

ARCHITECTURES

# CRÉE

# 408

PRINTEMPS 2024

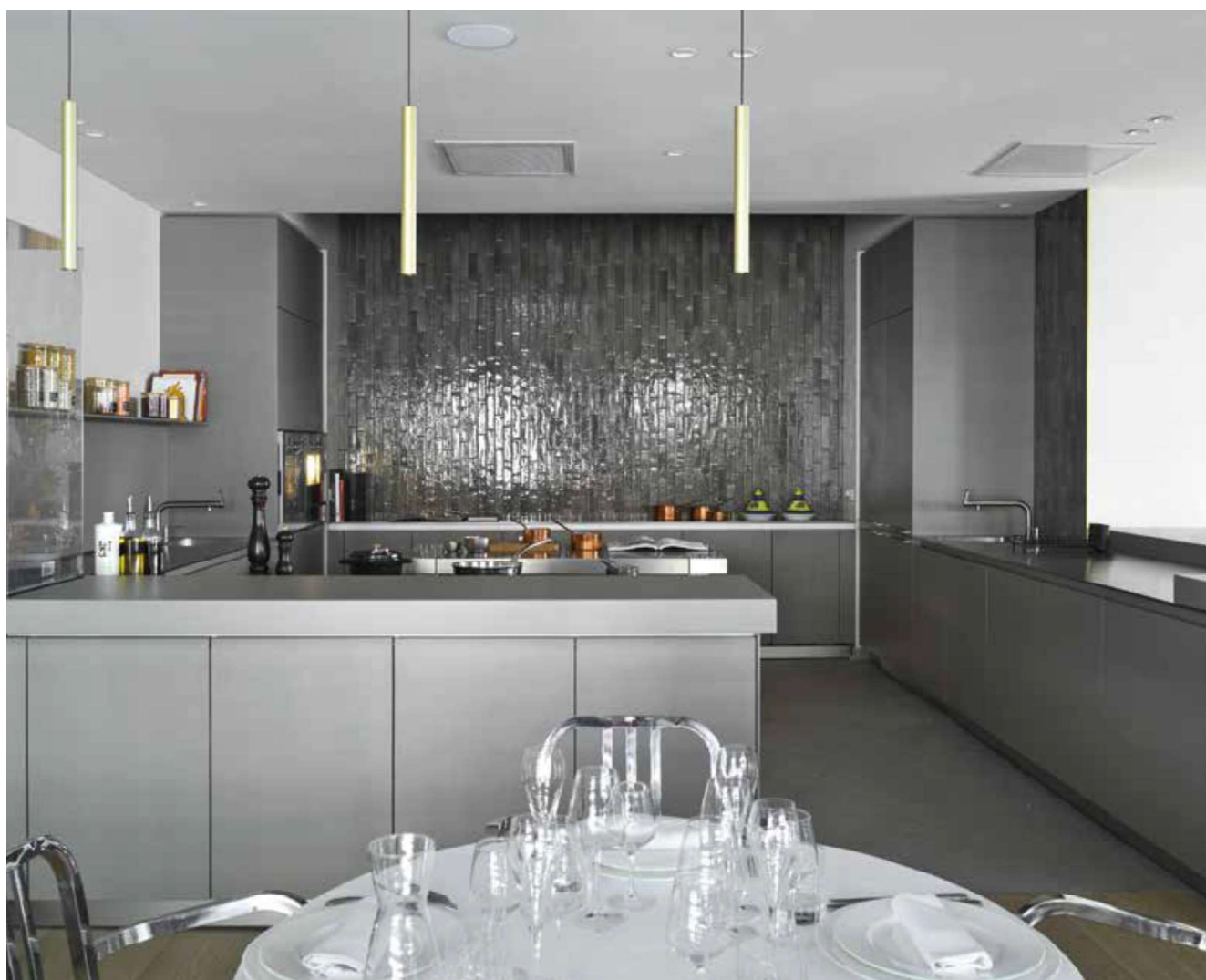
MAISON ÉDOUARD FRANÇOIS  
SOU FUJIMOTO ARCHITECTS | OXO ARCHITECTES |  
NICOLAS LAISNÉ ARCHITECTES | DREAM  
DOMINIQUE COULON & ASSOCIÉS

