VILLE DE CLERMONT FERRAND

DELIBERATION DU CONSEIL MUNICIPAL

SEANCE DU **08 novembre 2019 à 18 h 00**

AUJOURD'HUI **huit novembre deux mille dix neuf**

LE CONSEIL MUNICIPAL de la Ville de Clermont-Ferrand, convoqué par Monsieur le Maire le 31 octobre 2019, s'est réuni dans la salle ordinaire des séances.

Après avoir ouvert la séance, Monsieur le Maire procède à l'appel.

Etaient présents Mmes et MM. les Membres du Conseil dont les noms suivent :

Olivier BIANCHI, Maire, présidant la séance

Présent(e)s : Olivier BIANCHI, Françoise NOUHEN, Christine DULAC-ROUGERIE, Monique BONNET, Manuela FERREIRA DE SOUSA, Philippe BOHELAY, Simon POURRET, Isabelle LAVEST, Grégory BERNARD, Cécile AUDET, Cyril CINEUX, Nicaise JOSEPH, Marion CANALES, Saïd Akim BARA, Gérard BOHNER, Nicolas BONNET, Dominique ADENOT, Valérie BERNARD, Christophe BERTUCAT, Pascaline BIDOUNG, Jean-Luc BLANC, Jean-Pierre BRENAS, Dominique BRIAT, Edith CANDELIER, Alparslan COSKUN, Louis COUSTÈS, Sandrine DUBOC-GEAY, Magali GALLAIS, Nadia GUERMIT-MAFFRE, Djamel IBRAHIM-OUALI, Christiane JALICON, Claudine KHATCHADOURIAN-TECER, Jean-Pierre LAVIGNE, Claude LEROUX, Marianne MAXIMI, Pierre MIQUEL, Didier MULLER, Florent NARANJO, Christian PORTEFAIX, Nicole PRIEUX, Dominique ROGUE-SALLARD, Laurence SCHLIENGER, Sylviane TARDIEU, Odile VIGNAL

Excusé(e)s ayant donné pouvoir : Jérôme GODARD à Philippe BOHELAY, Jérôme AUSLENDER à Cécile AUDET, Géraldine BASTIEN à Jean-Pierre BRENAS, Jean-Christophe CERVANTES à Cyril CINEUX, Sondès EL HAFIDHI à Christophe BERTUCAT, Fabienne MONTEL à Christiane JALICON

Excusé(e)s : François BARRIÈRE

Absent(e)s : Anne FAUROT, Patricia GUILHOT, Isabelle PADOVANI, Antoine RECHAGNEUX

Secrétaire : Marianne MAXIMI

Mesdames Nicaise JOSEPH et Pascaline BIDOUNG arrivent pendant la présentation de la question n° 1.
Madame Magali GALLAIS quitte la séance pendant le débat de la question n°2 et donne pouvoir à Monsieur Pierre MIQUEL.
Madame Marion CANALES quitte la séance avant le vote de la question n°7 et donne pouvoir à Madame Nicaise JOSEPH.
Monsieur Christian PORTEFAIX quitte la séance avant le vote de la question n°8 et donne pouvoir à Madame Pascaline BIDOUNG.

Rapport N° 18

FIXATION DE LA REDEVANCE ET ATTRIBUTION DE L'AUTORISATION D'OCCUPER LA BRASSERIE DE LA SCENE NATIONALE A LA SOCIETE "LES GRANDES TABLES DE LA COMEDIE"

La Ville de Clermont-Ferrand a décidé d'engager la rénovation de l'ancienne gare routière située à proximité de la Maison de la Culture et d'y construire la future Scène Nationale, label délivré par le Ministère de la Culture et de la Communication pour des établissements qui présentent des œuvres axées sur la création contemporaine dans tous les domaines (théâtre, danse, musique, cirque...) et à accueillir des artistes pour la diffusion et la production tant au niveau français, qu'européen et international.

Au sein du bâtiment rénové, un espace a été prévu pour accueillir une brasserie, dont l'activité sera intimement liée à la programmation de la Scène Nationale.

Dans ce contexte, la Ville a mis en œuvre une procédure de consultation préalable en vue de la conclusion d'une convention d'occupation du domaine public portant sur la mise à disposition de la « Brasserie de la Scène Nationale ».

Cette convention a pour objet de présenter les dispositions particulières et générales applicables à cette occupation privative du domaine public.

Pour la Ville, l'activité de restauration et de bar renvoie aux qualités d'hospitalité de l'emblématique brasserie de la gare routière, personnalisée et populaire, conviviale et chaleureuse, réussissant le pari de faire coexister « l'excellence artistique et l'excellence culinaire » à un prix accessible à toutes les bourses et donc à tous les publics (étudiants, cadres, enfants, chômeurs, retraités…) susceptibles de pousser la porte de ce lieu fédérateur pour les Clermontois, spectateurs et professionnels du spectacle.

Pour la Scène Nationale, l'activité de restauration et de bar induit une nécessaire capacité d'adaptation et de souplesse au rythme de son fonctionnement particulier (pots de premières, événements divers, accueil des compagnies artistiques, horaires décalés…) qui sera au centre des préoccupations du fonctionnement du restaurant, et pour laquelle il sera fait appel en priorité à ses prestations.

A l'issue de la procédure, la société les Grandes Tables de la Comédie est apparue comme la plus à même de répondre aux spécifications de cette consultation préalable.

En effet, pour les Grandes Tables, l'activité de restauration et de bar s'inscrit dans le cadre de « la cuisine du quotidien et de l'extraordinaire » qui définit leur projet, créé en 2006 et pratiqué depuis au sein des différents lieux culturels, afin d'élargir les publics, de multiplier les rencontres lors des moments de présentation des œuvres, d'accompagner les artistes en résidence. Il vise au-delà à ouvrir et à intégrer les lieux culturels dans leur environnement politique, économique, social et urbain. Les Grandes Tables ont également au cœur de leurs préoccupations le désir de travailler la dimension artistique de la discipline culinaire en la croisant avec le théâtre, la musique, la littérature, les arts plastiques...

Pour chaque partie, il est primordial que l'articulation de toutes les propositions, artistiques et culinaires, au sein de ce nouvel équipement, soit assurée dans un esprit de réciprocité, en veillant à la cohérence et à la coexistence en harmonie avec le projet culturel d'ampleur de la Comédie et du nouveau quartier culturel en devenir.

Afin de finaliser cette procédure et poser les termes de la coopération avec la société « les Grandes Tables de la Comédie », il convient d'approuver les termes de la convention ci-jointe et d'arrêter notamment le montant de la redevance comme suit :

Conclusion d'une convention d'occupation du domaine public dans le lieu désigné « La Brasserie de la Scène Nationale » sis boulevard François Mitterrand exploitée par la SARL « les Grandes Tables de la Comédie » pour une durée de huit ans à compter de la date de notification, à intervenir, de mise à disposition du bien moyennant une redevance calculée selon le mode suivant :

La redevance annuelle d'occupation, versée annuellement, le douzième mois de chaque année d'exploitation, d'un montant de :

- 7 920 € TTC la première année
- 7 920 € TTC la deuxième année
- 12 672 € TTC la troisième année
- 20 275 € TTC la quatrième année
- 27 840 € TTC la cinquième année
- 27 840 € TTC la sixième année
- 27 840 € TTC la septième année
- 27 840 € TTC la huitième année

La redevance d'intéressement est égale à 10% du chiffre d'affaire annuel réalisé au-delà de 600 000,00 €. Celle-ci sera basée sur l'année n-1, versée annuellement et assujettie à la TVA.

Il vous est demandé, de bien vouloir fixer le montant de la redevance comme exposé ci-avant et d'autoriser Monsieur le Maire à signer la convention attribuant l'occupation du lieu à la société « les Grandes tables de la Comédie » telle qu'elle est intégralement annexée sur CD ROM à la présente et l'autoriser enfin à signer ou prendre tout acte nécessaire à son exécution.

DELIBERATION

Après en avoir délibéré, la proposition mise aux voix est adoptée à la majorité.

Pour ampliation certifiée conforme.

Fait à Clermont-Ferrand, le 22 NOV. 2019

Pour le Maire et par délégation :
L'Adjointe déléguée à la Politique Culturelle

Isabelle LAVEST

N°		Désignation du local ou espace	Nombre de locaux	Surface utile m²	Etage d'implantation
A2		**BRASSERIE**			
A1	A108	DEPOT	1	24,95	Rez-de-chaussée
A2	A201-1	SAS	1	7	Rez-de-chaussée
A2	A201-2	SALLE DE RESTAURANT	1	211,2	Rez-de-chaussée
A2	A202	BAR	1	25,2	Rez-de-chaussée
A2	A204	SAN. F	1	11,75	Rez-de-chaussée
A2	A205	SAN. H	1	8	Rez-de-chaussée
A2	A206	DEBOITAGE	1	5,3	Rez-de-chaussée
A2	A207	PREPA. CHAUDE	1	19,25	Rez-de-chaussée
A2	A208	PREPA. FROIDE PATISSERIE	1	10,1	Rez-de-chaussée
A2	A209	OFFICE	1	8,8	Rez-de-chaussée
A2	A210	PLONGE	1	9,55	Rez-de-chaussée
A2	A211	STOCKAGE	1	10,2	Rez-de-chaussée
A2	A212	BUREAU	1	6,75	R+1
A2	A213	VEST. F	1	7,7	R+1
A2	A214	VEST. H	1	7,95	R+1
A2	A215	DECHETS	1	6,15	Rez-de-chaussée
A2	A216	MENAGE	1	0,65	Rez-de-chaussée
A2	A217-1	DEPOT - CAVE	1	7,65	R+1
A2	A217-2	DEPOT - EPICERIE	1	9,1	R+1
		sous-totaux A2	**19**	**397,25**	
A2	0.06	CIRCULATION	1	18,9	Rez-de-chaussée
A2	2.14	CIRCULATION	1	14,8	R+1
		sous-totaux Circulation	**2**	**33,7**	
A2		Stockage extérieur	1	13	Rez-de-chaussée
A2		Espace Bar/Limonade (Terrase - Hall)	1	71,6	Rez-de-chaussée
A2		Terrasse extérieure (Rue Léo Lagrange)	1	187,9	Rez-de-chaussée
		sous-totaux Extérieur	**3**	**272,5**	
		TOTAL		**703,45**	

LES GRANDES TABLES DE LA COMEDIE
69B BD FRANCOIS MITTERAND, 63000
RCS 852 636 402

Construction du lieu identitaire de la Comédie de Clermont Scène Nationale

CLERMONT FERRAND
EDUARDO SOUTO DE MOURA
BRUHAT & BOUCHAUDY ARCHITECTES

ECHELLE	CORPS D'ETAT	PLANS ARCHITECTE					
DATE 10/04/2017	TITRE **TABLEAU DE SURFACES - BRASSERIE**						
PHASE	AUTEUR	DISCIPLINE	ZONE	NIVEAU	TYPE	NUMERO + INDICE	
DCE	BOU	ARC	GEN	GEN	NTE	520.A	

F2

Synthèse du nombre de places - BRASSERIE

N°		Désignation du local ou espace	Nombre de locaux	Surface utile m^2	Nombre de places
A2		**BRASSERIE**			
A2	A201-2	Espace restauration	1	211,2	124
A2		Espace Bar/Limonade			42
A2	A202	BAR - Comptoir	1	25,2	12
		sous-totaux A2	**2**	**236,4**	**178**
A2		Espace Bar/Limonade (Terrase - Hall)	1	71,6	24
A2		Terrasse extérieure (Rue Léo Lagrange)	1	187,9	84
		sous-totaux Extérieur	**2**	**259,5**	**108**
		TOTAL	**4**	**495,9**	**286**

LES GRANDES TABLES DE LA COMEDIE
69B BD FRANCOIS MITTERAND 63000
RCS 852 636 402

Construction du lieu identitaire de la Comédie de Clermont Scène Nationale	CLERMONT FERRAND / EDUARDO SOUTO DE MOURA / BRUHAT & BOUCHAUDY ARCHITECTES	ECHELLE	CORPS D'ETAT	PLANS ARCHITECTE			
		DATE 10/04/2017	TITRE	**SYNTHESE DU NOMBRE DE PLACES**			
		PHASE	AUTEUR	DISCIPLINE	ZONE	NIVEAU	TYPE	NUMERO + INDICE
		DCE	**BOU**	**ARC**	**GEN**	**GEN**	**NTE**	**521.A**

