Dossier de presse
Ecole Ducasse — Paris Campus

ARTE CHARPENTIER ARCHITECTES

« Avec l’ouverture de Paris Campus, il s’agit de porter une mission essentielle qui est à mon sens l’une des plus belles missions du monde : préparer la relève et former des Chefs citoyens. Cette mission consiste à leur transmettre le goût de l’excellence, le respect du produit et de la saisonnalité ainsi que la capacité de rebondir dans un contexte difficile avec l’obsession de se réinventer. »

Alain Ducasse
Chef étoilé

« Etant à proximité d’une remarquable forêt, nous avons rapidement souhaité faire un écho à cette présence végétale. De plus, le programme de l’Ecole Ducasse nous à également orienté vers cette nature. Ce que l’on mange, ce que l’on boit doit être le plus directement possible issu de la nature. Nous avons donc fragmenté le programme en 4 blocs : l’Air, le Feu, la Terre et l’Eau. Ils sont articulés autour d’un vide central, linéaire et lumineux, véritable épine dorsale qui vient structurer le fonctionnement de l’école, et qui est aussi l’âme de ce lieu. »

Jérôme Le Gall
Architecte associé, Arte Charpentier Architectes

Sommaire

Avant-propos 7

1. Le contexte 9
Meudon-la-Forêt territoire fertile 9
L'Ecole Ducasse - Paris Campus 10
Implantation du projet

2. Le projet architectural 15
Philosophie du projet 15
Accès et lisibilité du bâtiment 17
Enveloppe et façades 19
Mode constructif 26
Démarche environnementale 27

3. L'aménagement intérieur 29
Organisation spatiale et fonctionnelle 29
Spécificités techniques du programme 34
Ergonomie des espaces 38
Circulations 40

4. Le traitement paysager 43
Les lieux du paysage 43
La terrasse gourmande 44
Le jardin des saveurs 44
Le verger et la prairie 45
Le parking vert 45
Toiture végétalisée 45

5. Ecole Ducasse - Paris Campus en chiffres 46

6. Fiche technique 47

7. Arte Charpentier Architectes 49

8. Iconographie disponible pour la presse 50

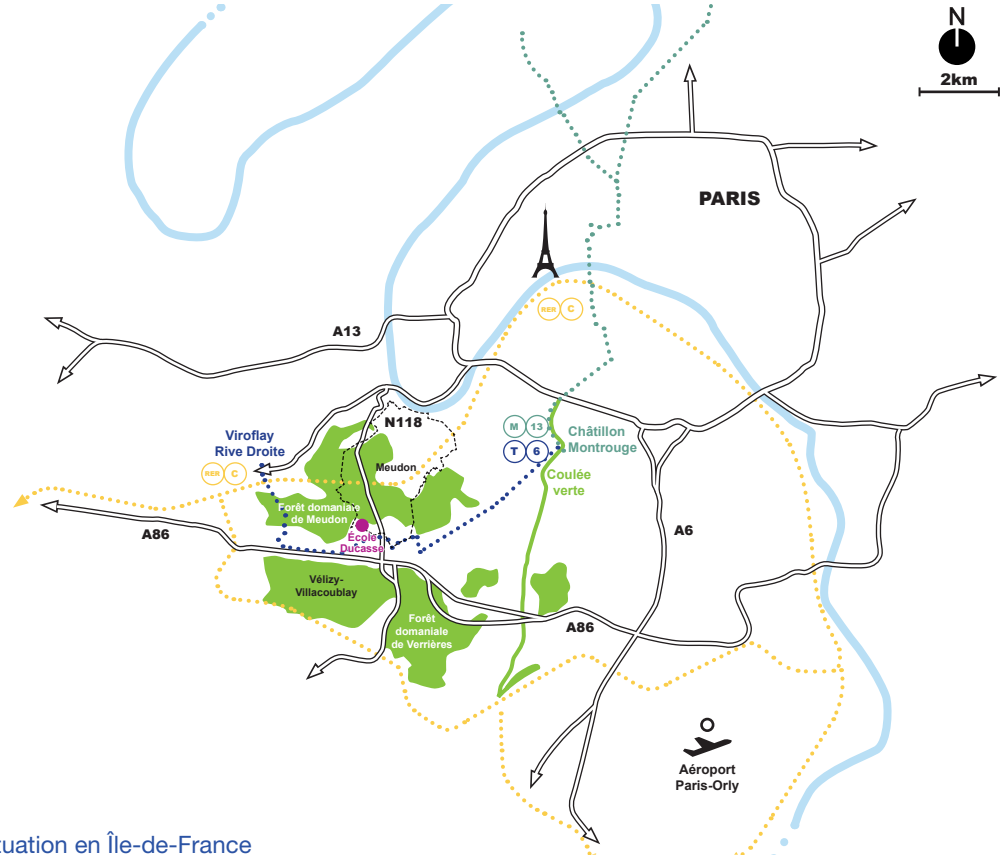
Avant-propos

Il y a exactement dix ans, le “repas gastronomique des Français” a été ajouté à la liste du patrimoine culturel immatériel de l’humanité par l’Unesco. Aujourd’hui l’Ecole Ducasse - Paris Campus s’installe à Meudon pour promouvoir l’excellence du savoir-faire français dans le domaine culinaire, mondialement reconnu.

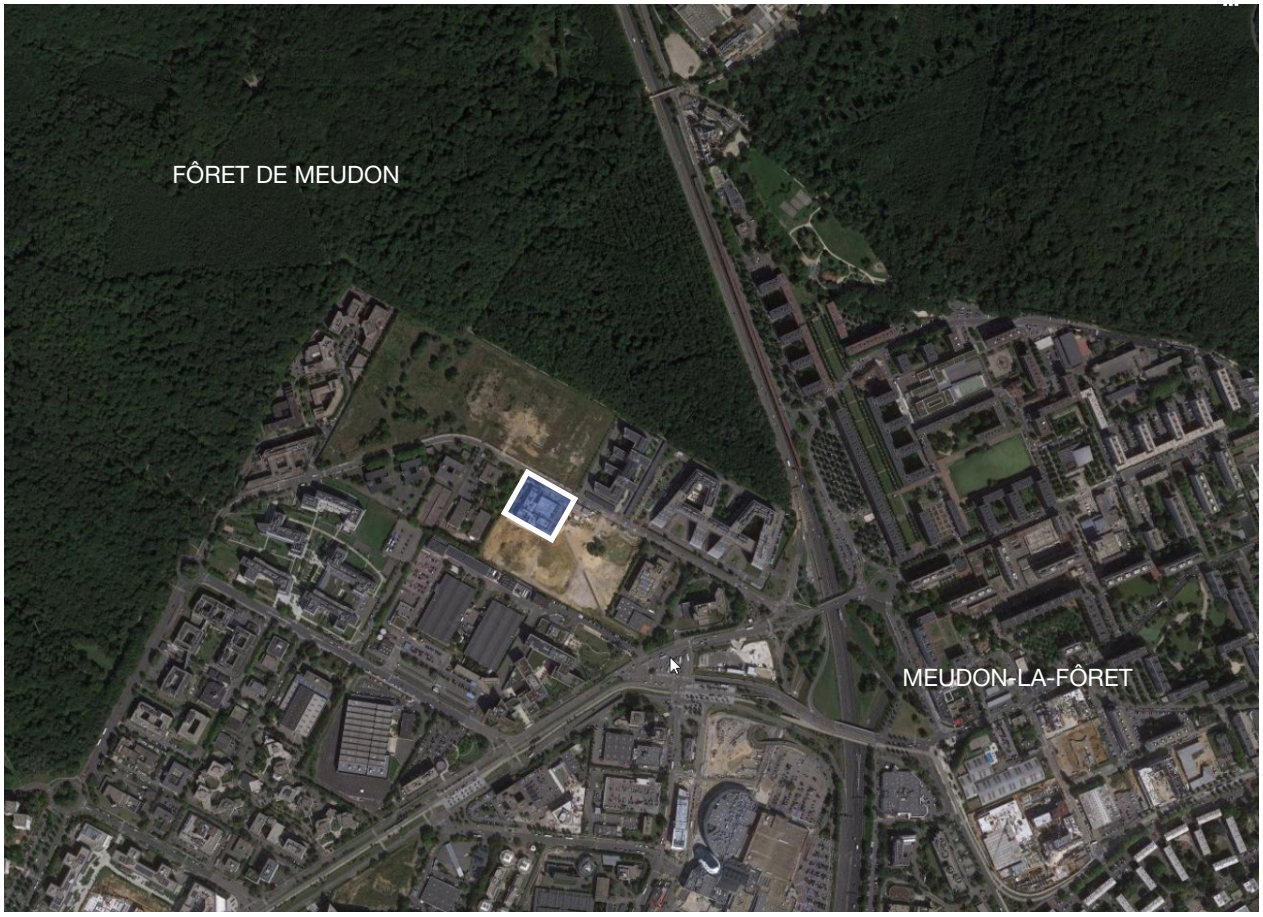
Avec 5 000 m² d’espaces consacrés au goût, ce nouvel équipement destiné à l’enseignement, à la transmission et à la valorisation du savoir faire gastronomique français, incarne un projet d’envergure dans un territoire à fort potentiel du Grand Paris - Meudon-la-Forêt- à 10 km au Sud-Ouest de la capitale.

Pendant plus de trois ans, les échanges réguliers et une confiance partagée entre les diverses parties prenantes du projet - le Chef Alain Ducasse et ses équipes, Sommet Education, Covivio - ont permis à l’agence Arte Charpentier d’imaginer et de matérialiser ce programme de formation extrêmement ambitieux, où tout est mis en œuvre pour travailler et développer le goût.

Plusieurs enjeux caractérisent le projet, des enjeux esthétiques, fonctionnels et techniques à la fois. Tout d’abord, un enjeu d’image : comment représenter les valeurs véhiculées par la marque Alain Ducasse ? Ensuite, un enjeu de programmation : comment caler les différentes offres de formation et respecter les contraintes propres à la restauration (circuit propre / sale...) dans un lieu pouvant accueillir jusqu’à 300 personnes par jour ? D’autre part, comment accueillir et faire vivre une expérience unique au public ? Et pour finir, un enjeu lié à l’ergonomie des espaces : comment rendre l’école agréable, fluide, lumineuse, propice aux échanges et à la concentration ?



Plan de situation en Île-de-France



Plan de situation

1. Le contexte

Meudon-la-Forêt, territoire fertile

Meudon est une commune française située dans le département des Hauts-de-Seine à 10 km au Sud-Ouest de Paris. Meudon-la-Forêt forme un quartier isolé du reste de la ville, sur le plateau de Vélizy-Villacoublay.

L'arrivée du chemin de fer en 1840, reliant Paris-Orsay à Versailles et Meudon, transforme la ville, et le XIXe siècle est pour Meudon le temps du changement. Les activités artisanales se développent au détriment de l'agriculture et des vignobles : l'exploitation des carrières de calcaire pour la pierre à bâtir et la craie pour la fabrication du blanc de Meudon, la verrerie du Bas Meudon, etc.

Depuis les ateliers de Boulogne, Renault s'étend sur le Bas Meudon en 1898. L'industrie aéronautique puis aérospatiale s'y installe aussi, là où préexistait un établissement aérostatique créé en 1878. D'autres activités de recherche se développent : l'Observatoire de Paris-Meudon, la station de chimie végétale de Marcellin Berthelot, plusieurs laboratoires du CNRS.

Meudon devient une ville prospère que les artistes adoptent et aiment spécialement : Auguste Rodin, Isadora Duncan, Richard Wagner et Igor Tchaïkovski, entre autres. Les peintres peignent inlassablement les paysages bucoliques de la Seine. Les grands architectes font de Meudon un laboratoire de recherche : Jean Prouvé, André Bloc, Théo Van Doesburg.

Après la guerre d'Algérie et pour faire face à la pénurie de logement dans les années 1960, un vaste plan de construction est lancé. Sur ces terres céréalières, le quartier de Meudon-la-Forêt est aménagé entre autres par Fernand Pouillon. Aujourd'hui, ce quartier connaît un renouveau avec le projet d'écoquartier de la pointe de Trivaux, qui fait partie du dispositif « 100 quartiers innovants et écologiques » de la région Île-de-France. C'est sur ce territoire en mouvement que l'Ecole Ducasse - Paris Campus a été réalisée, sa localisation est stratégique, tout près de Paris et à deux pas de la fôret de Meudon.

