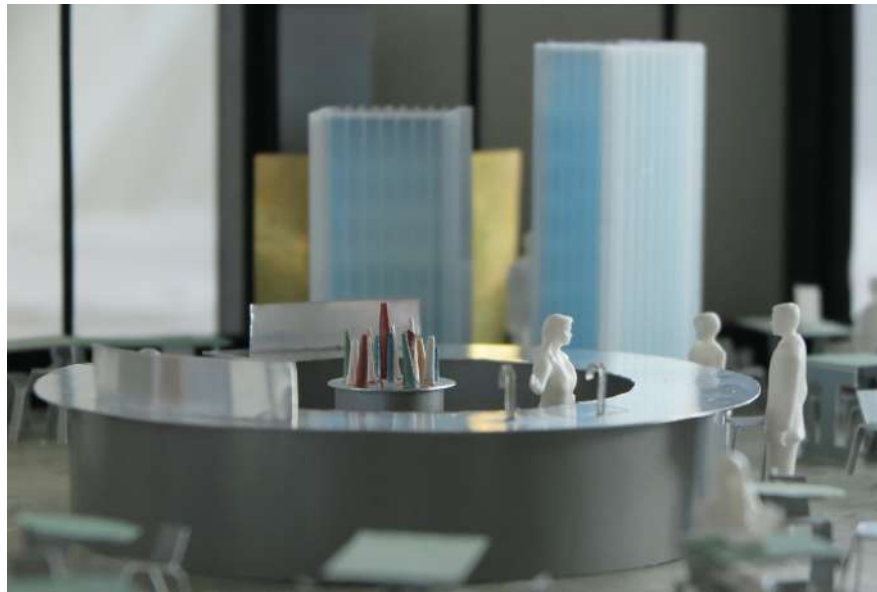


# KANAL

*Restaurant*



# KANAL

## *Sommaire*

### Note d'intention

#### Annexes

Formulaire d'offre

Attestation de visite

Déclaration sur l'honneur

Lettre d'engagement de sous-traitant

# ESPACE PRODUCTIF

## MACHINE À DÉCOUVERTES

Nous voulons explorer l'ambiguïté d'un endroit conçu comme une machine pour produire (et montrer) des machines. Le restaurant du KANAL se trouve à l'intersection de la production industrielle, l'art et la haute cuisine. La voiture, l'objet d'art, le repas culinaire, ne sont-ils pas tous des engins qui offrent une expérience viscérale, une découverte, un autre vécu du monde? L'endroit nous invite pour ces 3 disciplines à s'interroger: où s'arrête la production et où commence l'expérience? Dans la tension entre le fonctionnel et le sophistiqué? Entre l'approvisionnement précis de l'outil par l'expert et le choc de la découverte accidentelle?



1



4



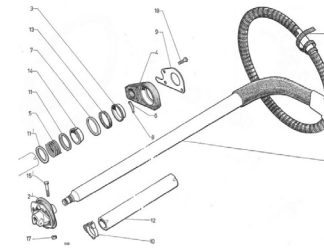
3



5



6



7



8



2



9

1. Practising golf swing, Larry Sultan 2. Extrait du film *AJ PART*, Christian Kieckens (2008, 2009) 3. Photographie, Dindins club 4. *Occasional objet*, Alessi x Virgil Abloh 5. Images d'archives de la ville de Bruxelles 6. Atelier de production, studio Johan Viladrich 7. Axonométrie éclatée d'un volant de Citroën DS et ID 8. Tour à champagne 9. Image d'archives, *Pique-nique à Carnac au pied d'un menhir* (1930)

# LA COMPOSITION

Le showroom, palais de verre et point de repère important dans la ville, devient désormais **la vitrine du nouveau Kanal**. Dans cet espace lévite une bulle transparente dédiée à la **dégustation**. Un espace feutré conçu comme une nature morte; une composition d'éléments singuliers permettant plusieurs organisations possibles du restaurant, tout en créant une **atmosphère immersive** qui accompagne la dégustation. Le plafond, sol et les parois offrent un **espace de scène neutre** dans lequel plusieurs **éléments structurants** sont disposés comme metteurs en scène de l'expérience culinaire. Ils assemblent et composent l'espace, créent des **cheminements** et des **vues** vers l'extérieur, vers l'intérieur, à travers l'utilisation de matériaux qui agissent comme des réflecteurs ou des filtres, le tout illuminé par la lumière du jour et la lumière artificielle. Ces formes et textures industrielles, pourtant familières, évoquent une ambiguïté, une invitation à redécouvrir comment les comprendre et comment les manipuler. Dans cette **atmosphère artificielle**, le **monde naturel** réapparaît à travers la **nourriture** qui vient y prendre son rôle principal.



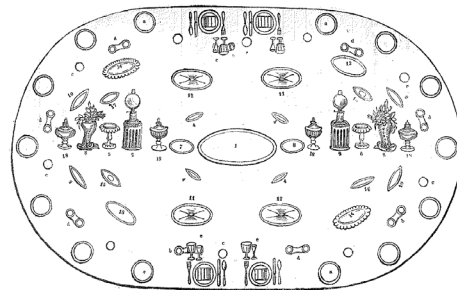
Johan Viladrich, *Blueprint* (2020)



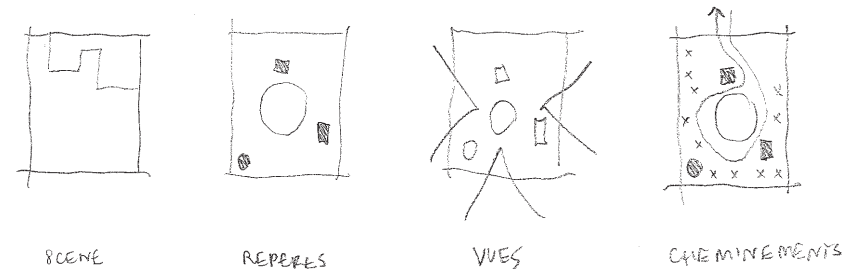
Paul Klee, *Bunte Mahlzeit* (1928)



