

DE KANAALSLANG

LE SERPENT DU KANAL



Rotor ^{asbl}
Fait Maison
Construire

17 mars 2023
Bruxelles

Mission complète d'un auteur de projet pour
la création d'un Bar-Brasserie dans le projet
KANAL.

ref. K-37

A stylized, wavy signature or logo.

La brasserie Kanal est un lieu chaleureux, populaire, confortable et engageant.

Chaleureux, il accueille, il festoie et jamais n'intimide. **Populaire**, il est généreux, ouvert et sans manières, jamais sophistiqué. **Confortable**, il invite à rester, à s'asseoir, à partager un moment. **Engageant**, il propose une cuisine où tout se fait « à vue », du stockage à la préparation, du dressage à la plonge. Objet central, structurant et onirique (vivant diront certain.e.s !) - un immense comptoir-cuisine serpente dans la salle et poursuit sa course vers la terrasse et le canal.

Les cuisinier.e.s confortablement vêtue.s, portent des tabliers, discutent entre elleux, racontent aux clients les préparations qu'ils réalisent, écoutent de la musique...

La brasserie des imaginaires

Notre proposition fait le pari d'une architecture figurative, non-conceptuelle, peut-être naïve. Une architecture qui se plaît du jeu des assemblages de matériaux trouvés, réemployés et qui donne à voir ces ficelles visibles qui participent à la magie des spectacles de marionnettes.



Michel Gondry, l'Écume des jours, 2013

Car oui, il s'agit, à l'instar des films de M. Gondry ou d'A. Jodorowsky, et à la manière des « environnements visionnaires » passés et actuels d'expérimenter des dispositifs techniques, narratifs et spatiaux qui assument la volonté d'ouvrir des imaginaires, des récits, voire de construire du mythe.

Le métissage pour philosophie

Ces récits, s'ils sont à inventer, se rapportent également à la préhistoire de l'usine, avant qu'André Citroën n'y achète le terrain Place de l'Yser pour y construire l'actuel paquebot de verre et d'acier. Dans les années 1910, un Luna-Park y occupait le site du square Saintelette ; entre les montagnes russes et le 'Waterchute', une 'brasserie flamande'. Cet esprit passé du lieu – festifs, joyeux, coloré – peut-il nous aider à ré-habiter ce 'garage géant' aujourd'hui ? Peut-il être ré-invoqué pour dialoguer avec l'existant par le jeu et la mise en scène des contrastes ?

C'est justement cette esthétique du métissage pluriel, de l'impure, de la célébration de l'hétérogène, du pluriel, que l'architecture du serpent et son mobilier met en œuvre (par la diversité des modèles, matières, couleurs). Ondulant entre les colonnes d'aciers et l'édicule, le serpent devient l'élément central de ce dispositif narratif. Dans ses méandres, des alcôves permettent aux différents éléments programmatiques de s'articuler entre eux, de s'appropriier le lieu et de diviser l'espace sans pour autant le cloisonner. Long de 44 mètres, le comptoir coloré devient support commun aux usagers et travailleurs, d'un bout à l'autre de la brasserie. Femmes et hommes, enfants, l'animent, lui font cracher des flammes, couler de l'eau, fumer, manger, boire, etc.



Luna-Park, Square Saintelette, archive, carte postale, 1913

A l'image de Nighthawks, le célèbre tableau d'E. Hopper, dans lequel figure un homme accoudé à un bar faisant face à deux autres clients et à un serveur, les courbes du comptoir-serpent provoquent sinon des rencontres, du moins des regards croisés, des face à face inattendus, des perspectives à plans multiples. En dépliant le bar dans l'espace, en le décollant des murs, le serpent s'impose comme objet à part entière avec lequel et autour duquel chacun.e se (dé)place. Facilement reconnaissable, il participe de la nouvelle identité du lieu et prendra les noms divers que ses usagers voudront bien lui donner dans les différentes langues qui habiteront la brasserie : slange, serpent, snake, ou peut-être dragon ?

**“Voyage dans le temps
Et inverse le sens
Des flots de mon sang
Noyé dans l’océan
Je caresse le flanc
Du grand Léviathan”**

Flavien Berger,
Léviathan, 2015



L'imaginaire populaire regorge de bêtes fantastiques. Mais ces figures 'simple' sont des images qui servent à transmettre des idées, la victoire du bien sur le mal pour le Lumeçon de Mons, la convivialité et le partage pour le Kanaalslang.