L'Ecole Ducasse – Paris Campus

Fondée en 1999, l'École Ducasse est une référence incontestable en matière d'excellence pédagogique dans le domaine des arts culinaires et de la pâtisserie. Elle est basée sur l'expertise et la vision de l'emblématique chef Alain Ducasse pour viser l'excellence dans la pratique.

Organisés en petite cohorte pour une transmission personnalisée, les programmes enseignés en français et en anglais sont d'une durée allant de 2 mois à 3 ans.
De la gestion d'un établissement, à la recherche de nouvelles tendances en passant par la pratique du geste nécessaire pour atteindre l'excellence, ces programmes allient à la fois cours académiques et cours d'arts pratiques.

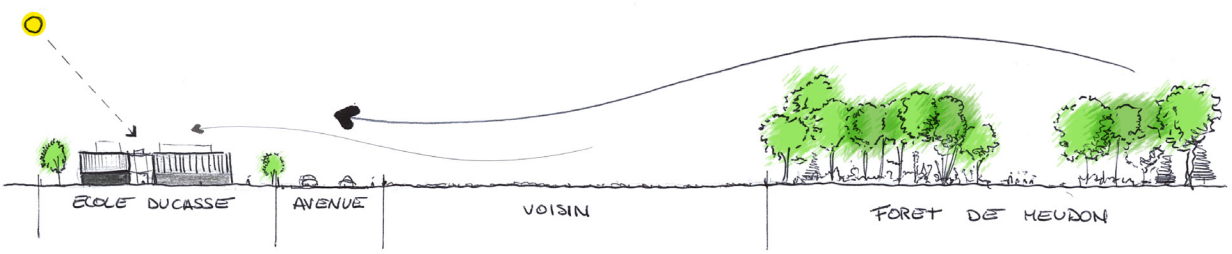
Les thèmes abordés touchent tous les domaines des arts Culinaires et des arts pâtissiers et font écho aux nouvelles tendances culinaires, allant de la Green Gastronomie à la cuisine végétale et méditerranéenne, en passant par les arts de la table et la sommellerie.

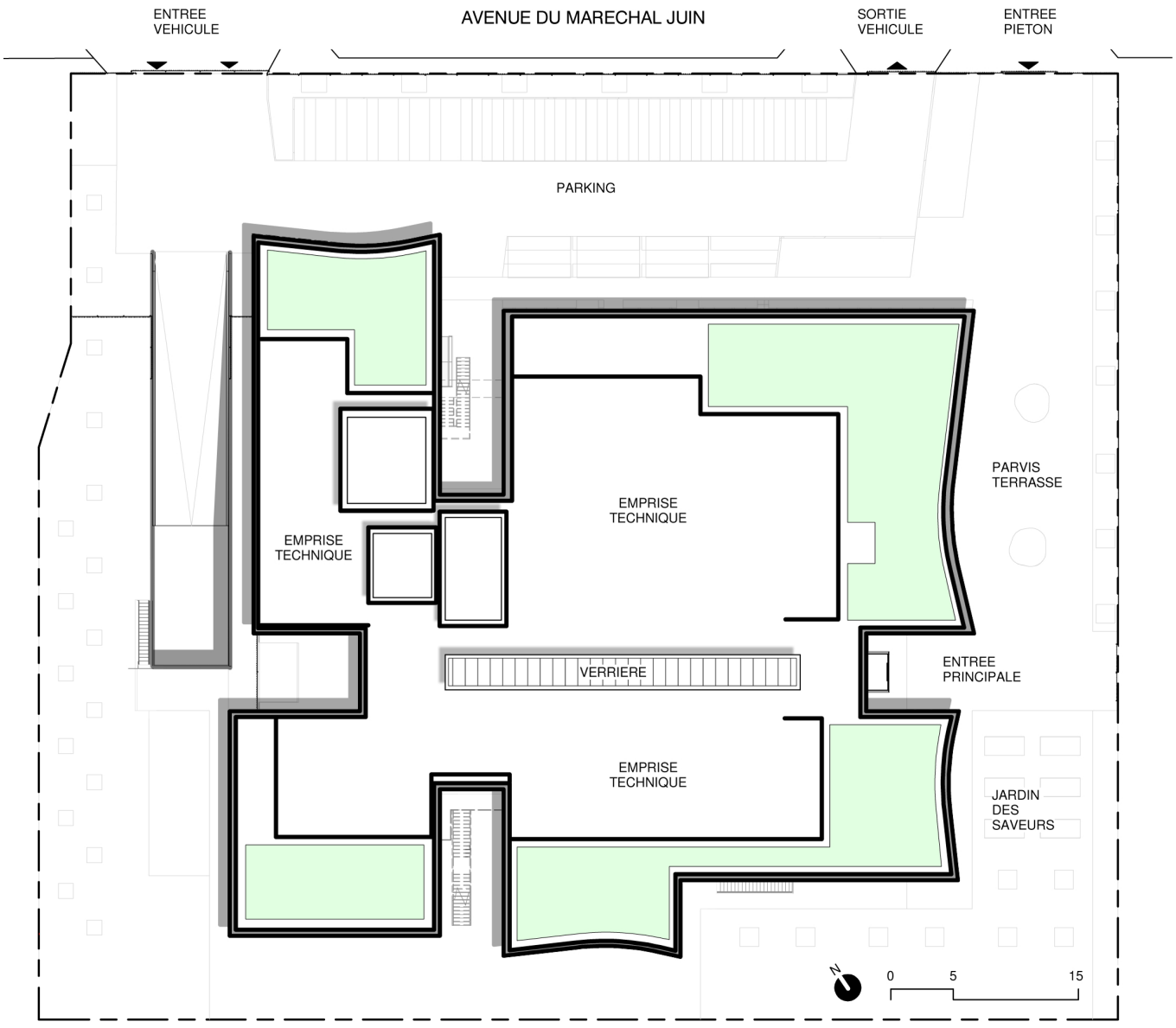
Implantation du projet

Une des grandes qualités du site réside dans sa proximité avec la forêt de Meudon. Ce véritable poumon vert est un lieu privilégié pour se ressourcer. Il est composé de lacs, de forêts et de promenades. Ce lien avec la nature a eu une influence directe sur la composition du projet architectural.

Le bâtiment de l'Ecole Ducasse s'inscrit sur une parcelle de 36 hectares, appartenant à Covivio, dont il occupe environ 6 450 m².

L'école, d'une surface de plancher de 5 057 m², s'articule en quatre blocs et se situe en retrait de plus de 12 mètres de la limite de l'emprise publique (avenue du Marechal Juin). Pour le moment, il n'y a pas de construction en limite de terrain, à part le poste de transformation électrique. L'ensemble bâti est soigneusement intégré au centre d'un cadre végétal abondant et diversifié.



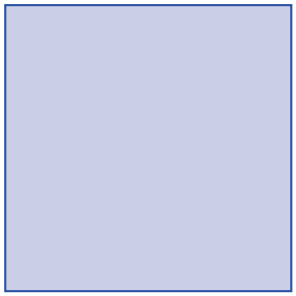

ENTREE
VEHICULE
AVENUE DU MARECHAL JUIN
SORTIE
VEHICULE
ENTREE
PIETON
PARKING
EMPRISE
TECHNIQUE
EMPRISE
TECHNIQUE
PARVIS
TERRASSE
VERRIERE
ENTREE
PRINCIPALE
EMPRISE
TECHNIQUE
JARDIN
DES
SAVEURS
0
5
15

Plan Masse

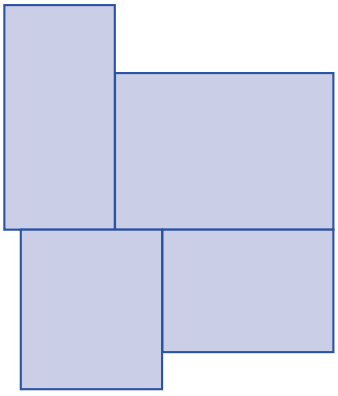
ÉCOLE DUCASS

« Les espaces ont été dessinés pour offrir une efficacité et une rationalité essentielles à l'apprentissage des techniques les plus pointues de l'art culinaire, tout en offrant une expérience sensible à tous, apprenants et visiteurs. Et comme la cuisine, l'architecture doit provoquer des sensations. »

Godefroy Saint-Georges, Arte Charpentier Architectes, architecte

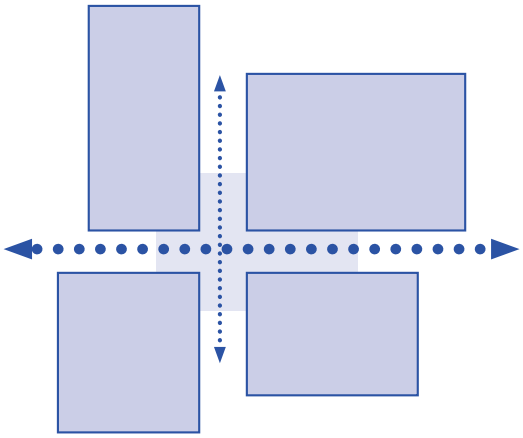


Programme Ducasse éducation



Répartition en 4 éléments

TERRE EAU FEU AIR

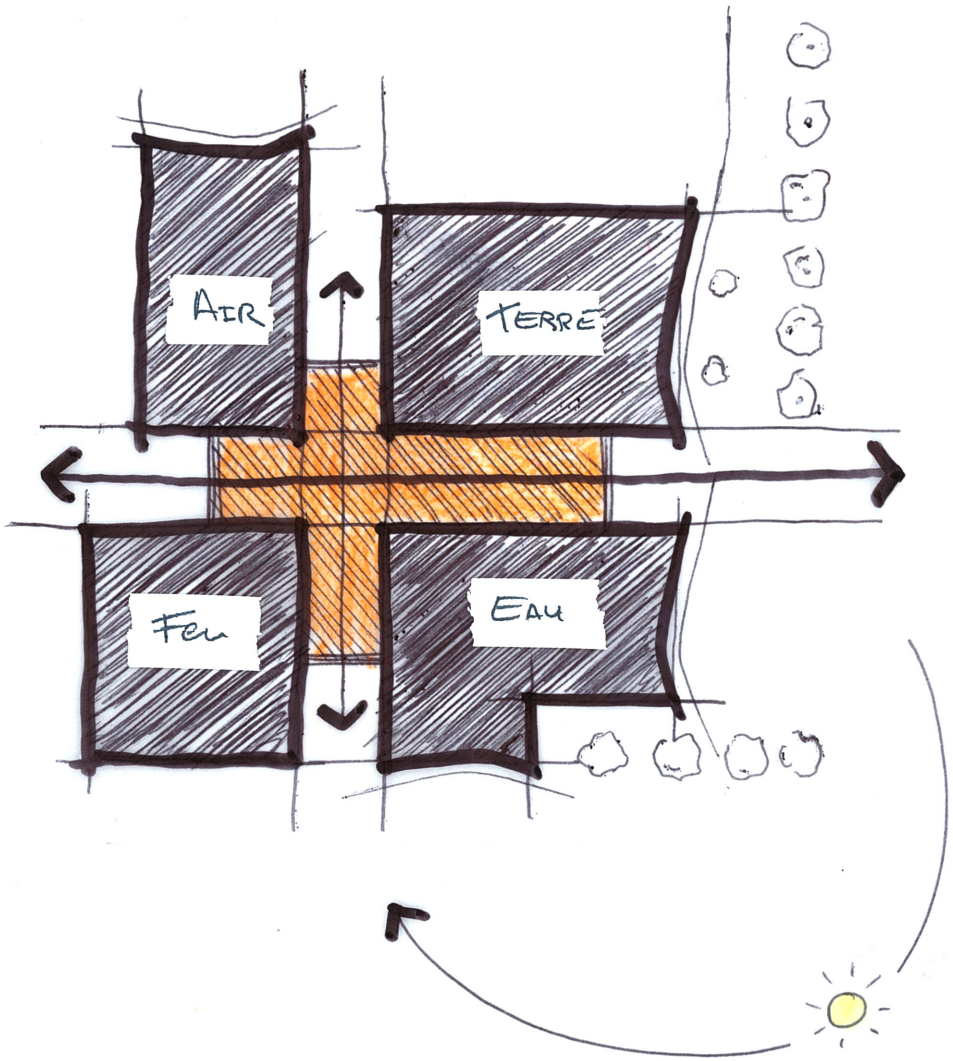


Fragmentation des éléments autour d'un vide

2. Le projet architectural

Philosophie du projet

Situé tout près de la forêt de Meudon, le bâtiment s'inspire de la nature.
La composition du volume architectural est articulée autour de quatre blocs, faisant écho aux quatre éléments - eau, feu, terre et air - étroitement liés à l'acte de manger, et liés entre eux par un vide, le cinquième élément. Ce vide central est un élément majeur du programme de l'école, c'est une véritable rue intérieure en double hauteur qui permet la circulation fluide des usagers et l'accès aux quatre volumes distincts. C'est aussi un lieu de vie propice aux échanges, permettant aux occupants de l'école de se retrouver pour discuter et échanger facilement. Ce lieu, qui sera probablement très animé, évoque la dimension et l'ambiance des fameux passages couverts parisiens.