Pieter Claesz, *Ontbijt stilleven met vis* (1646)



Maria Haezebroeck, *De Hedendaagsche Kookkunst* (1857)



Photographie de maquette montrant la composition du plan

# LES REPÈRES

Trois **éléments verticaux** sont disposés autour d'un bar circulaire central. Leur position permet de libérer les façades et offrir des vues vers le showroom, la nef et la ville. Ces trois éléments, trois outils sur mesure, assurent le bon fonctionnement de l'espace, tout en donnant des impressions visuelles et d'atmosphère. Chacun de ces trois éléments a été pensé respectivement par un membre de notre équipe pour garantir la création d'un **ensemble complexe, mais complémentaire**.

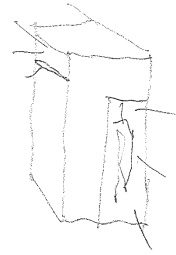
Le **bar central** est la plaque tournante du restaurant autour de laquelle la circulation s'organise. Revêtu de panneaux acoustiques en aluminium, il sert de médiateur, mais aussi de réflecteur des différentes ambiances qui rayonnent des trois éléments verticaux.



1



2



A

Le vestiaire, conçu par Johan Viladrich, accueille le visiteur dans l'espace d'entrée. Son extérieur monumental contraste avec un intérieur raffiné de placage de cuir. Une lumière chaleureuse s'échappe à travers les fentes entre les panneaux de finition en acier inoxydable bruts.

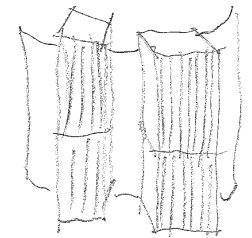
1. Umberto Bellardi, *Spira floor lamp* 2. Wolfgang Laib, *La chambre des certitudes* (1997) 3. Inside Outside, Kunsthal, Rotterdam (1999) 4. Inside Outside, Schauspielhaus, Düsseldorf (2018) 5. Johan Viladrich, *RS01 (Reflective Surface n°1)* (2020) 6. Cerith Wyn Evans, *Column 10* (2008)



5



6



C

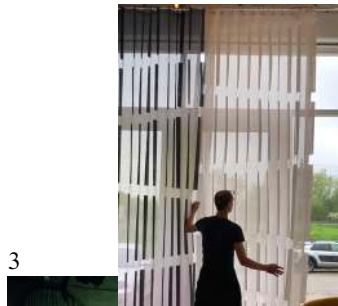
La cave à vin imaginée par Chris Pype, est conçue comme un luminaire central dans l'espace. Deux armoires réfrigérées sont revêtues de néons de teinte bleue qui illuminent la salle. L'étalage et l'accès aux bouteilles se fait dans un entre-espace plus intime où la lumière blanche des displays est reflétée sur une paroi cuivrée bombée. L'ensemble fait référence aux machines de cuisine: la gazinière, le réfrigérateur, tout en créant une ambiance distincte dans la salle.



Photographie de maquette montrant l'organisation des éléments autour du bar central

B

Le rideau, proposition d'installation conçue par Inside Outside, apporte une atmosphère domestique à l'ensemble. Elle sert d'ombrage sur la façade sud pendant la journée, et s'enroule le soir pour former une colonne feutrée. Une douce lumière passe à travers ce voile et vient démarquer dans l'espace.



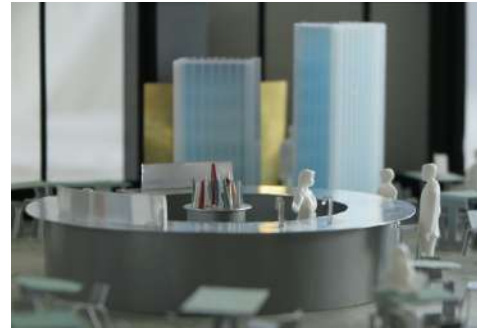
3



4

# ATMOSPHÈRES

Il est 20h. Les convives pénètrent dans un entre-espace intime. Un élément monumental se dresse devant eux revêtu de panneaux d'acier inoxydable, brossés, vibrés et polis créant une variation de textures et de surfaces tout autour. Des ouvertures dans ce volume permettent à l'atmosphère intérieure chaleureuse de se diffuser et laissent deviner sa fonction de vestiaire. Une assise et un petit aperçu vers la cuisine d'envoi leur met l'eau à la bouche. L'équipe du restaurant reçoit nos visiteurs et réceptionne leurs manteaux avant de les guider derrière le vestiaire, en salle.



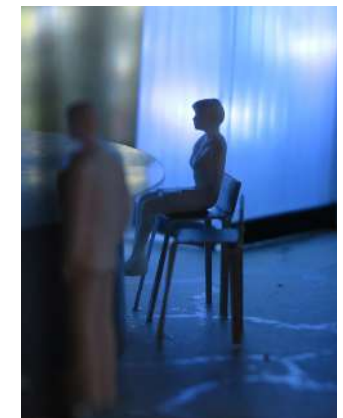
Les voilà alors dans un espace hors du temps et dominant la ville, plein de reflets subtils. Est-ce un restaurant, un atelier, l'intérieur d'une machine ou une salle insoupçonnée du musée? Le sol semble indiquer des traces d'une expérience ratée ou d'une fuite accidentelle, il reflète les lumières de l'espace. Un bar circulaire est positionné au centre de la salle, au-dessus duquel un chandelier de verres scintille. Différents éléments émanent des lumières colorées qui viennent se réfléchir sur les parois du bar et sur les façades vitrées. Les matériaux sont industriels, mais tissés de point de références domestiques: un rideau, la lueur d'un poêle à gaz.



