

[FACTSHEET B

M A]

KANAL RESTAURANT



[FACT SHEET]

KANAL RESTAURANT

KANAL accueillera un musée d'art moderne et contemporain, un centre d'architecture et de nombreux espaces publics à vocations multiples tels que des performances, des ateliers pédagogiques, des espaces de production et plusieurs lieux de restauration.

Le présent appel a pour objet la conception de l'aménagement intérieur de deux espaces dédiés à l'horeca : un restaurant et un bar-brasserie. Plus que des espaces publics où se sustenter, ils doivent être des lieux habités et habitables. Ce sont des espaces de rencontres, de partages et de convivialité, avec une identité propre, à considérer comme autant de chapitres d'une même grande histoire qu'est le projet KANAL.

Leur conception vise à encourager la découverte de la gastronomie au travers de types de restaurations multiples, partager un moment de détente autour d'un verre/ d'une table, enrichir l'expérience du visiteur, et favoriser l'appropriation de ces lieux par les publics. L'aménagement intérieur doit rendre ces ambitions possibles.

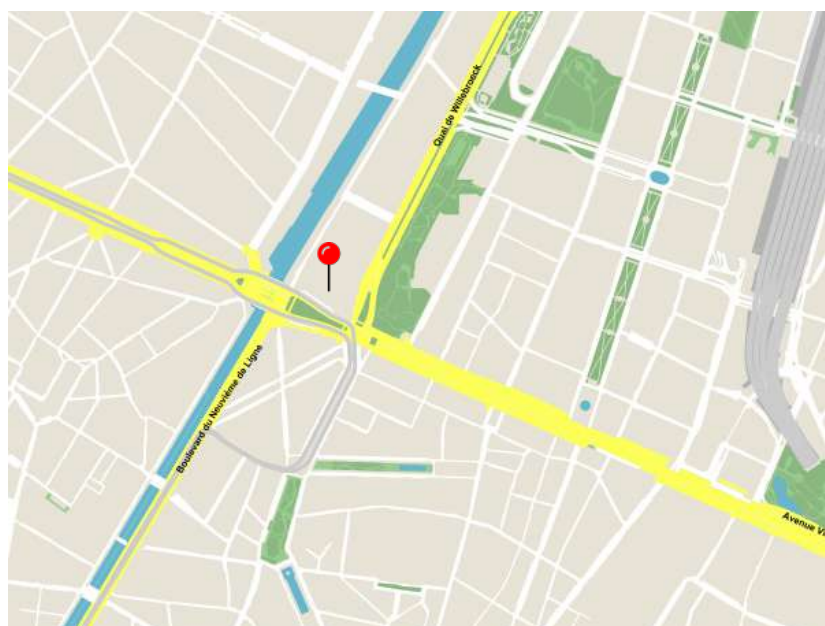
Le restaurant se trouve dans le Showroom au cœur de cet espace public majeur adjacent à la future « plaza » du Musée au Square Saintelette.