Une maison pour tou.te.s

Ce comptoir-serpent, s'il est pensé comme un objet 'imposant', n'en est pas moins appropriable. Les différentes alcôves sont conçues pour pouvoir servir différentes fonctions. Par exemple, la cuisine froide se transforme en buffet pour les vernissages ; un podium, accueille des conférences, des performances, des petits concerts, des installations artistiques ; etc.

Quand la façade s'ouvre les jours de beau temps, le comptoir s'invite sur la terrasse. En hiver, à l'inverse, l'espace se contracte vers l'intérieur, on se rapproche du comptoir.

Malgré les espaces monumentaux de Kanal (ce 'garage géant'), on retrouve ici les sensations, les proportions, des petites brasseries du centre-ville, avec par exemple jamais plus d'une ou deux rangées de tables. Ses ondulations permettent de faire coexister simultanément des ambiances différentes : ici, on se love dans une courbe, sur une banquette, on boit un thé à la menthe ou une bière ; là-bas on danse, on festoie. La brasserie sera alors – nous le souhaitons du moins – appropriable autant par les visiteurs occasionnels que par les réguliers qui habitent les quartiers alentour.

Appropriable, la brasserie l'est aussi par son personnel. Serveur.ses, cuisinier.es.s, barmaid, chef.fe, agents d'entretien. Une loge leur est dédié dans l'ancien édicule. Il étend les vestiaires en un espace de détente. La disposition même du bar et des cuisines valorise le travail de personnel, leurs gestes.



Edward Hopper, Nighthawks, 1942

Une référence paradoxale, en effet le tableau évoque la solitude New-Yorkaise, heureusement ici c'est Bruxelles !



Le Lumeçon de Mons, sans cesse affamé.