Les convives sont ensuite amenés à leur table. De là, ils peuvent observer la ville et l'espace iconique du showroom et ses projections artistiques. À partir de ce moment, le temps ralentit et tout le fonctionnement du restaurant est mis au service de la détente et de la dégustation, le cérémonial du repas peut alors commencer. Les plats et leur présentation sont éclairés avec grande attention. La table est utilisée comme une petite scène, sur laquelle se créent de petits mondes silencieux et intimes. En partant, les visiteurs observent une dernière fois la vue sur Bruxelles. Ils récupèrent leur manteau, jettent un dernier regard sur la cuisine d'envoi, avant de prendre la route. Il est 23h.



Ils s'installent au bar pour déguster un apéritif qui est préparé devant leurs yeux. Le mobilier qui semble brut et industriel à distance s'avère raffiné et enrichi de détails soignés. Le contact avec le métal est indirect, médié par des matériaux doux. Les invités font bonne figure auprès des autres convives. C'est le jeu d'épier et d'être vu, à travers reflets et vues filtrées. À partir du bar on a une vue dans la cuisine de finition où des cuisiniers d'excellence s'atèlent au dressage des assiettes. La lueur des lampes à chaleur fait briller les lames de leurs outils de travail. Les hôtes sont invités à découvrir la sélection de vins exposée dans deux vitrines réfrigérées qui forment un entre-espace.



## LE MOBILIER *Johan Viladrich*

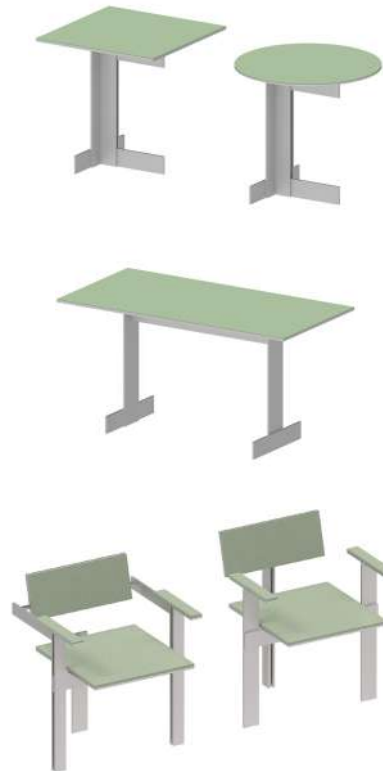
Dans la tradition du design industriel, le mobilier consiste en une structure en matériaux 'durs' recouvert d'une surface souple aux endroit spécifiques où le corps humain touche l'objet. Manipuler l'objet évoque la même sensation que de manipuler un couteau ou un club de golf, le mobilier est ici aussi pensé comme un outil. Les chaises, les tables et le banc à l'entrée seront réalisées à partir de profilés en aluminium pour les structures, et à partir de plaques d'aluminium pour les surfaces. Les surfaces ainsi que les profilés en contact avec l'utilisateur (accoudoir, assise, dossier) seront **laminés d'un matériau naturel** tel que le linoléum ou le cuir pour apporter le **confort nécessaire à l'interface entre le corps et l'outil**.

Les dimensions peuvent facilement varier. Cette conception flexible permet de ne pas suivre un plan figé, mais de composer avec ces outils dans l'espace. Une recherche sur prototype de chaque pièce sera réalisée afin d'assurer une bonne ergonomie. L'utilisation de l'aluminium garantira une **structure à la fois durable, légère et facile à mettre en œuvre**. De plus, les dimensions et l'assemblage des éléments sont définis de manière à **optimiser leur production**: chaque élément résulte d'une division optimale des dimensions des profilés et plaques standards. Parallèlement, les systèmes de connexion seront apparents et deviendront alors des **détails sophistiqués** permettant également un transport de tous les éléments à plat - améliorant ainsi la logistique du projet.

Le vestiaire est pensé de la même façon, l'intérieur est entièrement recouvert de cuir, matériaux souple, créant une **atmosphère chaleureuse qui contraste avec l'extérieur plus brut de l'acier**. Des ouvertures sont créées dans ce volume afin de donner à voir l'intérieur et laisser deviner sa fonction.



Disposition du mobilier dans l'espace du futur restaurant Kanal



Le mobilier peut se décliner en plusieurs formes différentes, suivant un même principe d'assemblage et de production permettant ainsi de créer de la richesse à l'ensemble



8



5



4



3



2



7



9

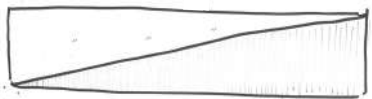
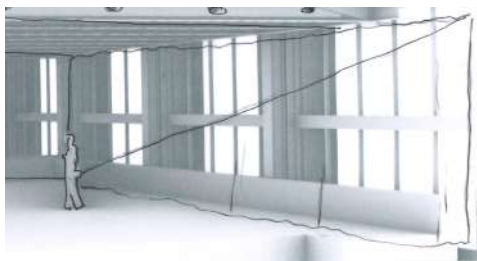
1. Rudolph M. Schindler, *chair from Wilshire Medical Office*, Los Angeles (1945) 2. Poul Kjaerholm, *PK 31/1 lounge chair* (1958) 3. Hans Ullrich Bitsch, *Set of Four Series 8600 Side Chairs* (1982) 4. Roger Tallon, *Orly club chair* (1966) 5. Katavolos, Littel et Kelley, *T Chair* (1952) 6. Carlo Scarpa, *Scarpì* (1974) 7. Jules Wabbes, *dining or writing table* (1960s) 8. Double étage provenant du domicile de Mallet-Stevens, (1928) 9. Junya Ishigami, *How small? How vast? How architecture grows?* (2013)

## LE RIDEAU *Inside Outside*

Le rideau se présente comme un voile clair. Cette matérialité radicalement domestique apporte un **caractère doux et feutré** à l'ensemble de la salle.