---

DOSSIER OUTDOOR  
JUNYA ISHIGAMI

DOSSIER CONTRACT  
AW2 ARCHITECTURE & INTERIORS





# Fonctionnalité et convivialité en cuisine

**Lieu privilégié des relations humaines et du temps partagé, la cuisine - qui ne se limite plus depuis bien longtemps à la préparation des repas - se revendique à elle seule des trois qualités vitruviennes « solidité, utilité et beauté ». Dans ce cadre, les concepteurs n'ont de cesse de renouveler son image en conjuguant et optimisant technologie et esthétique. La Fondation Bocuse à Lyon en fait la démonstration avec l'installation de deux cuisines dont l'une puise dans les codes de l'univers professionnel, et l'autre dans ceux de la convivialité.**

TEXTE STÉPHANIE PHILIPPE  
PHOTO ERICK SAILLET

Le concept de la cuisine ouverte s'accorde parfaitement avec l'espace Arts de la Table de la Fondation Bocuse afin d'allier univers professionnel et mise en scène dans un cadre "comme à la maison" pour l'ouvrir à la convivialité d'événements privés



Offrir un équilibre parfait entre forme et fonction, l'art de concevoir la cuisine se rapproche d'une quête de l'essentiel. La cuisine minimaliste est en cela plus que jamais plébiscitée pour la polyvalence et la créativité qu'elle offre pour cuisiner en toute convivialité, recevoir, partager et se rencontrer. Conçue pour être facilement entretenue, elle laisse les surfaces dégagées pour maximiser l'espace de préparation et donne la priorité au rangement incorporé aux armoires sur-mesure pour assurer une esthétique parfaite.

Poussant l'épure à son paroxysme, la cuisine fait disparaître poignées, éléments techniques et électroménager pour éliminer tout encombrement visuel. À l'heure de l'évolutivité des espaces, l'approche devient holistique en termes d'agencement intérieur. Du simple comptoir, on passe à l'îlot central puis au meuble à part entière. À l'instar de l'Essentiel Induction de Gaggenau, l'intégration d'une table de cuisson par induction dans un plan de travail ultra-compact en Dekton uniformise la surface qui devient lisse et nette, ouverte à toutes les utilisations. Afin de ne pas multiplier les surfaces et assurer une continuité du mobilier, les couleurs s'adoucissent et convoquent des tonalités bois ou minérales,

facilement transposables dans la pièce à vivre. La personnalisation permet le jeu des contrastes entre couleurs et matières - bois, pierre naturelle, céramique, stratifié teinté ou inox -, exacerbé par la géométrie des formes et la sensualité des textures. Pièce et meubles fusionnent tandis que « l'ensemble représente plus que la somme des composants », se réjouit le cuisiniste Bulthaup reconnu pour le soin qu'il apporte aux détails. Fidèle à des valeurs de savoir-faire, la société vient d'équiper un lieu d'exception dans la capitale de la gastronomie, pour la Fondation Paul Bocuse. ●●●

Qu'elles soient beiges, noires ou blanches, l'unicité de couleur dont les cuisines se parent, leur confèrent une écriture minimaliste. À cheval entre un traitement domestique et professionnel, le gris de l'inox fédère une harmonie monochrome tout en nuances

