

Chantal est le collectif composé par Générale, Elmès, Sarah&Charles et Vormen.



Jeanne : Un Restaurant Public - Un Espace de Production

Index

Prologue : Le Futur de la Haute Gastronomie

1 Une Scène Unifiée

2 Un Restaurant Public

3 Un Espace de Production

4 Immobilier / Mobilier

5 Un Restaurant Résilient

6 Un Effort Collectif

7 Budget

Prologue : Le Futur de la Haute Gastronomie

Au début de l'année 2023, une onde de choc a parcouru le monde de la haute gastronomie. René Redzepi, le chef du restaurant Noma, considéré comme le meilleur restaurant du monde, allait mettre fin à ses activités. La fermeture d'un des restaurants les plus convoités et influents de notre époque constitue certainement une nouvelle digne de s'y attarder quelques instants. Mais c'est en réalité la raison de sa fermeture qui a créé un tourbillon d'émotions, de critiques, d'éloges et d'opinions au sein et en dehors de l'illustre culture de la haute gastronomie. Dans le passé, des célèbres chefs et trois étoiles ont fermé boutique pour diverses raisons, mais ils elles n'ont que rarement remis en question la mentalité culturelle et sociale liée à cette industrie. La raison de Redzepi de fermer Noma n'avait rien à voir avec de la malchance, de l'épuisement ou la recherche de nouveaux horizons. Il en est simplement venu à la conclusion que l'économie de son restaurant, mais aussi et surtout de toute l'industrie gastronomique, est insoutenable. Tout porte à croire qu'un montant de plus de 500€ pour un seul repas permettrait à un restaurant de faire suffisamment de gains, mais même ces prix élevés ne suffisent pas à couvrir les dépenses. Pire encore, Redzepi a même admis que sans une armée de stagiaires talentueux, motivés et sous-payés, le monde de la haute gastronomie, dans son état actuel, n'existerait pas.



Les articles de presse se sont multipliés au fil des jours et des semaines qui ont suivi la déclaration de M. Redzepi.

Et bien que ce message ne soit pas nouveau, le message l'est. Le chef le plus célèbre des deux dernières décennies remettant en question le sort de son personnel a engendré un séisme dans l'univers culinaire et au-delà. Dans un monde fréquenté par les nantis, il fut étrange de voir soudainement le voile se lever. Et bien que ce doute existentiel soit réel, il n'est pas nouveau. Depuis le suicide du chef triplement étoilé Bernard Loiseau en 2003 à la suite d'une rumeur selon laquelle il perdrait sa troisième étoile Michelin, le monde culinaire a connu plusieurs crises existentielles. L'opinion publique remettait en question les heures de travail épuisantes, les exigences culturelles ridicules de la constance et de la perfection, le pouvoir du critique culinaire, l'incitation permanente à l'invention et parfois le comportement tyrannique des chefs de cuisine. Une réaction était inévitable. Mais il semble que la déclaration de Redzepi, associée aux répercussions de la Covid19, aient créé un cocktail qui pourrait bien réorienter non seulement la façon dont la haute gastronomie se présente, mais aussi son attitude générale. Ce que nous mangeons et comment nous mangeons dans un cadre gastronomique pourrait bien changer radicalement.

Cependant, ce n'est pas une raison pour considérer le monde gastronomique de manière négative. C'est plutôt une confirmation que la gastronomie est réellement ancrée dans la réalité, même si les prix pourraient nous faire croire l'inverse. L'histoire montre que les restaurants (de luxe) ne sont pas isolés des événements culturels, sociétaux et politiques. Au contraire, ils sont bel et bien liés à la réalité. Même l'histoire de l'origine du restaurant moderne en est un témoignage. La médicalisation de la société au XVIIIe siècle, la Révolution française, l'abolition du système des corporations, la nouvelle individualité urbaine du XIXe siècle et les environnements de travail taylorisés sont par exemple tous intrinsèquement liés au restaurant tel que nous le connaissons aujourd'hui. Il est donc inutile de concevoir un restaurant sans

prendre en compte le contexte plus large dans lequel nous nous situons. Nous ne devrions pas créer un monde en dehors des événements actuels, mais un monde qui se rapporte davantage aux dynamiques multiples qui l'entourent. Une destination gastronomique contemporaine ne devrait pas être un espace d'exclusion, mais un lieu qui inclut et condense les paramètres culturels, spatiaux et urbains en son sein.

Un Restaurant pour Kanal

Pour les lectureuses de ce dossier de concours, ceci n'est évidemment pas une surprise. En tant que musée contemporain, Kanal a fait l'objet de recherches similaires et d'une conception minutieuse. Les couches historiques du bâtiment, la dynamique urbaine des environs, l'audience multiculturelle, le caractère public de son programme et l'inclusivité de ses utilisatrices, sont des parties fondamentales de ce que veut et doit être un musée contemporain et actuel.

La proposition que nous faisons ici inscrit le restaurant dans ce récit global. Un espace qui, bien que séparé du reste, aborde les mêmes ambitions directrices que l'ensemble du projet pour Kanal. En outre, nous avons le privilège de nous concentrer sur l'espace défini dans toute sa complexité, sans la temporalité spécifique d'un restaurant prescrit. Cette liberté, a été prise en raison des incertitudes quant à la personne et le type de restaurant qui occupera le lieu. Les chefs et les restauratrices ont généralement une compréhension très claire de ce qu'ils elles veulent faire de l'espace qu'ils elles occupent. Ils elles prêtent attention à la manière d'accueillir leurs invitées, de servir leurs plats et d'organiser l'espace. En l'absence d'une telle demande définie, nous avons établi un ensemble de valeurs qui dépassent le paradoxe d'être architecturalement spécifique au bénéfice d'être continuellement adaptable. Les hiérarchies mises en place aideront à établir des stratégies de conception et à aborder différentes temporalités d'un (espace de) restaurant.