Pendant la journée, le rideau est ouvert et fait ombrage le long de la façade sud, tout en offrant des vues voilées de la ville. En outre, le tissu fait office d'amortisseur acoustique le long de cette façade vitrée. Le soir, le rideau s'enroule sur un rail en spirale et devient un élément caractéristique en dialogue avec la cave à vins et le vestiaire. En éclairant ce rouleau de tissu transparent par le bas, le rideau devient une colonne de lumière diffuse et tactile qui sert de repère dans l'espace tout en contribuant à une **atmosphère acoustique agréable**.

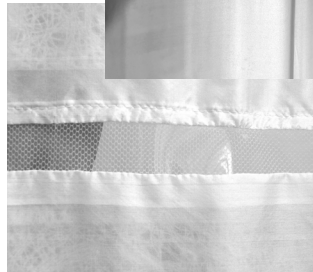
Nous proposons le design de ce rideau comme une installation par Inside Outside. Le rideau est conçu comme une **nappe damassée classique** devant les fenêtres. Le motif du damas sera dessiné et tissé sur mesure de la pièce. Pour conserver la relation avec l'extérieur, une partie du rideau est prévue en voile blanc, des fentes horizontales pouvant être intégrées.



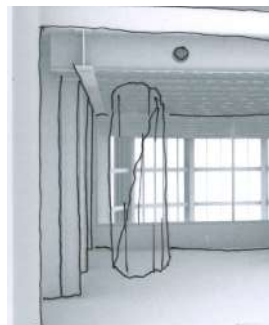
Divers croquis de recherche pour le design du restaurant Kanal - Inside Outside



Damas, Rubelli, white on white



Inside Outside, private house, soie avec fente, Beirut



1



2



3



4

1. Inside Outside, Re-Set Biennale de Venise, Venise (2012) 2. Inside Outside, UPC, Leeuwarden (2012) 3&4. Inside Outside, Schauspielhaus, Düsseldorf (2018)



# LA LUMIERE *Chris Pype*

Dans les meilleurs restaurants, l'éclairage est primordial. La lumière y est **accueillante**, met en scène les événements du moment, favorise l'intimité, rayonne la sophistication, active le goût. Le restaurant est également un **environnement de travail**, il doit donc disposer d'un éclairage d'orientation suffisant. Il s'agit d'une combinaison de plusieurs types d'éclairage.



B

Eclairage des tables, de la vaisselle et des plats

La lumière est chaude pour favoriser la convivialité (CCT 2700K) et possède un excellent rendu des couleurs pour éclairer correctement et de manière appétissante (IRC élevé). Elle est graduable pour s'ajuster sphériquement en fonction de l'heure de la journée, plus lumineuse pendant la journée et plus douce le soir. Cette lumière est focalisable, elle **tombe principalement sur la table**, sans dépasser les bords. Les convives de la table sont assis dans la douce lumière réfléchi de l'éclairage de la table, sans qu'il n'y ait d'ombres dures sur leur visage. L'éclairage peut s'adapter facilement aux changements de disposition des tables, il est orientable. Pour répondre à tous ces critères, nous proposons des projecteurs motorisés sur rails continus au bas des poutres. De petites lampes de table à piles pourront être disposées sur les tables, par exemple pour l'apéritif.

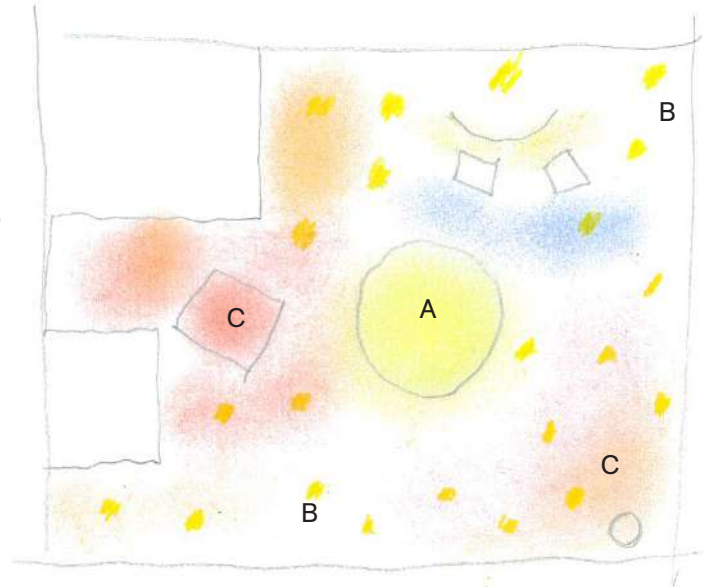


2

A

## Éclairage général

Le bar central contient de la lumière, qui traverse les verres à vin - une lumière douce est intégrée sous et au-dessus du plan de travail. Quelques spots bien placés sur les espaces de circulation assurent un éclairage général supplémentaire pour le personnel, ces spots constituent également l'éclairage d'ambiance.



Esquisse étude de plan lumière



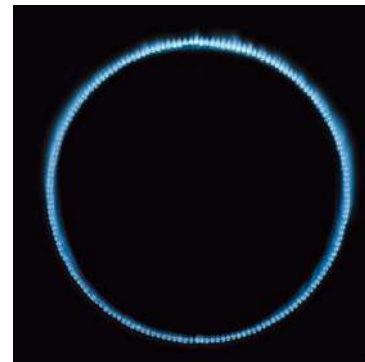
3

1. Essai de lumières sphériques en maquette
2. Won Kar Wai, Still de "In the Mood for Love", (2000)
3. Francisco Segarra, Hong Kong 70s
4. Olafur Eliason, No nights in summer no days in winter, 1994