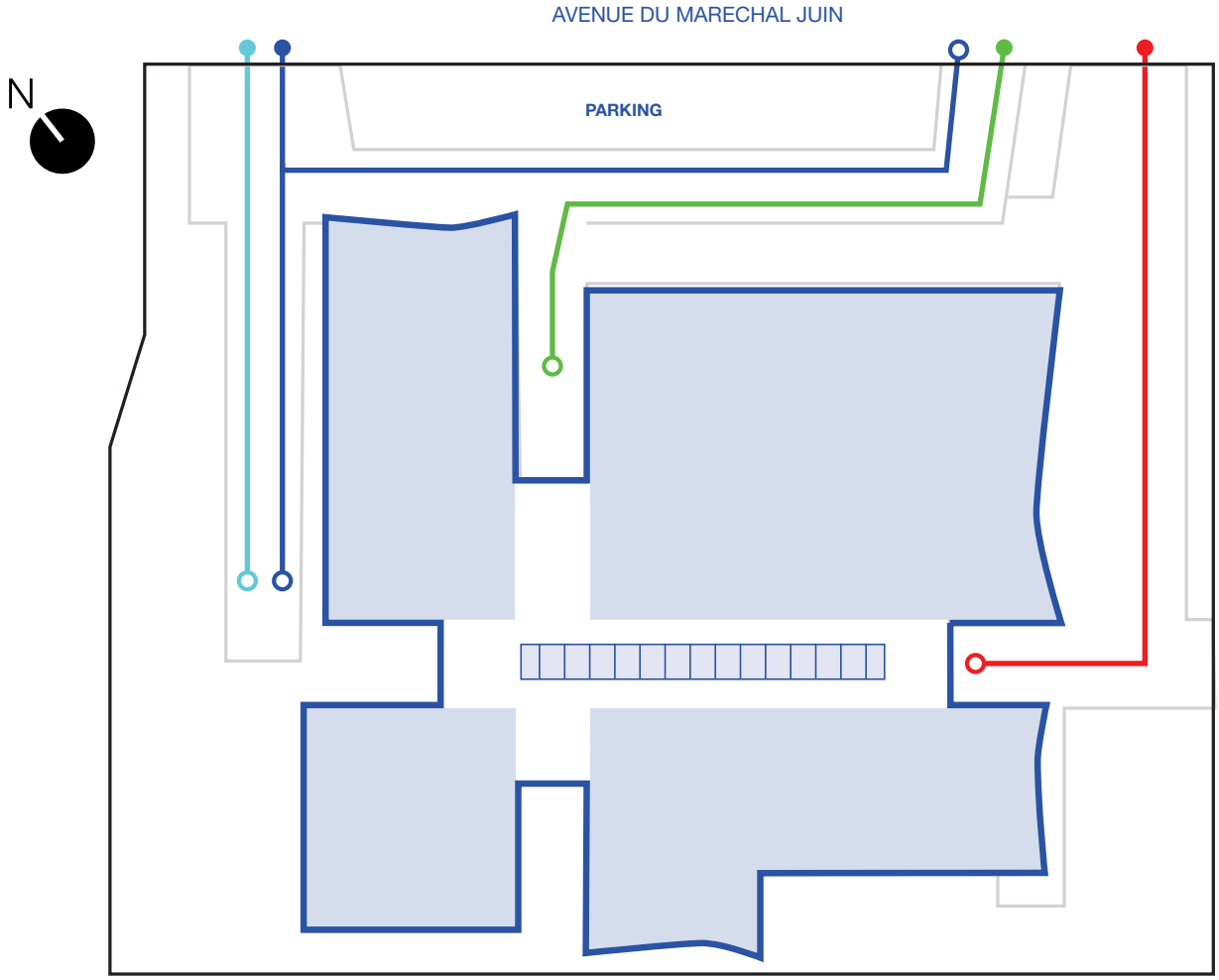


Le bâtiment est profondément ancré dans son site à travers un socle massif en béton. Ce socle lisse et sombre, permet d'exprimer la pérennité et la stabilité. D'un point de vue symbolique, ce volume bas représente la partie théorique de l'enseignement. Tandis que la partie supérieure, qui est la plus importante, symbolise la pratique, l'expérience. Ce volume est plus léger, plus sensible, il est constitué d'une peau métallique légère et cintrée. Cette matière fait également écho à l'inox largement présent dans les cuisines. C'est ce contraste entre formes et matières qui donne tout son corps et son caractère au campus.

Parvis et entrée principale

Accès et lisibilité du bâtiment

L'accès principal, exclusivement piéton, est créé directement depuis l'avenue du Marechal Juin (en rouge).
Un accès vélo (en vert) est positionné près de l'entrée principale, il permet de rejoindre en toute sécurité l'abri à vélos couvert situé dans la faille Nord du projet.
Les accès véhicules (en bleu) et livraisons (en turquoise) sont éloignés le plus possible de l'entrée principale, ainsi, les flux sont clairement dissociés. Au niveau de ces accès, les clôtures fixes sont remplacées par de larges portails coulissants



Accès piéton
Accès vélo
Accès voitures
Accès livraisons

La peau ondulée en métal du corps du bâtiment

Enveloppe et façades

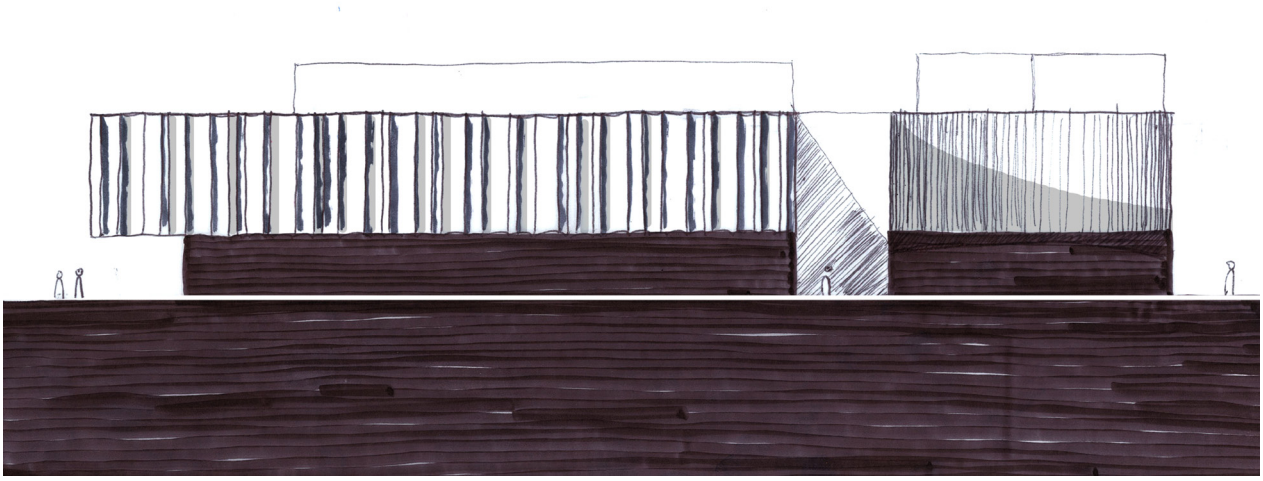
Le volume de la construction est composé de deux niveaux en superstructure et d'un niveau en sous-sol. Ainsi l'école a une profondeur de 57,10 mètres et une largeur de 59,50 mètres. La hauteur de l'acrotère est de 9,90 mètres au-dessus du sol.

Pour alléger l'aspect compact de l'ensemble, le bâtiment est divisé horizontalement en deux : un socle et un corps de bâtiment. Le rez-de-chaussée constitue le socle, l'assise du bâtiment, sa structure en béton reste donc visible et son dessin est rationnel et orthogonal. Depuis le sol il s'élève jusqu'à 3,5 mètres de haut.

Le niveau fini du premier étage, situé à 4,5 mètres du rez-de-chaussée, répond à la même logique de composition, c'est-à-dire quatre éléments autour d'une rue intérieure en double hauteur. En revanche, l'emprise de ce niveau se développe au-delà de l'empreinte du socle grâce à la création de trois encorbellements.

Ces façades en encorbellement sont logiquement davantage exposées aux éléments de la nature. Elles semblent donc creusées, comme sculptées par le phénomène naturel de l'érosion, donnant une singularité au projet et l'inscrivant dans une écriture contemporaine. C'est comme si le vent, la pluie, l'air avaient travaillé l'enveloppe du bâtiment au fil des années. De larges courbes sont donc visibles depuis l'extérieur, formées par des verres plats et du métal brossé.

Socle en béton, corps en verre et métal brossé

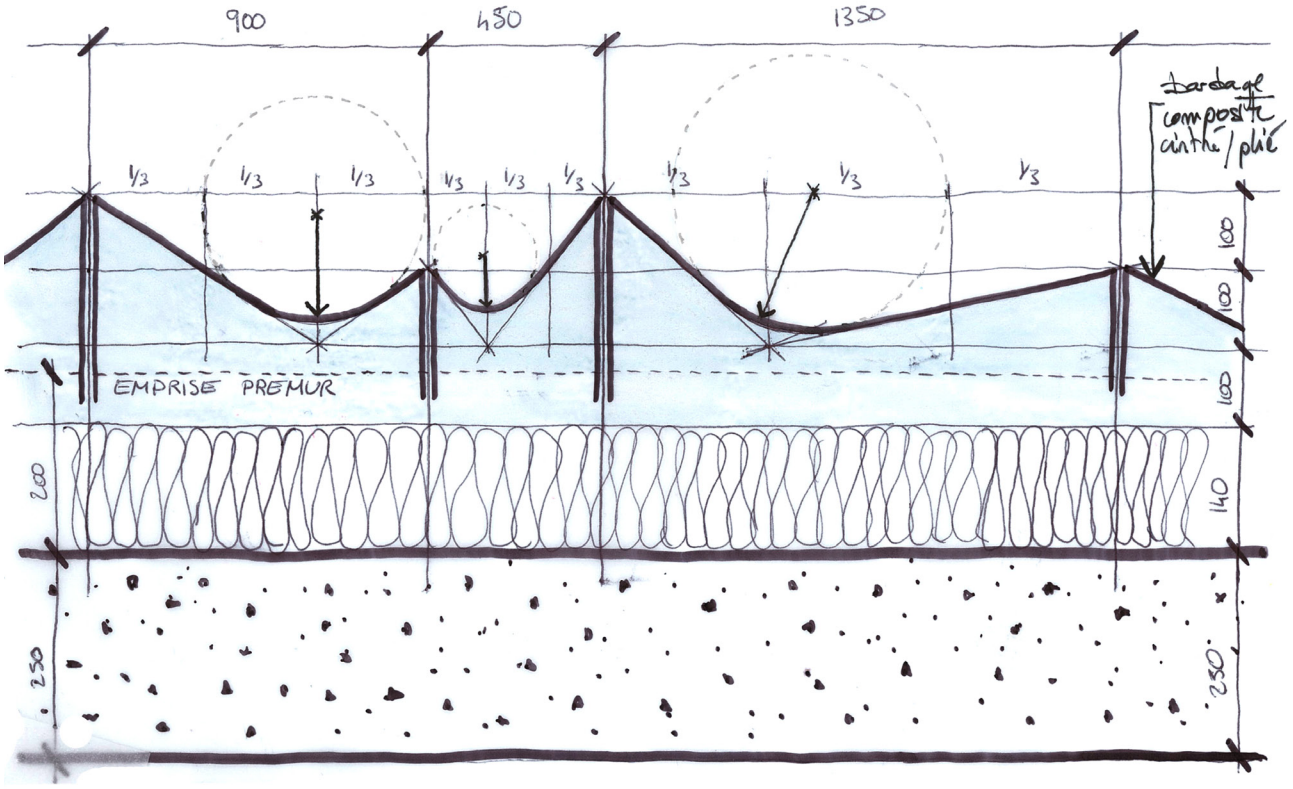


Croquis d’élevation

Le corps du bâtiment - le volume haut - est plus délicat, plus léger. Il est habillé d'une peau fine en aluminium composite de teinte claire et lumineuse, modulée par des ondes composées de panneaux cintrés. Il commence à 3,5 mètres de haut et se développe jusqu'à l'acrotère de la toiture, soit une hauteur totale de 6,40 mètres.