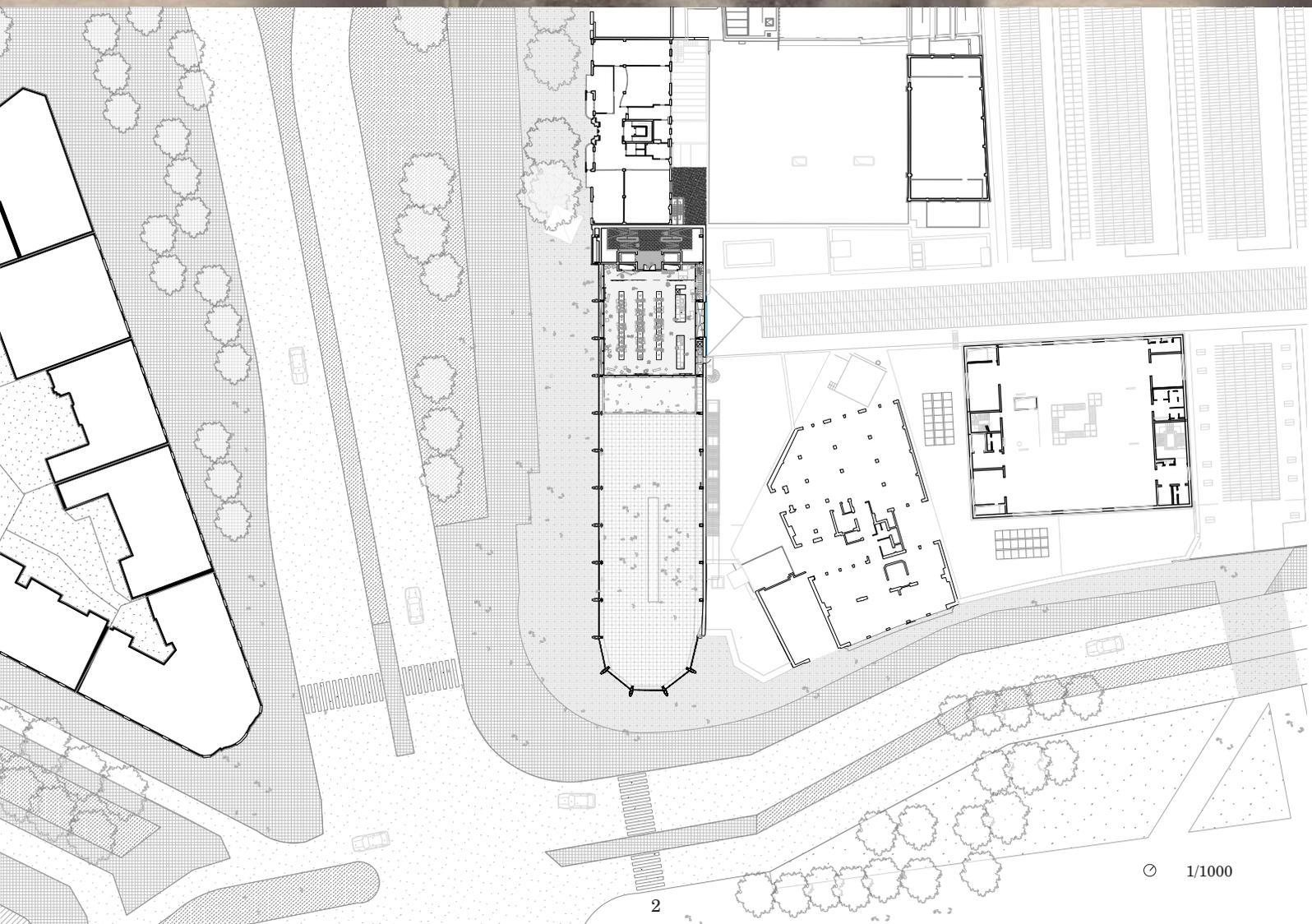
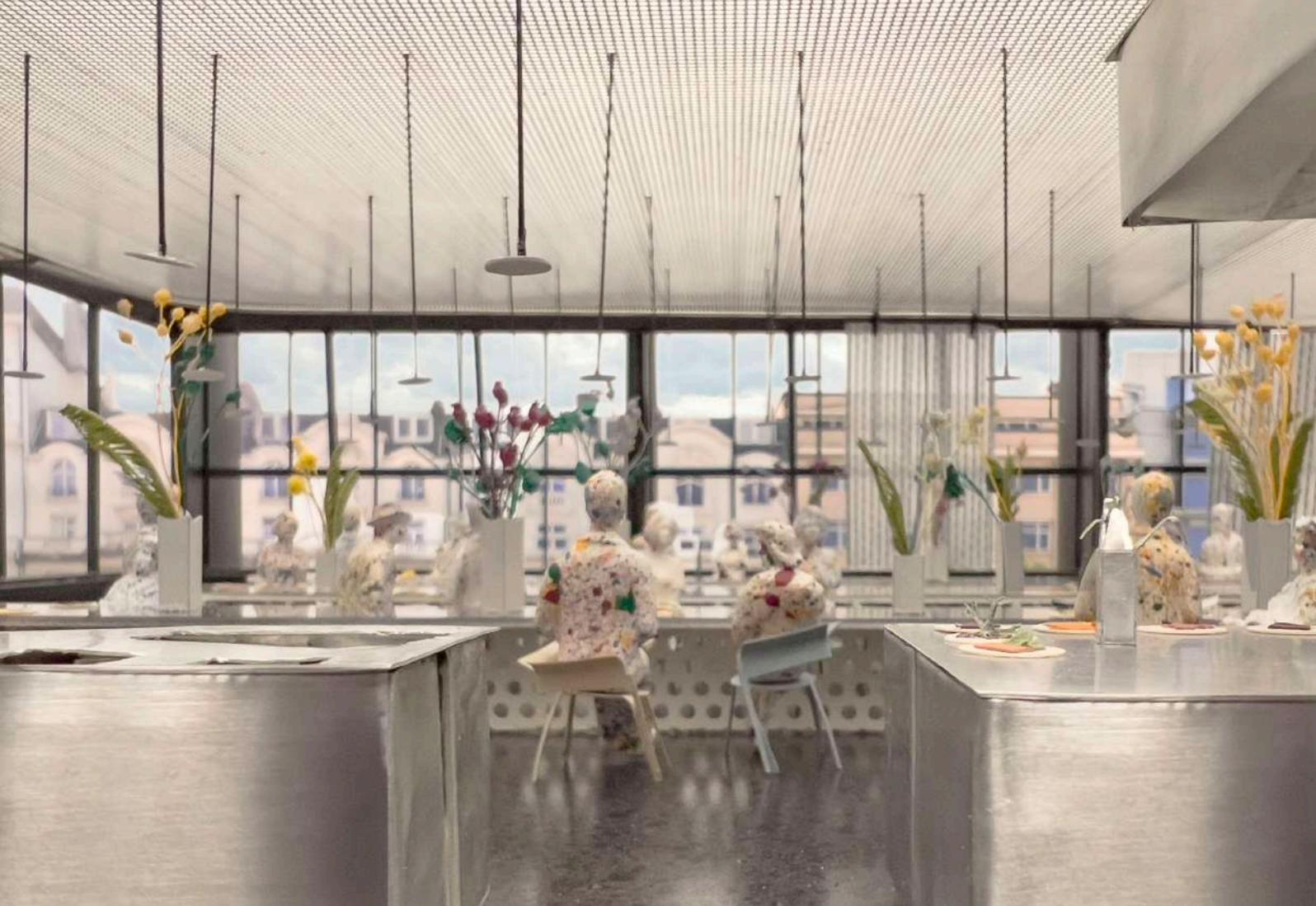
Les efforts de recherche et de conception n'ont pas été uniquement réalisés dans l'environnement stérile de nos bureaux et ateliers mais sont ancrés dans les conversations que nous avons eu la chance d'avoir avec de célèbres chefs belges. Ces discussions ont nourri le projet et alimenté notre confiance dans la proposition qui suit.



