

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): 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

A l'écoute de la démarche de l'Artisan des Pains Oubliés, le parallèle nous apparait 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 incitent 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 savoirs faire en les combinant avec des codes esthétiques contemporains.

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 du travail du boulanger 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.