Les fixations de ces panneaux cintrés sont cachées. Ce matériau permet également de traiter les retours horizontaux et verticaux de façon monobloc. Les joints sont ainsi francs et rectilignes. Cela garantit une façade soignée et propre dans le temps.

L'ensemble bâti présente donc une enveloppe à l'aspect double, tant au point de vue chromatique que des matériaux : béton de teinte sombre dans sa partie inférieure, métal de teinte claire dans celle supérieure.



Dessin panneaux cintrés

Façade avenue du Maréchal Juin

Façade cintrée du restaurant

La façade principale est dominée par un grand restaurant, accessible à tous, véritable proue du bâtiment et vitrine du savoir-faire du Chef Alain Ducasse.
Cette façade cintrée, entièrement vitrée, est conçue comme un mur rideau grille traditionnel. Les montants de 50 mm de large et de 9,90 mètres de haut soutiennent un vitrage isolant clair. Des ouvrants en partie haute et des portes permettent d'ouvrir le restaurant sur une terrasse orientée au Sud.
Afin de réduire les apports solaires en été, ces mêmes épines supportent des brise soleil verticaux, tandis qu'à l'intérieur du restaurant, des stores toiles peuvent descendre du faux plafond.

D'une surface de 215 m², le restaurant, agencé et décoré par l'agence Jouin Manku, a été imaginé comme un espace linéaire, en double hauteur, orienté vers la terrasse. Il peut accueillir 60 couverts. Le mur du fond est composé comme un cabinet de curiosité monumental. Des madriers en chêne supportent des étagères ou sont présentés des objets insolites appartenant au Chef Ducasse.

Terrasse du restaurant

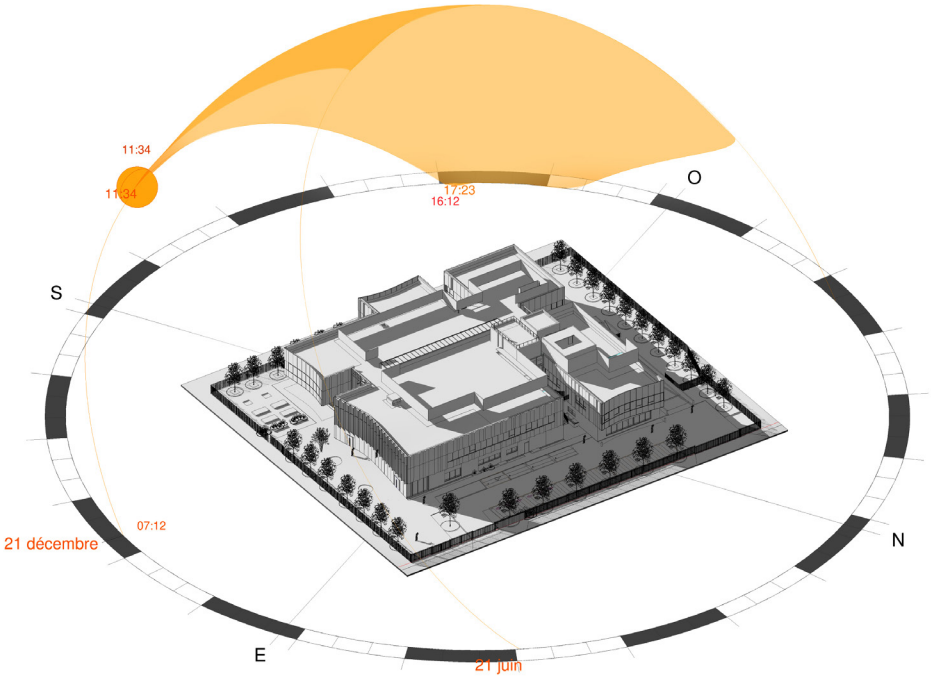
Mode constructif

Au regard des charges importantes liées aux équipements de cuisines présents sur le site, aux portées structurelles importantes et au souci d'étanchéité, la structure béton a été privilégiée selon un système de dalles sur poteau / poutre, en béton également.

Les façades sont porteuses. Elles sont aussi en béton. L'utilisation des prémurs préfabriqués en béton armé a permis de réduire le temps de chantier et de maîtriser le rendu du béton pour le socle. Afin d'exprimer un béton massif et brut pour le socle, ces prémurs contiennent un isolant extérieur.

L'ensemble de la plomberie est encastré dans les murs et les sols, ce qui permet de maintenir plus facilement une hygiène et propreté irréprochables dans les cuisines. Un travail de synthèse méticuleux a été nécessaire en phase conception pour intégrer ces réseaux dans la structure primaire.

Façade principale et rue intérieure, phase chantier



Héliodon

Démarche environnementale

Le bâtiment de l'Ecole Ducasse est conforme à la RT2012 et a obtenu une certification HQE Passeport Excellent. En effet, malgré le grand nombre de cuisines professionnelles alimentées en gaz et en électricité, les cibles de cette certification ont pu être atteintes. Grâce aux avancées techniques et technologiques, les cuisines professionnelles sont maintenant considérées comme les locaux où la marge de progression en termes d'efficacité énergétique est la plus importante. D'autre part, la verrière centrale de la rue intérieure possède des ouvrants de désenfumage qui sont également exploitables pour favoriser une ventilation naturelle, grâce à un tirage thermique optimal. Cela permet ainsi de soulager la climatisation mécanique et de gagner en confort pendant les journées d'été.

La rue intérieure et sa verrière zénithale

3. L’aménagement intérieur

Organisation spatiale et fonctionnelle

La spécificité de l’Ecole Ducasse est d’être un lieu qui accueille à la fois du public et des étudiants. C’est aussi un lieu où expérience et pratique sont au cœur du projet pédagogique. Il y a donc une double exigence à respecter dans la conception des espaces afin de pouvoir :
- héberger des passionnés et futurs professionnels venus apprendre dans un lieu conçu à cet effet,
- accueillir un grand public désireux de pénétrer l’univers de la gastronomie à son meilleur niveau.

L’enjeu lié à l’organisation et à la distribution des espaces est donc de taille : comment caler les différents programmes de formation et respecter les contraintes de la restauration (ex. circuit propre / sale) dans un lieu pouvant accueillir jusqu’à 300 personnes par jour? D’autre part, comment accueillir et faire vivre une expérience unique à tous, étudiants et visiteurs ?

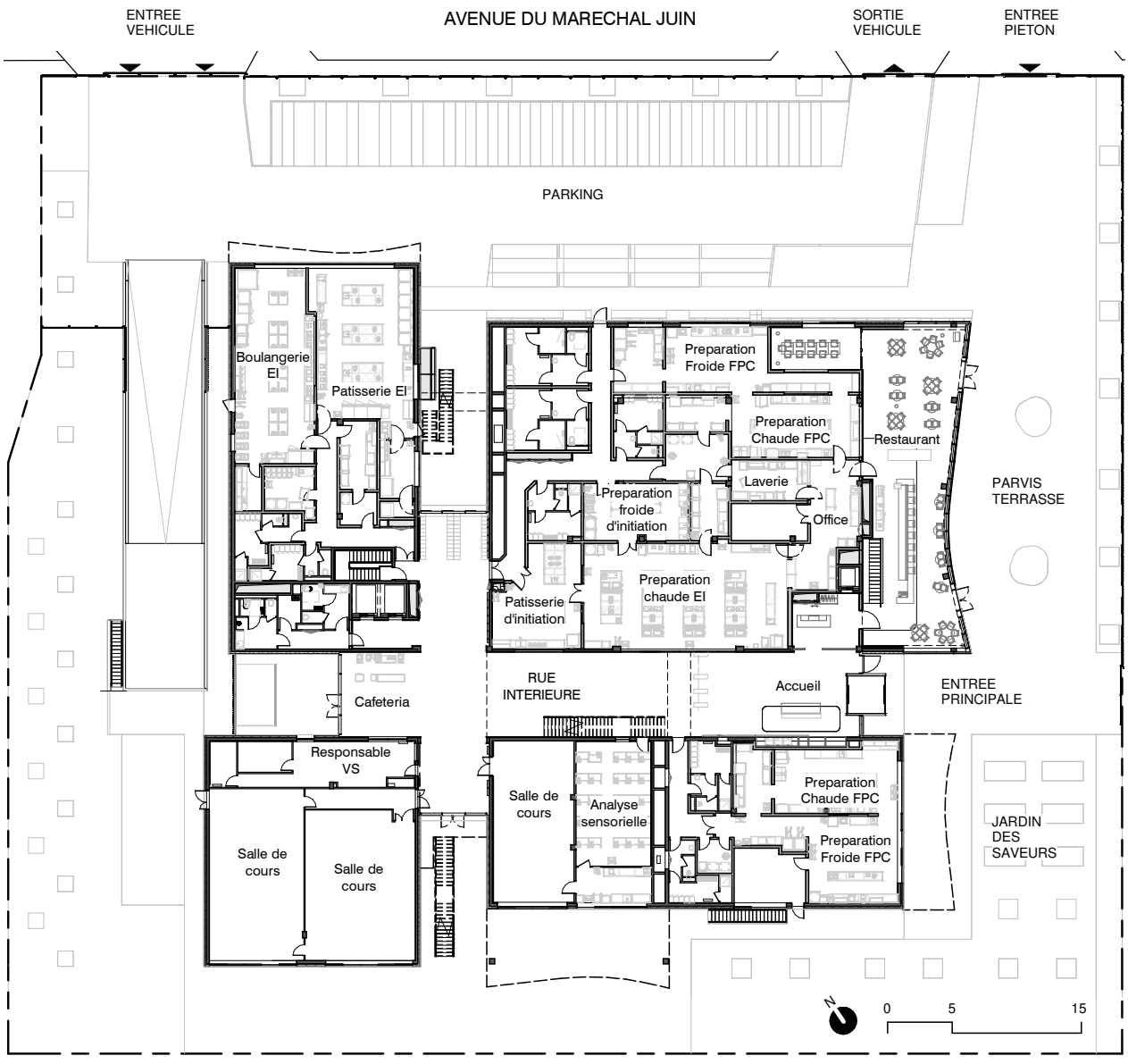
Le programme a été réparti en quatre éléments, articulés autour d’un espace central généreux et lumineux, la rue intérieure, propice aux échanges entre usagers.