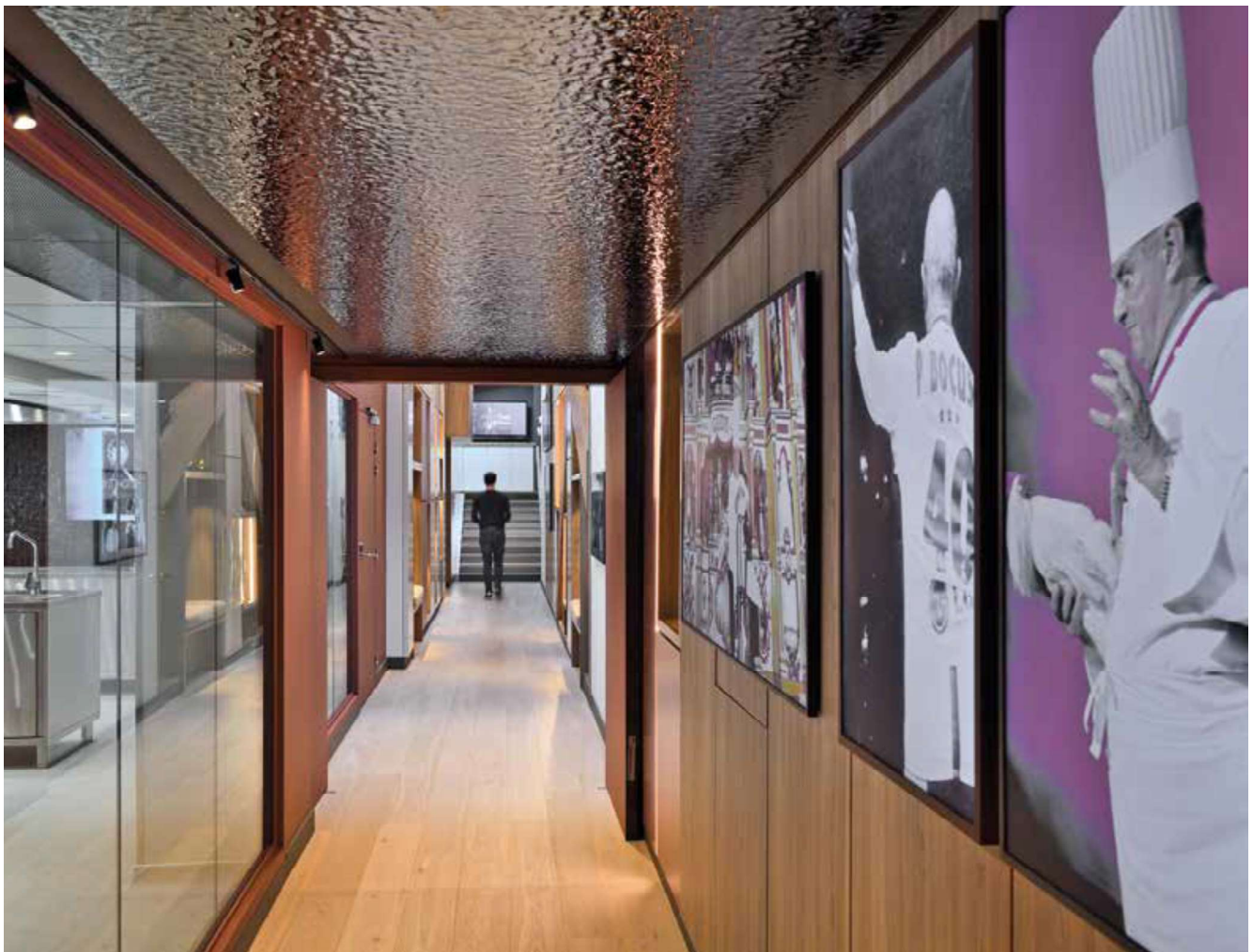


### ●●● LA FONDATION PAUL BOCUSE

Illustrant le rôle protéiforme de la cuisine et de ses métiers, c'est un espace d'un nouveau genre que la Fondation Bocuse vient d'inaugurer à Lyon, faisant rimer art de la table et fonctionnalité haut de gamme. Créée par « Monsieur Paul » en 2004, la Fondation poursuit sa mission de transmission confiée par le chef étoilé mondialement reconnu. Ainsi, chaque année, elle permet à de nombreux jeunes en difficulté de découvrir les métiers de la gastronomie et de trouver leur voie dans les valeurs de cette grande famille. Interventions dans des collèges et lycées pour présenter les orientations professionnelles de la filière Restauration-Hôtellerie, ateliers de découverte des métiers de la cuisine, de la pâtisserie et du service, visites d'établissements, modules d'ateliers pour le savoir-être à table... autant d'opportunités qui se complètent aujourd'hui d'une nouvelle adresse pour faire rayonner toute une filière. C'est sous la forme d'une extension du restaurant L'Ouest, l'une des adresses du plus étoilé des chefs lyonnais, au cœur du quartier de l'Industrie à Lyon, sur les bords de Saône, qu'à l'aube de ses 20 ans, la Fondation trouve un nouvel écrin qui redonne toutes ses lettres de noblesse à la cuisine