FZ

Annexe n°2 au projet de convention d'occupation du domaine public « Brasserie de la Scène nationale »

ESTIMATION PREVISIONNELLE DE LA FREQUENTATION

Scène nationale & Maison de la Culture

Saison 2019-2020

LES GRANDES TABLES DE
LA COMEDIE
698 BD FRANCOIS
MITTERAND, 63300
ACS 852 ESE 402

Comédie de Clermont-Ferrand, scène nationale & Maison de la Culture

Septembre 2019

Date		Salle 900 places					Foyer	Salle 350 places					Foyer	Salle J. Cocteau - 1408 places					Foyer	Salle B.Vian 274/324 places					Foyer	Studio de répétition	NP	Vac	Salle polyvalente	NP	Vac	Salle de réunion/presse	NP	Vac	Présence de public dans le théâtre	Horaires ouverture brasserie	NP	Total
		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires													
D	1													fermeture						fermeture																		0
L	2	Résidence		20	2			Résidence		15	3			fermeture						fermeture						Studio ouverture de saison												40
M	3	Résidence		20	2			Résidence		15	3			fermeture						fermeture						Studio ouverture de saison												40
M	4	Résidence		20	2			Résidence		15	3			fermeture						fermeture						Studio ouverture de saison												40
J	5	Résidence		20	2			Résidence		15	3			fermeture						fermeture						Studio ouverture de saison												40
V	6	Résidence		20	2			Résidence		15	3			fermeture						fermeture						Studio ouverture de saison												40
S	7	Résidence		20	2			Résidence		15	3			fermeture						fermeture						Studio ouverture de saison												40
D	8													fermeture						fermeture																		0
L	9													fermeture						fermeture																		0
M	10	Résidence		20	2			Résidence		15	3			fermeture						fermeture						Studio ouverture de saison						Conférence de presse de rentrée	50	2	oui			92
M	11	Résidence		20	2			Résidence		15	3			fermeture						fermeture						Studio ouverture de saison												40
J	12	Montage		20	5			Montage		15	5			fermeture						fermeture						Studio ouverture de saison												45
V	13	Montage - répétitions		20	2			Montage - répétitions		15	3			fermeture						fermeture						Studio ouverture de saison												40
S	14	**Ouverture de saison**	900	20	2	8		**Ouverture de saison**	350	15	3	6		fermeture						fermeture						Studio ouverture de saison						Bouche à oreille	50	2	oui			1356
D	15	**Ouverture de saison**	900	20	2	8		**Ouverture de saison**	350	15	3	6		fermeture						fermeture						Studio ouverture de saison									oui			1304
L	16	Démontage			5			Démontage			5			fermeture						fermeture																		10
M	17	Démontage			5			Démontage			5			fermeture						fermeture																		10
M	18													spectacle A	500					spectacle A	150																	0
J	19							Montage			6																											6
V	20							Montage			6			spectacleB	800					spectacleB	150																	6
S	21							**Bal de rentrée**	500	10	6			spectacle C	1300					spectacle C	250													Cocktail mécènes	200	3	oui			719
D	22							Démontage			6			spectacle D	1200					spectacle D	250																	6
L	23	Montage			10																								Classe culturelle	30					oui			40
M	24	Montage			10																					Atelier classe culturelle	30		Classe culturelle	30					oui			70
M	25	***Danse***	900	25	8									spectacle A	500					spectacle A	150					Atelier classe culturelle	30		Classe culturelle	30					oui			993
J	26	***Danse***	900	25	4																								Classe culturelle	30					oui			959
V	27	***Danse***	900	25	6									spectacleB	800					spectacleB	150								Classe culturelle	30		Soirée partenaires	100	2	oui			1063
S	28	Démontage			10									spectacle C	1300					spectacle C	250																	10
D	29													spectacle D	1200					spectacle D	250																	0
L	30																																					0

Comédie de Clermont-Ferrand, scène nationale & Maison de la Culture

Octobre 2019

Date		Salle 900 places				Foyer	Salle 350 places					Foyer	Salle J. Cocteau - 1408 places					Foyer	Salle B.Vian 274/324 places					Foyer	Studio de répétition	NP	Vac	Salle polyvalente	NP	Vac	Salle de réunion/presse	NP	Vac	Présence de public dans le théâtre	Horaires ouverture brasserie	NP	Total
		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires													
M	1	Pré-montage			2																																2
M	2	montage			13									spectacle A	500					spectacle A	150																13
J	3	montage			12																					Studio Körper											12
V	4	***Körper***	900	42	5	8								spectacleB	800					spectacleB	150					Studio Körper									oui			955
S	5	***Körper***	900	42	13	8								spectacle C	1300					spectacle C	250					Studio Körper						Bouche à oreille	50	2	oui			1015
D	6													spectacle D	1200					spectacle D	250					Résidence Songes	10											10
L	7																									Résidence Songes	10											10
M	8																									Résidence Songes	10											10
M	9													spectacle A	500					spectacle A	150					off												0
J	10																									Résidence Songes	10											10
V	11							montage			4			spectacleB	800					spectacleB	150					Résidence Songes	10											14
S	12							montage			4			spectacle C	1300					spectacle C	250					Résidence Songes	10											14
D	13							générale	100		2	4		spectacle D	1200					spectacle D	250					Résidence Songes	10								oui			116
L	14							***Songes de Léo***	350	11	2	6														Résidence Songes						Réunion de bureau	12		oui			381
M	15							***Songes de Léo***	350	11	4	6		Festival JAZZ	400					Festival JAZZ	150					Résidence Songes			Formation relais sociaux	20					oui			391
M	16							Résidence Kafig		22	2			Festival JAZZ	400					Festival JAZZ	150																	24
J	17							Résidence Kafig		22	2			Festival JAZZ	400					Festival JAZZ	150																	24
V	18							Résidence Kafig		22	2			Festival JAZZ	400					Festival JAZZ	150																	24
S	19							Résidence Kafig		22				Festival JAZZ	400					Festival JAZZ	150																	22
D	20							off						Festival JAZZ	400					Festival JAZZ	150																	0
L	21							Résidence Kafig		22																Un pas une danse	20								oui			42
M	22							Résidence Kafig		22				Transurbaines	800					Transurbaines	250					Un pas une danse	20								oui			42
M	23							Résidence Kafig		22				Transurbaines	800					Transurbaines	250					Un pas une danse	20								oui			42
J	24							Résidence Kafig		22				Transurbaines	800					Transurbaines	250																	22
V	25	prémontage			2			Résidence Kafig		22				Transurbaines	800					Transurbaines	250																	24
S	26	montage			6			off						Transurbaines	800					Transurbaines	250																	6
D	27	Générale	100	22	6	4								Transurbaines	800					Transurbaines	250														oui			132
L	28	**Kafig**	900	22	2	8																													oui			932
M	29	**Kafig**	900	22	2	8								MUSDEM	500					MUSDEM	150											Conférence hip-hop	50	2	oui			984
M	30	**Kafig**	900	22	2	8		Montage			6			MUSDEM	500					MUSDEM	150														oui			938
J	31	**Kafig**	900	22	6	8		Montage			6			MUSDEM	500					MUSDEM	150														oui			942

Comédie de Clermont-Ferrand, scène nationale & Maison de la Culture

Novembre 2019

Date		Salle 900 places				Foyer	Salle 350 places					Foyer	Salle J. Cocteau - 1408 places					Foyer	Salle B.Vian 274/324 places					Foyer	Studio de répétition	NP	Vac	Salle polyvalente	NP	Vac	Salle de réunion/presse	NP	Vac	Présence de public dans le théâtre	Horaires ouverture brasserie	NP	Total
		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires	Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires														
V	1												MUSDEM	500					MUSDEM	150																	0
S	2	pré-montage			2		Bal	500	10	6	6		MUSDEM	500					MUSDEM	150																	524
D	3	montage			12		Démontage			6			MUSDEM	500					MUSDEM	150					Studio L'Avare									oui			18
L	4	*L'Avare*	800	22	6	8																			Studio L'Avare			Potlatch	90	2				oui			928
M	5	*L'Avare*	800	22	2	8																			Studio L'Avare						Réunion de conseil d'administration	30		oui			862
M	6	*L'Avare*	800	22	2	8							spectacle A	500					spectacle A	150					Studio L'Avare									oui			832
J	7	*L'Avare*	800	22	12	8																			Studio L'Avare			Formation enseignants	20					oui			862
V	8												spectacleB	800					spectacleB	150																	0
S	9												spectacle C	1300					spectacle C	250					Un pas une danse	20								oui			20
D	10												spectacle D	1200					spectacle D	250					Un pas une danse	20								oui			20
L	11																																				0
M	12						Résidence *De Passage*		7	10															Atelier classe culturelle	30		Classe culturelle	30					oui			77
M	13	pré-montage			4		Résidence *De Passage*		7	10			spectacle A	500					spectacle A	150					Atelier classe culturelle	30		Classe culturelle	30					oui			81
J	14	montage			13		Résidence *De Passage*		7	4																		Classe culturelle	30					oui			54
V	15	*Répétition*	600	12	6	8	Résidence *De Passage*		7	4			spectacleB	800					spectacleB	150					Studio Répétition			Classe culturelle	30					oui			667
S	16	*Répétition*	600	12	2	8	Résidence *De Passage*		7	4			spectacle C	1300					spectacle C	250					Studio Répétition						Bouche à oreille	50	2	oui			685
D	17	*Répétition*	600	12	13	8	off						spectacle D	1200					spectacle D	250					Studio Répétition									oui			633
L	18				6		Résidence *De Passage*		7	4			Traces de vie	800																							17
M	19	montage			6		*De Passage*	200	7	4	4		Traces de vie	800					Traces de vie	600					Studio Dialogue												221
M	20	*Dialogue with Rothko*	900	6	3	8	*De Passage*	200	7	4	4		spectacle A	500					Traces de vie	600					Studio Dialogue									oui			1132
J	21	*Dialogue with Rothko*	900	6	6	8	*De Passage*	200	7	4	4								Traces de vie	600					Studio Dialogue			Formation relais sociaux	20					oui			1155
V	22						*De Passage*	200	7	10	4		spectacleB	800					Traces de vie	600															oui			221
S	23						pré-montage			3			spectacle C	1300					Traces de vie	600					Stage danse Carlson		20	Projet fédérateur		20				oui			43
D	24						off						spectacle D	1200					Traces de vie	600					Stage danse Carlson		20	Projet fédérateur		20				oui			40
L	25						montage																		Studio Valley												0
M	26						*The Valley of Astonishment*	300	10	2	6														Studio Valley									oui			318
M	27						*The Valley of Astonishment*	300	10	2	6		spectacle A	500					spectacle A	150					Studio Valley									oui			318
J	28						*The Valley of Astonishment*	300	10	2	6														Studio Valley									oui			318
V	29						*The Valley of Astonishment*	300	10	2	6		spectacleB	800					spectacleB	150					Studio Valley									oui			318
S	30						*The Valley of Astonishment*	300	10	4	6		spectacle C	1300					spectacle C	250					Studio Valley									oui			320