C

## Éclairage sphérique

Tous les éléments autonomes sont en même temps des **éléments d'éclairage**: la cave à vin, le vestiaire, le comptoir d'envoi, le rideau, ... Une lumière colorée subtile rayonne de ces éléments, parfois directement comme les luminaires de la cave à vin, parfois filtrée comme la lumière chaude dans le meuble du vestiaire qui rayonne vers l'extérieur à partir de fentes. Le noyau où s'enroule le rideau est un élément lumineux. Le rideau devient un élément tactile diffus. Les parois lumineuses des meubles sont recouvertes de matériaux qui dissimulent les sources lumineuses d'une part et permettent à la lumière de rayonner de manière intéressante et riche d'autre part. Les couleurs prédominantes de la lumière sont des tons chauds, seules les caves à vin ont une lueur bleue comme une flamme de gaz. Ces tons de couleur variées se reflètent doucement dans les nombreux matériaux réfléchissants du mobilier et de l'aménagement. La lumière est **dynamique et change imperceptiblement**. Les sources lumineuses sont de type RGBWA, ces sources LED permettent, en plus de couleurs vives des couleurs beaucoup plus subtiles dans la gamme chaude, avec des variantes pastel.



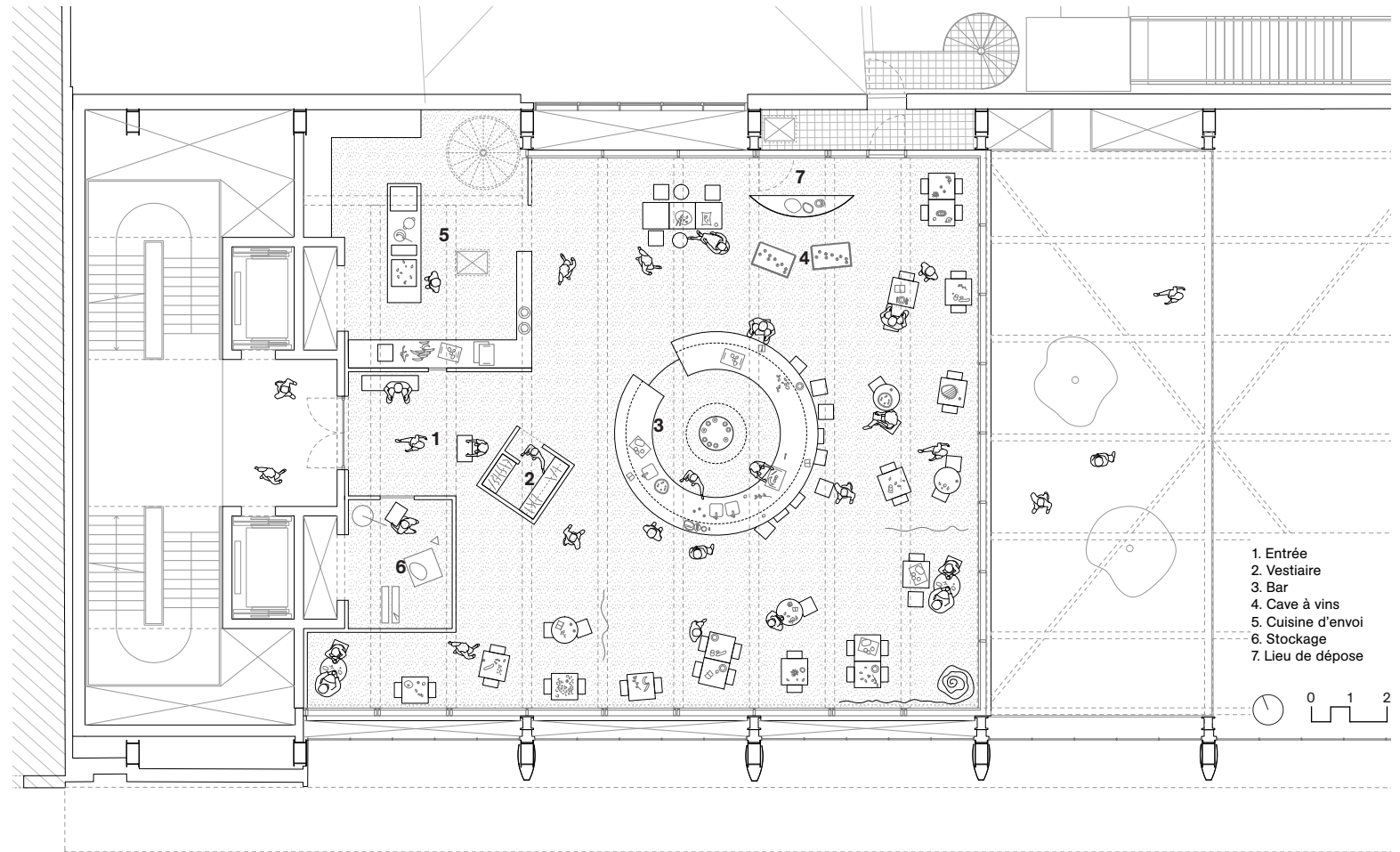
4



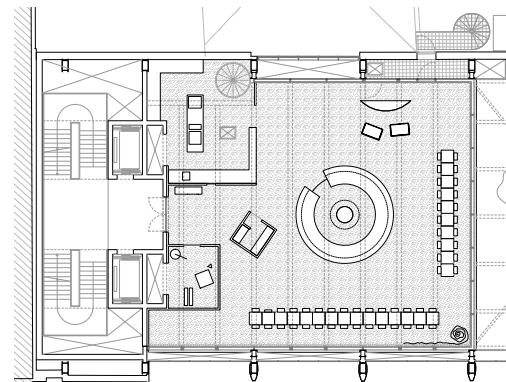
# FONCTIONNALITÉ FLEXIBILITÉ

Notre proposition est consciemment pensée comme un concept ouvert, un lieu perpétuellement inachevé, **capable d'adaptation** et de changement en fonction des besoins spécifiques du moment. Tels des outils dans un atelier, les objets et meubles sont conçus pour être facilement déplacés, de cette manière le restaurant peut aussi se transformer en fonction de la programmation du musée ou d'événements temporaires.