et à ses métiers de service. « Cette proximité directe avec le monde de l'entreprise nous permet d'être au plus près des réalités du métier, et de pouvoir proposer une découverte concrète de notre secteur d'activité », confie la Fondation à travers Stéphane Garcia, Regional Sales Manager Sud bulthaup. La construction emblématique se voit donc enrichie d'un espace de formation réinventé en un véritable lieu d'échange et de partage : « Nous pouvons désormais recevoir les jeunes que nous accompagnons dans deux espaces totalement pensés au regard de notre projet : une cuisine purement professionnelle mais pédagogique équipée de caméras, conçue par la société DIMA, et une cuisine/espace dédié aux arts de la table et aux métiers du service, dessiné et équipé par la société Bulthaup ». Le projet ambitieux propose enfin un ensemble « d'ateliers de bienséance et de savoir-être à table », incluant le dressage de table, les cocktails, la sommellerie, le *show-cooking* et l'organisation de concours. Cette réalisation, issue d'un travail collaboratif entre trois acteurs - la Fondation Bocuse, l'agence Stone Architectes et la société Bulthaup -, a ainsi bénéficié d'une réflexion sur la façon d'articuler les différents espaces, mêlant tradition et modernité.

La cuisine professionnelle reprend le vocabulaire et la fonctionnalité d'une cuisine technique, ici dédiée à la formation



Tout en perception vitrée et miroir pour rappeler la fonction du lieu, l'espace de circulation met également en lumière un espace d'exposition