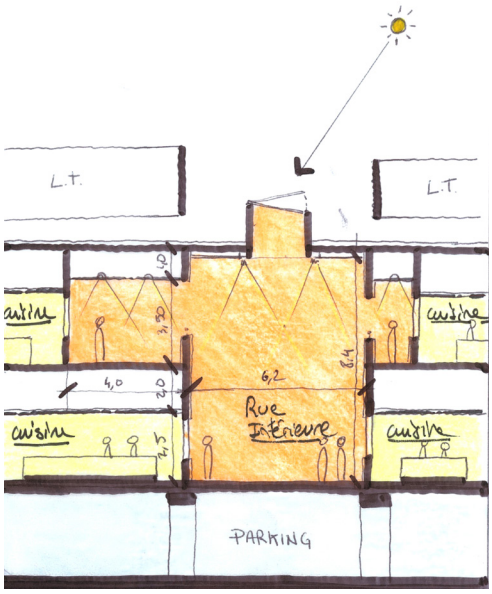
Les différents espaces de formation et d’activités sont répartis sur les deux étages de l’équipement (RDC et R+1) et comportent : 9 laboratoires pour les arts culinaires, la pâtisserie, la boulangerie, la chocolaterie, la glacerie; 1 salle d’analyse sensorielle dédiée aux accords mets et vins et à la découverte de nouvelles saveurs; 7 salles de classe pour les cours académiques (Finance, Marketing, Ressources Humaines…); 1 « knowledge center » et des espaces de coworking, 1 back office et des locaux administratifs. Ces espaces sont complétés par des lieux accessibles à tout public : une boutique culinaire avec une vente à emporter, et un restaurant offrant deux ambiances différentes, gastronomique et «bistro».

Au sous-sol se trouvent les locaux techniques, des aires de réception, des réserves, une cave, une cuisine de mise en place et un parking de 54 places. Le sous-sol est accessible depuis l’extérieur par une rampe en double sens et deux escaliers de secours.

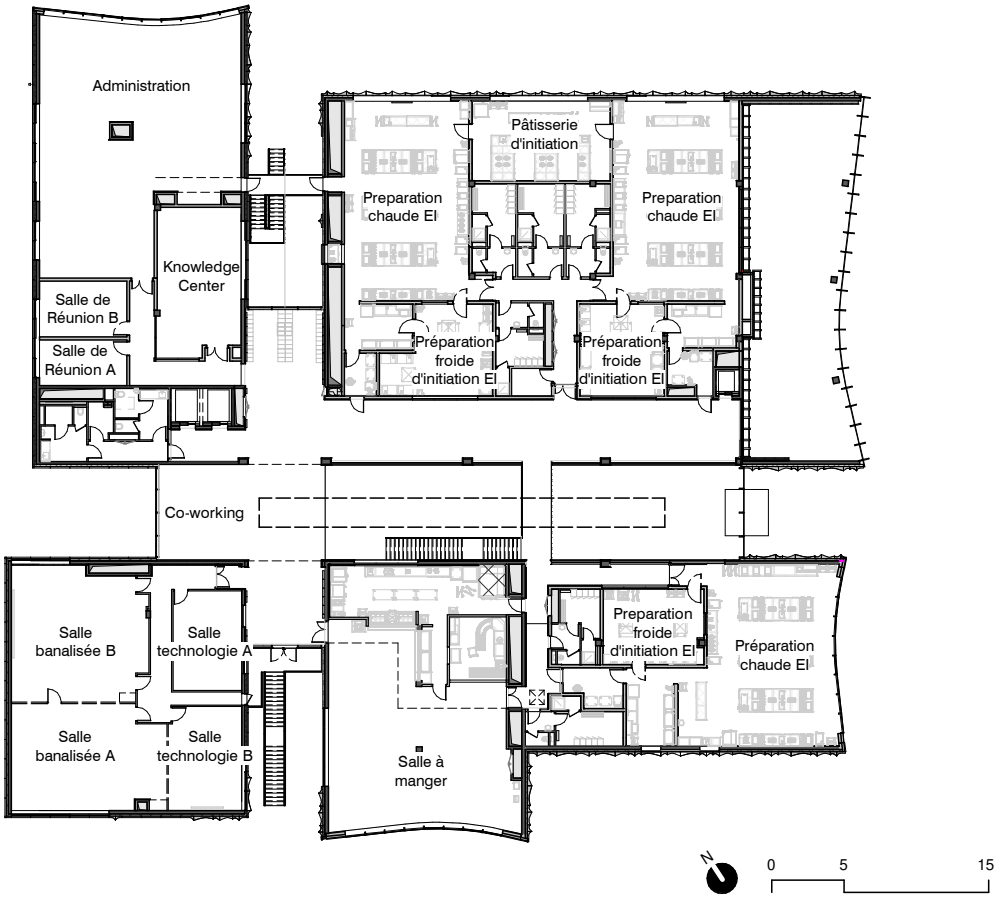
« Nous avons développé une approche sensible qui se traduit en une suite d’événements qui s’inscrivent dans un parcours : on structure l’espace en séquences, on le trame, on le sculpte pour trouver la logique de fonctionnement et apporter au plan une grande lisibilité, une grande cohérence.
Nous avons composé volumes, matières, couleurs, lumières et images pour que nos aménagements contribuent à métamorphoser les lieux en espace de connaissance et d’émotions. »

Stéphane Quigna, Arte Charpentier Architectes, architecte d’intérieur


ENTREE VEHICULE
AVENUE DU MARECHAL JUIN
SORTIE VEHICULE
ENTREE PIETON
PARKING
Boulangerie EI
Patisserie EI
Preparation Froide FPC
Preparation Chaude FPC
Restaurant
Laverie
Preparation froide d'initiation
Office
Patisserie d'initiation
Preparation chaude EI
PARVIS TERRASSE
RUE INTERIEURE
Accueil
ENTREE PRINCIPALE
Cafeteria
Responsable VS
Salle de cours
Salle de cours
Salle de cours
Analyse sensorielle
Preparation Chaude FPC
Preparation Froide FPC
JARDIN DES SAVEURS
0
5
15

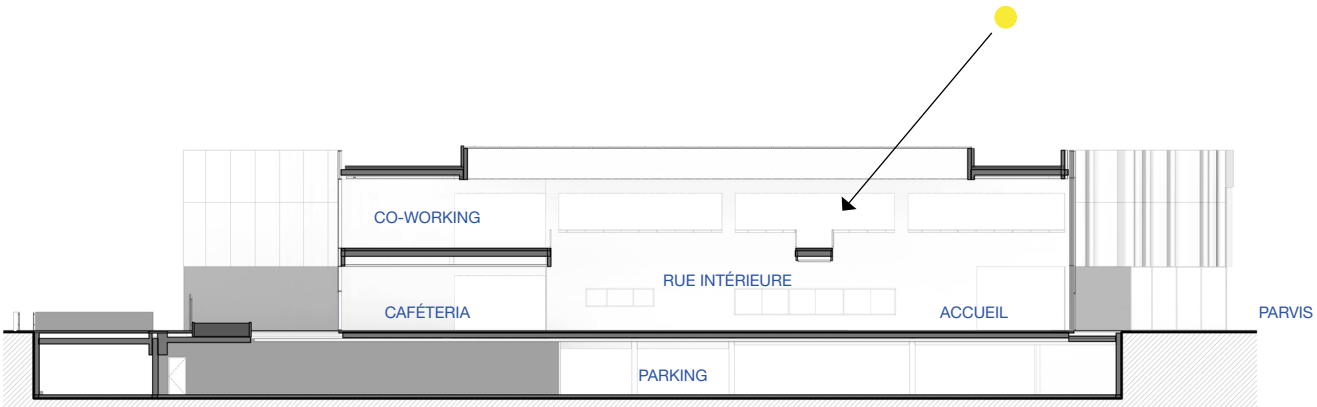


Croquis coupe transversale

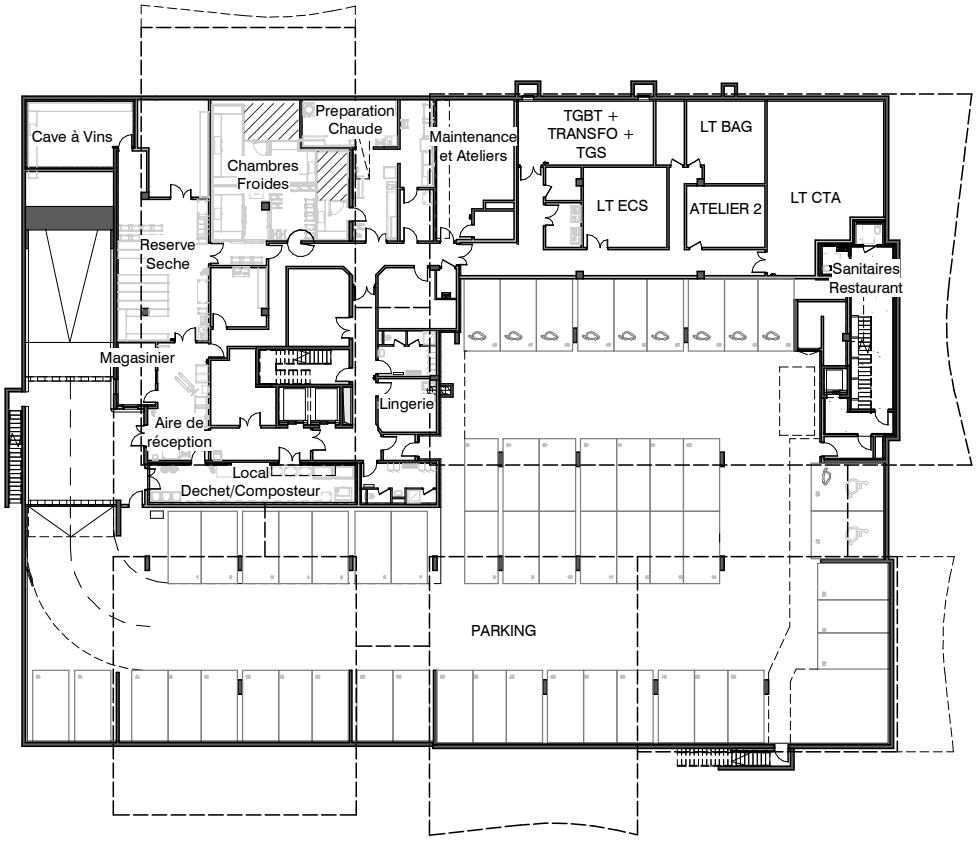


Plan R+1

Espace coworking, R+1



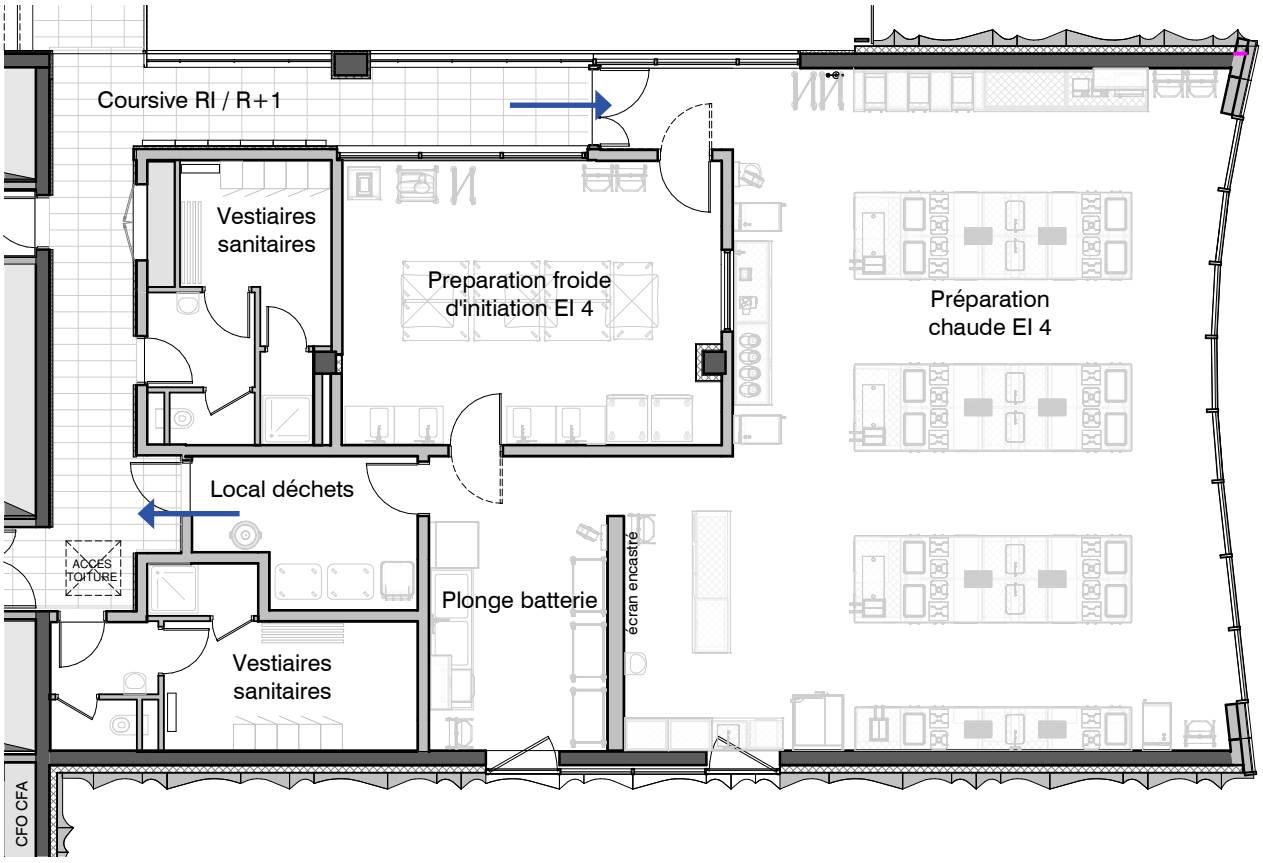
Coupe longitudinale


Cave à Vins
Preparation Chaude
Chambres Froides
Maintenance et Ateliers
TGBT + TRANSFO + TGS
LT BAG
LT ECS
ATELIER 2
LT CTA
Reserve Seche
Sanitaires Restaurant
Magasinier
Lingerie
Aire de réception
Local Dechet/Composteur
PARKING

