



PUGETS

Aménagement d'une boulangerie artisanale

—
Saint Laurent du Var - 06700



PUGETS

Aménagement d'une boulangerie artisanale

Saint Laurent du Var - 06700

surface plancher: 171 m²

maîtrise d'ouvrage privée

L'Artisan des Pains Oubliés

Mission: complète+mobilier

Design (conception et réalisation Bancaù): Luminaires

BL1 et vasque

Photographies

©Lorenzo Zandri

© L'Artisan des Pains Oubliés (Photos chantier)

Matériaux

Menuiserie intérieure en Douglas PACA

Brique et carreaux en terre cuite
artisanale cuite au feu de bois

Enduit de Terre crue et fibre de blé

Enduit à la chaux

Rotin

Cloisons en brique de terre cuite



Introduction

A l'écoute de la démarche de l'Artisan des Pains Oubliés, le parallèle nous apparaît comme une évidence. La manière dont on aborde notre travail, que ce soit pour réaliser du pain ou élaborer un projet d'architecture ont une ligne de conduite commune:

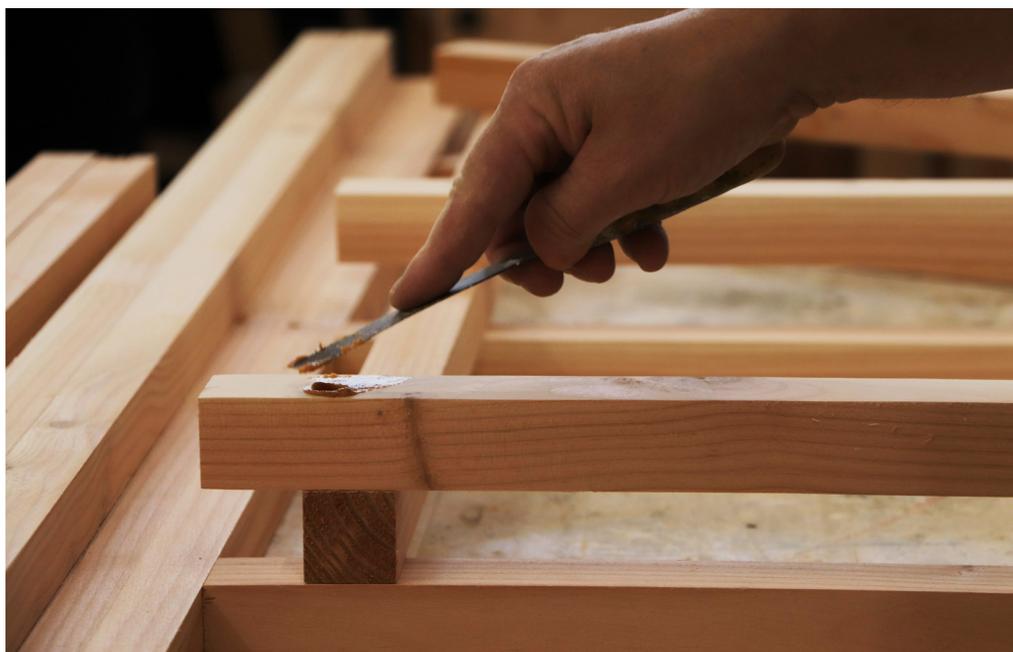
Tirer profit de ressources, de savoir faire, et de mise en valeur du travail.



Le projet d'aménagement de la boulangerie de l'Artisan des Pains Oubliés est une histoire de famille. Jean Christophe et Thibault, père et fils ont ainsi décidé de mettre de côté leurs expériences respectives pour concevoir une boulangerie bio en adéquation avec des convictions que nous partageons avec eux: privilégier les matériaux les plus naturels et les moins transformés possibles.

Dans un local livré brut d'un bâtiment neuf, leur désir d'obtenir une boulangerie authentique sans recourir aux gestes superflus n'a pas été chose aisée. C'est pourquoi le choix des matériaux s'est rapidement trouvé au cœur de nos échanges. Des matériaux fait ou mis en œuvre par la main et les outils de l'homme.

Le projet s'est alors orienté sur trois matériaux: la terre crue, la terre cuite et le bois.