Comédie de Clermont-Ferrand, scène nationale & Maison de la Culture

Décembre 2019

Date		Salle 900 places					Foyer	Salle 350 places					Foyer	Salle J. Cocteau - 1408 places					Foyer	Salle B.Vian 274/324 places					Foyer	Studio de répétition	NP	Vac	Salle polyvalente	NP	Vac	Salle de réunion/presse	NP	Vac	Présence de public dans le théâtre	Horaires ouverture brasserie	NP	Total
		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires													
D	1							montage			10			**spectacle D**	1200					**spectacle D**	250					Studio Théâtre												10
L	2	montage		10	14			**Théâtre**	350	15	10	6														Studio Théâtre									oui			405
M	3	montage		10	7			**Théâtre**	350	15	2	6														Studio Théâtre									oui			390
M	4	montage		22	7			**Théâtre**	350	15	2	6		**spectacle A**	500					**spectacle A**	150					Studio Théâtre									oui			402
J	5	***Cirque Plume***	900	22	3	8		**Théâtre**	350	15	2	6														Studio Théâtre									oui			1306
V	6	***Cirque Plume***	900	22	3	8		**Théâtre**	350	15	2	6		**spectacleB**	800					**spectacleB**	150					Studio Théâtre									oui			1306
S	7	***Cirque Plume***	900	22	3	8		**Théâtre**	350	15	10	6		**spectacle C**	1300					**spectacle C**	250					Stage Cirque	20					Bouche à oreille	50	2	oui			1386
D	8	***Cirque Plume***	900	22	3	8		montage			10			**spectacle D**	1200					**spectacle D**	250					Stage Cirque	20								oui			963
L	9							***Badke***	350	16	10	6														Studio Badke									oui			382
M	10	***Cirque Plume***	900	22	3	8		***Badke***	350	16	3	6														Studio Badke									oui			1308
M	11	***Cirque Plume***	900	22	3	8		***Badke***	350	16	3	6		**spectacle A**	500					**spectacle A**	150					Studio Badke									oui			1308
J	12	***Cirque Plume***	900	22	3	8		***Badke***	350	16	3	6														Studio Badke									oui			1308
V	13	***Cirque Plume***	900	22	3	8		***Badke***	350	16	3	6		**spectacleB**	800					**spectacleB**	150					Studio Badke									oui			1308
S	14	***Cirque Plume***	900	22	3	8		***Badke***	350	16	10	6		**spectacle C**	1300					**spectacle C**	250					Stage Cirque	20					Soirée partenaires	100	2	oui			1437
D	15	***Cirque Plume***	900	22	3	8								**spectacle D**	1200					**spectacle D**	250					Stage Cirque	20								oui			953
L	16																																					0
M	17	***Cirque Plume***	900	22	3	8																													oui			933
M	18	***Cirque Plume***	900	22	3	8								**spectacle A**	500					**spectacle A**	150														oui			933
J	19	***Cirque Plume***	900	22	3	8																													oui			933
V	20	***Cirque Plume***	900	22	3	8								**spectacleB**	800					**spectacleB**	150														oui			933
S	21	***Cirque Plume***	900	22	3	8								**spectacle C**	1300					**spectacle C**	250					Un pas une danse	20								oui			953
D	22	***Cirque Plume***	900	22	7	8								**spectacle D**	1200					**spectacle D**	250					Un pas une danse	20								oui			957
L	23	démontage		10	14			Résidence festival - installation			19	6														Résidence festival		5										54
M	24							Résidence festival - installation			19	6														Résidence festival		5										30
M	25							Résidence festival			19	2		**Galas Noël**	1400											Résidence festival		5										26
J	26							Résidence festival			19	2		**Galas Noël**	1400											Résidence festival		5										26
V	27							Résidence festival			19	2		**Galas Noël**	1400											Résidence festival		5										26
S	28							Résidence festival			19	2		**Galas Noël**	1400											Résidence festival		5										26
D	29							off						**Galas Noël**	1400											off												0
L	30							Résidence festival			19	2														Résidence festival		5										26
M	31							Résidence festival			19	2														Résidence festival		5										26

Comédie de Clermont-Ferrand, scène nationale & Maison de la Culture

Janvier 2020

Date		Salle 900 places					Foyer	Salle 350 places					Foyer	Salle J. Cocteau - 1408 places					Foyer	Salle B.Vian 274/324 places					Foyer	Studio de répétition	NP	Vac	Salle polyvalente	NP	Vac	Salle de réunion/presse	NP	Vac	Présence de public dans le théâtre	Horaires ouverture brasserie	NP	Total
		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires													
M	1							Résidence festival montage		19	8			**spectacle A**	500					**spectacle A**	150					**Résidence festival**	5												32
J	2							Résidence festival montage		19	8															**Résidence festival**	5												32
V	3							Résidence festival		19	4			**spectacleB**	800					**spectacleB**	150					**Résidence festival**	5												28
S	4	montage			13			Résidence festival		19	4			**spectacle C**	1300					**spectacle C**	250					**Résidence festival**	5												41
D	5	montage			13			Résidence festival		19	4			**spectacle D**	1200					**spectacle D**	250					Résidence festival	5												41
L	6	**Festival**	900	19	13	8		**Festival**	350	5	4	6														**Festival**			**Festival**			Conf de presse festival	50	2	oui			1357
M	7	**Festival**	900	19	3	8		**Festival**	350	5	4	6														**Festival**			**Festival**			**Festival**			oui			1295
M	8	**Festival**	900	19	3	8		**Festival**	350	5	4	6		**spectacle A**	500					**spectacle A**	150					**Festival**			**Festival**			**Festival**			oui			1295
J	9	**Festival**	900	19	3	8		**Festival**	350	5	4	6														**Festival**			**Festival**			**Festival**			oui			1295
V	10	**Festival**	900	19	3	8		**Festival**	350	5	4	6		**spectacleB**	800					**spectacleB**	150					**Festival**			**Festival**			**Festival**			oui			1295
S	11	**Festival**	900	19	8	8		**Festival**	350	5	8	6		**spectacle C**	1300					**spectacle C**	250					**Festival**			**Festival**			**Festival**			oui			1304
D	12	**Festival**	900	19	3	8		**Festival**	350	5	4	6		**spectacle D**	1200					**spectacle D**	250					**Festival**			**Festival**			**Festival**			oui			1295
L	13	**Festival**	900	19	3	8		**Festival**	350	5	4	6														**Festival**			**Festival**			**Festival**			oui			1295
M	14	**Festival**	900	19	3	8		**Festival**	350	5	4	6														**Festival**			**Festival**			**Festival**			oui			1295
M	15	**Festival**	900	19	3	8		**Festival**	350	5	4	6		**spectacle A**	500					**spectacle A**	150					**Festival**			**Festival**			**Festival**			oui			1295
J	16	démontage			13			démontage			6																											19
V	17													**spectacleB**	800					**spectacleB**	150											Cocktail des mécènes	200	3	oui			203
S	18													**spectacle C**	1300					**spectacle C**	250					Un pas une danse	20								oui			20
D	19													**spectacle D**	1200					**spectacle D**	250					Un pas une danse	20								oui			20
L	20	pré-montage			6																																	6
M	21	montage		10	16																																	26
M	22	montage		10	16									**spectacle A**	500					**spectacle A**	150																	26
J	23	montage		10	8																																	18
V	24	montage		33	8									**spectacleB**	800					**spectacleB**	150					Studio Les Français						Vernissage expo	100	2	oui			143
S	25	***Les Français***	900	33	8	8								**spectacle C**	1300					**spectacle C**	250					Studio Les Français			Rencontres professionnelles	20	2				oui			971
D	26	***Les Français***	900	33	16	8								**spectacle D**	1200					**spectacle D**	250					Studio Les Français									oui			957
L	27	démontage			16			Résidence Faust		13	8																		Formation des enseignants	20	2				oui			59
M	28							Résidence Faust		13	8																											21
M	29							Résidence Faust		13	2			**spectacle A**	500					**spectacle A**	150																	15
J	30							Résidence Faust		13	2																											15
V	31							Résidence Faust		13	2			**spectacleB**	800					**spectacleB**	150																	15

FL

Comédie de Clermont-Ferrand, scène nationale & Maison de la Culture

Février 2020

Date		Salle 900 places					Foyer	Salle 350 places					Foyer	Salle J. Cocteau - 1408 places					Foyer	Salle B.Vian 274/324 places					Foyer	Total
		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		
S	1							*Notre Faust*	350	13	2	6		spectacle C	1300					spectacle C	250					1921
D	2							*Notre Faust*	350	13	2	6		spectacle D	1200					spectacle D	250					1821
L	3	montage						montage																		0
M	4	montage						montage																		0
M	5	montage						montage						spectacle A	500					spectacle A	150					650
J	6	montage						montage																		0
V	7	Festival Court Métrage	900					Festival Court Métrage	350					Festival Court Métrage	2800					Festival Court Métrage	0					4050
S	8	Festival Court Métrage	900		2			Festival Court Métrage	350		2			Festival Court Métrage	7000					Festival Court Métrage	1800					10054
D	9	Festival Court Métrage	900		2			Festival Court Métrage	350		2			Festival Court Métrage	7000					Festival Court Métrage	250					8504
L	10	Festival Court Métrage	900					Festival Court Métrage	350					Festival Court Métrage	7000					Festival Court Métrage	1800					10050
M	11	Festival Court Métrage	900					Festival Court Métrage	350					Festival Court Métrage	7000					Festival Court Métrage	1800					10050
M	12	Festival Court Métrage	900					Festival Court Métrage	350					Festival Court Métrage	7000					Festival Court Métrage	1800					10050
J	13	Festival Court Métrage	900					Festival Court Métrage	350					Festival Court Métrage	7000					Festival Court Métrage	1800					10050
V	14	Festival Court Métrage	900					Festival Court Métrage	350					Festival Court Métrage	7000					Festival Court Métrage	1800					10050
S	15	Festival Court Métrage	900		2			Festival Court Métrage	350		2			Festival Court Métrage	3200					Festival Court Métrage	1800					6254
D	16	Démontage			2			Démontage			2															4
L	17	Démontage						Démontage																		0
M	18																									0
M	19													spectacle A	500					spectacle A	150					650
J	20																									0
V	21													spectacleB	800					spectacleB	150					950
S	22													spectacle C	1300					spectacle C	250					1550
D	23													spectacle D	1200					spectacle D	250					1450
L	24																									0
M	25																									0
M	26													spectacle A	500					spectacle A	150					650
J	27																									0
V	28													spectacleB	800					spectacleB	150					950
S	29													spectacle C	1300					spectacle C	250					1550

fz

Comédie de Clermont-Ferrand, scène nationale & Maison de la Culture

Mars 2020

Date		Salle 900 places					Foyer	Salle 350 places					Foyer	Salle J. Cocteau - 1408 places					Foyer	Salle B.Vian 274/324 places					Foyer	Total
		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		
D	1	montage			11									spectacle D	1200					spectacle D	250					1461
L	2	Danse	900	35	8	8																				951
M	3	Danse	900	35	4	8																				947
M	4	Danse	900	35	11	8								spectacle A	500					spectacle A	150					1604
J	5																									0
V	6													spectacleB	800					spectacleB	150					950
S	7													spectacle C	1300					spectacle C	250					1550
D	8													spectacle D	1200					spectacle D	250					1450
L	9	montage			10			Résidence MMMM		6	5															21
M	10	montage			10			Résidence MMMM		6	5															21
M	11	*Retour à Berratham*	900	25	8	8		Résidence MMMM		6	3			spectacle A	500					spectacle A	150					1600
J	12	*Retour à Berratham*	900	25	4	8		Résidence MMMM		6	3															946
V	13	*Retour à Berratham*	900	25	6	8		Résidence MMMM		6	3			spectacleB	800					spectacleB	150					1898
S	14	démontage			10			Off						spectacle C	1300					spectacle C	250					1560
D	15							Résidence MMMM		6	3			spectacle D	1200					spectacle D	250					1459
L	16	montage			13			*MMMM*	350	6	3	6														378
M	17	montage			13			*MMMM*	350	6	5	6								Festival Videoformes	100					480
M	18	*Roberto Zucco*	900	18	6	8								spectacle A	500					Festival Videoformes	150					1582
J	19	*Roberto Zucco*	900	18	2	8														Festival Videoformes	100					1028
V	20	*Roberto Zucco*	900	18	6	8								spectacleB	800					Festival Videoformes	150					1882
S	21	démontage			13									spectacle C	1300					Festival Videoformes	250					1563
D	22													spectacle D	1200											1200
L	23	montage			2																					2
M	24	*Gaudi*	900	30	2	8																				940
M	25	montage			8									spectacle A	500					spectacle A	150					658
J	26	montage			5			montage			6															11
V	27	*Bosque Ardora*	900	13	3	8		montage			6			spectacleB	800					spectacleB	150					1880
S	28	*Bosque Ardora*	900	13	3	8		Bal	500	10	6	6		spectacle C	1300					spectacle C	250					2996
D	29	*Bosque Ardora*	900	13	4	8		démontage			6			spectacle D	1200					spectacle D	250					2381
L	30	démontage			8																					8
M	31																									0