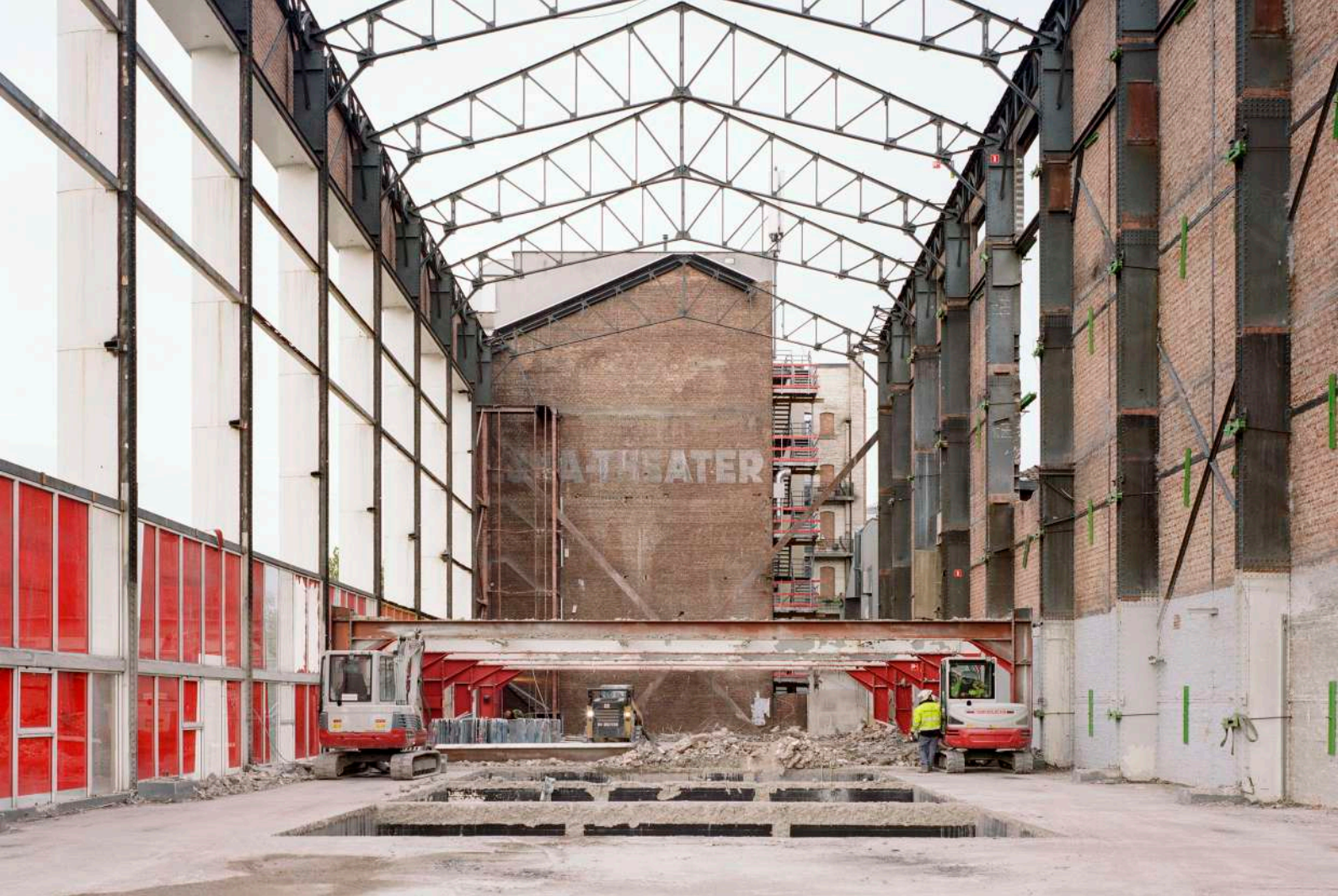
KANAL zal onderdak bieden aan een museum voor moderne en hedendaagse kunst, het architectuurcentrum en talrijke publieke ruimten met verschillende functies zoals podia, educatieve en productiewerkplaatsen en horeca.

Het doel van deze oproep is de inrichting van twee horecaruimtes: een restaurant en een bar-brasserie. Meer dan publiek toegankelijke ruimtes om te eten, moeten het levende plekken zijn. Het zijn ruimtes voor ontmoeting, uitwisseling en gezelligheid, met een eigen identiteit, te beschouwen als een van de sleutelementen in het grote verhaal dat KANAL is.

Het ontwerp wil culinaire ontdekkingen in verschillende keukens aanmoedigen, een ontspannen moment doen beleven bij een glas of een hapje, de ervaring van de bezoeker verrijken en het publiek helpen om zich de plek eigen te maken. De vormgeving moet deze ambities mogelijk maken.