Jocasta Allwood (Nightshop); Nicolas Declodt (Humus & Hortense);
Chloé Roose (Brussels' Kitchen); Davy Schellekens (Veranda)

Jeanne

Six chapitres présentent les stratégies mises en place pour amorcer le projet. (1) Une scène unifiée aborde l'espace à partir de ses qualités existantes. (2) Un restaurant public établit le socle pour la manière dont nous, en tant qu'invitées, nous réunissons dans un restaurant. (3) Un espace de production traite de la valeur du travail dans une expérience de restauration gastronomique. (4) Mobilier/Immobilier plaide en faveur d'une stratégie de conception qui fonctionne à des vitesses différentes. (5) Un restaurant résilient est une première approche concernant des thèmes tels que la durabilité et l'approche constructive. Finalement (6) Un effort collectif présente la façon dont nous, en tant qu'équipe, voulons établir des partenariats avec l'ensemble des personnes impliquées. Bien que ces chapitres soient présentés comme des thèmes individuels, ils sont complémentaires et doivent être lus comme un tout cohérent. Ensemble, ils présentent un projet qui tente de relier la multitude de questions soulevées par Kanal et l'avenir de la gastronomie fine.



1. Une Scène Unifiée

“What is yet unpredicted has to consolidate into something obvious, so obvious that the guest may ask: for this you really needed an architect? Which indeed is the greatest compliment possible. After all, a café is not to be noticed, but remembered. It should be precisely to the point, and not annoy by pretentious ambitions.”

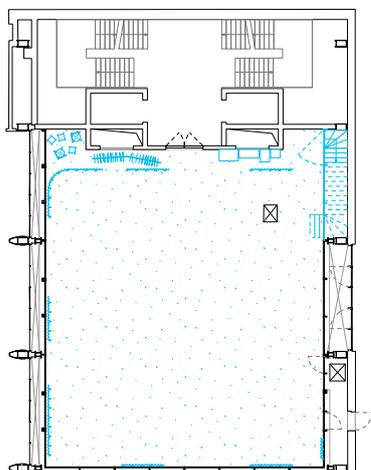
- Hermann Czech, Cafés

À l'image du projet plus vaste de Kanal, nous adoptons une attitude fondamentalement optimiste face au « déjà-là ». L'espace alloué au restaurant ne nécessite pas de grands gestes spectaculaires pour devenir qualitatif. En réalité, cela ne pourrait que déformer ce qui est déjà présent. La ligne d'horizon de Bruxelles, la proximité de la salle d'exposition, le patrimoine architectural, les détails de la façade et la grandeur de l'espace lui-même suffisent à convaincre les restaurateur·trice ou leurs convives. L'intervention se doit d'accentuer ces qualités tout en générant de nouvelles valeurs et possibilités pour un restaurant actuel et contemporain.

Comme énoncé précédemment, le restaurant est face à un moment de rupture, les temples gastronomiques associés à leurs rituels de table n'existent plus. Une nouvelle génération de chefs·es a introduit une atmosphère plus informelle dans le monde de la grande cuisine. Les comptoirs des chefs·es, les tables de bistrot, les tenues vestimentaires décontractés, tous remettent en question nos préconceptions de la gastronomie. Dans un sens, ceci ressemble fortement aux ambitions mentionnées par l'Atelier Kanal : *“... it is crucial to 'desacralise' the museum in order to reinvent it as an open, accessible place, a place where everyone feels at home, no matter how well they master the 'codes' of the museum.”* En se concentrant sur le cadre présent ainsi que sur une série d'inserts, Kanal a tout fait pour insuffler au musée plus qu'un programme défini. Actuellement, il ne peut donc qu'espérer que Bruxelles, dans toute sa multiplicité, l'accueillera comme tel.

Ne Presque Rien Faire

Nous souhaitons adopter la conviction selon laquelle un espace bien défini pourrait accueillir une multitude d'événements, prescrits et imprévus. Cela nous permet ainsi de proposer un espace robuste, préparé à répondre à la volatilité d'un restaurant. C'est pourquoi la salle est à la fois un cadre tridimensionnel et un espace d'interaction sociale, de loisirs, de travail et d'expérimentation culinaire. Les surfaces qui le définissent (sol, fenêtres, plafond, ...) sont donc les premiers médiateurs entre le restaurant et ses utilisateurs. Les fenêtres offrant une vue sur Bruxelles et le showroom, la porte d'entrée, le sol sur lequel vous marchez et le plafond technique au-dessus de vous ; l'enveloppe tout entière doit être considérée sérieusement. Pour cela, nous proposons de créer une unité spatiale prolongeant les directives établies par l'Atelier Kanal au sein du bâtiment.



Le Showroom est le lieu d'échange entre la ville et le musée, il se présentera comme un intérieur urbain, ouvert au public. Il nous semble important d'inscrire, même symboliquement, le restaurant

dans la continuité du caractère lié à cet espace. Nous proposons donc de prolonger la grille au plafond offrant une épaisseur permettant d'organiser l'univers des techniques et d'aider à réguler l'atmosphère. Un système d'éclairage flexible créera une ambiance, des éléments de chauffage produiront de la chaleur, des unités d'extraction réguleront les odeurs, des sprinklers assureront la sécurité et un plafond acoustique en spray garantira l'intimité. Tous les comforts immatériels que nous associons à un espace de restaurant qualitatif seront organisés dans la profondeur créée par la grille de plafond suspendue. L'espace devient alors adapté à son utilisation actuelle mais également adaptable aux changements futurs.



Le restaurant en continuité avec le Showroom

Le rythme et les proportions élégantes de la façade en verre se poursuivent sur la paroi nord. Le décalage entre le mur et la paroi crée une opportunité, sans complications, pour organiser un simple escalier droit menant à la cuisine au +6.

Le seuil entre le restaurant et Kanal est traité par un rideau parcourant le périmètre de la pièce. Ce n'est que dans la zone d'entrée qu'il permet une certaine distance avec le musée. Les convives peuvent donc entrer sans se sentir immédiatement immergé dans la pièce. Simultanément, la profondeur nouvellement créée permet la mise en place d'un nombre varié d'espaces de stockage ou de vitrines. Ceux-ci peuvent alors servir de vestiaire, d'étagère à vin, de bibliothèque ou d'autres commodités. Les spécificités de son remplissage peuvent varier, selon l'atmosphère souhaitée.