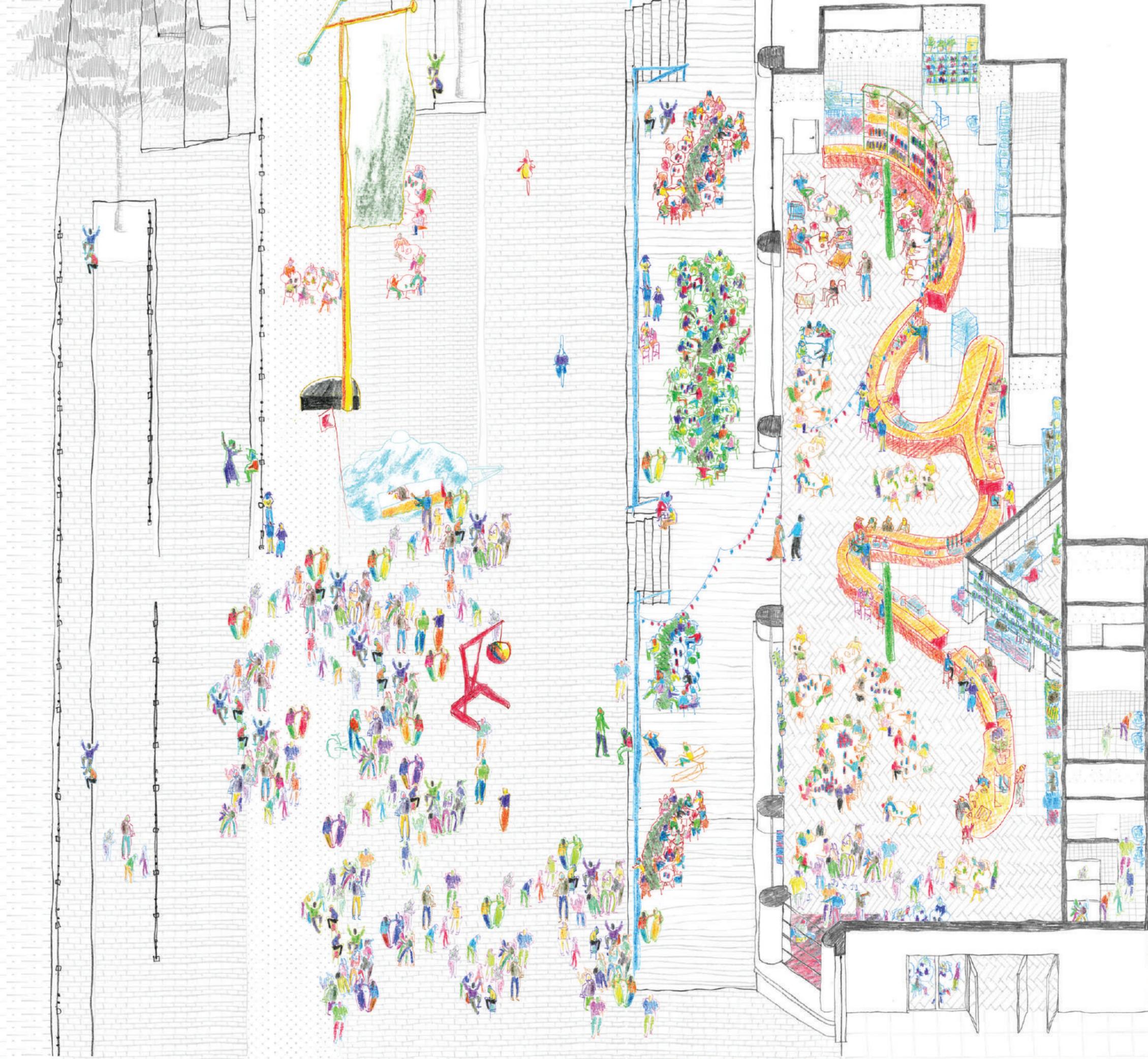


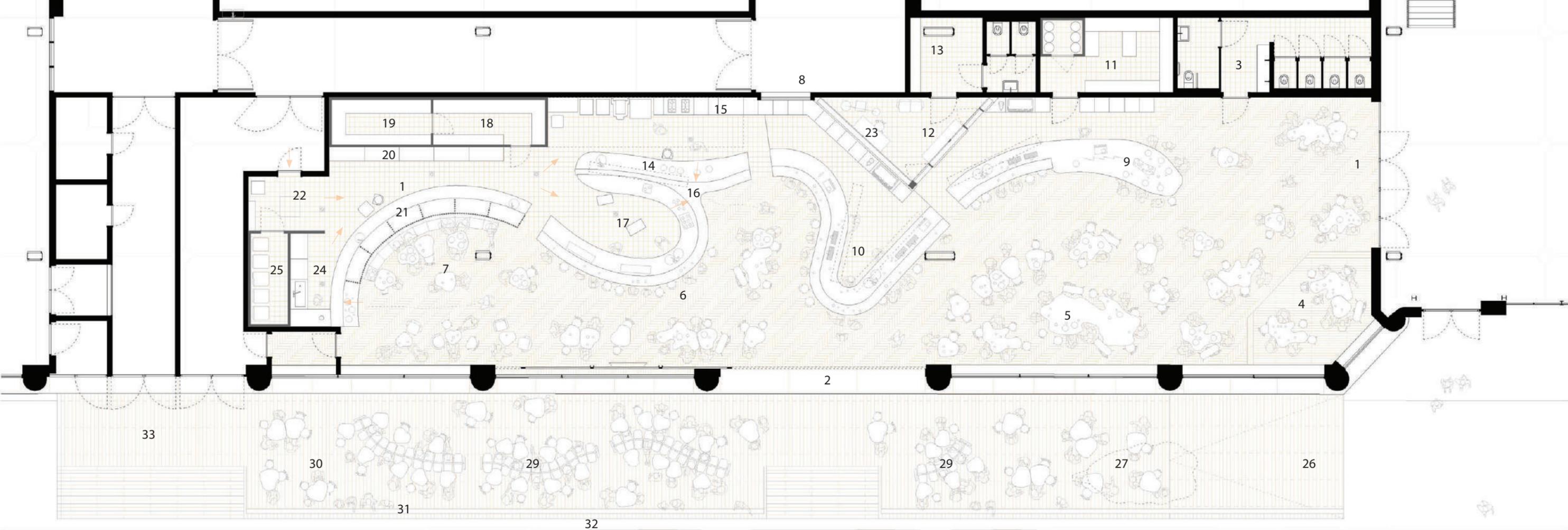
De Kanaalslang, photo de maquette.

Quai en fête

Nous souhaitons créer une porosité entre le quai et la brasserie. La grande ouverture en façade permet cette co-visibilité, tout comme la forme du comptoir qui semble vouloir s'échapper de sa boîte.

La brasserie fait vivre le quai et anime l'espace public, mais elle vit aussi au rythme de la ville et de ses transformations. C'est par le quai que la brasserie se lie à l'autre rive, chaque rive est à la fois la scène et la tribune de l'autre.