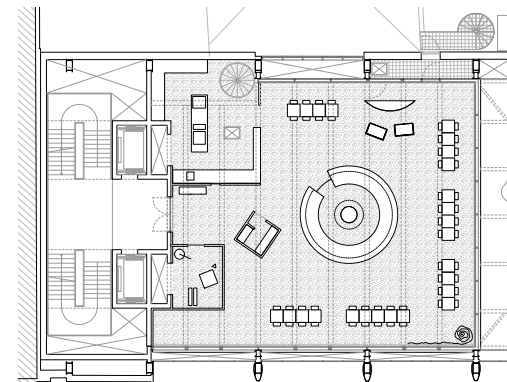
Par rapport au plan de base joint au cahier des charges, nous avons fait quelques modifications. La principale est le déplacement du bar vers le centre du plan, permettant ainsi de **dégager la vue** sur la nef et les émergences du musée. De cette façon, le linéaire du bar est maximisé et permet d'accueillir des places assises. En salle un minimum de 50 places sont prévues, places au bar non comptabilisées. Le plan est pensé **modulable** en fonction du type d'invités (couples, grands groupes,...) et du nombre de table, en effet, il est possible d'augmenter la capacité de la salle si besoin. Des paravents permettent d'avantage de subdiviser l'espace si nécessaire et d'apporter une couche d'intimité.



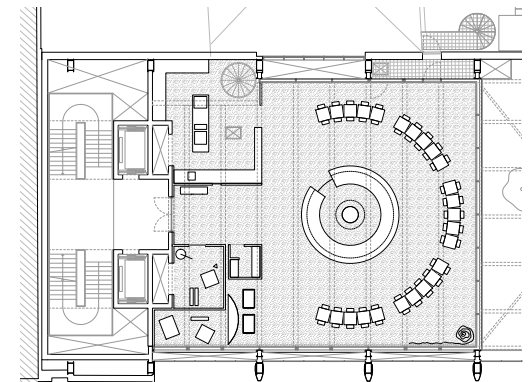
Concernant la cuisine d'envoi, **la marche avant est conservée** en respectant les besoins et arrivées techniques. Elle est ouverte vers la salle pour ainsi donner à voir la production gastronomique tout en offrant au personnel des **vues sur l'extérieur**. Le débarras des tables peut se faire discrètement vers une armoire de dépose qui se trouve en face du monte-plat de vaisselle. La vaisselle des verres peut également se faire au bar. Après le repas, les paiements se font à table ou au bar. Le stockage est organisé près des ascenseurs et hors de vue de la salle.



Disposition des tables suivant l'alignement des façades



Disposition des tables afin d'accueillir de grands groupes



Disposition temporaire, événement

# FINITION

Dans un restaurant de **haut niveau le degré des finitions est primordial**, tant pour la nourriture que pour l'espace. Plutôt que de travailler avec des matériaux de luxe classique, nous voulons étudier les possibilités de **raffinement des matériaux industriels**.

À l'image de la Maison de Verre, construite avec des matériaux industriels détaillés de façons sophistiquées: l'application par exemple de plaques de caoutchouc sur les colonnes industrielles en acier crée une ambiguïté qui recontextualise la poutre industrielle comme élément décoratif. C'est dans le **contraste avec la délicatesse** des détails et le travail de la matière que nous voulons redonner une certaine **élégance au matériaux industriels**. Un soin sera porté au détail des connexions entre matériaux qui en feront des **éléments ornementaux**.

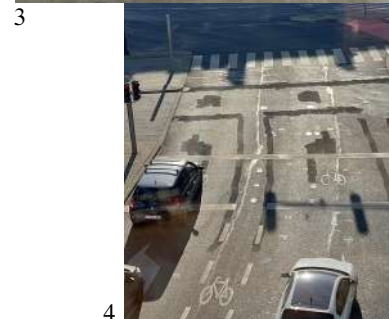
Jouant sur les thèmes d'expérience et d'échec, essentiels dans chaque processus de production, la finition du sol est considérée comme le **témoin de traces** d'usages, dérapages, effacements, fuites, morceaux, sutures à l'instar d'un atelier de production. Nous voulons que cela soit visible dans le sol du restaurant. Nous proposons un béton poli avec une finition terrazzo marquée de différentes façons. L'insertion de morceaux de métal et de porcelaine lui donne une capacité réfléchissante subtile qui évoque le ruissellement d'huile.

L'utilisation de lumière et de couleur comme une "couche" supplémentaire sur une surface permet de créer une atmosphère distinguée et de mettre en évidence les **propriétés réfléchives ou transparentes** de certains matériaux et ainsi contrôler la palette de couleur de la composition totale, à l'image d'une assiette avant d'être envoyée en salle.

Toutes ces impressions sont ensuite voilées de différentes façons par des éléments filtres qui ajoutent une **sensualité visuelle** aux **matières brutes** et leur procure une qualité domestique, tel le rideau ou les paravents.



Studio Johan Viladrich, détails d'assemblage



1. Pierre Chareau et Bernard Bijvoet, *Maison de Verre*, Paris (1931) 2. Rotor, *exposition Usus/ Usures* (2010) 3. Nina Canell, *Days of Inertia*, Paris (2017) 4. Marques et reflets dans l'asphalte 5. Heim-Viladrich, *Aire A75*, Bruxelles (2022) 6. Piotr Lakomy, *Liste 19*, Basel (2014) 7. Chris Pype, *Kleureyck*, Design Museum, Gent (2020) 8. Dressage d'un plat



## CUISINES

Concernant les cuisines, nous continuons sur les plans déjà coordonnés de BECP-EUREKA, en gardant l'emplacement des différentes stations de travail proposé, ainsi que le flux de travail. Notre contribution est de prévoir des **finitions fonctionnelles** pour créer un environnement de travail **ordonné, sur et sain**. Pour ce, nous nous basons toujours sur les principes "Bonnes pratiques hygiènes" (BHP) et HACCP dans le choix des finitions et dans la coordination des techniques. Nous avons une expérience approfondie dans la restauration qui nous permet de pouvoir faire cette coordination de manière efficace. Nous proposons un sol coulé pour les espaces cuisine, avec plinthes arrondies.