Comédie de Clermont-Ferrand, scène nationale & Maison de la Culture

Avril 2020

Date		Salle 900 places					Foyer	Salle 350 places					Foyer	Salle J. Cocteau - 1408 places					Foyer	Salle B.Vian 274/324 places					Foyer	Studio de répétition	NP	Vac	Salle polyvalente	NP	Vac	Salle de réunion/presse	NP	Vac	Présence de public dans le théâtre	Horaires ouverture brasserie	NP	Total
		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires													
M	1							montage			4			spectacle A	500					spectacle A	150																	4
J	2							*Marcel*	350	4	2	6																							oui			362
V	3							*Marcel*	350	4	1	6		spectacleB	800					spectacleB	150															oui			361
S	4							*Marcel*	350	4	1	6		spectacle C	1300					spectacle C	250											Bouche à oreille	50	2	oui			413
D	5							*Marcel*	350	4	1	6		spectacle D	1200					spectacle D	250															oui			361
L	6	Montage			10			*Marcel*	350	4	1	6																	Classe culturelle	30					oui			401
M	7	Montage			10			*Marcel*	350	4	1	6														Atelier classe culturelle	30		Classe culturelle	30					oui			431
M	8	*Danse*	900	25	8			*off*						spectacle A	500					spectacle A	150					Atelier classe culturelle	30		Classe culturelle	30					oui			993
J	9	*Danse*	900	25	4			*Marcel*	350	4	1	6																	Classe culturelle	30					oui			1320
V	10	*Danse*	900	25	6			*Marcel*	350	4	1	6		spectacleB	800					spectacleB	150								Classe culturelle	30					oui			1322
S	11	Démontage			10			*Marcel*	350	4	4	6		spectacle C	1300					spectacle C	250					Un pas une danse	20					Soirée partenaires	60	2	oui			456
D	12													spectacle D	1200					spectacle D	250					Un pas une danse	20								oui			20
L	13							montage		9	4																											13
M	14							Résidence Forbidden		9	4															Résidence	35												48
M	15							Résidence Forbidden		9	2			spectacle A	500					spectacle A	150					Résidence	35												46
J	16							Résidence Forbidden		9	2															Résidence	35												46
V	17							Résidence Forbidden		9	2			spectacleB	800					spectacleB	150					Résidence	35												46
S	18							Résidence Forbidden		9	2			spectacle C	1300					spectacle C	250					Résidence	35												46
D	19							off						spectacle D	1200					spectacle D	250																	0
L	20							Résidence Forbidden		9	4															Résidence	35												48
M	21							Résidence Forbidden		9	2															Résidence	35												46
M	22	Pré-montage			3			Résidence Forbidden		9	2			spectacle A	500					spectacle A	150					Résidence	35												49
J	23	Reprise de création		15	3			Résidence Forbidden		9	2															Résidence	35												64
V	24	Reprise de création		15	3			Résidence Forbidden		9	2			spectacleB	800					spectacleB	150					Résidence	35												64
S	25	Reprise de création		15	3			off						spectacle C	1300					spectacle C	250																	18
D	26							Générale	100	9	2	4		spectacle D	1200					spectacle D	250															oui			115
L	27	montage - répétitions		15	10			*Forbidden*	350	9	2	6														Studio Esmérate									oui			404
M	28	*Esmérate*	900	15	10	8		*Forbidden*	350	9	2	6														Studio Esmérate			Formation relais sociaux	20					oui			1320
M	29	*Esmérate*	900	15	10	8		*Forbidden*	350	9	2	6		spectacle A	500					spectacle A	150								Formation enseignants	20					oui			1320
J	30	Démontage			10			démontage			4																											14

FL

Comédie de Clermont-Ferrand, scène nationale & Maison de la Culture

Mai 2020

Date		Salle 900 places					Foyer	Salle 350 places					Foyer	Salle J. Cocteau - 1408 places					Foyer	Salle B.Vian 274/324 places					Foyer	Studio de répétition	NP	Vac	Salle polyvalente	NP	Vac	Salle de réunion/presse	NP	Vac	Présence de public dans le théâtre	Horaires ouverture brasserie	NP	Total
		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires													
V	1													spectacle C	1300					spectacle C	250																	0
S	2	montage			10									spectacle D	1200					spectacle D	250					Stage danse	20								oui			30
D	3	montage			8																					Stage danse	20								oui			28
L	4	**Guests**	900	28	8	8		montage			5															Studio Guests			Expo classes culturelles	20	1				oui			970
M	5	**Guests**	900	28	8	8		***Germinal***	350	9	4	6														Studio Guests			Expo classes culturelles	20	1				oui			1334
M	6	**Guests**	900	28	10	8		***Germinal***	350	9	3	6		spectacle A	500					spectacle A	150					Studio Guests			Expo classes culturelles	20	1				oui			1335
J	7							***Germinal***	350	9	3	6																	Expo classes culturelles	20	1				oui			389
V	8							off						spectacleB	800					spectacleB	150																	0
S	9							***Germinal***	350	9	3	6		spectacle C	1300					spectacle C	250								Expo classes culturelles	20	1				oui			389
D	10							***Germinal***	350	9	3	6		spectacle D	1200					spectacle D	250														oui			368
L	11							***Germinal***	350	9	3	6																	Expo classes culturelles	20	1	Potlatch	100	2	oui			491
M	12							***Germinal***	350	9	3	6																	Expo classes culturelles	20	1				oui			389
M	13							***off***						spectacle A	500					spectacle A	150								Expo classes culturelles	20	1				oui			21
J	14							***Germinal***	350	9	3	6																				CA et AG	35		oui			403
V	15							***Germinal***	350	9	3	6		spectacleB	800					spectacleB	150								Formation enseignants	20					oui			388
S	16							***Germinal***	350	9	3	6		spectacle C	1300					spectacle C	250											Bouche à oreille	50	2	oui			420
D	17							***Germinal***	350	9	5	6		spectacle D	1200					spectacle D	250														oui			370
L	18	montage			7			montage			2																	Expo travaux de sénographie Fénelon	20	1				oui			30
M	19	***Brad Meldhau***	900	5	4	8		répétition			2																	Expo travaux de sénographie Fénelon	20	1				oui			940
M	20	***Brad Meldhau***	900	5	7	8		Présentation travaux Fénelon	200	30	2	4		spectacle A	500					spectacle A	150								Expo travaux de sénographie Fénelon		1				oui			1157
J	21							Présentation travaux Fénelon	200	30	2	4														Répétitions Un pas une danse	40		Expo travaux de sénographie Fénelon		1				oui			277
V	22							montage				3		spectacleB	800					spectacleB	150					Répétitions Un pas une danse	40								oui			43
S	23							**Présentation Un pas une danse**	200	40	2	3		spectacle C	1300					spectacle C	250					Répétitions Un pas une danse									oui			245
D	24													spectacle D	1200					spectacle D	250																	0
L	25	prémontage			6																																	6
M	26	montage			13																																	13
M	27	montage			13									spectacle A	500					spectacle A	150					Studio Phèdre(s)												13
J	28	***Phèdre(s)***	900	30	5	8		montage			6															Studio Phèdre(s)									oui			949
V	29	***Phèdre(s)***	900	30	3	8		montage			6			spectacleB	800					spectacleB	150					Studio Phèdre(s)									oui			947
S	30	***Phèdre(s)***	900	30	3	8		**Bal**	500	10	6	6		spectacle C	1300					spectacle C	250					Studio Phèdre(s)									oui			1463
D	31	***Phèdre(s)***	900	30	3	8		démontage			6			spectacle D	1200					spectacle D	250					Studio Phèdre(s)									oui			947

Comédie de Clermont-Ferrand, scène nationale & Maison de la Culture

Juin 2020

Date		Salle 900 places					Foyer	Salle 350 places					Foyer	Salle J. Cocteau - 1408 places					Foyer	Salle B.Vian 274/324 places					Foyer	Total
		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		
L	1	Démontage		6	13																					19
M	2	Démontage		6	13																					19
M	3													spectacle A	500					spectacle A	150					650
J	4	montage			4																					4
V	5	montage			4									spectacleB	800					spectacleB	150					954
S	6	Résidence lancement		20										spectacle C	1300					spectacle C	250					1570
D	7	off												spectacle D	1200					spectacle D	250					1450
L	8	Résidence lancement		20	8																					28
M	9	Résidence lancement		20	8																					28
M	10	Lancement de saison	900	20	8	8		montage			6			spectacle A	500					spectacle A	150					1592
J	11	Lancement de saison	900	20	3	8		montage		10	6															947
V	12	Lancement de saison	900	20	3	8		Bal	500	10	6	6		spectacleB	800					spectacleB	150					2403
S	13	démontage			8			démontage			6			spectacle C	1300					spectacle C	250					1564
D	14													spectacle D	1200					spectacle D	250					1450
L	15	Résidence		30	3																					33
M	16	Résidence		30	3																					33
M	17	Résidence		30	3									Festival Danse CRR	1200					Festival Danse CRR	250					1483
J	18	Résidence		30	3									Festival Danse CRR	1200					Festival Danse CRR	250					1483
V	19	Résidence		30	3									Festival Danse CRR	1200					Festival Danse CRR	250					1483
S	20													Festival Danse CRR	1200					Festival Danse CRR	250					1450
D	21													Festival Danse CRR	1200					Festival Danse CRR	250					1450
L	22	Résidence		30	3									Festival Danse CRR	1200					Festival Danse CRR	250					1483
M	23	Résidence		30	3									Festival Danse CRR	1200					Festival Danse CRR	250					1483
M	24	Résidence		30	3									Festival Danse CRR	1200					Festival Danse CRR	250					1483
J	25	Résidence		30	3									Festival Danse CRR	1200					Festival Danse CRR	250					1483
V	26	Résidence		30	3									Festival Danse CRR	1200					Festival Danse CRR	250					1483
S	27													Festival Danse CRR	1200					Festival Danse CRR	250					1450
D	28													Festival Danse CRR	1200					Festival Danse CRR	250					1450
L	29													Galas Danse	1200					Ecole	250					1450
M	30													Galas Danse	1200					Ecole	250					1450

fl

Comédie de Clermont-Ferrand, scène nationale & Maison de la Culture

Juillet 2020

Date		Salle 900 places					Foyer	Salle 350 places					Foyer	Salle J. Cocteau - 1408 places					Foyer	Salle B.Vian 274/324 places					Foyer	Total
		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		
M	1	Maintenance scénique			1			Maintenance scénique			1			Galas Danse	1200					Ecole	250					1452
J	2	Maintenance scénique			1			Maintenance scénique			1			Galas Danse	1200					Ecole	250					1452
V	3	Maintenance scénique			1			Maintenance scénique			1			Galas Danse	1200					Ecole	250					1452
S	4													Galas Danse	1200											1200
D	5													Galas Danse	1200											1200
L	6	Maintenance scénique			1			Maintenance scénique			1			fermeture						fermeture						2
M	7	Maintenance scénique			1			Maintenance scénique			1			fermeture						fermeture						2
M	8	Maintenance scénique			1			Maintenance scénique			1			fermeture						fermeture						2
J	9	Maintenance scénique			1			Maintenance scénique			1			fermeture						fermeture						2
V	10	Maintenance scénique			1			Maintenance scénique			1			fermeture						fermeture						2
S	11													fermeture						fermeture						0
D	12													fermeture						fermeture						0
L	13													fermeture						fermeture						0
M	14													fermeture						fermeture						0
M	15	Maintenance scénique			1			Maintenance scénique			1			fermeture						fermeture						2
J	16	Maintenance scénique			1			Maintenance scénique			1			fermeture						fermeture						2
V	17	Maintenance scénique			1			Maintenance scénique			1			fermeture						fermeture						2
S	18													fermeture						fermeture						0
D	19													fermeture						fermeture						0
L	20													fermeture						fermeture						0
M	21													fermeture						fermeture						0
M	22													fermeture						fermeture						0
J	23													fermeture						fermeture						0
V	24													fermeture						fermeture						0
S	25													fermeture						fermeture						0
D	26													fermeture						fermeture						0
L	27													fermeture						fermeture						0
M	28													fermeture						fermeture						0
M	29													fermeture						fermeture						0
J	30													fermeture						fermeture						
V	31													fermeture						fermeture						0