### CINQ ZONES ET DEUX CUISINES

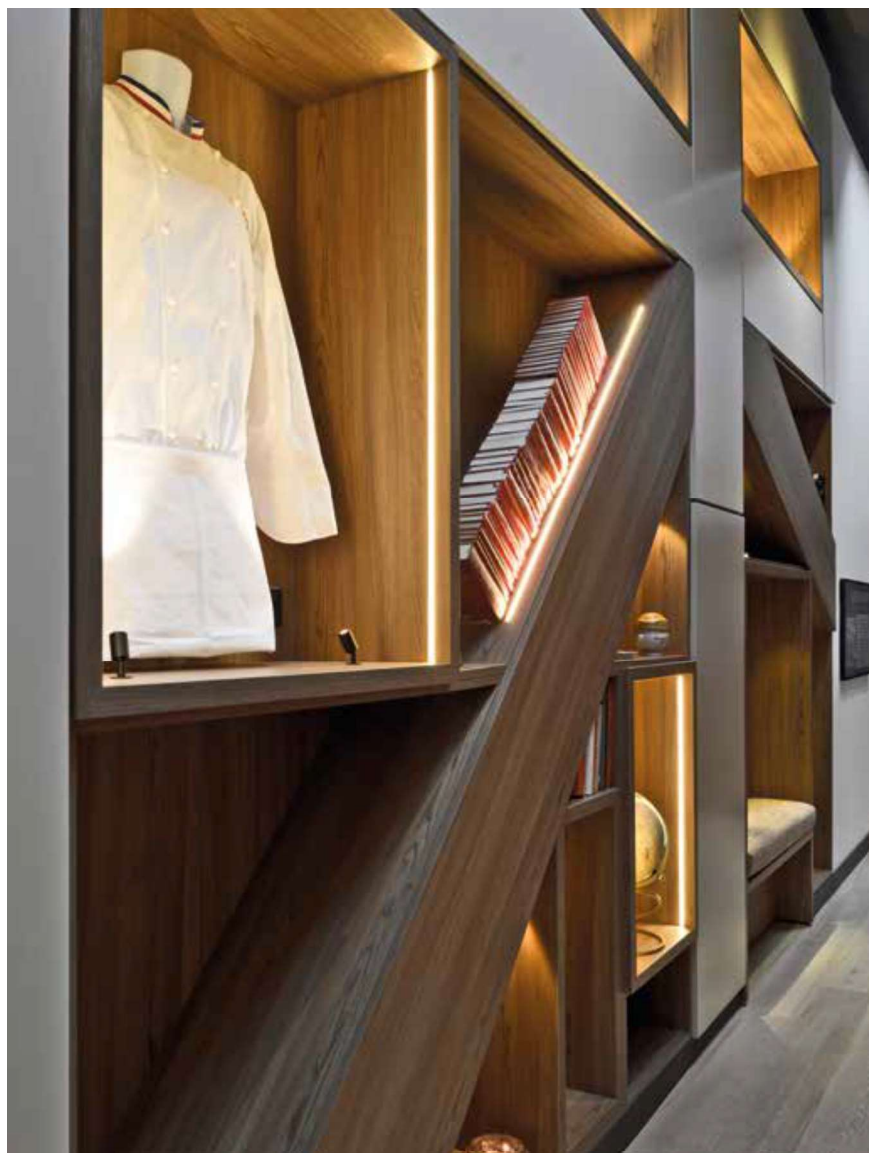
Pour ce nouvel espace de formation, l'architecte du projet Mathias Soulier, gérant de l'agence lyonnaise Stone Architectes, a imaginé cinq zones liées au parcours de Paul Bocuse : son histoire, son génie visionnaire, son appétence pour l'épicurisme, dont l'une présente un aperçu des produits proposés par la marque. La partie cuisine, quant à elle, se développe autour de deux concepts différents : « La cuisine professionnelle se doit d'être fonctionnelle et pluridisciplinaire étant amenée à être utilisée par plusieurs personnes. Elle adopte donc le vocabulaire technique dicté par les chefs. La seconde, conviviale, est orientée vers les arts de la table, pour une ambiance basée sur le bien-être et l'art de vivre à la française. Enfin, ces deux cuisines sont articulées par un espace de circulation dans lequel a été réalisé un travail de scénographie », précise Mathias Soulier. Et Amandine Balsalobre, cheffe de projet de l'agence Stone Architectes, de poursuivre : « L'objectif était d'avoir des espaces orientés vers la fonction première, c'est-à-dire un rôle pédagogique en faveur des étudiants, et un lieu de réception, ouvert à des utilisateurs privés, mécènes de la Fondation et acteurs s'inscrivant dans les

valeurs de la fondation Bocuse ». Pour la première cuisine au service des exigences professionnelles, un faux plafond aspirant a été installé conformément aux exigences réglementaires et techniques. Des plans de travail « type formation », dont l'un réservé au chef se tenant face à ses élèves, ont été conçus pour une mise en situation des élèves dans une véritable cuisine professionnelle. Cet espace devait pouvoir répondre aux différents scénarios demandés : la tenue d'un atelier pour étudiants avec captation audio et vidéo du chef, la mise en place d'un cours en visioconférence avec un chef en distanciel et enfin la possibilité de créer des contenus pour les réseaux sociaux. Pour la seconde cuisine, la fonction prime sans toutefois délaisser l'esthétisme d'où une mise en scène raffinée : « Pour cette cuisine haut de gamme érigée sous le signe des Arts de la table, il était crucial d'offrir un seuil d'intimité plus important afin de pouvoir s'isoler du reste de la Brasserie, notamment dans le cadre d'événements privés. Le choix de la société Bulthaup s'est imposé à l'équipe, permettant de faire le lien entre l'exigence des Brasseries Bocuse et une écriture moderne dans laquelle la Fondation souhaite s'inscrire. » explique Amandine Balsalobre, ●●●