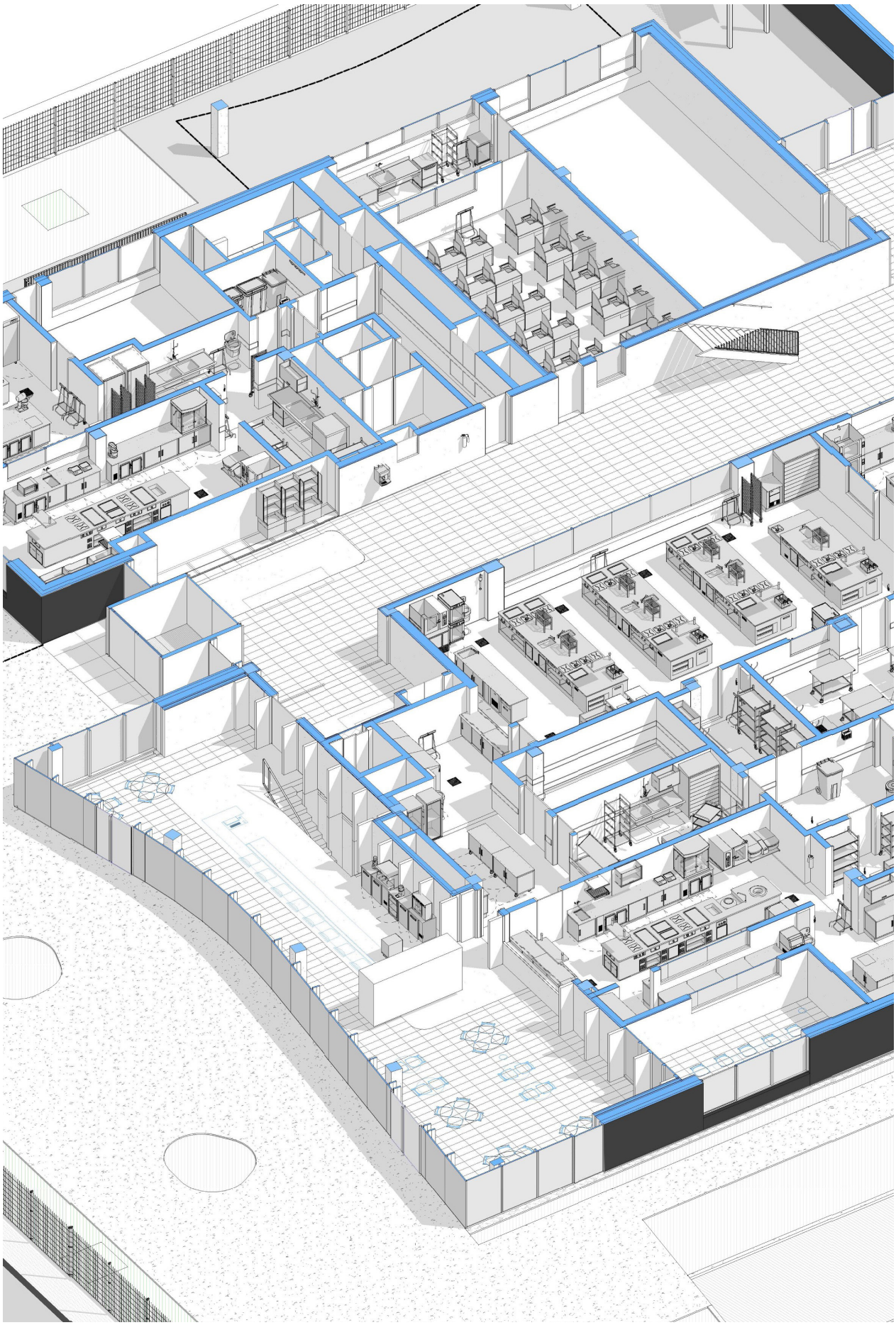
Spécificités techniques du programme

La conception et l'aménagement des locaux pédagogiques de cuisine et de restauration - au total 10 cuisines dont 9 cuisines pédagogiques - ont été menés par le bureau d'études cuisines BEGC, qui accompagne le Chef Alain Ducasse dans de nombreux projets. L'ensemble des équipements des laboratoires a été conçu sur mesure par Electrolux Professional, partenaire historique des cuisines de Ducasse Paris, afin d'offrir excellence technique et technologie de pointe aux étudiants.

Arte Charpentier a mené un travail d'étroite collaboration avec BEGC pour atteindre le niveau de performance et de technicité propre au programme de cet équipement de formation. Les étudiants peuvent donc profiter de cuisines généreuses capables d'accueillir 14 apprenants et 1 enseignant. Chaque ensemble est autonome et composé de vestiaires, d'une préparation froide, d'une préparation chaude, d'une plonge et enfin d'un local déchet tampon.



Principe de fonctionnement d'une cuisine pédagogique.



Concernant la ventilation des cuisines, le plafond filtrant a été privilégié. Cette technologie permet de s'affranchir de hottes traditionnelles d'extraction, qui ont une retombée importante et donc pénalisent le champ de vision. En plus du soufflage d'air neuf et de l'extraction, ces plafonds en inox intègrent également l'éclairage artificiel. Ce complexe en inox est situé à 2,50 mètres du sol.

Les débits d'air sont colossaux dans ces cuisines pédagogiques. A titre d'exemple, dans une salle de préparation chaude, le débit d'air est de 30 000 m3/h, alors qu'il n'est que de 1 000 m3/h environ dans une salle de cours théorique de 24 postes. La section des gaines est donc très importante. Les plenums techniques nécessitent une hauteur libre allant jusqu'a 1,40 m. C'est pour cette raison que l'espace de dalle à dalle en béton est important (4,50 m).

Cuisine pédagogique et son plafond filtrant

Ergonomie des espaces

Les espaces intérieurs ont été dessinés pour offrir une efficacité et une rationalité essentielles à l'apprentissage des techniques les plus pointues de l'art culinaire, tout en offrant une expérience sensible à tous, apprenants et visiteurs.
Comme la cuisine, l'architecture doit provoquer des sensations.

Pour rendre l'école agréable à vivre, fluide dans ses circulations, lumineuse, propice aux échanges et à la concentration, Arte Charpentier a travaillé sur la qualité des volumes et de la lumière, c'est à dire sur ces aspects imperceptibles à première vue, mais nécessaires à la création d'espaces qualitatifs et durables.
L'organisation de l'école doit être évidente d'un point de vue formel et intuitive à l'usage dans le parcours à suivre, dans la distribution de différents espaces, ainsi que dans la gestion des flux.

Depuis la rue intérieure on découvre progressivement les ateliers et les cuisines, grâce à des ouvertures et des transparences qui permettent une lisibilité du projet, des fonctions et des usages.

En effet, un soin particulier a été donné aux relations visuelles entre les différents espaces. Ainsi, de nombreuses baies vitrées sont présentes dans les espaces de cuisines, mais aussi au niveau des circulations et de la rue intérieure. Cela permet de créer des percées visuelles et d'encourager les synergies entre les étudiants, le personnel formateur mais aussi le public qui vient visiter les lieux.

Percée visuelle, rue intérieure - cuisine

La signalétique a été travaillée avec minutie dans tous les lieux, en collaboration avec Abcisse et les équipes d'Alain Ducasse : logo, picto et balises directionnelles facilitent la lecture du site et la compréhension des services proposés

Si le confort visuel et acoustique est prioritaire dans un équipement de formation, l'effort se concentre surtout dans les salles de classe. Dans ce projet, un soin particulier a aussi été apporté à l'allée centrale et aux parties communes, grâce à la pose de faux plafonds en plâtre perforé et de dalles en fibre de bois pour les murs.

Circulations

La circulation principale de l'équipement est la rue intérieure. C'est à la fois le coeur et l'épine dorsale de l'école. Généreuse dans ses proportions, éclairée zénithalement par une verrière sur toute sa longueur, elle distribue toutes les fonctions de l'école, permet intuitivement l'orientation de chacun, et s'impose comme un véritable lieu de vie, de rencontre et de transmission.
Les extrémités de cet espace central longitudinal, en forme de croix, sont entièrement vitrées pour obtenir un apport maximal en lumière naturelle et offrir des vues toute hauteur sur la nature environnante, qui semble pénétrer le bâtiment.

La rue intérieure et sa verrière zénithale, depuis la passerelle

La circulation verticale vers les quatre volumes du bâtiment s'effectue par 2 ascenseurs monte charge et 1 ascenseur public, ou directement par un long escalier qui grimpe sur la paroi interne de l'allée et conduit à une passerelle qui relie les volumes en hauteur, animant ainsi visuellement l'espace et sa généreuse hauteur sous plafond.

Pour finir, la rue intérieure est aussi un lieu de représentation, un espace qui peut être scénographié pour des événements ou pour se transformer en galerie d'exposition, comme le montre l'accrochage en cours : d'une part et d'autre de l'allée centrale de portraits de chefs et d'étudiants accueillent les visiteurs.

Espace de coworking, R+1

Terrasse cafétéria

4. Le traitement paysager

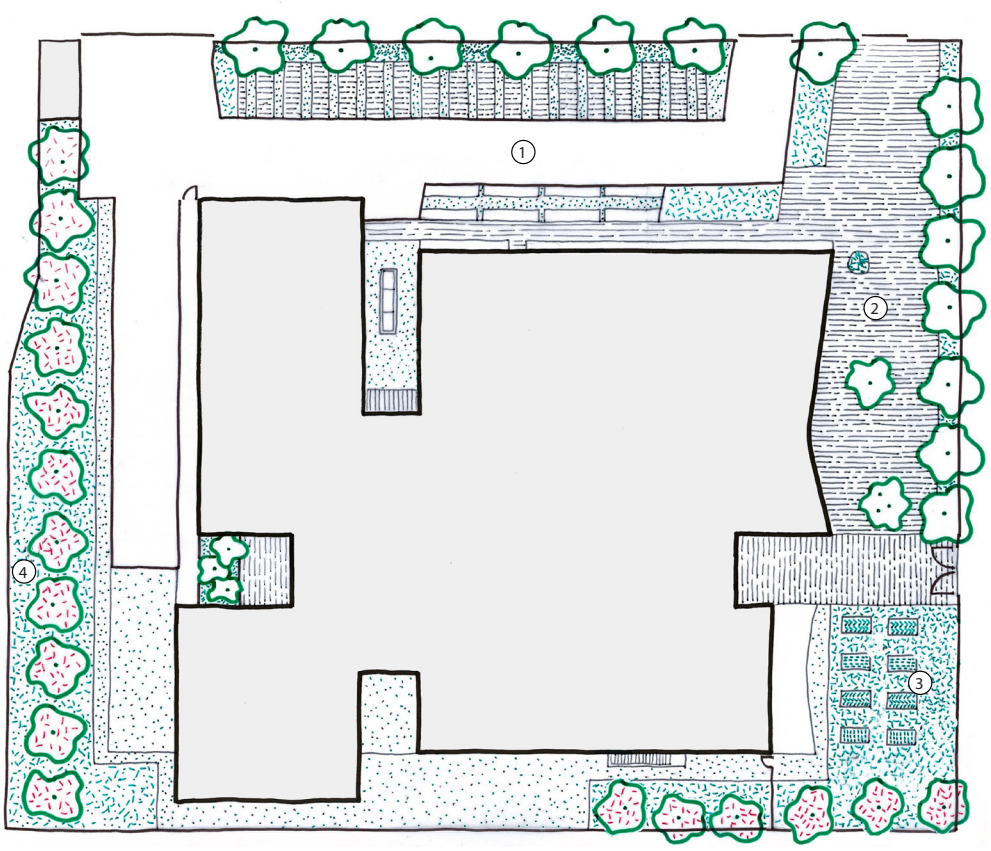
Le projet d'aménagement paysager de l'Ecole Ducasse a été défini à partir d'une réflexion basée sur l'intégration du bâtiment dans le cadre végétal important, entre des parcelles aux abords très végétalisés et à la lisière de la forêt de Meudon.
Dans ce souci d'intégration les arbres du projet sont implantés en périphérie du site et participent à l'assimilation du projet dans son environnement. Accompagnés de haies arbustives et fruitières, ils forment un écrin boisé tout autour de l'école.