Un Monde de Couleurs

Pour souligner davantage les qualités de ce qui est présent, nous proposons de créer un environnement monochrome qui réduit les stimuli perceptifs et accentue ce qui est réellement important. L'atmosphère sombre et la lumière concentrée aideront à mettre en évidence la vie urbaine environnante, la présence colorée des invités et la beauté de base de la nourriture servie.



Dans le tableau *Table* (1611) de Clara Peeters, le fond et la table monochromes servent de toile de fond à la richesse des couleurs, des textures, de la composition de la table et de la nourriture.



2. Un Restaurant Public

“To live together in the world means essentially that a world of things is between those who have it in common, as a table is located between those who sit around it; the world, like every in-between, relates and separates men at the same time.”

- Hannah Arendt, *The Human Condition*

La crise sanitaire que nous avons tous*tes endurée a souligné que le virtuel ne peut en aucun cas remplacer l'espace et la vie publique. Pour Hannah Arendt, seule l'expérience de partager un monde humain commun avec d'autres peut nous permettre de développer un sens commun partagé. Elle nous fait part de cette réjouissante comparaison entre le public et la table. Cette dernière est présentée comme un artefact qui crée du commun, qui permet aux convives de se rassembler, tout en gardant leurs distances. Si on prend cette métaphore à la lettre, elle permet une exploration complexe de ce que pourrait être la table. Elle entrelace les dimensions matérielles, économiques, sociales et culturelles.



Dans Jeanne Dielman, 23, quai du Commerce, 1080 Bruxelles (1975), la table est une présence constante. Cadrée de l'autre côté de la table de manière presque systématique, le film nous invite à nous asseoir autour de cet artefact commun.

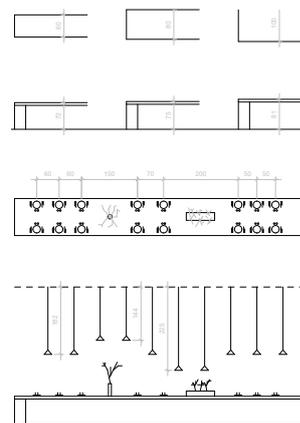
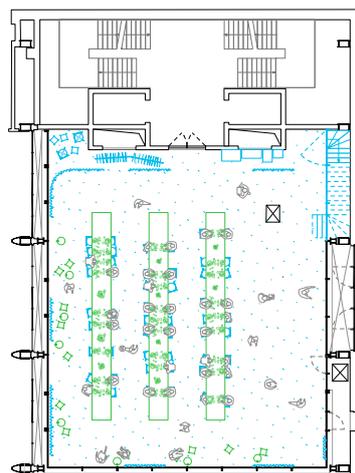
La forme de la table, sa matérialité, son orientation, l'aménagement des sièges et son dressage deviennent soudainement plus que de simples dispositifs pour se restaurer. Ils contribuent à l'atmosphère et aux attentes que nous avons sur les façons nous rassembler en public. Essentiellement, la table, en tant que métaphore, met en lumière la complexité de l'interaction humaine et la puissance des objets dans la création d'espaces sociaux.



Les tables individuelles sont une invention du 18e siècle. Les premiers restaurants sont nés dans un contexte de bien-être individuel et médical plutôt que de loisirs collectifs.

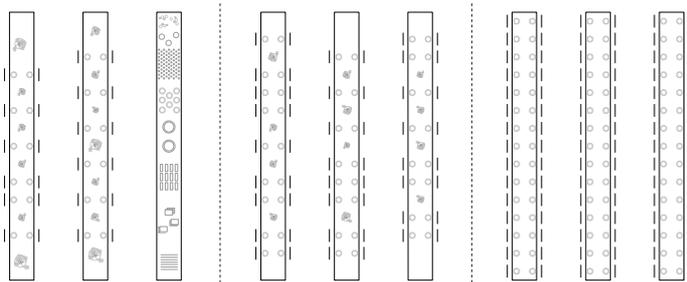
Un Terrain Commun

La métaphore d'Arendt crée une image puissante, mais remet également en question certaines suppositions sur les tables communautaires. Les rencontres forcées, les voisins bruyants ou l'agencement rigide des sièges. Nous proposons donc, telle une banquette de bistrot continue, de maximiser la surface de la table avec trois tables surdimensionnées.



*Proportions conçues
Proportions à la carte*

Cela permet en outre de créer un ensemble de configurations possible. Tel un agencement classique de tables, la proposition garantit une distance entre les groupes. Mais, elle permet également de déplacer sa chaise pour faire place à une rencontre fortuite avec un*e ami*e ou un*e étranger*ère. La table nous rassemble, ses proportions créent de la distance. Les trois tables constituent la base d'un restaurant public, sans communauté orchestrée. Les couples, les groupes d'amis*es, un walking dinner, un événement d'entreprise, tous peuvent trouver leur place à ces tables. La disposition subtile de faisceaux lumineux étroits, de compositions florales, de postes de service et de chaises élégantes aident à créer la séparation nécessaire entre les différents groupes lors du dîner, sans pour autant affaiblir leur terrain commun.