PLAN



LA SALLE

299 m²

1. Entrée de la brasserie depuis *la Street*.
2. Entrée de la brasserie depuis la terrasse.
3. Sanitaires mixtes. 22 m²
4. Podium.
5. Grande table 'archipel'.
6. Le comptoir des préparations froides sert de buffet pour les vernissages.
7. Banquette et coin tranquille.
8. Fenêtre intérieure, point de vue sur l'arrière du comptoir.

LE BAR

47,5 m²

9. Grande table d'accueil se prolongeant en un comptoir bas.
10. Le comptoir s'avance vers le quai, depuis l'estrade, les serveuses ont une vue panoramique sur la salle et la terrasse.
11. Stock pour le bar. 16 m²
12. Édicule: loge du personnel. 11 m²
13. Sanitaires et casiers, staff. 14,5 m²

LES CUISINES

122 m²

Les cuisines sont organisées à partir des équipements listés par Eureka food agency. Le mobilier détermine les linéaires de chaque espace. Nous avons consulté Brufotec^{asbl} pour garantir le fonctionnement et l'ergonomie de l'ensemble.

14. Cuisine chaude: plan de travail 24,6 m²
15. Cuisine chaude Appareils de cuisson (four, piano, friture)
16. Zone passe-plats avec lampes chauffe-plats
17. Préparations froides, buffet. 19 m²
18. Chambre froide positive. 8 m²
19. Chambre froide négative. 7,2 m²
20. Stock vaisselle
21. Réserve sèche, parties haute et basse. 23,8 m²
22. Réception 8 m²
23. Édicule: bureau du chef. 11 m²
24. Plonge. 7,8 m²
25. Local poubelle. 5,5 m²

LA TERRASSE

221 m²

26. Rampe d'accès toute largeur.
27. Kot mobile, peut être placé sur la terrasse ou le quai.
28. Structure festive.
29. Bancs articulés env. 80 places
30. Mobilier de terrasse léger. env. 100 places.
31. Garde-corps avec tablette et chaises hautes.
32. La terrasse dépasse le garde-corps et peut servir d'assise depuis le quai.
33. Sorties de secours, espace dégagé.

Les surfaces projetées correspondent en proportion entre le bar, le restaurant et la salle aux surfaces indicatives du cahier des charges.



Relever le défi d'une cuisine ouverte

Brouillant les cloisonnements habituelles entre espace de production et de consommation, notre proposition vise 'l'ouverture' plutôt que la 'transparence'. Cuisinières, cuisiniers, serveurs, serveuses, s'activent autour du comptoir-serpent, et ne sont pas cloitrés à l'arrière, ou encagés dans un aquarium. Les usager.es et travailleur.ses partagent une atmosphère commune, des odeurs, des bruits, des flux thermiques ; des regards s'échangent.

Retrouvant notre métaphore des ficelles du marionnettiste, il s'agit ici aussi de reconsidérer ce qui est parfois voilé ou mis à l'écart, ce qui est de l'ordre de la nuisance et de l'impureté (du *dirt* comme dirait Mary Douglas). Rendre visible l'activité des cuisines et des serveurs dans un grand espace de production ouvert, et ainsi inclure ces espaces à la poésie du lieu, les traiter non seulement comme des espaces fonctionnels mais aussi qualitatifs, mis en valeur, peut ici s'appréhender – toute proportion gardée – comme une manière de rendre hommage à l'héritage productif du site, et à l'histoire des travailleurs et travailleuses qui ont habité l'usine durant toutes ces années.

L'activité en cuisine doit être perçue comme participant à l'animation du lieu. C'est parce qu'il ne se passe rien, que certains bars ont recours à de la musique pour attirer les clients ; ici, la pièce entière est un instrument qui joue et rejoue. C'est pourquoi, l'acoustique est soigneusement travaillée. Les tables et les comptoirs sont par exemple recouverts d'un caoutchouc alimentaire naturel, absorbant les bruits de chocs des couverts ; plafonds et murs produisent une ambiance feutrée malgré l'importance volumétrique des lieux. Une attention particulière sera donnée durant la phase d'exécution pour vérifier que les sons sont bien claires et absorbés.

La cuisine ouverte a d'autres avantages. "Nous avons appris que le fait de voir les clients peut faire que les employés se sentent plus appréciés, plus satisfaits de leur travail, et plus enclin à faire des efforts" écrits Ryan Buell directeur d'une étude pour le Harvard Business Review, on y apprend également qu'en moyenne les clients sont 17% plus satisfaits dans les cuisines ouvertes et les services 13% plus rapides...