FL

Comédie de Clermont-Ferrand, scène nationale & Maison de la Culture

Août 2020

Date		Salle 900 places					Foyer	Salle 350 places					Foyer	Salle J. Cocteau - 1408 places					Foyer	Salle B.Vian 274/324 places					Foyer	Total
		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		Spectacle	Jauge	Cie	Intermittents	Vacataires		
S	1													fermeture						fermeture						0
D	2													fermeture						fermeture						0
L	3	Résidence		30	3									fermeture						fermeture						33
M	4	Résidence		30	3									fermeture						fermeture						33
M	5	Résidence		30	3									fermeture						fermeture						33
J	6	Résidence		30	3									fermeture						fermeture						33
V	7	Résidence		30	3									fermeture						fermeture						33
S	8													fermeture						fermeture						0
D	9													fermeture						fermeture						0
L	10	Résidence		30	3									fermeture						fermeture						33
M	11	Résidence		30	3									fermeture						fermeture						33
M	12	Résidence		30	3									fermeture						fermeture						33
J	13	Résidence		30	3									fermeture						fermeture						33
V	14	Résidence		30	3									fermeture						fermeture						33
S	15													fermeture						fermeture						0
D	16													fermeture						fermeture						0
L	17	Résidence		30	3									fermeture						fermeture						33
M	18	Résidence		30	3									fermeture						fermeture						33
M	19	Résidence		30	3									fermeture						fermeture						33
J	20	Résidence		30	3									fermeture						fermeture						33
V	21	Résidence		30	3									fermeture						fermeture						33
S	22													fermeture						fermeture						0
D	23													fermeture						fermeture						0
L	24	Résidence		30	3									fermeture						fermeture						33
M	25	Résidence		30	3									fermeture						fermeture						33
M	26	Résidence		30	3									fermeture						fermeture						33
J	27	Résidence		30	3									fermeture						fermeture						33
V	28	Résidence		30	3									fermeture						fermeture						33
S	29													fermeture						fermeture						0
D	30													fermeture						fermeture						
L	31													fermeture						fermeture						0

FL

OPERATION

Construction du lieu identitaire de la Comédie de Clermont Scène Nationale



MAITRE D'OUVRAGE

CLERMONT FERRAND

VILLE DE CLERMONT-FERRAND
Hôtel de Ville - BP60
63033 - CLERMONT-FERRAND
Tél: 04 73 42 68 56 -pborderie@ville-clermont-ferrand.fr

CONDUCTEUR OPERATION BATIMENT	**SEAU** Parc technologique la Pardieu -3, rue Louis Rosier 63000 CLERMONT-FERRAND Tél : 04 73 28 69 69 - amo@seau.fr
CONDUCTEUR OPERATION SCENOGRAPHIE	**TROISVILLE-TOURNY** 49, boulevard Pasteur 63000 CLERMONT-FERRAND Tél : 04 73 29 20 36 - dominique.troisville@wanadoo.fr
BUREAU DE CONTROLE	**APAVE** 30, boulevard Maurice Pourchon - cedex2 63039 CLERMONT-FERRAND Tél : 04 73 31 90 00 - jean-rene.casteres@apave.com
CSPS	**APAVE** 30, boulevard Maurice Pourchon - cedex2 63039 CLERMONT-FERRAND Tél : 04 73 31 90 00 - michael.leonard@apave.com

ARCHITECTE MANDATAIRE	**EDUARDO SOUTO DE MOURA** 53, rua do Aleixo - 1°A 4150-043 Porto PORTUGAL Tél : 00 3511 22 6187547 - rp@soutomoura.pt
SCENOGRAPHIE	**KANJU** 68, boulevard Marcel Parraud 13760 ST. CANNAT Tél: 09 72 15 46 40 - contact@kanju.fr
ACOUSTIQUE	**KAHLE ACOUSTICS** 188, avenue Molière 1050 Bruxelles - BELGIQUE Tél: 00 32 2 345 1010 - ekahle@kahle.be
DEVELOPPEMENT DURABLE	**TRIBU** Le Maréchal - 103, avenue Maréchal de Saxe 69003 LYON Tél: 04 26 03 48 20 - lyon@tribu-concevoirdurable.fr
ARCHITECTE ASSOCIE	**BRUHAT ET BOUCHAUDY ARCHITECTES** 7, place de la Gare 63400 CHAMALIERES Tél: 04 73 29 59 10 - agence63@bruhat-bouchaudy.com
BE TOUT CORPS D'ETAT	**EGIS** 5d, rue Louis Blériot CS 50402 63000 CLERMONT-FERRAND cedex 2 Tél: 06 77 32 44 94 - nicolas.hemery@egis.fr
ACOUSTIQUE (sous-traitant)	**SALTO INGENIERIE** 61, boulevard Gustave Flaubert 63100 CLERMONT-FERRAND Tél: 04 73 28 33 67 - contact@salto-ingenierie.com
OPC	**TPF-I** 15/17, rue du Pré la Reine - Bât. B 63100 CLERMONT-FERRAND Tél: 04 73 74 31 88 - p.sudre@tpfi.fr

ECHELLE	CORPS D'ETAT					
	PIECES ARCHITECTE					
DATE	TITRE					
18/05/2017	**FICHES ESPACES**					
PHASE	AUTEUR	DISCIPLINE	ZONE	NIVEAU	TYPE	NUMERO + INDICE
DCE	BOU	ARC	GEN	GEN	NTE	522.A

DATE	MODIFICATIONS	INDICE

f2

Secteur A1 : Accueil du public

A107 Hall

	PROGRAMME	PROJET
Usagers	Tout public	
CARACTERISTIQUES ARCHITECTURALES		
Surfaces	***155 m²***	434,53 m²
Hauteur utile	≥ 3.00 m.	10,58 m
Traitement et ambiance	Lumière naturelle importante Chaleureuse, sera équipé avec du mobilier d'assise confortable.	
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		
Murs / Clôture	Peinture murale en traitement soigné	M7 - Peinture finition mate + cimaise pierre hauteur 110 cm
Sol	Carrelage existant éventuel ou pierre reconstituée ou revêtement souple linoléum Classement UPEC : U4P3E2C1	S1 - Dallage pierre formats variables, épaisseur 30mm
Plafond	Architectonique et technique	P1 - Projection thermo-acoustique sur coupole béton de type SONA P2 - Plafond thermo-acoustique sans joint de type SONACOUSTIC
Eclairage	Naturel, occultable en été selon nécessité d'orientation. Eclairage artificiel avec luminaires en affinité avec le décor ou en affinité architectonique. Eclairement moyen 300 lux Eclairage d'exposition spécifique	Eclairage naturel. Occultation. Niveau d'éclairage moyen de 100 lux. Commande sur horloge, détection de luminosité depuis GTC.
Acoustique	Niveau intérieur du bruit des équipements techniques Np = 30 dB(A). Correction acoustique : à intégrer en fonction du volume dédié et à la qualité de l'architecture intérieure en priorité.	Bruits d'impacts : $L'_{n,T,w} \leq 60$ dB. Isolement aux bruits aériens intérieurs : *voir chapitre 5.2.2 de la notice acoustique.* Bruit des équipements techniques : $L_{nAT} \leq$ NR 30 et 35 dB(A).
Fluides et réseaux	30 P.C. 220V – 16A + T, à répartir	30 PC Mono 16A.
Chauffage / Ventilation	T° occupation en hiver : 19° C / T° de base 380m : -5°C. T° inoccupation en hiver : 14° si moins de 2 jours. T° occupation en été : <28° si T° ext. <33° V.M.C - Air neuf : 18 m3/h par personne.	Type d'émetteur : Plancher chauffant Ventilation : Ventilation double flux Température hiver : 19°C Température été : nc
Equipements à fournir	Résille de suspension en plafond, ou points d'ancrage répartis. Rails périphériques et de plafond d'alimentation électrique pour éclairage d'exposition spécifique. Système d'accrochage, type cimaise haute, pour expositions graphiques périphériques 10 P.A.M. répartis, à proximité de 10 PC.	Rails périphériques de plafond d'alimentation électrique pour éclairage d'exposition spécifique. Système d'accrochage, type cimaise haute, pour expositions graphiques périphériques 16 RJ45 cat6

A108 Dépôt

	PROGRAMME	PROJET
Usagers	Personnel brasserie	
CARACTERISTIQUES ARCHITECTURALES		
Surfaces	***12 m²***	24,95 m²
Hauteur utile	2.40 m	HSD rampante HSD haute : 3,73 m HSD basse : 1.58 m
Traitement et ambiance		
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		
Murs / Clôture	Matériau brut avec traitement anti-poussière. Porte protégée 5 points.	M1 - Peinture
Sol	Charge d'exploitation : 400 daN/m² - traitement résine ou Classement UPEC : U4P3E2C1	S6 – Peinture de sol
Plafond		Peinture sous dalle béton
Eclairage	Eclairement moyen 150 lux	Niveau d'éclairage moyen de 150 lux. Commande sur détecteur de présence.
Acoustique		
Fluides et réseaux	PC 16 A +T 220V	PC 16A Mono.
Chauffage / Ventilation	Local non chauffé - Taux de renouvellement : ½ V/h	Type d'émetteur : Nc Ventilation : Extraction Température hiver : nc Température été : nc
Equipements à fournir	4 PC. 16A + N – 2 en plinthe, 2 à hauteur d'établi.	4 PC. 16A + N – 2 en plinthe, 2 à hauteur d'établi.

A2 : BRASSERIE

A201-1 Sas

	PROGRAMME	PROJET
Usagers	Tout public	
CARACTERISTIQUES ARCHITECTURALES		
Surfaces	12 m²	7.00 m²
Hauteur utile		2,48 m
Traitement et ambiance		
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		
Murs / Clôture		Baies vitrées
Sol	Tapis-brosse Traitement pour maitrise des glissances des seuils extérieur et intérieur.	S9 - Tapis encastré type Nuway Tuftiguard
Plafond		P3 - Plafond plaque de plâtre avec peinture
Eclairage		Niveau d'éclairage moyen de 100 lux. Commande sur détecteur de présence et GTC.
Acoustique		
Fluides et réseaux		
Chauffage / Ventilation		Type d'émetteur : Rideau d'air chaud Ventilation : nc Température hiver : nc Température été : nc
Equipements à fournir	Détection anti-intrusion	Détection anti-intrusion