Het restaurant, bevindt zich in de Showroom, in het hart van de grootschalige publieke ruimte die grenst aan het 'plaza' van het Museum aan de Saintelettesquare





(c) Séverin Malaud

Localisation . Locatie

2, Place de l'Yser - Ijzerplein 2

Bruxelles - 1000 - Brussel

Maître d'ouvrage . Opdrachtgever

Fondation KANAL Stichting / Fondation CIVA Stichting

Procédure . Procedure

Procédure négociée sans publication préalable

Onderhandelingsprocedure zonder voorafgaande bekendmaking

Comité d'avis. Adviescomité

30.03.2023

Lauréat. Laureaat

Chantal

+Générale

+Elmès

+Sarah&Charles

+Vormen

Images in this document are only sketches developed by the design office that will be subject to further discussions and adaptations before the final project's approval. Les images présentées dans ce document sont les esquisses développées par le bureau d'étude, esquisses qui seront sujettes à discussions et adaptations avant l'approbation du projet final. De afbeeldingen die in dit document getoond worden zijn opgemaakt door het studie bureau en zullen nog verder bediscussieerd en aangepast worden alvorens het project definitief wordt goedgekeurd.

LAURÉAT LAUREAAT

CHANTAL: GÉNÉRALE, ELMÈS, SARAH&CHARLES ET VORMEN

Het project werpt een kritische blik op de rol van gastronomie in Brussel. Welke materiële en sociaal-culturele diversiteit gaat samen met eetgewoonten doorheen de geschiedenis en hoe wordt deze in stand gehouden. Uit interviews met vooraanstaande chef-koks blijkt dat culinaire cultuur veel dieper reikt dan het verkrijgen van een ster.

Met dit voorstel wil Générale, Elmes, Sarah & Charles en Vormen, dan ook een nieuwe interpretatie van gastronomisch dineren presenteren door middel van een ervaring die zowel bijzonder als inclusief is. Aan de hand van 4 strategieën proberen ze dit doel te verwezenlijken, namelijk een gedeelde ruimte voor iedereen, een publiek toegankelijk restaurant, een productieve ruimte en een vrij toegankelijke rand.

Het casco kader vormt het podium voor het tafelen als schouwspel: technische installaties worden bewust zichtbaar gelaten, vast meubilair verdeelt de ruimte en bepaalt de circulatiestromen, terwijl los meubilair flexibiliteit biedt en de inspiratie en creativiteit van de chef in de schijnwerpers staat.

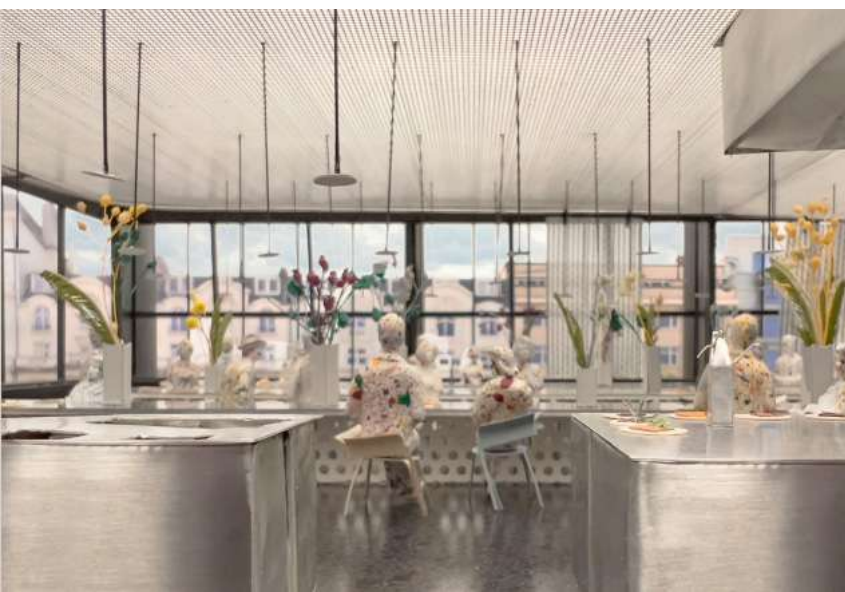
Centraal in deze setting vormen drie lange parallelle tafels het decor. Deze collectieve tafels stimuleren gasten om genietend van hun maaltijd, met elkaar in dialoog te gaan. De doordachte

afmetingen van deze tafels zorgen voor een optimale balans tussen nabijheid en comfortabele afstand, zonder afbreuk te doen aan het gevoel samen te tafelen. Als vierde 'productieve' tafel bakent de keuken de setting af.

