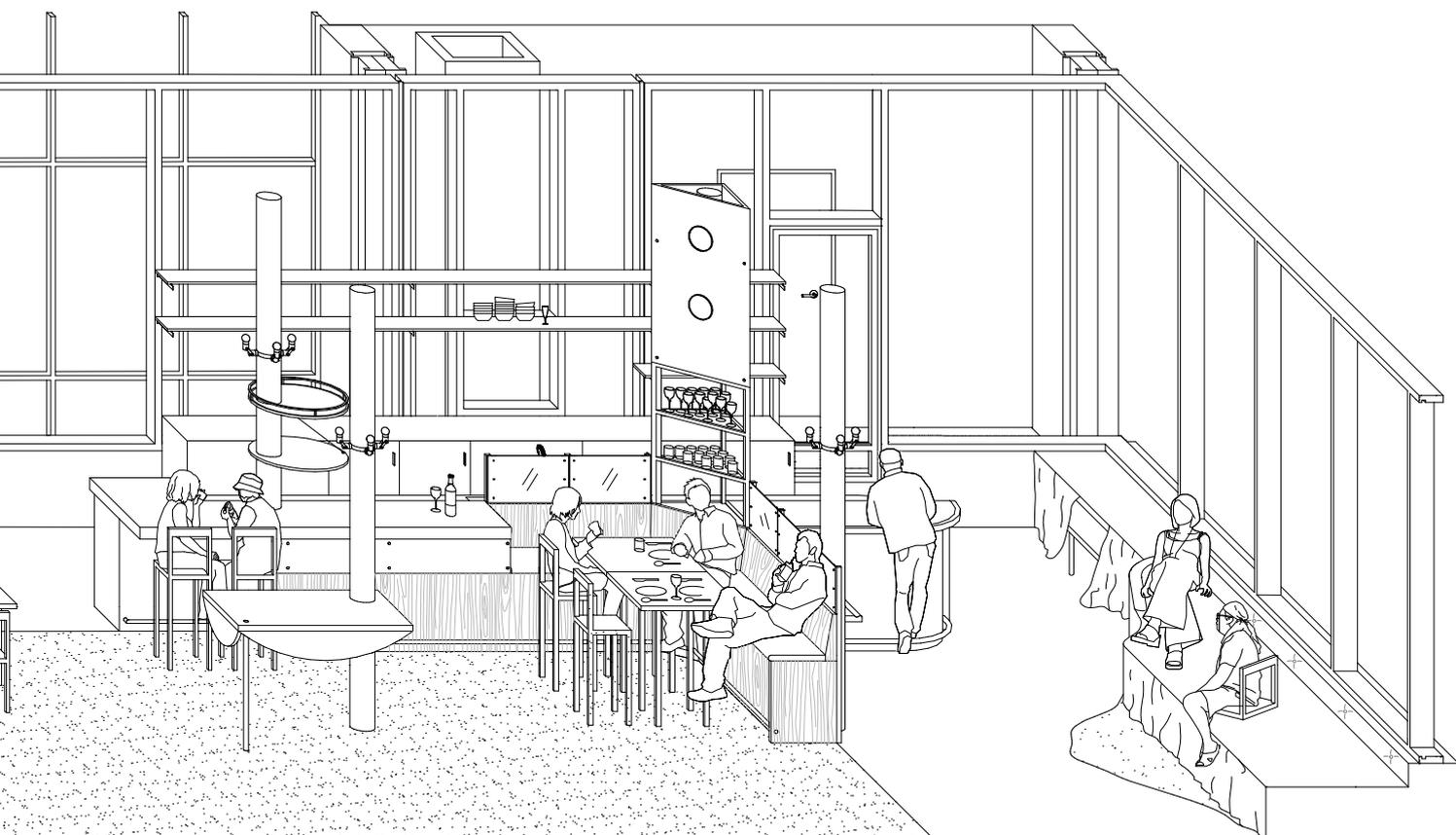
Nous avons commencé une démarche sur la colorimétrie du projet qui découle d'une analyse de la couleur des tissus dans l'histoire. Les teintes des tissus seront choisies en lien avec les couleurs de notre scénographie. Nous voulons exprimer un contraste entre une précision liée au textile qui se réfère à la tapisserie et une énergie liée aux couleurs métalliques laquées vives qui elles se réfèrent à l'univers de la carrosserie et des machineries évoquant le passé du bâtiment Citroën.