Constitué d'un mélange d'essences persistantes et caduques, cet écrin permet de constituer un écran visuel, tout en apportant des variations de couleurs au cours de l'année. Une large gamme d'arbustes fruitiers, aromatiques est intégrée à la haie, afin de favoriser la biodiversité sur le site et d'attiser la curiosité et satisfaire la gourmandise des étudiants qui pourront les récolter au fil des saisons.

Les lieux du paysage

Les espaces ouverts de la parcelle sont conçus pour les usages particuliers de l'école, avec une zone de parking et des accès véhicules réservés, un parvis d'entrée qui se décline en terrasse extérieure, un jardin aromatique, une zone de détente à proximité de la caféteria, et des zones plantées périphériques.
Les essences végétales choisies sont sélectionnées pour leurs qualités paysagères d'ombrage et d'intégration au contexte urbain, mais aussi pour leurs qualités olfactives et gustatives.

L'accès et l'usage de ces différents lieux du paysage - parvis et terrasse, préaux, porches - se fait de manière intuitive et directe depuis la rue intérieure et les ateliers du rez-de-chaussée. Le socle du bâtiment, largement vitré, permettant une porosité dedans-dehors et une continuité visuelle.



1 - le parking vert
2 - la terrasse gourmande
3 - le jardin des saveurs
4 - le verger et la prairie

La terrasse gourmande

Le parvis d'entrée de l'école est réalisé dans un sol de béton coulé en place. Il est bordé à droite d'un massif planté d'une rangée d'arbres, arbustes et plantes vivaces, qui délimite visuellement la parcelle de l'école et procure de l'ombrage à l'allée d'accès principal. Cet espace minéral qui longe la façade principale du bâtiment accueille aussi une terrasse extérieure devant la salle du restaurant. Cette terrasse est elle-même ombragée par des groupes d'arbres en cépées, qui délimitent l'espace et animent le parvis sans gêner le passage.

Le jardin des saveurs

Le jardin aromatique se compose de huit grands «carrés» de plantes aromatiques ou comestibles légèrement surélevés et entourés de bordures en acier corten. Chacune de ces jardinières accueille des collections de plantes aromatiques à usage pédagogique ou récréatif : des collections de menthes, de thyms, de plantes aromatiques méditerranéennes, d'herbes à tisanes, à sauces, etc… Ces espaces sont aussi voués à évoluer avec les besoins pédagogiques de l'école et à accueillir de nouvelles plantes au fil des années.

Le verger et la prairie

Au fond du jardin des saveurs, un petit verger de cerisiers apporte de l'ombre et un lieu de détente bucolique où apprécier une pause. Ce motif paysagé de verger planté dans une prairie se prolonge tout autour de l'école avec des plantations de cerisiers et de poiriers décoratifs.

Les abords directs du bâtiment sont en "chaussée végétale", qui permet l'accessibilité au bâtiment comme une surface minérale classique, sans rompre l'aspect bucolique du site.

Le parking vert

Une haie plantée d'arbustes et d'arbres de haute tige constitue un filtre végétal entre la parcelle et l'avenue du Maréchal Juin.
La zone de parking végétalisé (places construites par une alternance de bandes végétales et minérales), entourée de haies plantées, est visuellement intégrée aux espaces verts de la parcelle et peu visible depuis le parvis piéton, le restaurant et la rue.

Toiture végétalisée

Ces lieux très peu utilisés seront des refuges pour la faune et la flore locale. La flore locale et nectarifère y sera privilégiée, afin de permettre une production importante de graines naturelles et une utilisation du pollen et du nectar des fleurs par les insectes, naturellement adaptés à ces espèces locales.

"Pour que, comme dans une maison de famille, la cuisine puisse commencer et s'apprécier au jardin, nous avons voulu qu'à l'Ecole Ducasse - Paris Campus, celui-ci devienne une source d'inspiration par ses couleurs, ses saveurs, ses odeurs et source de détente pour un repas au calme de la terrasse ombragée"

Pauline Rabin Le Gall, Arte Charpentier Architectes, Paysagiste

5. Ecole Ducasse - Paris Campus en chiffres

5 057 m² de surface de plancher
sur une parcelle de 6 450 m²

1 niveau d'infrastructure et 2 niveaux en superstructure

54 places parking voiture en sous sol et 21 en extérieur.

10 m² d'abris vélo

9 cuisines pédagogiques pour les arts culinaires, la pâtisserie, la boulangerie, la chocolaterie, la glacerie (dont 2 cuisines pédagogiques dédiées au restaurant public)

1 salle d'analyse sensorielle dédiée aux accords mets et vins et à la découverte de nouvelles saveurs

7 salles de classe pour les cours académiques (Finance, Marketing, Ressources Humaines…)

1 « knowledge center »

1 espace de coworking

1 back office
locaux administratifs

1 restaurant avec deux ambiances
60 couverts (215 m2)

1 boutique culinaire avec une vente à emporter (20 m²)

300 étudiants par jour

6. Fiche technique

Programme de l'opération : conception et réalisation de l'Ecole Ducasse Paris Campus
Surface de plancher : 5 057 m2
Adresse : 16 - 20 Avenue du Maréchal Juin, Meudon-la-Fôret (92)
Date de livraison : novembre 2020

Maîtrise d'ouvrage : Covivio
Maîtrise d'œuvre : Arte Charpentier Architectes
architecture : Jérôme Le Gall, Godefroy Saint-Georges, Sylvain Van Rechem, Luc Jouy
architecture intérieure : Stéphane Quigna, Benjamin Mahieu
paysage : Pauline Rabin Le Gall, Silvia Pucci
assistantes : Elodie Plotton, Marie-Aline Tarrieu
Maîtrise d'œuvre : Jouin Manku pour le restaurant d'initiation
Maîtrise d'œuvre d'éxécution pour le bâtiment, les cuisines et la décoration : ARTELIA

BET :
Structures : TERRELL
Fluides : BARNABEL
Acoustique : AVLS
Économiste : DAL
Bureau de contrôle : SOCOTEC
Développement durable : GREEN AFFAIR
Menuiserie extérieure : JOSEPH INGENIEURIE
Conception des cuisines : BEGC
VRD : CL INFRA

Entreprise générale bâtiment : SPIE Batignolles

Sous-traitants :
BET Structure : EUREKA
Gros œuvre - Lasure : SOFAPER
Gros œuvre - Flocage/ITE : CF SERVICES
Gros œuvre - Coulage plancher/Béton quartz : SLG
Etanchéité extérieure : ALUVAL
Etanchéité intérieure : EGPR
Verrière de toiture : ALUVAL
Menuiserie extérieure : ALUVAL
Bardages : ALUVAL
Plâtrerie : SGPI
Plafonds : SGPI
Menuiserie intérieure bois : NORMEN
Menuiserie intérieure bois : SEDIB
Mur mobile : SBI DORMA
Métallerie et sas d'entrée : ALX2M
Métallerie et sas d'entrée (rideaux coupe feu) : ACH
Faux plancher : GAMMA
Revêtements durs : EGPR
Revêtements souples : EGPR
Maçonnerie : TECHNOLOG
Maçonnerie : MAZDEM
Peinture parking : SAGA+
Peinture : GYMBAT
Peinture : 1001 COULEURS
Ascenseurs et monte-charge : KONE
CVC : HERVE THERMIQUE
Plomberie : HERVE THERMIQUE
Courants forts : SNER
Courants faibles : SNER
Réseaux froids : JD EUROCONFORT
Faux-plafonds filtrants : ALVENE

Crédit photos : Boegly+Grazia, Florian Bouziges, Identifiable

a

7. Arte Charpentier Architectes

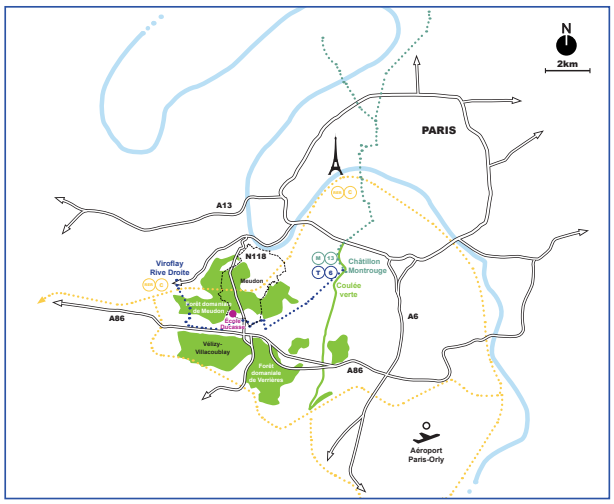
Depuis 1969, l'agence mobilise le meilleur de ses expertises, de son innovation et de sa réactivité dans les projets complexes qui, chaque jour, l'incitent à renouveler sa pratique de l'architecture, de l'urbanisme, de l'architecture intérieure et du paysage, nécessairement alerte et contextuelle.
Partagée par plus de 120 collaborateurs de 15 nationalités, dont 20 associés, à Paris, Lyon et Shanghai, cette exigence résonne au diapason des évolutions des enjeux urbains et territoriaux, en France et dans le monde.

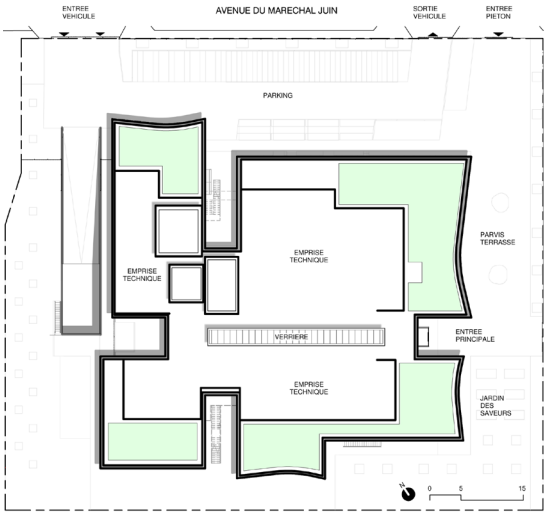
L'approche plurielle de l'agence s'est forgée à l'analyse de la mutation des territoires. Elle soutient la réalisation des programmes urbains et des bâtiments commerciaux, tertiaires ou d'habitation qui font aujourd'hui les villes résilientes de demain en Europe, au Maghreb, en Afrique et en Asie – où l'agence a été précurseur dès sa création.
Responsable de son impact sur l'environnement, pratique dans ses usages, chaque projet est l'occasion de (re)donner son sens au lieu en inventant la réponse spécifique appropriée aux problématiques locales, techniques, humaines et culturelles d'urbanité, de densification, de mixité d'usages, de pérennité et d'évolution tant des bâtiments que de la cité, des espaces publics et privés, dans le respect de la qualité, des délais et des budgets.