A201-2 Salle de restaurant
A202 Bar

	PROGRAMME	PROJET
Usagers	Tout public.	
CARACTERISTIQUES ARCHITECTURALES		
Surfaces	***200 m² + 25 m².***	221,20 m² + 25,5 m²
Hauteur utile	≥ 3.00 m.	Salle des consommations : HSP 3,95 m Espace du bar : HSP 2,50 m
Traitement et ambiance	Lumière naturelle importante. Chaleureuse et conviviale. Conception en design global (formes, mobilier, revêtements, textures, luminaires, tentures, couleur)	Baies vitrées sur toutes les ouvertures existantes
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		
Murs / Clôture	Conception et prescription libres, exigence : entretien facile. Choix des matériaux compatible à une utilisation intensive. Portes extérieures double	M7 - Peinture finition mate + cimaise pierre hauteur 110 cm
Sol	Charge d'exploitation : 400 daN/m². Carrelage existant éventuel ou pierre reconstituée.	S1 - Dallage pierre formats variables, épaisseur 30mm
Plafond	Architectonique	P2 - Plafond thermo-acoustique sans joint de type SONACOUSTIC
Eclairage	Naturel. Eclairage artificiel avec luminaires en affinité avec le décor ou en affinité architectonique. Eclairement moyen 300 lux et 400 lux ponctuel.	Eclairage naturel. Niveau d'éclairage moyen 300 lux Commande depuis un tableau de comande.
Acoustique	Isolement acoustique de la salle : o entre salle et extérieur : Dn = 45 dB(A) route o entre salle et locaux voisins : Dn = 62 dB(A) route o entre salle et circulation : Dn = 50 dB(A). o Niveau intérieur du bruit des équipements techniques :Np = 27 dB(A). o niveau bruits d'impact : Lmax. = 51 dB(A). Correction acoustique : à intégrer en fonction du volume dédié et à la qualité de l'architecture intérieure en priorité. Recherche d'un TR60 très bas pour un grand confort d'audition.	Durée de réverbération : TR ≤ 0,8 s. Bruits d'impacts : $L'_{n,T,w} \leq 60$ dB. Isolement aux bruits aériens intérieurs : *voir chapitre 5.2.2 de la notice acoustique.* Bruit des équipements techniques : L_{nAT} ≤ NR 35 et 40 dB(A).
Fluides et réseaux	10 P.C. 220V – 16A + T, à répartir. 2 P.A.M. Réseau DATA CB (2 pts : caisse bar, caisse salle). Rails périphériques d'alimentation électrique pour éclairage cimaises graphiques.	10 PC 16A Mono. 2 P.A.M. Réseau DATA CB. Rails périphériques d'alimentation électrique pour éclairage cimaises graphiques.
Chauffage / Ventilation	T° occupation en hiver : 19° C / T° de base 380m : -5°C. T° inoccupation en hiver : 14° si moins de 2 jours.T° occupation en été : <28° si T° ext. <33° V.M.C - Air neuf : 30 m3/h par personne = 5400 m3	Type d'émetteur : Plancher chauffant+double flux Ventilation : Double flux Température hiver : 19°C Température été : 28°C
Equipements à fournir	Tous les éléments immobiliers et de décoration . Le bar d'une longueur minimale de 12 ml. contient : o un évier, o des réfrigérateurs spécialisés, o une machine à café, o une machine à cubes de glace, etc. o des éclairages localisés sur poste de travail ou de stockage	Tous les éléments immobiliers et de décoration : o des réfrigérateurs spécialisés, o une machine à café, o une machine à cubes de glace, etc. o des éclairages localisés sur poste de travail ou de stockage o le bar o un évier

fz

A204 Sanitaires femmes

	PROGRAMME	PROJET
Usagers	Clientes du bar et du restaurant	
CARACTERISTIQUES ARCHITECTURALES		
Surfaces	***5 m²***	11,75 m²
Hauteur utile	Mini. 2.40 m.	HSP : 2,50 m HSP rampant sanitaire PMR HSP haut : 2,50 m HSP bas : 1,70 m
Traitement et ambiance	Simple, couleurs claires	
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		
Murs / Clôture	Faïence sur 170 cm de haut puis finition peinture	M5 - Faience blanche format 20x20 cm finition mate sur 2,00m de hauteur + peinture jusqu'au plafond
Sol	Charge d'exploitation : 250 daN/m² - revêtement UPEC U4 P3 E3 C2	S5 - Résine avec finition antidérapante
Plafond	Fx-Pl., absorbant acoustique	P3 - Plafond plaque de plâtre avec peinture
Eclairage	Eclairage artificiel moyen 200 lux avec allumage par détection de présence.	Niveau d'éclairage moyen de 200 lux. Commande sur détection de présence.
Acoustique	Niveau intérieur du bruit des équipements techniques : Np = 27 dB(A). Isolement acoustique entre sanitaires et bar : Dn = 62 dB(A).	Durée de réverbération : TR ≤ 1 s. Isolement aux bruits aériens intérieurs : *voir chapitre 5.2.2 de la notice acoustique.* Bruit des équipements techniques : L_{nAT} ≤ NR 40 et 45 dB(A).
Fluides et réseaux	EF / EC – P.C. 220 V Evacuations EU – EV.	PC 16A Mono.
Chauffage / Ventilation	T° occupation en hiver : 19° C T° inoccupation en hiver : 14° C si < à 2js V.M.C - Air neuf : (30 + 15 N) m3/h. = 60 m3/h	Type d'émetteur : plancher chauffant Ventilation : extraction Température hiver : 19°C Température été : nc
Equipements à fournir	Cuvettes WC encastrées, avec abattant non-plastique, barre de relève PMR, lavabo, robinetterie conforme personne handicapée, miroir et tablette pour lavabo, distributeur de savon liquide, distributeur serviette papier, patères, container d'hygiène inox 30 l.	Equipements prévus

A205 Sanitaires hommes

	PROGRAMME	PROJET
Usagers	Clients du bar et du restaurant.	
CARACTERISTIQUES ARCHITECTURALES		
Surfaces	***5 m²***	8,00 m²
Hauteur utile	Mini. 2.40 m.	2,50 m
Traitement et ambiance	Simple, couleurs claires	
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		
Murs / Clôture	Faïence sur 170 cm de haut puis finition peinture	M5 - Faience blanche format 20x20 cm finition mate sur 2,00m de hauteur + peinture jusqu'au plafond
Sol	Charge d'exploitation : 250 daN/m² - revêtement UPEC U4 P3 E3 C2	S5 - Résine avec finition antidérapante
Plafond	Fx-Pl., absorbant acoustique	P3 - Plafond plaque de plâtre avec peinture
Eclairage	Eclairage artificiel moyen 200 lux avec allumage par détection de présence.	Niveau d'éclairage moyen de 200 lux. Commande sur détection de présence.
Acoustique	Niveau intérieur du bruit des équipements techniques : Np = 27 dB(A). Isolement acoustique entre sanitaires et bar : Dn = 62 dB(A).	Durée de réverbération : TR ≤ 1 s. Isolement aux bruits aériens intérieurs : *voir chapitre 5.2.2 de la notice acoustique.* Bruit des équipements techniques : L_{nAT} ≤ NR 40 et 45 dB(A).
Fluides et réseaux	EF / EC – P.C. 220 V Evacuations EU – EV.	PC 16A Mono.
Chauffage / Ventilation	T° occupation en hiver : 19° C T° inoccupation en hiver : 14° C si < à 2js V.M.C - Air neuf : 60 m3/h	Type d'émetteur : plancher chauffant Ventilation : extraction Température hiver : 19°C Température été : nc
Equipements à fournir	Cuvette WC encastrée, avec abattant non-plastique, barre de relève PMR, lavabo, robinetterie conforme personne handicapée, miroir pour lavabo, distributeur de savon liquide, distributeur serviette papier, patère, container inox 30 l.	Equipements prévus

A206 Déboitage

	PROGRAMME	PROJET
Usagers	personnel des cuisines et de la brasserie	
CARACTERISTIQUES ARCHITECTURALES		
Surfaces	***8 m²***	5,30m²
Hauteur utile	3.00 m.	2.50 m
Traitement et ambiance	Auvent et local fonctionnels, code du travail.	
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		
Murs / Clôture	Matériaux pour usage intensif. Facile d'entretien. Double-porte de sécurité. Oculus à vitrage antieffraction.	M6 - Faience blanche format 20x20 cm toute hauteur
Sol	Charge d'exploitation : 400 daN/m². Sol technique industriel. Glissance conforme code du travail. Double pente vers caniveau extérieur pleine largeur à l'aplomb de l'auvent.	S5 - Résine avec finition antidérapante
Plafond	clôturé non démontable avec traitement acoustique absorbant.	P9 - Faux-plafond démontable 60x60 Hygiène à bords droits
Eclairage	Naturel. Eclairement moyen 200 lux.	Niveau d'éclairage moyen de 500 lux. Commande sur détection de présence et de luminosité depuis GTC
Acoustique	Traitement acoustique absorbant durable. Matériaux anti vibratiles.	Durée de réverbération : TR ≤ 0,7 s.
Fluides et réseaux	1 P.C. 220V – 16A + T, Evacuation E.U.	1 P.C. 220V – 16A + T, à 1.30m Evacuation E.U.
Chauffage / Ventilation		
Equipements à fournir	Alarme d'intrusion.	

A207 Préparation chaude
A208 Préparation froide
A209 Office

	PROGRAMME	PROJET
Usagers	Personnel des cuisines et de la brasserie	
CARACTERISTIQUES ARCHITECTURALES *Prévoir dès la conception architecturale la coordination de l'étude des ouvrages bâtiment / installation cuisine / préconisations du concessionnaire.*		
Surfaces	***21 m² + 15 m² + 10 m²***	19,25 m² + 10,10 m² + 8,80 m²
Hauteur utile	3.00 m.	2,50 m
Traitement et ambiance	Local fonctionnel et technique répondant au code du travail, et à la réglementation sanitaire.	
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		
Murs / Clôture	Matériaux pour usage intensif. Facile d'entretien. Murs et sols lavables et désinfectables sans altération d'aspect. Crédence murale périphériques en inox de 100 cm de haut.	M6 - Faience blanche format 20x20 cm toute hauteur
Portes de séparation	*Office A209 / salle de consommations A201* : double porte à va-et-vient, à montant central fixe ; vantail-droit pour entrer à l'office ; vantail-gauche pour sortir. Vantaux munis d'un hublot de vision *securit*. *Office A209 / plonge générale A210* : fenêtre intérieure passe- plats	
Sol	Charge d'exploitation : 250 daN/m² + surcharges localisées. Sol technique industriel à glissance conforme code du travail, ou carrelage antidérapant U4 P4S E3 C2– Toute solution sera avec plinthe à gorge arrondie. Forme de pentes vers siphons de sol et caniveau à grille inox devant appareils et postes principaux.	S5 - Résine avec finition antidérapante
Plafond	avec traitement acoustique absorbant.	P9 - Faux-plafond démontable 60x60 Hygiène à bords droits
Eclairage	Naturel. Eclairage artificiel avec éclairement moyen à maintenir 500 lux.	Niveau d'éclairage moyen de 500 lux. Commande sur détection de présence et de luminosité depuis GTC
Acoustique	Isolement acoustique : Entre salle de consommation et zones de service : Dn = 62 dB(A) Niveau sonore de l'ambiance selon art. R232.8.1 code du travail : limite sonore niveau Lp = 85dBA – objectif d'un niveau de 65 dB(A). Correction acoustique : TR ≤ 0.7 s.	Durée de réverbération : TR ≤ 0,7 s.
Fluides, réseaux et terminaux	o adduction du gaz de ville, avec coupure de sécurité. o 12 P.C. 220V – 16A + T, à répartir o Téléphones DECT muraux. o P.C. spécialisées pour préparations chaudes, préparations froides, office. o Alimentation eau-froide et eau-chaude. o Evacuation des eaux-usées. o Caniveaux à grille inox devant les appareils de cuisson. o Raccordement des caniveaux sur bacs à graisse. o Siphons de sol suivant organisation des zones. o Canalisations en fonte (PVC non autorisés même si qualité haute-température)	12 PC 16A Mono. PC 32A Tri. Prises RJ45. Téléphone DECT.