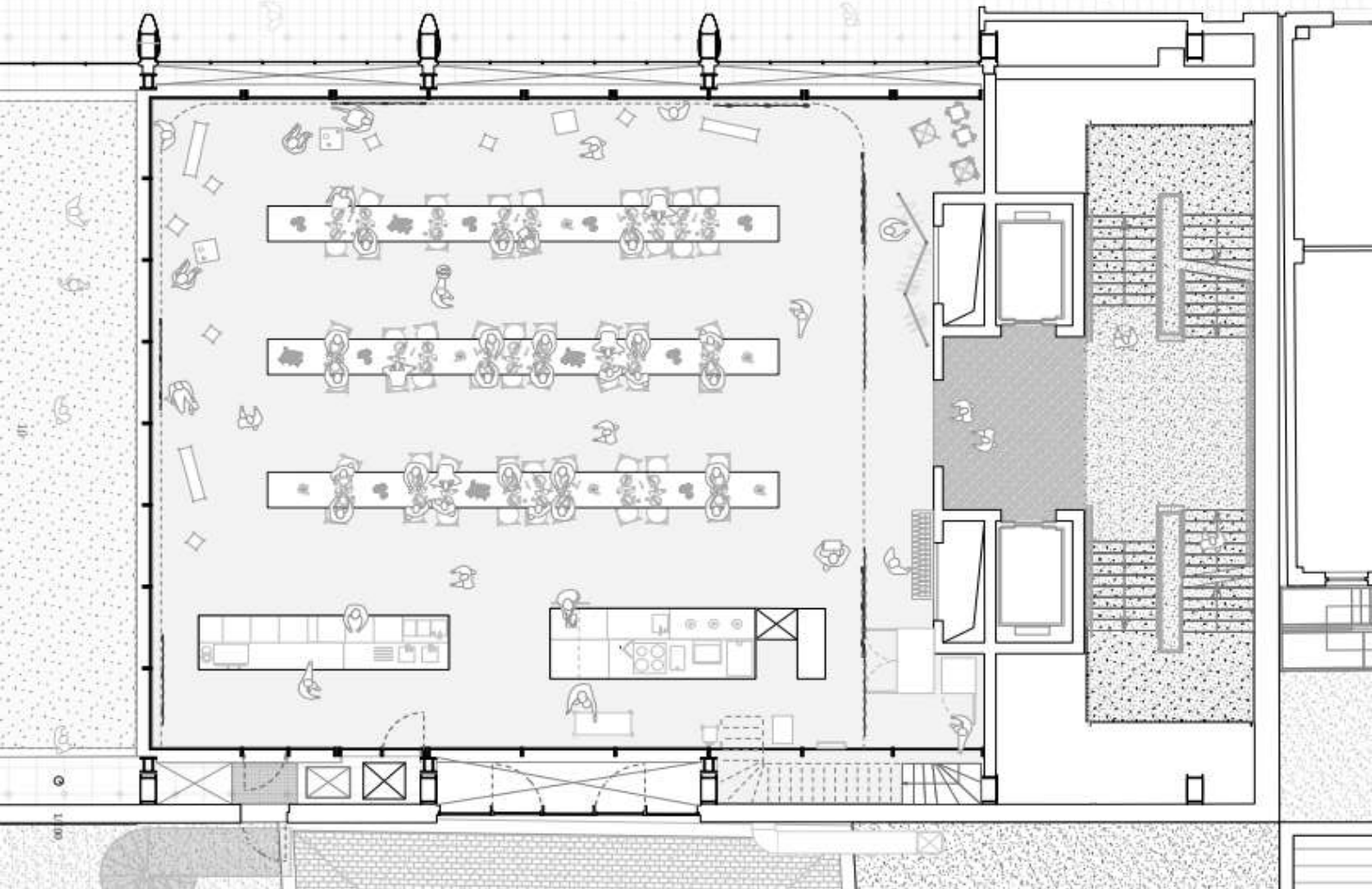
Aan de rand van deze culinaire scène, waar adembenemende zichten op de skyline van Brussel en de indrukwekkende showroom de sfeer bepalen, is losstaand meubilair geplaatst. Deze zones zijn vrij toegankelijk voor alle gasten en vormen het begin- en eindpunt van de totale ervaring. Hier kunnen gasten genieten van een aperitief of dessert. Deze 'exclusieve' plaatsen zijn zo voor iedereen beschikbaar.