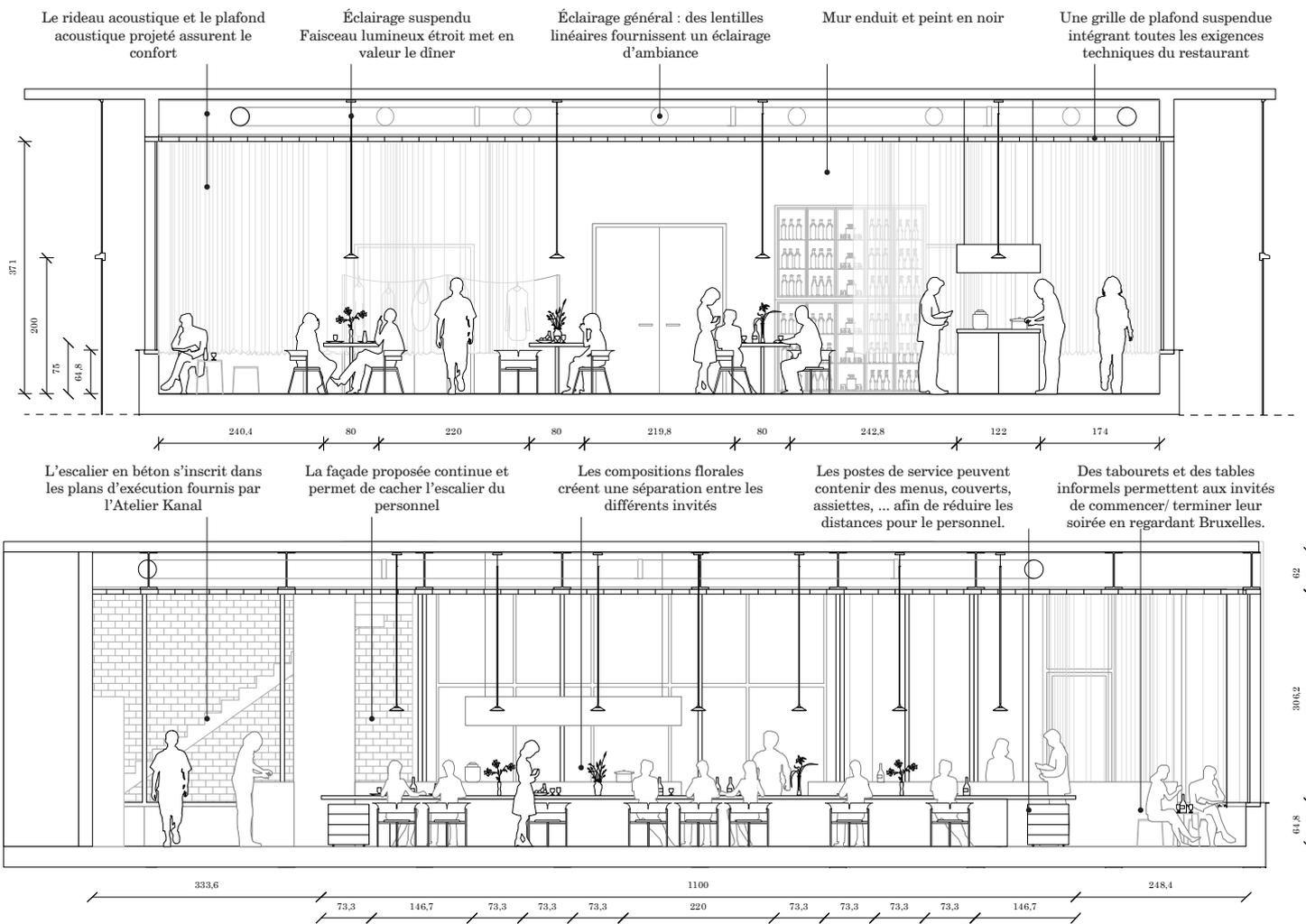
*24 personnes
Une soirée calme,
Une exposition de cuisine,
Un walking dinner*

*50 personnes
Une soirée classique*

*90 personnes
Un événement
Un banquet
Un dîner de vernissage*

Un Espace d'Empowerment

En centralisant la zone de restauration, nous libérons le périmètre de la pièce. Lieux de premier choix, les vues sur le Showroom et la place Saintelette ne sont pas privatisées par des tables individuelles, mais est dédiée au commun. Nous souhaitons créer un environnement où chacune est accueillie pour contempler le ciel nocturne ou être émerveillée par le Showroom de Kanal. Les façades intérieures sont accessibles à tous*tes. Comme c'est le cas pour les développements le long du front de mer, nous aimerions garantir un droit de passage pour tous. C'est ici, le long des façades extérieures, qu'une famille d'objets se rassemble pour inviter les visiteurs à rester. Ces tabourets, petites tables, porte-manteaux ou fontaines à eau ont une présence informelle, ils ne sont pas fixes mais sont libres de se déplacer. Le personnel et les invités peuvent facilement les prendre, les déplacer et ainsi créer un nouveau décor. Ce sont ces tabourets et petites tables qui permettent aux convives et visiteurs de se rassembler à la périphérie du restaurant. C'est là que vous attendez vos amis qui doivent arriver, que vous donnez rendez-vous pour boire un verre avec un étranger ou pour terminer la soirée en émerveillement devant le showroom, la ville illuminée et le dîner que vous venez de déguster. Le restaurant ne vous immobilise pas, mais vous permet de profiter de différents décors dans l'ensemble l'espace.



3. Un Espace de Production

La construction d'un nouveau musée d'art contemporain a trop souvent été intégrée dans des projets de développement urbain qui excluent les habitant·e·s et les activités déjà présentes. Alors que les travailleurs·euses et l'industrie quittent les lieux, la consommation, l'économie de service et les résident·e·s plus aisés·es emménagent. Malgré le fait que ce danger soit bien réel, il n'est pas inévitable. La ville post-industrielle n'est pas nécessairement qu'un espace de consommation. Une ville inclusive est une ville productive. Une ville qui encourage et célèbre tous les types de travail. Cette maxime est également présente à Kanal. L'héritage de l'ancien garage Citroën et l'histoire industrielle du Quai des Péniches n'ont pas été rejetés, mais intégrés. Entre les espaces d'exposition et les archives, on peut trouver des ateliers, des espaces de studio, une boulangerie et une imprimerie. L'héritage productif du site a été complété par des aménagements contemporains.

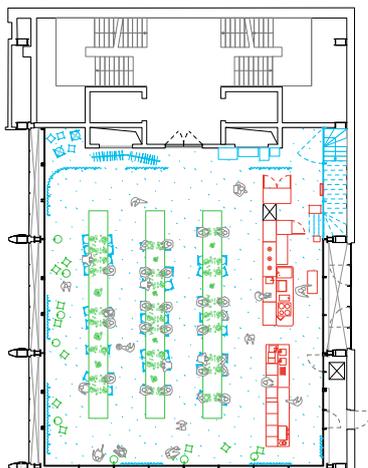
Mais l'adoption de la productivité en soi n'est peut-être pas la seule histoire à raconter. Comme l'ont souligné les déclarations de Renê Redzepi, la manière dont nous abordons le travail en cuisine et la valeur que nous accordons à ce travail sont deux faces d'une même pièce. À l'image de l'œuvre de Martha Rosler « Semiotics of the Kitchen » qui s'attaque au rôle de la ménagère heureuse et productrice dévouée dans une sphère domestique, notre proposition veut également nourrir la discussion sur le rapport au travail dans un restaurant.



Martha Rosler - Semiotics of the Kitchen (1975)

Économie de Moyens

Les conversations avec de nombreux chef·fe·s belges renommés nous ont non seulement sensibilisé aux aspects pratiques de la conception d'un restaurant, mais également à la réalité économique de leur entreprise. La recherche constante d'invention, d'ingrédients de qualité et de personnel qualifié met à rude épreuve leur rentabilité. Une économie de moyens est nécessaire pour soutenir leur intérêt principal, la « bonne cuisine ». Le mouvement actuel qui tend vers une conception de restaurants informels ne doit donc pas être uniquement considérée comme une préférence atmosphérique, mais aussi et surtout comme une nécessité économique. Un comptoir de chef·fe, par exemple, invite non seulement les convives à assister à l'art de cuisiner, mais réduit également les coûts de main-d'œuvre.