Le projet se développe dans l'intérieur d'un existant qui s'exprime de manière brute. Seuls quelques gestes sont effectués sur ces matières « premières ». Au plafond, la maille du showroom se prolonge dans l'intérieur du restaurant pour générer une continuité. Cette maille est coupée en son centre pour marquer la centralité du projet. Les poutres sont, elles, teintées en beige pour éclairer le plafond et marquer leur passage sous la maille. Au sol, cette découpe lui correspond avec un matériau souple tel un tapis ou du linoléum d'une tinte bleue profonde alors que la périphérie est laissée en polybéton. Les parois verticales existantes sont laissées en blocs béton avec un

rythme appliqué en peinture qui reprend la division des murs rideaux présents sur les 3 autres côtés. La plinthe de ces murs rideaux est-elle aussi prolongée, partout où elle peut, au moyen de tissus ou de peinture. Les murs de la cuisine d'envoi sont en blocs béton repris comme un matériau as-found qui prolonge et justifie le « no-design » des murs existants. Les panneaux sont recouverts de textiles sur leur recto et verso. Nous privilégions des matériaux naturels et durables tel que le bois, le métal, le verre, la laine qui peuvent se patiner et nous parler de leur usure.



La table à la carte

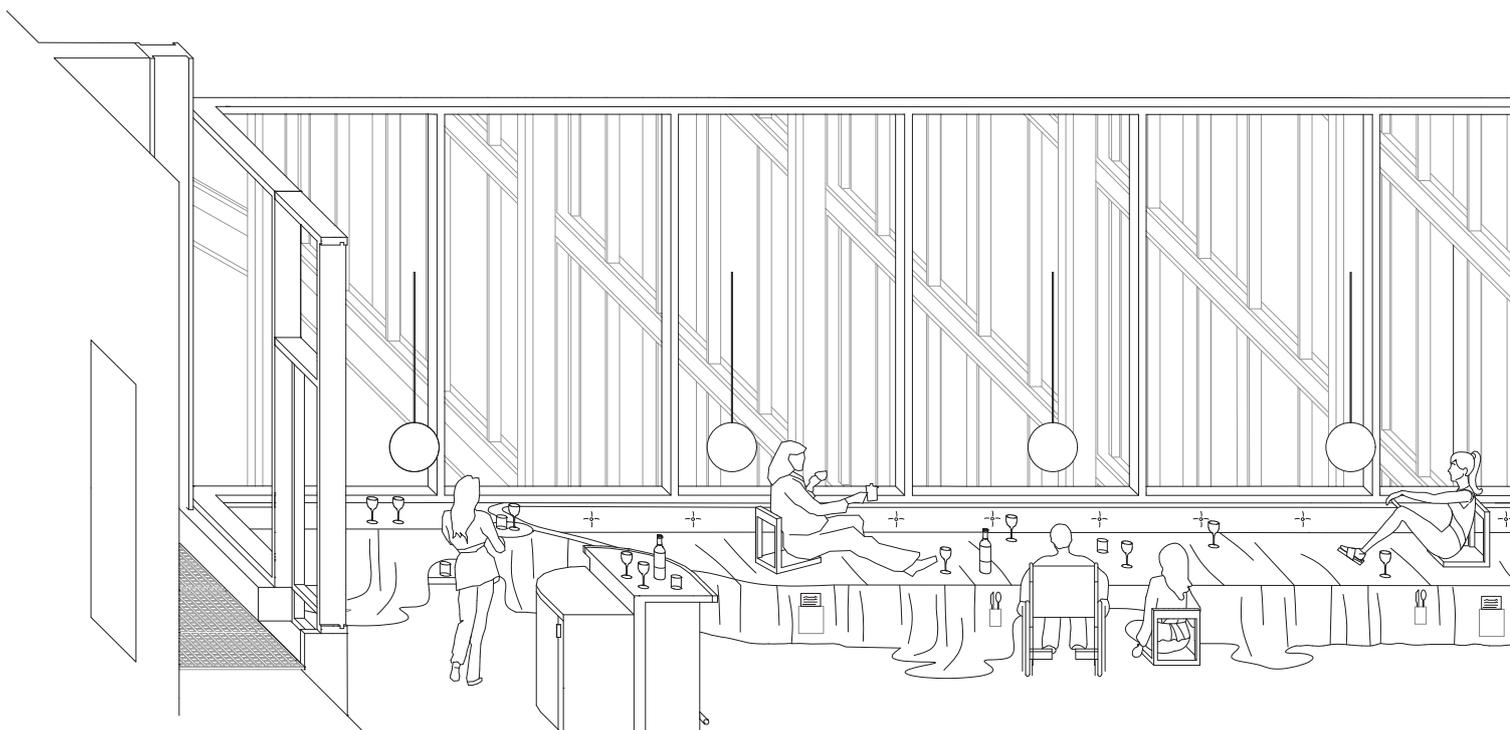
Vous suivez le serveur et passez entre deux banquettes pour rejoindre votre table. La tapisserie évoque un motif végétal abstrait aux couleurs vives et profondes. C'est beau. On vous assied, la table est à la fenêtre. Vous prenez la vue sur la place Saintelette et laissez à votre ami la vue sur le canal. Le serveur vous donne le menu glissé dans une des pochettes cousues sur l'allège en feutre. Vous racontez à votre ami que la fois passée, le chef avait préparé un évènement "42 saveurs". Vous étiez venus à plusieurs et aviez mangé décontractés en picorant les mets successifs. En bas, il y avait une performance que vous aviez pu regarder du coin de l'oeil, les lumières du showroom étaient belles.