Een gordijn scheidt de vestiaire en een gedeelte van de keuken van het centrale toneel en loopt verder langs beide volledig glazen gevels. Dit biedt op een eenvoudige wijze de mogelijkheid om intieme en sfeervolle ruimtes te creëren.

In het hart van dit concept vormt het samen tafelen de achtergrond voor de verhalen van de gasten, de rituelen van het gastronomisch dineren en de composities op de borden. Door deze nieuwe, inclusieve benadering van culinair genot wordt het restaurant een echte bestemming binnen KANAL.



B M A



Ce projet analyse le rôle de la gastronomie à Bruxelles sous un angle critique. Quelle diversité matérielle et socioculturelle accompagne les habitudes alimentaires à travers l'histoire, et comment est-elle maintenue ? Il ressort d'interviews avec de grands chefs que la culture culinaire dépasse très largement le cadre étreint des toques et étoiles.

Forts de cette proposition, Générale, Elmes, Sarah & Charles et Vormen souhaitent donc présenter une nouvelle interprétation du dîner gastronomique à travers une expérience aussi particulière qu'inclusive. Ils s'attachent à atteindre cet objectif en déployant quatre stratégies, à savoir un espace partagé pour tous, un restaurant accessible au public, un espace productif et une périphérie en accès libre.

La scène qui accueille les convives pour le repas est envisagée comme un véritable spectacle : dans cette cellule, les installations techniques sont délibérément visibles, le mobilier fixe divise l'espace et organise la circulation, tandis que le mobilier indépendant offre une certaine flexibilité et met en exergue l'inspiration et la créativité du chef.

Au centre, trois longues tables parallèles s'étirent et forment le décor. Ces tables collectives invitent les

convives à échanger tout en dégustant leur repas. Leurs dimensions minutieusement étudiées assurent un équilibre optimal entre proximité et distance confortable, sans compromettre le sentiment de partager un moment à table unique. Imaginée comme quatrième table « productive », la cuisine délimite l'espace.