Chauffage / Ventilation	Climatisation générale du volume. T° occupation en hiver : 20° C. T° inoccupation en hiver : 14° si moins de 2 jours. T° maxi. en production et en été : <28° si T° ext. <33° Hotte centrale haute efficacité triple flux, en plenum sur la zone A207 au-dessus appareils de cuisson assurant l'extraction générale. V.M.C. par double-flux des zones techniques, en surpression. Filtrage spécifique de l'air neuf. *Taux de brassage par défaut avant étude : de 40 V/h à 50V/h* *Hygrométrie tolérée : jusqu'à 70%*	A 207 : préparation chaude Type d'émetteur : ventilation Ventilation : hotte + compensation Température hiver : 20°C Température été : nc A 208 : préparation froide Type d'émetteur : split system Ventilation : double flux Température hiver : 12°C Température été : 12°C A 209 : office Type d'émetteur : ventilation Ventilation : ventilation double flux Température hiver : 20°C Température été : nc
Equipements à fournir	***Equipements sanitaires*** : Poste de désinfection des mains à commande non manuel pour chaque zone, avec distributeur de savon bactéricide. ***Principaux équipements A207*** : Unités de cuisson sous hotte - feux nus, plaques de cuisson, sauteuse, cuiseur à vapeur, friteuse, salamandre, marmite bain-marie, four à cuisson mixte, four de remise en température Armoire froide, armoire chaude. Timbre profond, balance, tables de travail à dosseret et à rangement à la partie inférieure, lave-mains, tableau d'affichage ; poste informatique à grand écran, à montage mural. Table de découpe, trancheuse électrique. ***Principaux équipements de l'atelier A208 principal :*** batteur-mélangeur, cutter-hachoir, trancheuse à jambon, robot coupe-légumes, balances, armoire froide, tables de dressage, bac de lavage, lave-mains. ***Principaux équipements de l'atelier A208 secondaire de pâtisserie :*** Tour à pâtisserie réfrigéré, batteur-mélangeur, laminoir, four électrique, turbine à sorbets, marmite bain-marie, plaque de cuisson, armoire froide, balance, bac de lavage, lave-mains. ***Principaux équipements de l'office A209 :*** Comptoir continu de 90 cm de ht avec table chaude - zone propre - plats chauds en interface cuisinier/serveurs de salle. Comptoir continu de 90 cm de ht - zone propre plats froids en interface cuisinier/serveurs de salle. Equipements à fournir de parachèvement plats froids et de service : armoire Gastro Norm froide, trancheuse à jambon, trancheuse à pain, ouvre-boîtes, table de travail, timbre profond. Réfrigérateur à boissons. Percolateur à café. Comptoir spécifique pour le retour sale : vaisselle, plats, couverts.	***Equipements sanitaires*** : Poste de désinfection des mains à commande non manuel pour chaque zone, avec distributeur de savon bactéricide. ***Principaux équipements A207*** : ***Prépa chaude*** Four mixte 10 niveaux 4 feux Sauteuse B.P 2x25L Friteuses double électrique 20-25 Table 1 bac du chef + robinetterie CNM Salamandre Armoire de stérilisation 10 couteux Grillade double face Lavabo à CNM + distributeur savon Caniveau pour sauteuse Caniveaux à cloche + grille Tableau d'affichage Cellule refroidissement 15 niveaux Hotte d'extraction centrale Etagères ***Principaux équipements de l'atelier A208 principal : Préfa froide*** Table du chef avec bac tout inox Lavabo à C.N.M et distributeur de savon. Collecteur à déchets à commande non manuelle Timbre réfrigéré Armoire de stérilisation 10 couteux Table flux laminaire + étagère inox Meuble bas réfrigéré ***pâtisserie :*** Tour à pâtisserie 2 portes avec dosseret Batteur mélangeur 10/15 litres Turbine à sorbet PACOJET Cellule de refroidissement ***Principaux équipements de l'office A209 :*** Desserte Etuve/ouverture deux faces Caniveaux à cloche + grille

A210 Plonge

	PROGRAMME	PROJET
Usagers	Personnel spécialisé	
CARACTERISTIQUES ARCHITECTURALES *Prévoir dès la conception architecturale la coordination de l'étude des ouvrages bâtiment / installation cuisine / préconisations du concessionnaire.*		
Surfaces	***8 m²***	9,55 m²
Hauteur utile	3.00 m.	2,50 m
Traitement et ambiance	Local fonctionnel et technique répondant au code du travail, et à la réglementation sanitaire.	
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		
Murs / Clôture	Matériaux pour usage intensif. Facile d'entretien. Murs et sols lavables et désinfectables sans altération d'aspect. Crédence murale périphérique en inox de 100 cm de haut, et en en carrelage sur le bac principal. Porte avec oculus *sécurit*	M6 - Faience blanche format 20x20 cm toute hauteur
Portes de séparation	*Office A209 / plonge générale A210* : fenêtre intérieure passe-plats.	Fenêtre intérieure passe-plats entre plonge et office
Sol	Charge d'exploitation : 250 daN/m² + surcharges localisées. Sol technique industriel à glissance conforme code du travail, ou carrelage antidérapant U4 P4S E3 C2 – Toute solution sera avec plinthe à gorge arrondie. Forme de pentes vers siphons de sol et avec caillebotis à mailles crantées devant appareils.	S5 - Résine avec finition antidérapante
Plafond	avec traitement acoustique absorbant.	P9 - Faux-plafond démontable 60x60 Hygiène à bords droits
Eclairage	Naturel. Eclairage artificiel avec éclairement moyen 500 lux.	Niveau d'éclairage moyen de 500 lux. Commande sur détection de présence et de luminosité depuis GTC
Acoustique	Isolement acoustique : Entre Plonge et zones de service : Dn = 62 dB(A) Niveau sonore de l'ambiance selon art. R232.8.1 code du travail : limite sonore niveau Lp = 85dBA – objectif retenu d'un niveau de 65 dBA Correction acoustique éventuelle :TR ≤ 0.7 s.	Durée de réverbération : TR ≤ 0,7 s.
Fluides et réseaux	o 4 P.C. 220V – 16A + T, à répartir. o P.C. spécialisées pour machines o Alimentation eau-froide et eau-chaude. o Evacuation des eaux-usées. o Caniveaux avec caillebotis à mailles crantées. o Raccordement des caniveaux sur bacs à graisse. o Siphons de sol o Canalisations en fonte (PVC non autorisés même si qualité haute-température)	4 PC 16A Mono. PC 32A Tri.
Chauffage / Ventilation	Climatisation générale du volume. T° occupation en hiver : 20° C. T° inoccupation en hiver : 14° si moins de 2 jours. T° maxi. en production et en été : <28° si T° ext. <33° Extraction en dépression des cuisines A207-A208-209, captation spécifique des vapeurs de la machine à laver. *Hygrométrie tolérée : jusqu'à 80%*	Type d'émetteur : ventilation Ventilation : extraction + compensation Température hiver : 20°C Température été : nc

FL

Equipements à fournir	***Equipements sanitaires*** : o Poste de désinfection des mains à commande non manuel o Centrale de nettoyage avec dilution automatique des produits (fournis généralement par le fournisseur produit) ***Principaux équipements A210*** : o table de dépose avec vide-déchets, o bac de dégraissage et lavage avec égouttoir, o chaîne de lavage automatisée, o thermo-soudeuse murale pour sacs.	***Equipements sanitaires*** : Lavabo à CNM + distributeur savon Bac de décrochage et lavage avec égouttoir Lave vaisselle à capot Caniveaux à cloche + grille Collecteur à déchets à commande non manuelle Table de débarrassage casiers Chariots à assiettes Chariots pour casiers à verres

A211 Stockage et chambre froide

	PROGRAMME	PROJET
Usagers	Personnel spécialisé	
CARACTERISTIQUES ARCHITECTURALES *Prévoir dès la conception architecturale la coordination de l'étude des ouvrages bâtiment / installation cuisine / préconisations du concessionnaire.*		
CARACTERISTIQUES ARCHITECTURALES		
Surfaces	***15m²***	10,20 m²
Hauteur utile	2.40 m.	2,50 m
Traitement et ambiance	Local fonctionnel et technique répondant au code du travail, et à la réglementation sanitaire.	
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		
Murs / Clôture	Matériaux pour usage intensif. Facile d'entretien. Murs et sols lavables et désinfectables sans altération d'aspect. Porte s'ouvrant vers l'extérieur du local	M6 - Faience blanche format 20x20 cm toute hauteur
Sol	Charge d'exploitation : 400 daN/m². Structure décaissée permettant la disposition sans marche de l'accès à la chambre froide. Sol technique industriel à glissance conforme code du travail, ou carrelage antidérapant – Toute solution sera avec plinthe à gorge arrondie. Forme de pentes vers 1 siphon de sol.	S5 - Résine avec finition antidérapante
Plafond		P9 - Faux-plafond démontable 60x60 Hygiène à bords droits
Eclairage	Eclairage artificiel avec éclairement moyen à maintenir 300 lux.	Niveau d'éclairage moyen de 150 lux. Commande sur détection de présence.
Acoustique		
Fluides et réseaux	o P.C. spécialisées pour chambre froide o 4 P.C. 220V – 16A + T, à répartir, dont 2 hauteur-travail 110 cm. o Alimentation eau-froide et eau-chaude avec robinets pour nettoyage. o Evacuation des eaux-usées. Siphons de sol	4 PC 16A Mono. PC spécialisées pour chambre froide.
Chauffage / Ventilation	Local non chauffé Extraction et taux de renouvellement : étude selon le dispositif choisi pour l'implantation des condenseurs de la chambre froide.	Type d'émetteur : plafond rayonnant Ventilation : extraction Température hiver : 16 Température été : nc
Equipements à fournir	o Rayonnage inox pour stockage des légumes frais, secs, les produits d'épicerie, le pain. o Rayonnage inox pour stockage des produits de boulangerie et des boissons non réfrigérés après emballage spécifique (2ème traitement sanitaire après déballage de transport) o une chambre froide positive, construction modulaire sur les 6 faces, pourvue de ventilateurs internes et de thermomètres sur les 2 façades principales. La chambre froide sera équipée de rayonnages inox, démontables. o Porte ouvrant vers l'extérieur. *Options éventuelle du concessionnaire pour l'adjonction de réfrigérateurs modulaires et de congélateurs.*	Armoire froide fruits et légumes (T=+4°/+8°C) Armoire froid positif 600L Armoire BOF, volailles, charcuterie (T=+3°/+6°C) Armoire froid positif 600L Armoire froide négatif (T=-18°/-21°C) Armoire froid négatif 600L Armoire viande (T=+3°/+6°C) Armoire froid positif 600L Armoire poisson (T=+3°/+6°C) Armoire froid positif 600L

A212 Bureau

	PROGRAMME	PROJET
Usagers	Concessionnaire	
CARACTERISTIQUES ARCHITECTURALES		
Surfaces	***10 m²***	6,75 m²
Hauteur utile	2.40 m.	2,50 m
Traitement et ambiance	Lumière naturelle souhaitable Local fonctionnel.	
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		
Murs / Clôture	Finition peinture Porte de sécurité à blindage en acier à serrure de haute sécurité. Vitrage antieffraction sur l'extérieur	M1 - Peinture finition mate
Sol	Revêtement souple linoléum. Classement UPEC U4 P3 E2 C2.	S5 - Résine avec finition antidérapante
Plafond	Fx-Pl. absorbant acoustiquement.	P9 - Faux-plafond démontable 60x60 Hygiène à bords droits
Eclairage	Naturel éventuellement. Eclairement moyen 300 lux et ponctuel 400 lux sur poste de travail.	Eclairage naturel. Niveau d'éclairage moyen de 100 lux et 500 lux sur le poste de travail. Commande sur détection de présence et de luminosité depuis GTC.
Acoustique	Correction acoustique en absorption pour TR< 0.5 s Niveau intérieur du bruit des équipements techniques : Np = 30 dB(A) Isolement acoustique entre sanitaires et hall : Dn = 53 dB(A).	Durée de réverbération : TR ≤ 0,7 s. Bruits d'impacts : $L'_{n,T,w} \leq 60$ dB. Isolement aux bruits aériens intérieurs : *voir chapitre 5.2.2 de la notice acoustique.* Isolement aux bruits aériens extérieurs : $D_{nT,A,tr} \geq 30$ dB. Bruit des équipements techniques : $L_{nAT} \leq$ NR 30 et 35 dB(A).
Fluides et réseaux	4 P.C. (220V – 16A + T) + 2 P.A.M., environ du bureau de gestion. Alarme d'intrusion	4 PC 16A Mono. 2 P.A.M. Alarme intrusion.
Chauffage / Ventilation	T° occupation en hiver : 19° C . T° inoccupation en hiver : 14° si moins de 2 jours. T° occupation en été : <28° si T° ext. <33° V.M.C - Air neuf : 25 m3/h.	Type d'émetteur : plafond rayonnant Ventilation : double flux Température hiver : 19°C Température été : 28°C
Equipements à fournir	câblage de toute nature et leurs terminaux standards. Téléphone DECT. *Le mobilier et les appareils sont fournis par le concessionnaire.*	Poste de travail (ensemble) Interphone