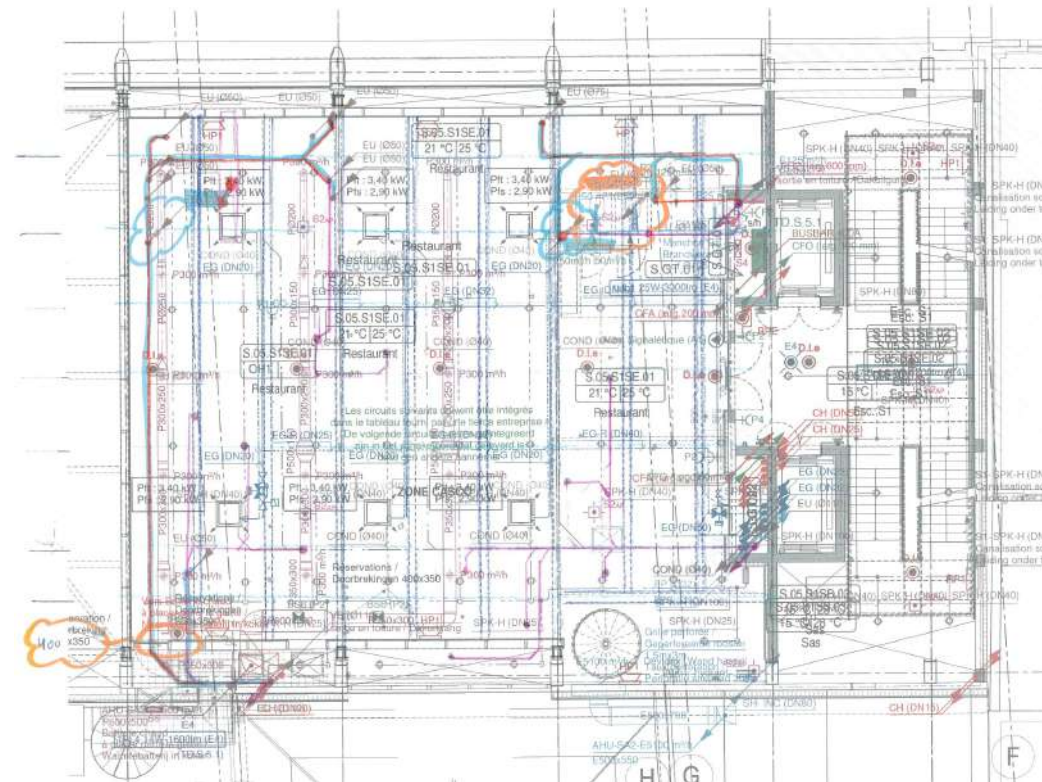
Dans notre projet pour le café Vooruit à Gand, nous avons introduit un îlot de cuisine avec comptoir haut par souci d'ergonomie. En outre, le maître d'ouvrage a choisi une hotte économe en énergie qui récupère la chaleur, nous sommes intéressés d'apporter notre assistance à ce genre d'**innovations** dans la cuisine de KANAL.



Une nouvelle cuisine économe en énergie, café Vooruit - B-ILD

## TECHNIQUES

Comme indique le plan ci-dessous, les évacuations de la cuisine peuvent s'intégrer au plafond technique du restaurant. Plutôt que de cacher ce jeu intriqué de technique spéciales, notre proposition offre des vues partielles sur les techniques donnant l'impression de faire partie d'une machine complexe. De cette manière toutes les techniques au plafond, que ce soit ventilation, sprinkler, eaux, luminaires, se présenteront comme des lignes métalliques de différentes dimensions qui circulent entre les poutres, le tout filtré par une maille métallique laissant entrevoir la structure.



Etude esquisse des techniques au plafond de la salle de restaurant



Plafond acoustique et maille métallique laissant entrevoir la structure et les techniques

## CONFORT ACOUSTIQUE

Dans la salle de restaurant que nous proposons pour le restaurant Kanal, un travail méticuleux a été fait afin d'**intégrer un maximum de surfaces absorbantes** dans les finitions du restaurant et ainsi éviter l'effet Lombard. Premièrement, la surface du plafond entre les poutres béton est totalement recouverte de panneaux absorbants (laine de polyester noire, ou laine minérale couverte de tissu noir) de 50mm d'épaisseur, offrant déjà une base acoustique importante dans l'espace entier. De plus, des grandes quantités d'absorption murale ont également été prévues : les murs côté ouest sont revêtus de plaques acoustiques en bois nanoporé (devant 50mm de laine minérale) et la façade vitrée sud est munie d'un grand rideau décoratif qui a également des qualités acoustiques, même quand celui-ci est enroulé dans le coin. Ainsi, les réflexions dans le plan horizontal sont suffisamment absorbées. Finalement, la partie extérieure du meuble du bar circulaire sera construite de plaques en aluminium fritté, permettant de réduire encore davantage les bruits générés par les activités du bar.

Ainsi, les calculs acoustiques montrent qu'on atteint un temps de réverbération (TR) aussi bas que 0,5 seconde avec le rideau fermé est 0,6 seconde avec le rideau ouvert, ce qui correspond à une **ambiance acoustique très feutrée**. Les calculs indiquent que la capacité acoustique est alors de 90 personnes avant d'atteindre la limite de confort de 70 dBA. Pour le nombre demandé de 50 couverts, le niveau sonore maximal calculé reste inférieur à 65 dBA, ce qui correspond à un **confort acoustique élevé**.