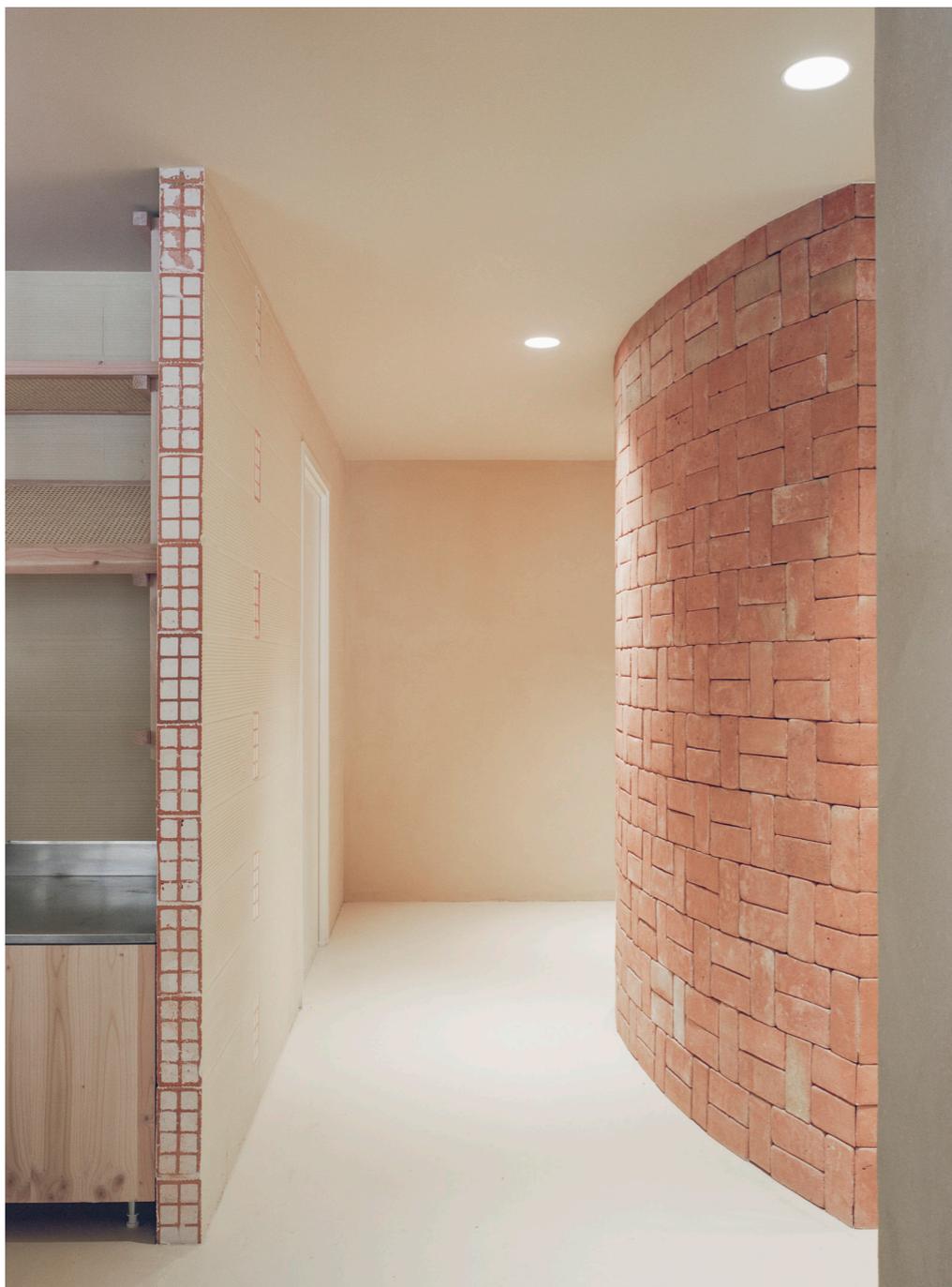


Process

L'utilisation de matériaux biosourcés incite l'architecte et les artisans à se replonger dans des savoir faire oubliés et effacés par l'ère moderne.

La standardisation, la rentabilité et la recherche de performance de la plastique des matériaux nous ont éloigné des méthodes de construction traditionnelles et pérennes. L'idée n'est donc pas de réinventer mais d'utiliser ces savoir faire en les combinant avec des codes esthétiques contemporains.

Dans cette recherche de valorisation des savoir-faire, le lien avec les entreprises apparait primordial. Les sensibiliser au fait qu'ils n'agissent pas simplement en tant qu'exécutant mais que leur travail et le soin qu'ils y attachent seront une plus value pour le projet instaure une rigueur et une attention supplémentaire. Et c'est à la fois une responsabilité mais surtout une vraie relation de confiance et de respect réciproque.



Terre cuite

Le sol, les soubassements et l'habillage du four ont été réalisés en briquettes de terre cuite. Pour leur fabrication, nous avons cherché le processus le plus similaire au langage commun du boulanger. Une recette, un mélange d'ingrédients pour former une pâte, un moulage, une cuisson dans un grand four à bois, un moment pour refroidir les pièces et un défournement à la main.

De ce processus artisanal découle des pièces de terre cuite uniques, chacune différente, mettant en valeur le savoir faire traditionnel et dans le respect des matières premières.



Bois

Une seule essence, locale, est déclinée sous différentes formes pour les éléments de menuiserie. Le pin Douglas est tout d'abord sélectionné par les scieries locales, basées sur l'exploitation forestière et encourageant les programmes de reforestation avant d'être transformé à l'atelier. Toutes les pièces sont déclinées selon des principes d'assemblages simples et artisanaux. Mi bois, moisage et coupe d'onglet viennent former panetière, assises et autres éléments structurant de l'identité de la boulangerie.



Terre Crue

Concernant l'enduit de terre que l'on trouve sur les murs, il a été mélangé avec de la fibre végétale. La fibre est issue d'une recherche de matériaux visant à lier la matière aux produits qui sortiront de la boulangerie, avec une réflexion sur le recyclage des pailles de blé ou d'orge, que l'on récupère lors de la fabrication de la farine.



Sur l'aménagement des espaces, la réflexion s'est orientée sur une lecture simple des espaces. Un premier plan accessible au public avec l'espace de vente et l'espace de consommation. Un second plan avec le travail du boulanger, de la vente, au laboratoire en passant par un espace central mettant en valeur le four, pièce maîtresse et repère visuel.

Ce projet est, au delà d'un programme bien identifié, une véritable histoire bâtie sur la confiance indéfectible de Jean Christophe et Thibault en notre pratique. Et il n'ont jamais hésité à nous laisser carte blanche jusqu'aux dernières pièces de céramique faites sur mesure à l'atelier pour orner les tables et accueillir les brins de blé cueillis par leur soin.



2 Place de la Gare du Sud
Nice
contact@bancau.fr

Maxime Bergeret
Architecte HMONP

T. +33 (0)7 82 11 22 42

Marion Sebbane
Architecte HMONP

T. +33 (0)6 16 12 28 35

Mélanie Segura
Architecte HMONP

T. +33 (0)6 18 65 19 23

Gaël Sellier
Architecte HMONP

T. +33 (0)7 52 03 20 76