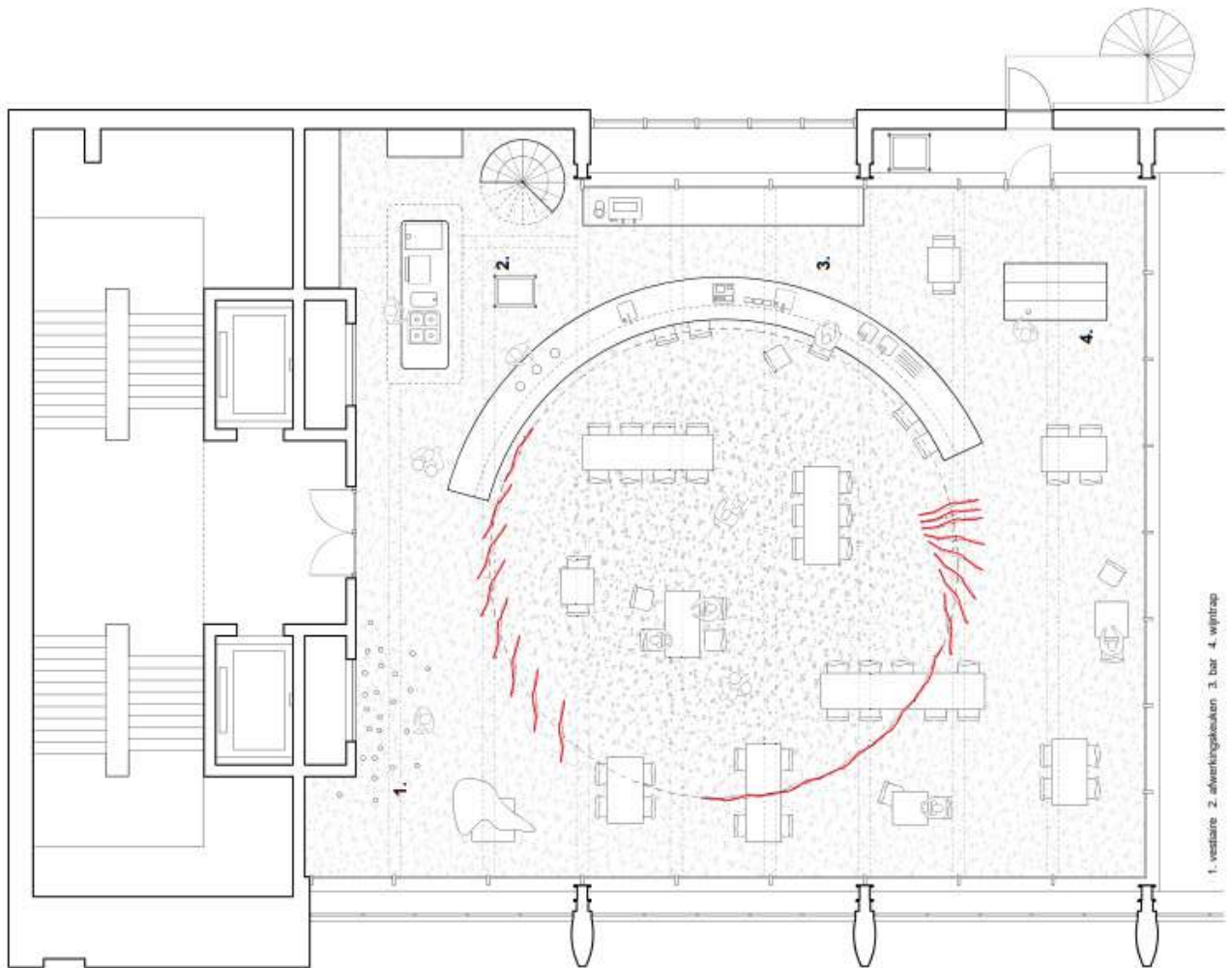
En marge de cette scène culinaire, où l'ambiance est assurée par les panoramas époustouflants de Bruxelles et l'impressionnante salle d'exposition, des meubles isolés ont été placés. Ces zones sont librement accessibles à tous les invités et constituent les points de départ et d'arrivée de l'expérience globale. Les hôtes peuvent y siroter un apéritif ou y déguster un dessert. Ces lieux « exclusifs » sont donc accessibles à tous.

Un rideau sépare le vestiaire et une partie de la cuisine de la scène centrale, et se poursuit le long des deux façades entièrement vitrées. Cet agencement permet de créer facilement des espaces intimistes et chaleureux.

Centre névralgique de ce concept, le repas en commun sert de toile de fond aux histoires des convives, aux rituels de la gastronomie et aux compositions dans l'assiette. À la fois innovante et inclusive, cette approche du plaisir culinaire fait du restaurant une véritable destination au sein de KANAL.