La prise en compte attentive de ces conditions appuyée par les discussions avec plusieurs chef·fe·s, ont modifié la proposition d'aménagement du restaurant. La cuisine d'envoi n'est plus présentée comme un environnement sacré, isolé de la salle à manger et séparé du reste du personnel. Avec le bar, elle se présente maintenant comme un îlot de cuisine domestique, faisant partie intégrante de l'espace. Un environnement informel dans lequel tout le monde se déplace dans le même espace est ainsi créé. La cuisine et le restaurant sont désacralisés par leur position et leur ouverture. Nous voyons les chef·fe·s se déplacer, les serveur·euses préparer des boissons et tout cela montre la réalité de ce qui rend notre soirée si spéciale. Il n'est pas nécessaire d'embellir ces « machines de cuisine » avec des matériaux plus « nobles », de les cacher des visiteurs ou de les unifier avec le reste du mobilier. Il y a de la beauté dans la chorégraphie des chef·fe·s, dans l'acte de cuisiner ou de préparer un cocktail. Cela doit être fait sans aucune gêne. L'équipement standardisé en inox est un matériau privilégié dans cet environnement. La facilité d'utilisation, les qualités hygiéniques et la robustesse justifient le choix, comme un engagement envers le travail. En collaboration avec un consultant en cuisine et suite à une discussion menée avec l'AFSCA, nous avons mis en place un environnement qui garantit un flux de travail pragmatique.



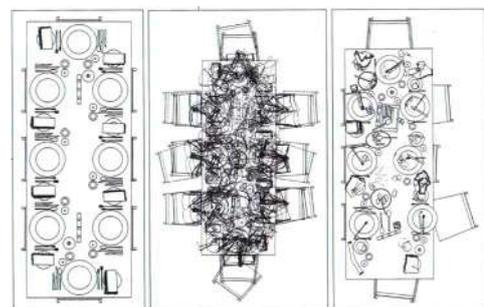
La cuisine d'Alexis Soyer au Reform Club de Londres (1837) déploie des techniques si modernes qu'elle devient une attraction touristique pour la classe supérieure. La cuisine moderne devient un objet esthétique.

Une Chorégraphie Collective

Dans la salle, le travail du personnel est également reconnu. Des « postes de service » contenant des couverts, des verres ou des menus sont dispersés à travers l'espace. Ils agissent comme éléments séparateurs de table pour les différents invité·e·s et sont facilement accessibles tant pour les serveur·euses que pour les convives.

Les tables ne sont pas réservées exclusivement aux invités. Si nécessaire ou souhaité, en cas d'événement, d'atelier ou d'utilisation quotidienne du restaurant, elles peuvent servir de plan de travail ou d'étalage. Cela peut permettre au personnel de mettre la touche finale à un plat, de présenter les vins disponibles ou de montrer certains éléments inspirants de la cuisine. La disponibilité de la surface de table est flexible et non rigide.

Le caractère informel de l'espace met en valeur le travail effectué derrière un plat spectaculaire, il valorise ce qui est nécessaire pour que tout se passe sans rituels ni arrangements superflus. Le restaurant ne se présente pas uniquement comme un espace de consommation, mais plutôt comme un environnement productif, où les invité·e·s, les chef·fe·s, les cuisinier·ère·s et les serveur·euses se déplacent ensemble dans un effort collectif afin de rendre possible un magnifique dîner.



Sarah Wigglesworth Increasing Disorder In A Dining Table (2001) Le travail de mise en place méticuleux de la table, le repas lui-même et le débarquement de la soirée sont tous d'égaux valeurs.



4. Immobilier / Mobilier

Dans un restaurant situé au cœur de Kanal, offrant une vue sur Bruxelles et le Showroom, soulève la question de la nécessité d'une architecture. Comme mentionné tout au long de ce dossier, il nous semble que les éléments essentiels pour la création d'un espace qualitatif sont déjà présents.

Immobilier

En tant qu'équipe de conception, cela nous a poussé à prendre la décision volontaire de se retenir ou plutôt d'être précis et sélectifs dans les outils considérés comme architecturaux. La façade de la cuisine continue pour intégrer l'escalier vers la cuisine de préparation, la grille du plafond se prolonge à l'intérieur de l'espace, le sol en béton s'accommode de sa nature pragmatique et la palette de couleurs s'adapte à l'architecture et à la mise en scène de la nourriture. Pour nous, ces interventions relèvent de la catégorie « immobilière ». Elles sont adaptables mais seulement après une réflexion consciencieuse. Ces interventions fournissent un arrière-plan spécifique qui, bien que neutre, est très performant. Il permet d'adapter les techniques, de réorganiser les profondeurs des armoires ou de modifier les éclairages.

Les échanges avec plusieurs chefs nous ont permis de réaliser que les outils classiques de l'architecture servent de toile de fond aux éléments atmosphériques. La lumière, la température, l'odeur, la musique, l'acoustique, ... tous les éléments immatériels ont un plus grand effet sur la perception que les convives peuvent ressentir dans un restaurant. Une musique plus forte met les invités plus à l'aise, tandis qu'une playlist douce crée de l'intimité. La lumière peut être vive pour mettre en valeur la nourriture ou être atténuée pour créer une ambiance chaleureuse. Des choix minimes peuvent changer complètement les humeurs et les atmosphères de l'espace. Notre "immobilier" en prend donc acte et permet l'intégration et l'expression de ces divers éléments atmosphériques.

L'absence de tout geste architectural classique met naturellement en évidence la présence d'autres éléments spatiaux. Les tables, les chaises, les cuisines, les tabourets, les rideaux, tous tombent soudainement dans un registre architectural. Aucune colonne, aucun mur ou aucun plan complexe n'organise l'espace. C'est le mobilier qui détermine les relations possibles entre les personnes et les proportions de la pièce. Comme si l'absence « d'architecture » faisait en sorte que tout devienne architecture.

Nos tables et, par extension, la cuisine, doivent donc être considérées comme presque architecturales. Elles sont immobiles, trop lourdes ou trop grandes pour être manipulées. En outre, elles établissent une base sur la façon dont les convives pourraient interagir, se déplacer ou dîner dans le cadre proposé. Les proportions jouent donc sur différentes échelles. Mesurant 11m sur 0,8m, elles sont en relation avec la pièce et avec la manière dont les invités pourront dîner intimement ensemble. La table est importante. Sa structure et sa matérialité sont ambiguës. Infiniment présente, mais en raison de sa matérialité métallique, éphémère en apparence par son aspect miroitant, elle absorbe et reflète les couleurs environnantes des personnes et de la nourriture.



La matérialité des tables propose un aspect miroitant, mettant en valeur les objets qui viendront y prendre place.