MM6, Maison Martin Margiela,
Five minutes before
Alessandro Furchino Capria, 2020



Christo et Jeanne-Claude, 1963,
Table empaquetée et chaise empaquetée



Tissé, feutré, drappé



Des tapisseries revisitées

Parce qu'il nous importe que la question de la végétation puisse être pérenne au sein du restaurant et détachée d'une éventuelle question de maintenance, l'idée d'un décor végétal et organique est intégré de façon abstraite dans les tissus à travers différentes techniques textiles comme le tissage jacquard et l'impression digitale sur tissu.

Sur le verso des panneaux, la recherche et l'exploration des limites entre une technique artisanale et industrielle seront mises en œuvre pour créer le tissage jacquard. Par cette technique on peut intégrer des armures tissées dans un motif placé et obtenir ainsi des tissus exclusifs, riche en détails.

A travers un jeu de dessin, le motif végétal évoluera sur les banquettes, le long des allèges mais aussi sur l'estrade performance sur différents supports imprimés. Il sera décomposé, réinterprété de manière à venir délimiter ces zones.

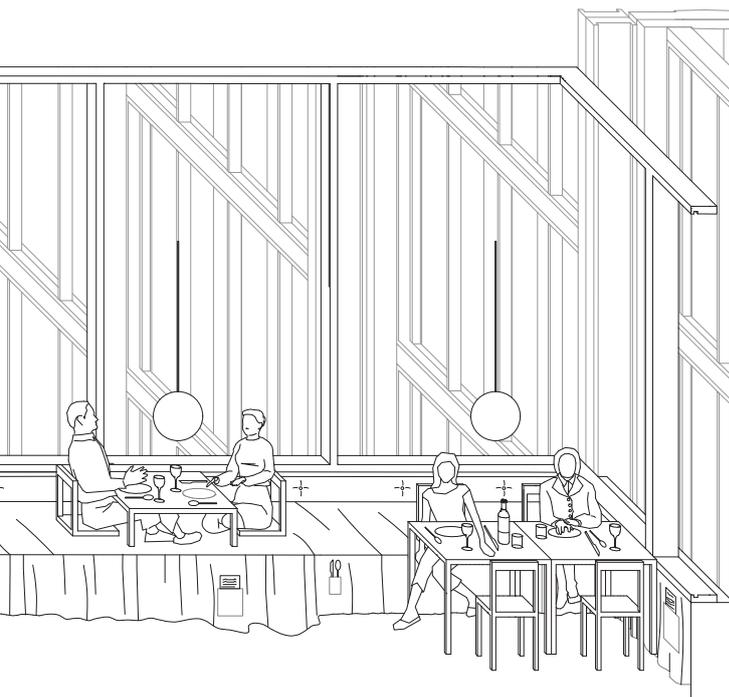
En contraste à ceci, un tissu non tissé en feutre de laine plus sobre, lisse et uni sera fixé sur le recto des panneaux. Celui-ci pourrait être thermoformé ou brodé par endroits tout en gardant un aspect fibreux et moelleux.



La nappe déclinée

L'art de la table, l'art de l'assiette, l'art du pliage, le chemin de table, le napage, toutes ces expressions se retrouvent présentes dans le concept de "table-sitting" que nous mettons en place.

L'estrade performance est littéralement pensée comme le tissu de la nappe, qui se transforme en mobilier pouvant dialoguer avec le corps. L'alimentation met en œuvre une multitude de gestes et rituels (façons de cuisiner, de manger, de boire...) à travers lesquels se dévoilent de nombreuses expressions de la convivialité que l'estrade performance tente d'exacerber. Elle peut être appréhendée comme on le souhaite: assis dessous, assis dessus, adossé, allongé, en tailleur, acoudé, à une table, etc. afin que le corps se mette dans une condition décontractée pour apprécier l'expérience culinaire.