L'ouverture de la cuisine pose deux questions normatives:

- 1. La sécurité et l'hygiène.** Nous avons présenté notre plan à **Brufotec asbl** (Brussels Food Technology) spécialisée dans l'accompagnement à la mise en place et au suivi des normes en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire. Leur expertise nous a permis d'optimiser l'organisation de la cuisine (marche en avant, stocks). L'ouverture des cuisines est possible et présente quelques avantages. D'abord, les stocks à vue sont plus simples à entretenir et à gérer. La cuisine pour les préparations froides possède des vitrines réfrigérées disposées sur le comptoir pour mettre les plats en attente. Cela reste moins énergivore qu'une pièce dont la température doit rester à 12°C.
- 2. Prévention incendie.** Les normes de base concernant les cuisines collectives permettent l'ouverture des cuisines à condition qu'elles forment avec la salle un compartiment respectant des parois EI 60 et les communications EI 30 à fermeture automatique en cas d'incendie. Dans l'hypothèse où les ouvertures, notamment la grande porte coulissante en façade, ne pourraient pas satisfaire ce point, nous proposons d'installer des rideaux coupe-feu de type industriel (EI 60). Enfin, chaque appareil fixe de friture est muni d'une installation fixe d'extinction automatique (sprinkler) couplée avec un dispositif d'interruption de l'alimentation en énergie.



De Kanaalslang, photo de maquette.



Une grande famille

Outre le grand comptoir-serpent, d'autres éléments structurent l'espace intérieur et extérieur de la brasserie et contribuent à l'appropriation future du lieu. Chaque 'objet' est pensé et dessiné comme un élément singulier ; à la manière d'une fête foraine ou du Luna Park, l'ensemble est formé d'éléments disparates mais articulés entre eux, et participent d'une atmosphère commune.

Édicule

L'édicule, ce petit lieu dans un plus grand, était autrefois l'espace de service des ouvriers et ouvrières (sanitaires, vestiaires, etc.). Nous en conservons le principe en le déplaçant à l'arrière du bar, pour y étendre les vestiaires du personnel de la brasserie et y accueillir le bureau du *chef*.

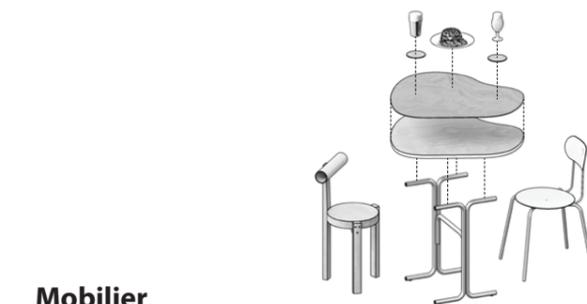
Son intérieur est carrelé comme à l'origine et meublé avec du mobilier de l'usine Citroën récupéré par Atelier Kanal. Depuis la salle et mise en valeur par un éclairage dédié, la structure conservée de l'édicule se transforme en fond de bar ; des bouteilles exposées comme en vitrine rappelle la vue des night shop depuis la rue, dans le quartier Sainte Catherine.

Ce déplacement de l'édicule ne nécessite pas d'en modifier significativement l'assemblage. Son positionnement donne une nouvelle dynamique à l'espace, introduisant une oblique vers l'ouverture en façade et le quai.

Podium

Au coin de la brasserie, sur l'ancien emplacement de l'édicule et à proximité de l'entrée du musée quai des péniches, un plancher surélevé pouvant faire office de scène, facilite et encourage la mise en place d'un programme culturelle propre à la brasserie (concerts, conférences, installations, etc.).

S'il n'y a pas d'évènement organisé, - pas grave ! - on y installe canapés et fauteuils. Depuis l'entrée du musée quai des péniches, le message est limpide : à Kanal on s'installe confortablement!