Parce qu'anticiper est gage de pertinence et d'efficacité du fonctionnement des territoires, des villes, des quartiers, des bâtiments, des espaces de travail et de vie, l'engagement sociétal et urbain de l'agence, formalisée par une charte RSE, vise une réponse juste aux plans économique, écologique et durable dans laquelle l'expérimental a toute sa place.
Par delà son expertise du BIM, du CIM (City information modelling) et de la réalité virtuelle, l'agence mène des actions de recherche et développement qui nourrissent les projets d'une veille constante sur les modes constructifs, les matériaux et les modes de vie.

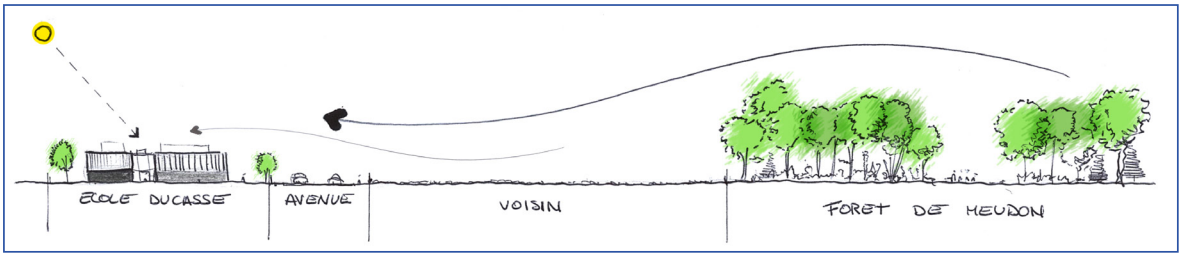
En 2019, Arte Charpentier Architectes fêtait ses 50 ans !

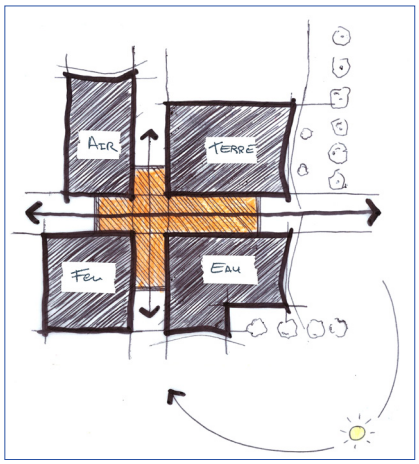
8. Iconographie disponible pour la presse

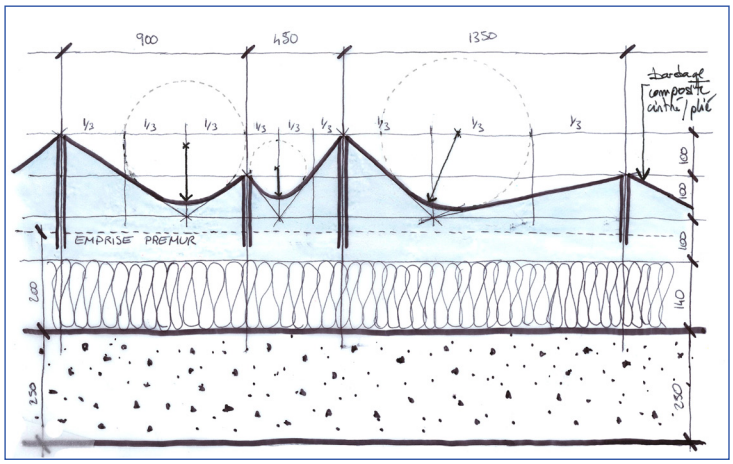


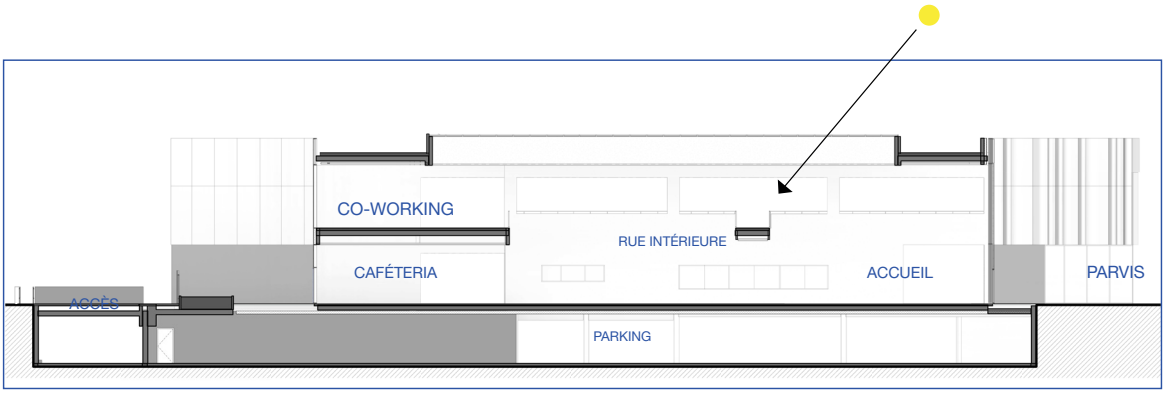


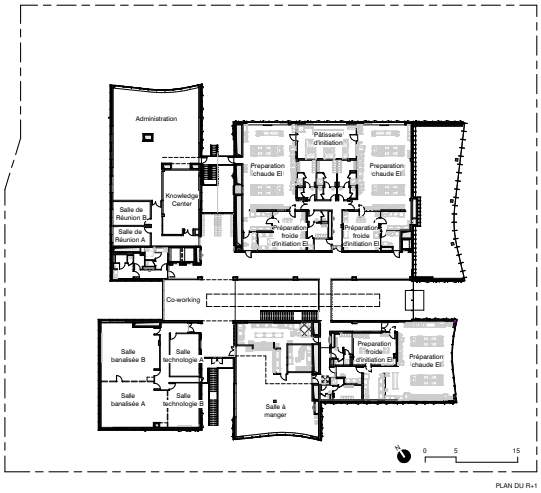
Plan Masse



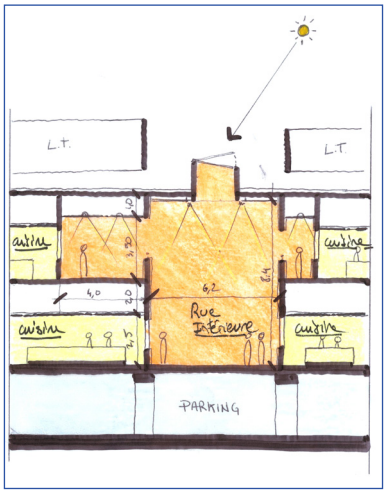


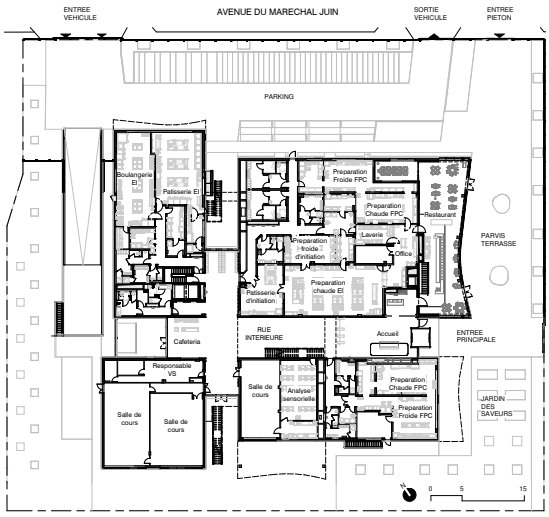




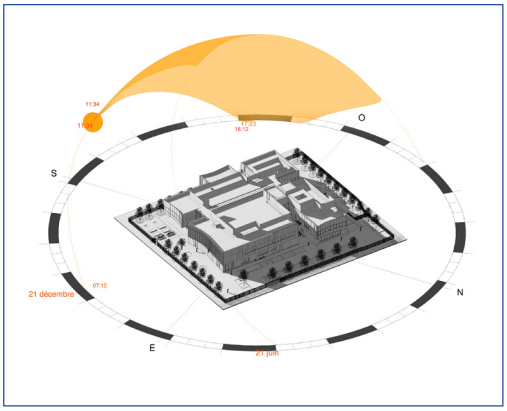


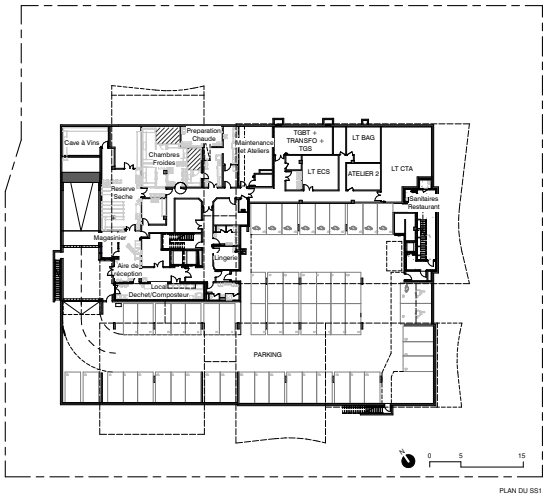
PLAN DU R+1



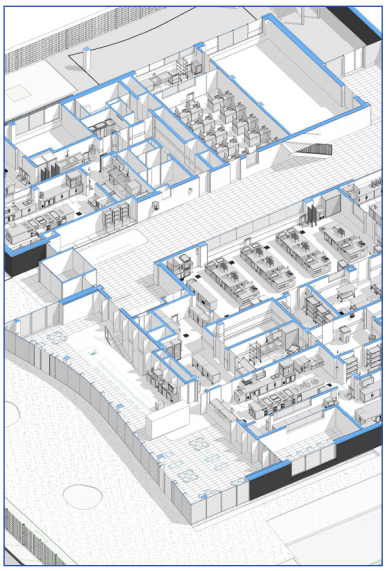


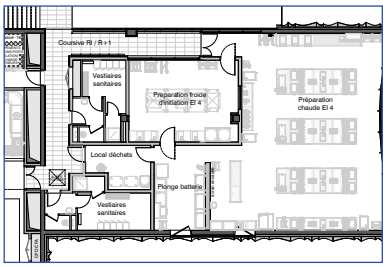
PLAN DU RDC





PLAN DU SS1



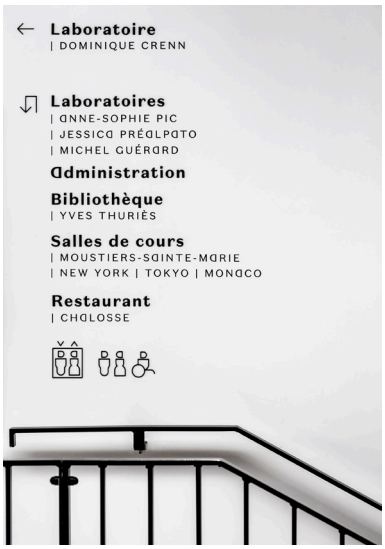


ÉCOLE DUCASSE

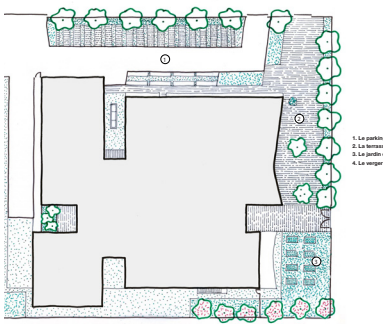
ÉCOLE DUCASSE

ÉCOLE DUCASSE

ÉCOLE DUCASSE


Laboratoire
| DOMINIQUE CRENN
Laboratoires
| ANNE-SOPHIE PIC
| JESSICA PRÉALPATO
| MICHEL GUÉRARD
Administration
Bibliothèque
| YVES THURIÈS
Salles de cours
| MOUSTIERS-SAINTE-MARIE
| NEW YORK | TOKYO | MONACO
Restaurant
| CHALOSSE

ÉCOLE DUCASSE



NOTES

NOTES

Relations avec la presse

GioCa
Giovanna Carrer
+33 (0)6 63 25 38 91
giovanna@gioca.paris

Arte Charpentier Architectes
Alix Derouin, responsable Communication
+33 (0)6 11 26 21 74
a.derouin@arte-charpentier.com