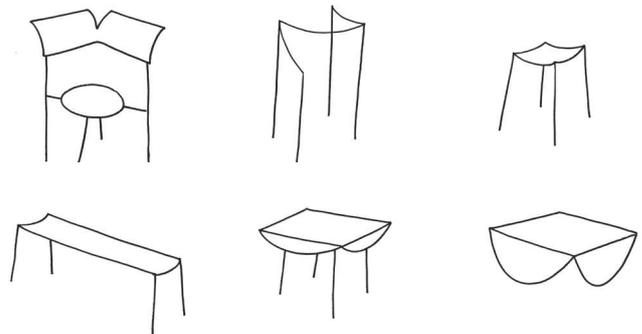
Mobilier

Ce revêtement métallique brillant est également l'élément qui lie les tables aux objets considérés comme « mobilier ». Un ensemble de chaises, de tabourets et de petites tables métalliques peuplent le restaurant. Ils sont spécifiquement conçus pour être mobiles, faciles à manipuler et confortables à utiliser. Le personnel peut

facilement les déplacer pendant que les invité·es profitent de différents agencements tout au long de la nuit. Ces meubles ont été conçus, mais peuvent être affinés en relation avec les spécificités du projet final. Au fil du temps, cette couche de mobilier présente dans l'espace peut être modifiée et changée selon les caprices et les désirs d'un·e nouvel·le occupant·e.

Tous les éléments de mobilier sont spécialement conçus pour donner la possibilité aux invité·es de créer diverses configurations. Ils peuvent ainsi les déplacer selon leurs envies et créer des arrangements qui conviennent à leur confort. Les chaises peuvent créer des configurations plus intimes, tandis que les tabourets et les tables d'appoint sont là pour être déplacés. Les invité·es peuvent ainsi prendre leur apéritif en admirant le Showroom et le personnel peut discrètement orienter les convives afin qu'ils prennent leur verre de fin de soirée dans la zone orientée vers la Place Saintelette. Pendant la soirée, vous n'êtes pas attaché·e à une chaise. Au contraire, vous participez au mouvement collectif dans l'espace.

La conception actuelle du mobilier est basée sur différentes manipulations de feuilles d'acier. La découpe, le pliage et le soudage créent des formes différentes, mais sont également des références subtiles aux nappes blanches autrefois prolifiques dans les restaurants gastronomiques. Les éléments en acier cristallisent le drapé d'un élégant textile.

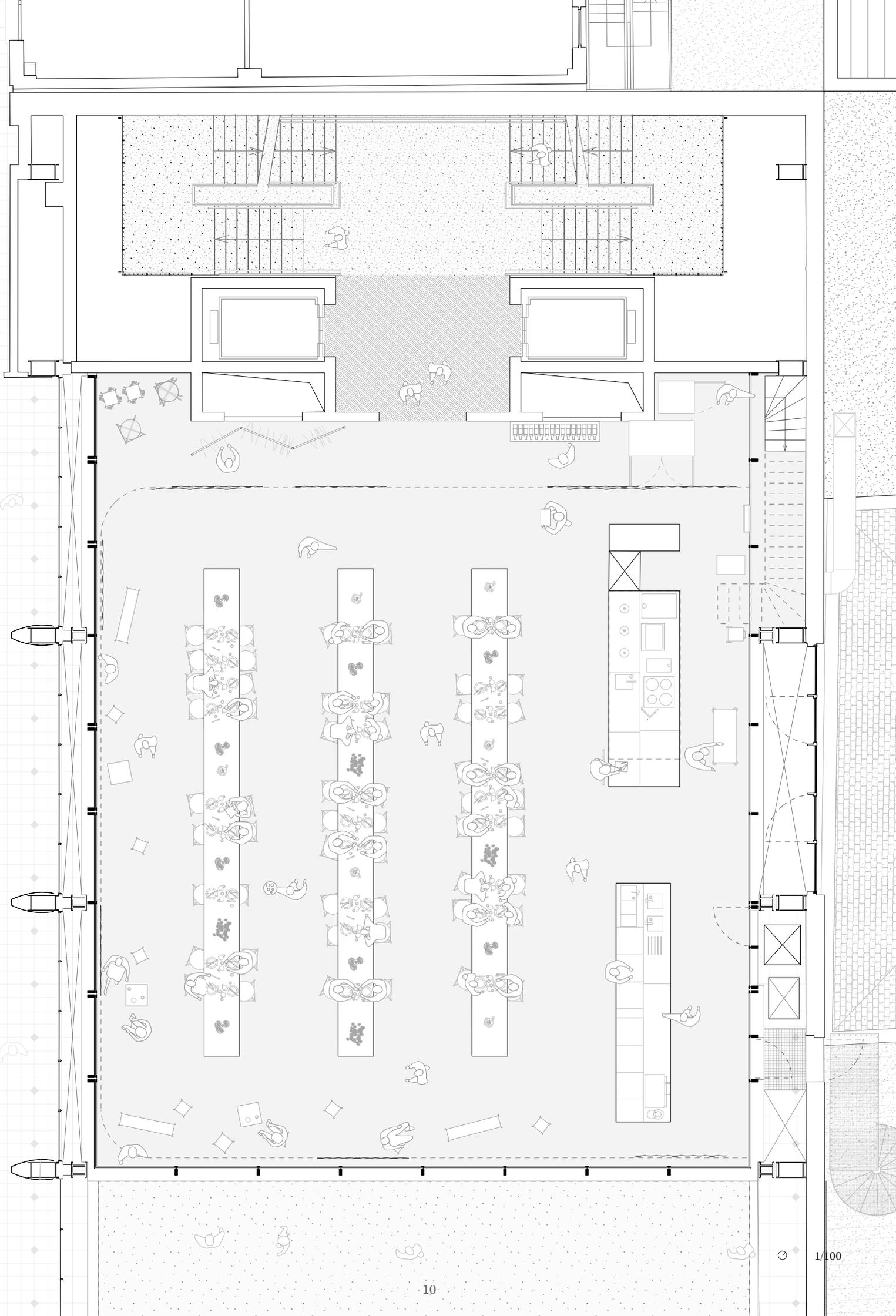


Le rideau est utilisé pour ses qualités performantes : protection solaire et confort acoustique. Les spécificités du tissu choisi permettent au rideau d'être léger et d'avoir une présence presque éphémère dans la pièce. Il est à peine visible, mais il remplit sa fonction : permettre un cadre confortable. Le matériel proposé est monté sur un rail qui fait le tour de l'espace. Les invités et l'hôte peuvent l'utiliser pour s'adapter à leur confort. Le design du rideau est une recherche à part entière que l'équipe aimerait approfondir.

L'éclairage et le schéma d'éclairage sont choisis et conçus en étroite collaboration avec le consultant en éclairage Chris Pype.