●●● de Stone Architectes. À ce titre, l'agence renouvelle une collaboration de longue date avec l'enseigne haut de gamme Bulthaup à Lyon et sa directrice Anne Kobylanski : « Nous travaillons un produit unique sur le marché qui se présente sous la forme de systèmes qui permettent de s'épanouir librement à travers la forme et la matière. Il était important que règne ici un esprit de convivialité, tout en restant modulable dans l'usage ; une cuisine « comme à la maison » permettant aux utilisateurs de se projeter chez eux. »

#### « LA FORME SUIT LA FONCTION »

L'enjeu principal pour les maîtres d'œuvre a été de créer un espace de convivialité en lien direct avec la Brasserie L'Ouest, la terrasse extérieure et les salles de formation. « La réussite du projet repose sur la capacité d'investir ce lieu sur différents formats, du petit déjeuner aux cocktails en passant par les repas de séminaires. Cette cuisine Arts de la Table n'est pas seulement esthétique, elle est aussi opérationnelle car des chefs sont amenés à faire des démonstrations et à cuisiner en direct devant un auditoire très varié, étudiants, mécènes, clients, partenaires », insiste Mathias Soulier. Cette double exigence d'une cuisine à la fois professionnelle et conviviale, a guidé le choix des architectes. « Bulthaup est historiquement une marque qui fait le lien entre le cahier des charges des professionnels et les desiderata des particuliers, reprenant les codes du premier et la fonctionnalité du second. Notre ADN permet à tout chef cuisinier une adaptabilité rapide et automatique de nos espaces », souligne Anne Kobylanski, directrice de Bulthaup Lyon, qui ajoute : « Les matériaux et les finitions répondent aux exigences d'une cuisine professionnelle avec, en particulier, ses plans inox avec cuves intégrées, ses structures acier pour les tiroirs et coulissants, etc. » Ainsi, le mobilier choisi affiche un stratifié, finition DFK4, coloris Silex, les plans de travail sont en inox d'un 1 cm d'épaisseur et les plans bar utilisent un stratifié de 9 cm d'épaisseur. L'électroménager relève de la série 200 de Gagge-



nau. Et de préciser : « La démarche fonctionnelle entre une cuisine professionnelle et une cuisine de particuliers reste similaire, comme la notion de « marche en avant », la logique d'organisation des postes de préparation, etc... ». Enfin, la recherche de durabilité n'est jamais loin lorsqu'il s'agit d'aménagement intérieur et de matériaux que chacun exige les plus pérennes possibles dans le cadre de l'aménagement des cuisines. La directrice de Bulthaup Lyon le rappelle ici encore : « Le consommateur recherche la qualité des matériaux d'une cuisine professionnelle pour des questions de résistance, de facilité d'entretien et de pérennité. Il requiert également l'expertise quant à l'analyse de son environnement et de ses contraintes, pour privilégier l'esthétique sans pour autant perdre en fonctionnalité. Autant de points sur lesquels nous sommes à même de répondre car le design est pour Bulthaup un élément essentiel de sa démarche, garant non seulement de l'esthétisme mais aussi de la fonctionnalité et de la pérennité de ses réalisations. » ■

La scénographie de la Fondation Bocuse rend hommage à Monsieur Paul, Pape de la Gastronomie et Cuisinier du siècle. Sa mémoire se perpétue tout au long du parcours avec des objets, livres de recettes, menus... mis en scène dans des niches rétroéclairées