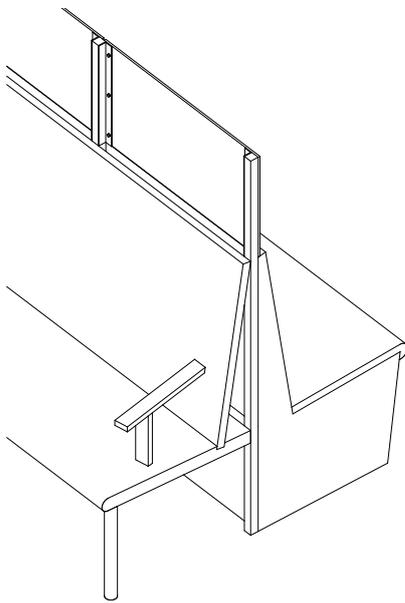
Urbain Dubois, La cuisine d'aujourd'hui, 1888, Grand buffet de bal

Nature Morte Vivante, 1956, Salvador Dali

Le mobilier pérenne

Nous avons mis en place une stratégie de base visant à une division claire entre éléments pérennes et renouvelables dans un souci de durabilité du projet.

Les éléments les plus dessinés et imaginés sur mesure sont ceux destinés à rester en place car ils délimitent la spatialité. Notre attention veut se pencher sur le dessin des banquettes et de leur ergonomie, le dessin du vestiaire, de l'estrade performance, du bar et de la cuisine d'envoi. Nous ne voulons pas définir un dessin trop calibré des mobiliers type tables et chaises. Avec le temps, ces éléments seront sans doute amenés à être changés selon les goûts ou besoins des tenanciers successifs. Ils ont été prévus dans le budget avec un prix raisonnable qui permettrait d'acheter un mobilier neuf de qualité. Bien que ce choix nécessite discussion, nous souhaitons penser ces éléments provenant du circuit de ré-emploi.



01. Ergonomie



Martino Gamper, Previous trattoria

Les banquettes sont pensées en bois. Dos à dos, elles reflètent cette volonté d'un avant-arrière lié à l'esthétique du décor. Un côté de la banquette s'exprime en volume alors que l'autre s'exprime en structure. Le dossier est penché de 100° et l'assise relevée de 3° comme un premier geste dans la recherche d'une ergonomie de qualité.

02. Verre sans tain



Le miroir et le verre sont deux matériaux souvent associés aux cafés et aux brasseries.

Nous utilisons un miroir sans tain pour faire la rehausse des banquettes et marquer à nouveau le côté avant arrière. Le côté miroir est placé dans la centralité pour agrandir l'espace. La notion de privatisation est cependant rendue ambiguë par le côté sans tain permettant aux tables de la périphérie de voir au travers.

03. La Colonne machine



La colonne est dessinée comme une infrastructure servante de l'espace. Elle se part d'une série d'objets tels que des lampes, des crochets, des tablettes et semble avoir des bras articulés telle une machine.

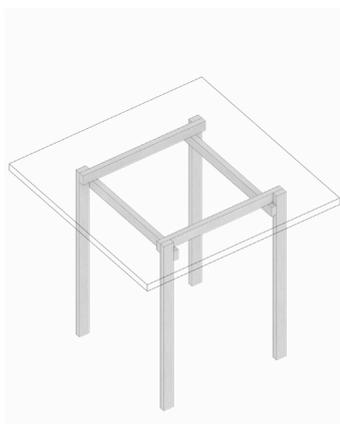


Le protocole mobile



Chaque spatialité est meublée de son mobilier adéquat. Malgré la spécificité de chacun d'entre eux, chaises hautes, normales, basses, etc. une déclinaison intelligente est pensée permettant de trouver une économie d'échelle et une harmonisation.

Appliquer un geste sur du mobilier standardisé peut avoir un énorme impact sur son usage, comme ici où une chaise peut avoir les pieds coupés ou remplacés par un seul pied haut.



Les tables peuvent être pensées comme un assemblage simple d'éléments issus du circuit de réemploi.

Les objets trouvés

Au sein du projet, certains dispositifs mis en place témoignent d'une volonté de vouloir se déconnecter des nombreux modèles historiques consultés pour le design du restaurant à Kanal au travers d'une attitude de détournement ou d'un regard épique.



Filed under Dining 1900's



Allan Wexler, House of Boxes, 1991



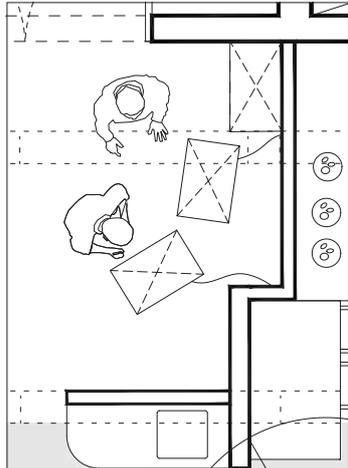
Dépôt de Kanal à Evere



Café Central, Wien



L'évier récupéré du dépôt de Kanal à Evere devient une gamelle



Cave à vin sur roulettes



Lampe miroir



Manger avec une statue