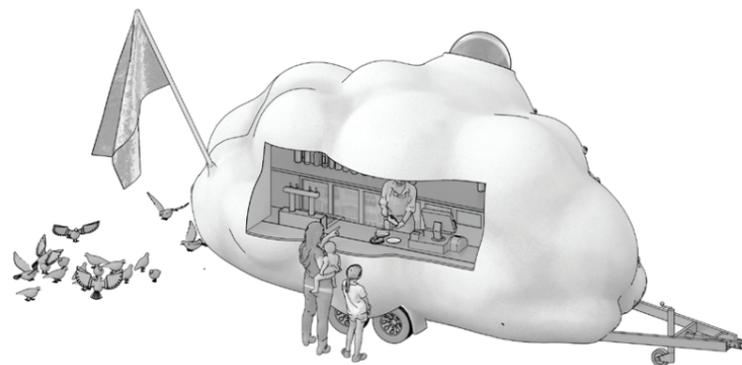
Mobilier

Quant au mobilier, tout est fabriqué 'sur mesure' (chaises, tables, lampes, etc.) à partir d'éléments récupérés, rénovés ou par l'assemblage artisanal de rebuts industriels. Ici encore, c'est la diversité (des matières, des couleurs, des modèles) qui est prônée. Le mobilier, grâce à sa simplicité, est pensé pour être facilement réparable. Il est également pliable ou empilable quand il faut libérer de l'espace.

Les tables forment un immense archipel flottant dont les pièces mouvantes s'assemblent ou se détachent en fonction du flux des convives et de la programmation. Par résonnance, les mêmes éléments que ceux employés pour les tables sont suspendus au plafond et portent les luminaires.

En terrasse, des banquettes articulées rappellent la forme ondulée du comptoir-serpent.

Démontables, elles peuvent être installées plus loin sur le quai. Modulables, par groupe de 6 on peut y attacher des mâts pour porter des luminaires, des drapeaux; etc.

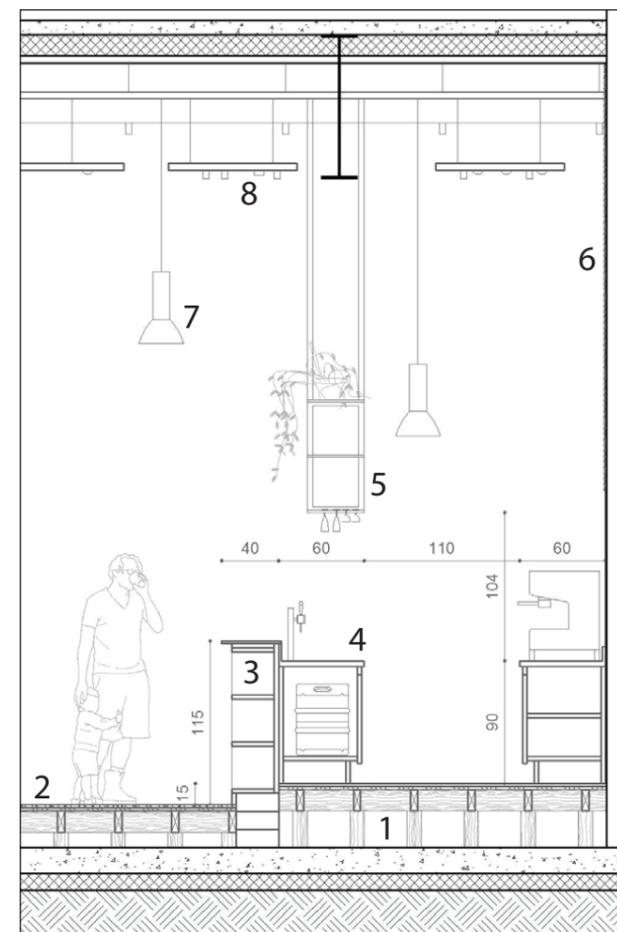


Le bar mobile

Le comptoir du bar intérieur se rapprochant de la terrasse, celle-ci est déjà bien desservie. Alors un bar mobile peut s'installer soit sur la terrasse, soit éventuellement sur le quai ; et participer ainsi à étendre un peu plus loin la brasserie dans l'espace public. Outre sa fonction première de servir à boire (et/ou des gaufres et des glaces !), il fait 'signal', un représentant hors les murs de la brasserie qui accroche le regard depuis l'autre rive. Il peut également se déplacer pour des évènements Kanal hors du site ; ou devenir cabine de DJ's le temps d'une soirée.

COMPTOIR Secton de principe

1. Plancher technique sur plots.
2. Parquet de réemploi (pointe de hongrie ou autres)
3. Comptoir et carreaux de terrazzo de réemploi.
4. Plan de travail en Granit de réemploi.
5. Cage à verres suspendue.
6. Enduit acoustique (terre crue/chaux)
7. Lampe gamelle (stock Kanal)
8. Plafond acoustique.



Au fond de la brasserie, le comptoir se transforme en banquette.
De Kanaalslang, photo de maquette.

