

COTE

M A G A Z I N E

CULTURE

La Fiesta des Suds illumine nos nuits

ECONOMIE

COTISSIMMO

Les meilleures réalisations architecturales



R 97302 - 128 - F : 3 € - RD



MARSEILLE - AIX EN PROVENCE - AVIGNON - ARLES - NÎMES - ALPILLES - LUBERON

www.cotemagazine.com



Entre plusieurs programmes immobiliers de bureaux, d'entreprises ou de commerce individuel, le jury a porté son choix sur un restaurant marseillais, réalisé par le cabinet MOA Architecture de Julien Montfort et Laure Pantel, le Café Populaire. Voilà pourquoi.

-/ With several property developments for offices, shops and company premises to choose from, the jury selected Café Populaire, a Marseille restaurant designed by Julien Montfort and Laure Pantel's architecture firm MOA Architecture. Here's why.

CAFÉ POPULAIRE

Grand prix de l'immobilier professionnel
-/ Grand Prix for business premises design

D'abord, le lieu. Situé en plein centre-ville, à proximité des transports en commun, il adhère à la notion de densification de l'habitat afin de réduire les dépenses énergétiques de déplacement, d'enrichir la vie sociale et d'aller vers une urbanisation à échelle humaine. Il requalifie un ancien bar de quartier en lui apportant une valeur ajoutée sur le plan de l'esthétique. L'essentiel des matériaux utilisés, comme le carrelage, a été chiné entre Paris et New York. Il est donc recyclé et leur offre une deuxième vie. Pour limiter toute chaleur inutile, les compresseurs de frigorie ont été regroupés dans un local technique à l'extérieur. Enfin, la ventilation à double-flux, véritable choix environnemental du maître d'œuvre, permet de récupérer la chaleur quand il le faut.

À l'origine du projet, le propriétaire des lieux, le bijoutier André Gas voulait créer un lieu afin d'y inviter ses amis de passage à Marseille. Un restaurant agréable où l'on mange bien et où l'on accueille le convive sans prétention. Pour créer cette ambiance, André Gas a pioché dans sa caverne d'Ali Baba, où sont entreposées les trouvailles amassées lors de nombreux voyages. Les lampes proviennent d'ateliers de confection du Bronx, les plateaux émaillés trônaient dans d'anciens glaciers ou encore les carreaux de ciment au sol équipaient d'autres établissements. Recyclage donc, comme dit précédemment. Le tout donnant au lieu un esprit résolument new-yorkais.

L'agencement est également brillant. Dès la façade, sobre et entièrement vitrée, franchie, on accède à la cuisine pour se mettre en appétit. Puis, on longe un bar de 9 mètres et son espace lounge pour accéder à la salle de restauration. Véritable jardin d'hiver abrité sous une verrière, elle est couverte l'été par des stores et s'ouvre grâce à un système « papillon » pour diminuer l'impact du soleil. Sa façade vitrée s'ouvre, sur près de 9 mètres, pour accéder à une terrasse plantée de 20 m².

Même si cela passe inaperçu, les travaux de gros œuvre ont été dantesques. L'entrée a été élargie, le sol de la cave abaissé, les murs et fondations recréés car trop faibles. Et pour ne pas gêner le voisinage, l'ensemble du restaurant a été désolidarisé de l'immeuble selon le modèle acoustique de la « boîte dans la boîte ».

Cohérent, homogène, répondant positivement aux différents critères de COTISSIMMO, le Café Populaire remporte donc le prix professionnel 2010.

-/ The location first of all. Right in the town centre, with public transport nearby, it has opted for housing density so as to cut energy and travel expenses, enrich social life and favour urbanisation on a human scale. The architects have upgraded an old neighbourhood bar, giving it remarkable aesthetic value-added. Most of the materials used, such as the tiles, have been picked up second-hand between Paris and New York. Recycling has given them a new life. To exclude unwanted heat, the cooling compressors have been relegated to special premises outside. The heat can be recovered by the dual-flow ventilation system when required – a thoroughly eco-friendly option.

The project began when the owner of the premises, jeweller André Gas, wanted to create a place to wine and dine friends passing through Marseille. He wanted a pleasant restaurant serving good food in an unpretentiously welcoming setting. To create atmosphere, André Gas dug into the Ali Baba's cave where he keeps treasures brought home from his many travels. Lamps from garment workshops in the Bronx, enamel trays from old ice-cream display units, cement floor slabs from other places. Recycling galore, giving an overall effect that's very New York.

The layout of the place is brilliant too. From the sober frontage, all in glass, you walk into the kitchen to whet your appetite. Then you walk through the lounge with its 25-foot bar before reaching the dining room. This is like a winter garden; the glass roof, shaded by blinds in summer, opens like butterfly wings to reduce the impact of the sun. The glass front opens almost 25 feet wide onto a 20m² terrace with green plants aplenty.

You may not notice, but the conversion involved structural work on a Herculean scale. The entrance has been enlarged, the cellar floor lowered, the walls and foundations rebuilt because they were too weak. To avoid troubling the neighbours, the entire restaurant has been separated from the building structure by a 'box-in-a-box' noise reduction system.

Cohérent, homogène, meeting the COTISSIMMO criteria to perfection, Café Populaire is well deserving of the 2010 Business Premises prize.