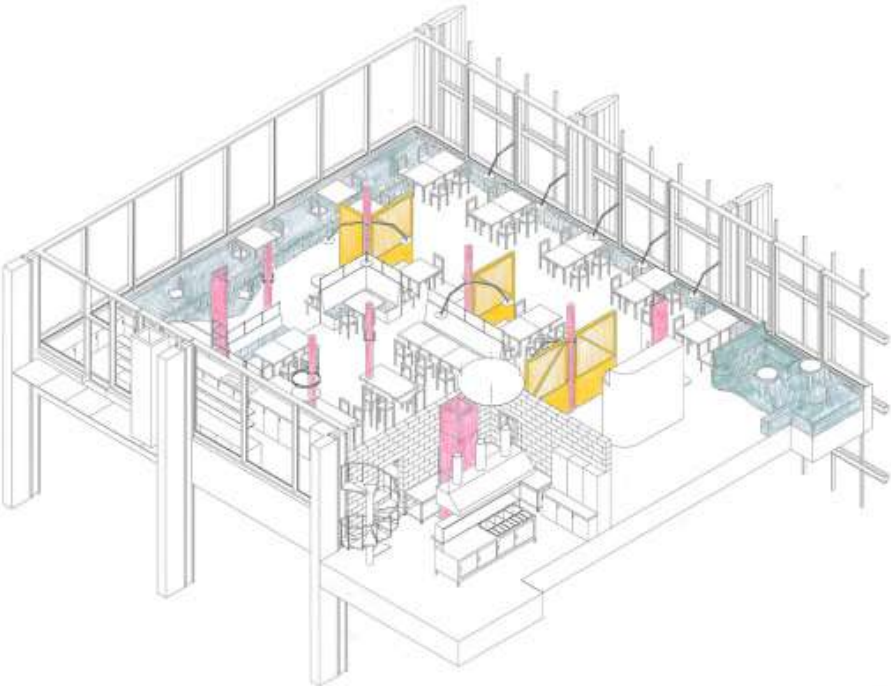
**CANDIDATS
KANDIDATEN**

ACME



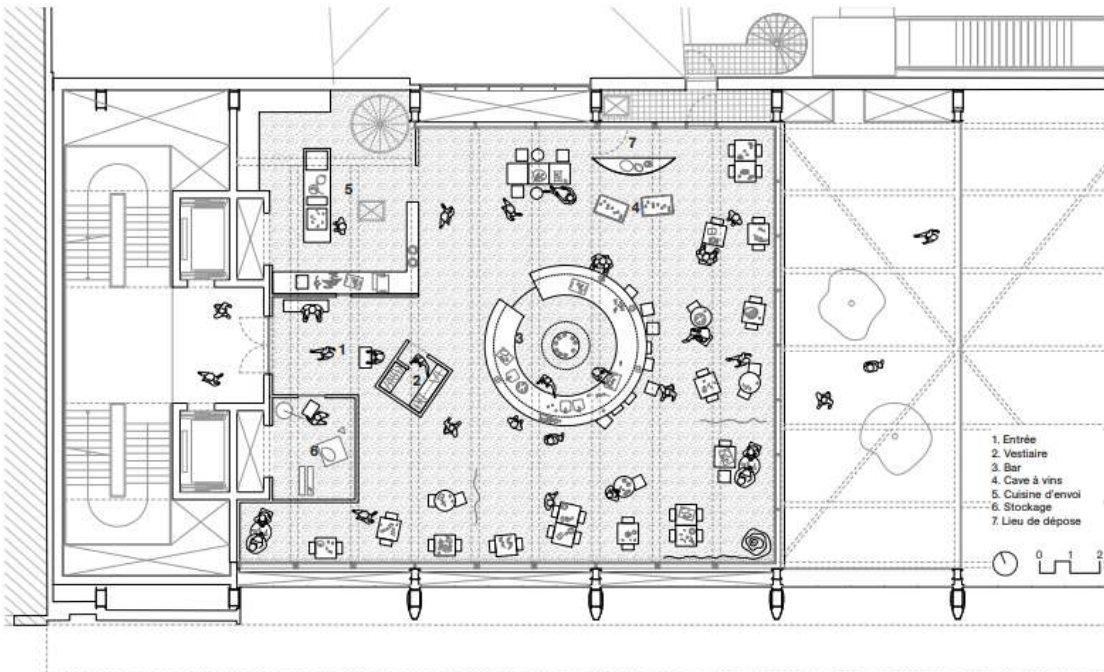
CANDIDATS
KANDIDATEN

AHA - AURÉLIE HACHEZ



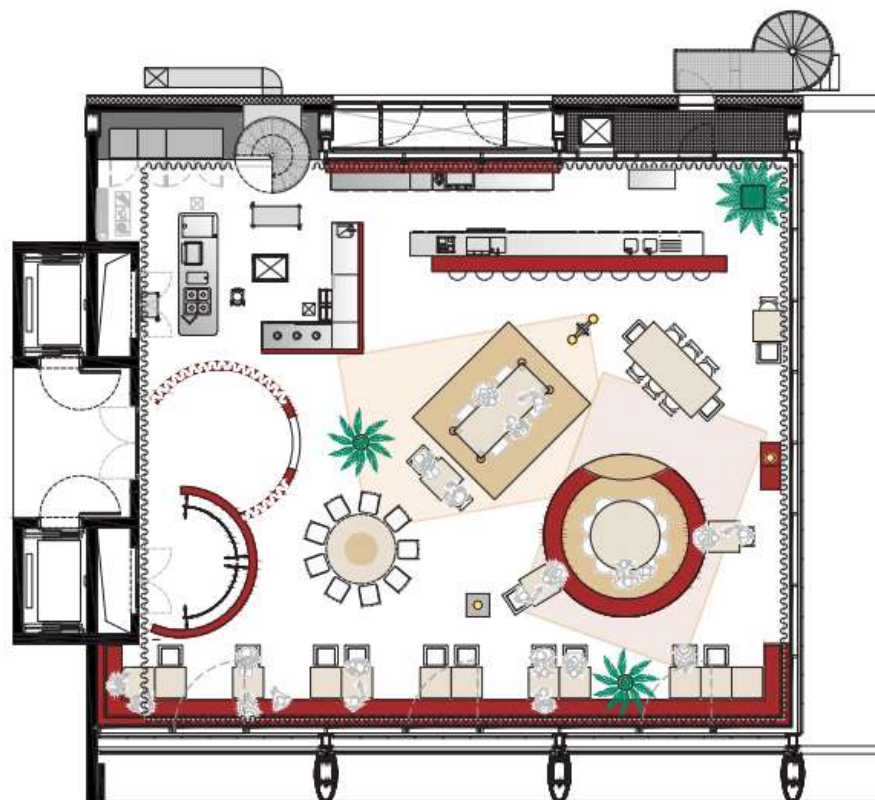
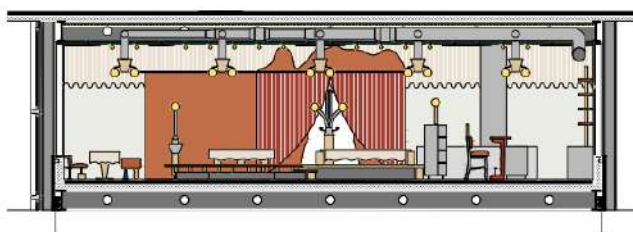
CANDIDATS
KANDIDATEN

B-ILD ARCHITECTS



CANDIDATS
KANDIDATEN

DOORZON



Le bouwmeester maître architecte et son équipe ont pour mission de veiller à la qualité de l'espace, en matière d'architecture, mais également en ce qui concerne l'urbanisme et l'espace public sur le territoire de la Région Bruxelles-Capitale. Il s'agit de pousser plus en avant l'ambition à Bruxelles en matière de développement urbain. Le bouwmeester occupe une position indépendante.

De bouwmeester maître architecte en zijn team bewaken de ruimtelijke kwaliteit van nieuwe projecten op het grondgebied van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest: niet alleen architectuur, maar ook stedenbouw en openbare ruimte. Het doel is dat Brussel meer ambitie op het gebied van stadsontwikkeling nastreeft. De bouwmeester werkt in een onafhankelijke positie.

The mission of the bouwmeester maître architecte (Chief Architect) and his team is to ensure the quality of urban space, both architecturally and in terms of urban planning and public realm in the Brussels-Capital Region, thus driving forward Brussels' ambitions in urban development. The Chief Architect is working in an independent position.

Contact presse . Perscontact . Press Contact: info@bma.brussels 02 435 43 80

www.bma.brussels