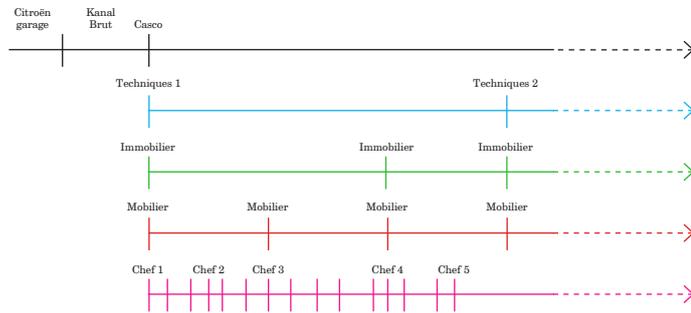
- (1) L'éclairage suspendu au-dessus des tables crée l'illusion d'une nappe immatérielle et contribue à l'ambiance plus intime souhaitée. Les suspensions, par leur caractère dimmable, définissent des espaces intimes pour un couple, une fête ou un groupe. La lumière elle-même a une valeur CRI élevée pour accentuer la couleur et la texture des aliments et est de couleur chaude, CCT2700K, pour soutenir l'atmosphère chaleureuse.
- (2) L'éclairage d'ambiance est placé sur des rails universels. Ces spots permettent aux invités de s'installer autour d'une lumière douce, réfléchi et diffusée par les tables, sans que des ombres dures ne tombent sur leurs visages. Ces spots sont équipés de filtre en nid d'abeilles pour réduire l'éblouissement.
- (3) Des lampes de table sans fil peuvent être placées sur les tables d'appoint pour créer une ambiance plus intime à la périphérie du restaurant. Elles sont alimentées par des batteries pour permettre une utilisation flexible.



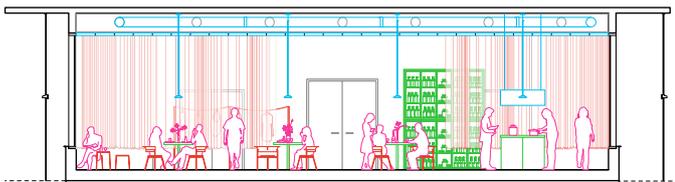


5. Un Restaurant Résilient

La distinction entre immobilier et mobilier n'est pas uniquement l'un des moteurs conceptuels du projet, mais se traduit également par une approche globale. Elle crée une hiérarchie dans la façon dont nous envisageons l'évolution de cet espace à travers le temps. Dans le marché volatile de la gastronomie, les chefs et les restaurants vont et viennent, mais l'espace proposé survivra probablement à quelques-uns d'entre eux.

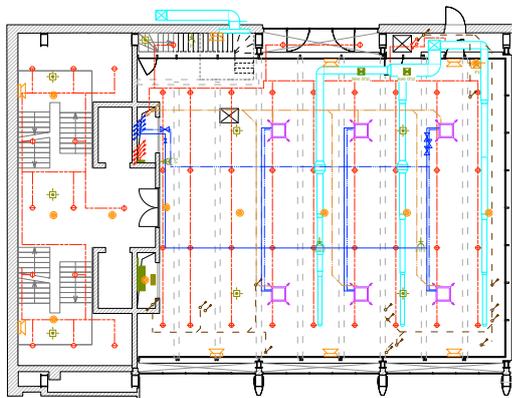


La proposition crée donc une base offrant la possibilité aux changements futurs. Une première étape a été de valoriser les qualités extérieures (Kanal, le Showroom, le skyline de la ville de Bruxelles). Ensuite, nous avons également mis en place une stratégie de conception qui prend soin de l'existant sans empêcher les évolutions possibles à l'avenir. Cette approche est exprimée à travers des thèmes de durabilité, de méthode de construction, de contrôle budgétaire et de planification.



Immobilier Durable

Les techniques sont organisées dans l'épaisseur créée par le plafond suspendu. La ventilation, l'extraction, le chauffage, la sécurité incendie et les haut-parleurs sont tous mis en place de manière à rester accessible. Cela permet non seulement une maintenance facile, mais aussi une flexibilité future. Les nouvelles lignes d'éclairage intégrées et les spots sont du plug-and-play. De nouvelles peuvent être ajoutées, les anciennes peuvent être retirées. Les largeurs, les angles et l'intensité de la lumière peuvent être modifiés, les valeurs de lux et de kelvin changent en conséquence. Ce n'est pas la matérialité ou l'expressivité de l'appareil d'éclairage qui est célébrée, mais le potentiel de la lumière elle-même qui est valorisé. Le système résiste donc au futur, car il ne dépend pas de l'appareil, mais uniquement de la durabilité et de la flexibilité du système



d'éclairage lui-même.

Un plafond acoustique en ouate de cellulose projetée fournit une première couche de confort acoustique. De couleur similaire à la

grille du plafond, il cache sa propre technicité et son effet.

La cuisine d'envoi et le bar sont décoratifs par leur apparence naturelle. Pas de déguisement fantaisiste, pas de placage, pas de compromis avec les réalités pratiques du travail. Tous les éléments sont organisés à partir de l'étagère, avec comme finition un plan de travail en inox. Les chefs n'ont pas à craindre une modification de la cuisine avec de nouvelles techniques ou tendances, celles-ci pouvant être facilement intégrées. En adoptant la nature modulaire et esthétique de la cuisine « industrielle », la configuration peut changer en conséquence si nécessaire. Aucun matériau ne sera jeté.



Le sol s'aligne sur la proposition matérielle du projet Kanal. Un terrazzo noir sera une élégante continuité pour le béton poli des espaces environnants tout en s'alignant sur la tonalité des cadres métalliques des façades environnantes. Son caractère durable accèptera volontiers la patine qu'il subira au fil des années.



Mobilier Durable

Tous les éléments considérés comme mobilier ne sont pas pour autant de moindre importance. Ils sont essentiels à la proposition actuelle et sont les principaux objets qui créent un caractère pour le futur restaurant de Kanal. Ils ne sont pas conçus pour être jetables, mais sont créés pour être mobiles, afin de donner un certain pouvoir spatial aux invités et au personnel. Leur mobilité est donc à la fois leur force et leur faiblesse. Les éléments mobiles sont plus facilement ignorés, changés par les caprices d'un nouveau décorateur. Tandis que les meubles fixes créent des déchets, les éléments mobiles peuvent plus facilement trouver une deuxième vie dans un autre cadre. Les tabourets, les chaises et les tables ont une structure légère, limitant leur utilisation de matériaux.



Des prototypes du mobilier seront fabriqués pendant le processus de projet.







Chantal :

Elmes is located in Schepenenstraat 70 Rue des Echevins, 1050 Brussels.
Générale is located in Mariemontkaai 22 Quai de Mariemont, 1080 Brussels.
Vormen is located in Boondaalsesteenweg 247a Chaussée de Boondael, 1050 Brussels.
Sarah & Charles are located in Pastoor Cuyllitsstraat 14 Rue Abbé Cuyllits, 1070 Brussels.