En plus de maîtriser la réverbération du restaurant, il est proposé un critère de bruit de fond maximal pour les équipements techniques (HVAC, sanitaire et électricité) de NR 35 et 40 dBA. Ainsi les conduites d'eau passant au plafond seront isolées acoustiquement par des gaines métalliques remplies de laine minérale pour éviter les bruits gênants.

## MATÉRIAUX ET DURABILITÉ

Dans le contexte de la crise écologique et environnementale nous sommes convaincus que chaque nouvelle construction doit faire primer la durabilité et aller vers des modes de production qui tiennent compte et **renforcent notre environnement matériel et social**. Tenant en compte les principes de « rethink, refuse, reduce, reuse, repair, recycle » préconisés par le cahier des charges, nous centrons notre propositions sur plusieurs stratégies:

a. La salle du restaurant est conçue comme un **espace flexible et adaptable** dans le temps. Plutôt que de fixer les différents éléments du mobilier en place, l'organisation de l'espace se veut ouvert et évolutif. Cela permet l'adaptabilité du concept et permettra au restaurant d'anticiper les évolutions dans le secteur horeca.

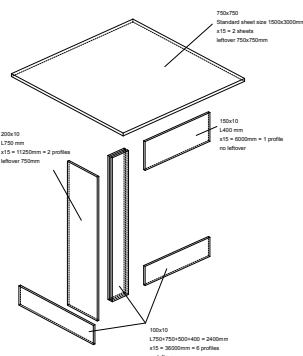
b. Nous priorisons l'utilisation de **matériaux industriels facilement recyclables**, tels que l'aluminium, l'acier. Dès que possible nous réutilisons des matériaux issus de déchets comme dans le sol terrazzo qui inclura des granules de béton récupérées.

c. Les connections sont le plus possible apparentes et mécaniques (et donc réversibles). Les différents éléments que nous proposons restent **faciles à déconstruire et à adapter dans le futur**.

d. Le design part des formats standards des matières brutes, ainsi la production de toutes les pièces **maximisera l'utilisation de la matière** pour ne laisser qu'un minimum de chutes.

e. Inspiré par l'exposition *Usus/Usures* de Rotor, une de nos stratégies pour donner aux matières industrielles un certain **raffinement** est celle de mettre en évidence la patine de matériaux usés. Nous voulons aller à la recherche de matériaux réutilisables et utiliser leur patine comme ornement.

100x13	1.176	0.935	61.667	6.417	8.333			
100x14	1.701	0.785	50.000	6.800	10.000			
100x18	2.208	0.627	65.067	7.967	13.333			
100x19	2.816	0.611	63.333	7.667	16.667			
100x12	8.402	1.440	100.000	2.600	25.000			
100x15	6.253	2.871	121.000	3.750	25.000			
100x22	5.071	6.867	106.067	6.667	13.333			
100x25	7.086	10.021	208.333	10.111	17.667			
100x27	7.899	16.669	223.000	12.160	16.000			
100x31	8.505	22.000	290.000	15.000	16.000			
100x42	11.360	13.333	333.333	20.667	16.000			
100x45	16.179	18.147	416.667	17.667	16.888			
100x48	17.030	185.000	500.000	100.000	100.000			
110x11	1.216	0.834	86.119	8.219	11.200			
110x14	1.201	0.985	111.900	6.400	15.000			
110x15	2.136	0.196	140.820	6.424	18.700			
110x18	3.162	0.270	168.700	6.900	23.900			
110x17	6.282	1.260	201.200	2.910	17.900			
110x12	5.702	2.700	237.000	3.800	10.000			
110x15	6.370	4.216	421.875	5.625	16.200			
110x22	8.626	10.000	86.1300	10.000	15.000			
110x35	12.758	19.700	86.1700	12.700	17.300			
110x18	8.402	6.860	100.000	1.800	16.000			
110x19	10.736	6.870	133.333	2.733	13.333			
110x12	6.804	2.860	800.000	4.800	80.000			
110x19	8.505	5.621	100.000	7.500	100.000			
110x22	11.360	13.333	133.333	13.333	13.333			
110x25	16.179	20.042	166.667	20.000	16.667			
110x30	17.030	10.001	100.000	10.000	100.000			
110x19	7.086	0.881	100.000	6.767	15.167			



Utilisation des formats standards dans le design du mobilier pour le futur restaurant Kanal



La patine des matériaux usés comme élément esthétique, Rotor, exposition Usus/Usures (2010)

## ASPECT SOCIO-ÉCONOMIQUE

Nous pensons qu'il est important d'inviter de nouveaux partenaires à la co-création du projet. Dans notre projet pour le café Vooruit à Gand, nous avons pu travailler avec des **entreprises sociales** pour la production de certains meubles. Cette expérience nous encourage à concevoir notre projet de façon à ce que **la production soit inclusive et invite à la co-création**. Nous aimerions aller à la recherche de partenaires locaux et utiliser le projet du restaurant comme levier pour créer des liens entre le projet KANAL et les Bruxellois.

La conception des différents éléments qui constitueront le restaurant est **low-tech** et leur construction sait se faire avec des machines standards disponibles partout. Nous essayons dans tous nos projets de réduire la complexité technique pour **permettre l'inclusion d'un maximum d'acteurs** pendant la production, l'entretien et l'utilisation de l'espace. Cela nous permettra d'inclure des acteurs locaux et des entreprises sociales dans la production des pièces proposées.



B-ILD, prototype de tabouret pour le café Vooruit à Gand, produit par une entreprise sociale et locale



Studio Johan Viladrich, atelier de production

# KANAL

## *Remerciements*



Aura, Birgitt, Bruno, Chris, Jef, Johan, Kelly,  
Loïc, Maxim, Matisse, Marta, Paul,  
Peter, Petra, Simon, Thomas