A213 Vestiaires Femmes

	PROGRAMME	PROJET
Usagers	Employées	
CARACTERISTIQUES ARCHITECTURALES		
Surfaces	***7 m²***	7,70 m²
Hauteur utile	Close 2.40 m.	2,50 m
Traitement et ambiance	Simple, couleurs claires	
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		
Murs / Clôture	Faïence sur 170 cm de haut puis finition peinture Porte sur circulation avec oculus. Porte de la cabine avec détalonnage de 15 cm.	M5 - Faience blanche format 20x20 cm finition mate sur 2,00m de hauteur + peinture jusqu'au plafond
Sol	Charge d'exploitation : 250 daN/m² - revêtement UPEC U4 P3 E3 C2, plinthe à gorge arrondie.	S5 - Résine avec finition antidérapante
Plafond	Fx-Pl., absorbant acoustique	P9 - Faux-plafond démontable 60x60 Hygiène à bords droits
Eclairage	Eclairage artificiel moyen 200 lux avec allumage par détection de présence (WC) et commandé (vestiaires).	Niveau d'éclairage moyen de 200 lux. Commande sur détection de présence depuis GTC.
Acoustique	Niveau intérieur du bruit des équipements techniques : Np = 30 dB(A). Isolement acoustique entre sanitaires et cuisines : Dn = 53 dB(A).	Durée de réverbération : TR ≤ 1 s. Bruit des équipements techniques : L_{nAT} ≤ NR 40 et 45 dB(A).
Fluides et réseaux	EF / EC – P.C. 220 V Evacuations EU – EV. Alimentation spécialisée sèche-mains	PC 16A Mono. Alimentation spécialisée sèche-mains
Chauffage / Ventilation	T° occupation en hiver : 19° C V.M.C - Air neuf : 60 m3/h.	Type d'émetteur : plancher chauffant Ventilation : double flux Température hiver : 21°C Température été : nc
Equipements à fournir	Cuvette WC encastrée, abattant non-plastique, barre de relève PMR, lave-mains réglementaire à commande non manuelle (au pied ou à cellule) avec distributeur de savon liquide, sèche-mains à air chaud, miroir, patère, rayonnage pour bonnets, blouses, sur-chaussures et gants. Receveur de douche 80 x 80, avec robinetterie à mitigeur. Caillebotis d'isolation. Container d'hygiène inox 15 l. *Vestiaires constitué d'une base de :* 5 armoires-vestiaires de 0.50 m de largeur, auto-ventilée, avec cloison intérieure de séparation entre vêtements de ville et de travail ; un compartiment ouvert, pour dépôt déposer des blouses propres nominatives. Les armoires seront suspendues à 0.20 m du sol.	Armoire vestiaires « industrie salissante » à 2 modules Wc handicapés Lave-mains handicapé Douche handicapé

A214 Vestiaires Hommes

	PROGRAMME	PROJET
Usagers	Employés	
CARACTERISTIQUES ARCHITECTURALES		
Surfaces	***7 m²***	7,95 m²
Hauteur utile	Close 2.40 m.	2,50 m
Traitement et ambiance	Simple, couleurs claires	
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		
Murs / Clôture	Faïence sur 170 cm de haut puis finition peinture Porte sur circulation avec oculus. Porte de cabine avec détalonnage de 15 cm.	M5 - Faience blanche format 20x20 cm finition mate sur 2,00m de hauteur + peinture jusqu'au plafond
Sol	Charge d'exploitation : 250 daN/m² - revêtement UPEC U4 P3 E3 C2, plinthe à gorge arrondie.	S5 - Résine avec finition antidérapante
Plafond	Fx-Pl., absorbant acoustique	P9 - Faux-plafond démontable 60x60 Hygiène à bords droits
Eclairage	Eclairage artificiel moyen 200 lux avec allumage par détection de présence (WC) et commandé (vestiaires).	Niveau d'éclairage moyen de 200 lux. Commande sur détection de présence depuis GTC.
Acoustique	Niveau intérieur du bruit des équipements techniques : Np = 30 dB(A). Isolement acoustique entre sanitaires et cuisines : Dn = 53 dB(A).	Durée de réverbération : TR ≤ 1 s. Bruit des équipements techniques : L_{nAT} ≤ NR 40 et 45 dB(A).
Fluides et réseaux	EF / EC – P.C. 220 V Evacuations EU – EV. Alimentation spécialisée sèche-mains	PC 16A Mono. Alimentation spécialisée sèche-mains
Chauffage / Ventilation	T° occupation en hiver : 19° C V.M.C - Air neuf : 60 m3/h.	Type d'émetteur : plancher chauffant Ventilation : double flux Température hiver : 21°C Température été : nc
Equipements à fournir	Cuvette WC encastrée, abattant non-plastique, barre de relève PMR, urinoir, lave-mains réglementaire à commande non manuelle (au pied ou à cellule) avec distributeur de savon liquide, sèche-mains à air chaud, miroir, patère, rayonnage pour bonnets, blouses, sur-chaussures et gants. Receveur de douche 80 x 80, avec robinetterie à mitigeur. Caillebotis d'isolation. Container d'hygiène inox 15 l. *Vestiaires constitué d'une base de :* 5 armoires-vestiaires de 0.50 m de largeur, auto-ventilée, avec cloison intérieure de séparation entre vêtements de ville et de travail ; un compartiment ouvert, pour déposer des blouses propres nominatives. Les armoires seront suspendues à 0.20 m du sol.	Armoire vestiaires « industrie salissante » à 2 modules Wc handicapés Lave-mains handicapé Douche handicapé

A215 Déchets

	PROGRAMME	PROJET
Usagers	Personnel de la brasserie	
CARACTERISTIQUES ARCHITECTURALES		
Surfaces	***9 m²***	6,15 m²
Hauteur utile	2.40 m.	2,50 m
Traitement et ambiance	Local fonctionnel et technique répondant au code du travail, et à la réglementation sanitaire.	
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		
Murs / Clôture	Matériaux pour usage intensif. Facile d'entretien. Murs et sols lavables et désinfectables. Porte s'ouvrant vers l'extérieur du local.	M6 - Faience blanche format 20x20 cm toute hauteur
Sol	Charge d'exploitation : 250 daN/m² + surcharges localisées éventuelles. Sol technique Industriel à glissance conforme code du travail, avec plinthe à gorge arrondie. Forme de pentes vers 1 siphon de sol.	S5 - Résine avec finition antidérapante
Plafond		P9 - Faux-plafond démontable 60x60 Hygiène à bords droits
Eclairage	Eclairage artificiel avec éclairement moyen 150 lux.	Niveau d'éclairage moyen de 150 lux. Commande sur détection de présence.
Acoustique		
Fluides et réseaux	o P.C. spécialisée pour thermo-soudeuse et destructeur d'insectes. o Alimentation eau-froide. o Evacuation des eaux-usées. o Siphons de sol	PC spécialisés pour thermo-soudeuse et destructeur d'insectes.
Chauffage / Ventilation	Local maintenu hors-gel. V.M.C : ½ V/h	Type d'émetteur : split system Ventilation : extraction Température hiver : 12°C Température été : 12°C
Equipements à fournir	o Thermo-soudeuse murale o Destructeur d'insectes à rayons ultra-violets, à montage mural. o Robinet de puisage, avec tuyau-pistolet sur enrouleur.	o Climatiseur o Désinfecteur o Robinet de puisage + tuyaut o Caniveaux à cloche + grille

A216 Ménage

	PROGRAMME	PROJET
Usagers	Techniciens de surface	
CARACTERISTIQUES ARCHITECTURALES		
Surfaces	***6 m²***	0,65 m²
Hauteur utile	Mini. 2.40 m.	2,50 m
Traitement et ambiance	Simple, couleurs claires	
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		
Murs / Clôture	Faïence sur 150 cm de haut puis finition peinture	M5 - Faience blanche format 20x20 cm finition mate sur 2,00m de hauteur + peinture jusqu'au plafond
Sol	Charge d'exploitation : 250 daN/m² - revêtement UPEC U4 P3 E2 C2, avec plinthes à gorge arrondie	S5 - Résine avec finition antidérapante
Plafond	Fx-Pl.,	P9 - Faux-plafond démontable 60x60 Hygiène à bords droits.
Eclairage	Eclairage artificiel moyen 150 lux avec allumage par détection de présence. Eclairage naturel proscrit.	Niveau d'éclairage moyen de 150 lux. Commande sur détection de présence.
Acoustique		
Fluides et réseaux	EF / EC 1 P.C. (220 V 16A + T) à hauteur travail à 110 cm/sol.	1 PC 16A Mono (H : 1.1 m).
Chauffage / Ventilation	T° occupation en hiver : 16° C T° inoccupation en hiver : 12° C si < à 2js V.M.C - Air neuf : 60 m³/h	Type d'émetteur : nc Ventilation : extraction Température hiver : 16°C Température été : nc
Equipements à fournir	Equipement sanitaire complet et rayonnage. *Matériels et chariot – fournis par maitre d'usage ou concessionnaire.*	Vidoir rayonnage

A217-1 Dépôt - Cave

	PROGRAMME	PROJET
Usagers	Employé brasserie	
CARACTERISTIQUES ARCHITECTURALES		
Surfaces	***20 m²***	7,65 m²
Hauteur utile	Mini. 2.20 m.	2,57 m
Traitement et ambiance	Simple, couleurs claires	
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		
Murs / Clôture	*Existant réhabilité*	M1 - Peinture finition mate
Sol	Charge d'exploitation : 250 daN/m² - brut avec anti-poussières	S6 - Peinture de sol
Plafond		P6 - Plafond démontable 60x60 cm de type Sahara non perforé à bords droits.
Eclairage	Eclairage artificiel moyen 150 lux. Localisé 300 lux.	Niveau d'éclairage moyen de 150 lux. Commande sur détection de présence.
Acoustique		
Fluides et réseaux	1 P.C. (220 V 16A + T) à hauteur travail à 110 cm/sol.	1 PC 16A Mono (H : 1.1 m).
Chauffage / Ventilation	*Hypothèse cave à vins :* T° stabilisée : 12° C Hygrométrie stabilisée : 60/70% V.M.C : ½ V/h	Type d'émetteur : plafond rayonnant Ventilation : extraction Température hiver : 16°C Température été : nc
Equipements à fournir	*Matériels et chariot – fournis par maitre d'usage ou concessionnaire.*	Rayonnages sec

A217-2 Dépôt - Epicerie

	PROGRAMME	PROJET
Usagers	Employé brasserie	
CARACTERISTIQUES ARCHITECTURALES		
Surfaces	***20 m²***	9,10 m²
Hauteur utile	Mini. 2.20 m.	2,57 m
Traitement et ambiance	Simple, couleurs claires	
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		
Murs / Clôture	*Existant réhabilité*	M1 - Peinture finition mate
Sol	Charge d'exploitation : 250 daN/m² - brut avec anti-poussières	S6 - Peinture de sol
Plafond		P6 - Plafond démontable 60x60 cm de type Sahara non perforé à bords droits.
Eclairage	Eclairage artificiel moyen 150 lux. Localisé 300 lux.	Niveau d'éclairage moyen de 150 lux. Commande sur détection de présence.
Acoustique		
Fluides et réseaux	1 P.C. (220 V 16A + T) à hauteur travail à 110 cm/sol.	1 PC 16A Mono (H : 1.1 m).
Chauffage / Ventilation	*Hypothèse cave à vins :* T° stabilisée : 12° C Hygrométrie stabilisée : 60/70% V.M.C : ½ V/h	Type d'émetteur : plafond rayonnant Ventilation : extraction Température hiver : 16°C Température été : nc
Equipements à fournir	*Matériels et chariot – fournis par maitre d'usage ou concessionnaire.*	Rayonnages sec Désinsecteur

Circ. 0.06 - circulation RDC

	PROGRAMME	PROJET
Usagers		Personnel brasserie
CARACTERISTIQUES ARCHITECTURALES		
Surfaces		18,90 m²
Hauteur utile		2,50 m
Traitement et ambiance		
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		
Murs / Clôture		M1 - Peinture
Sol		S5 - Résine avec finition antidérapante
Plafond		P9 - Faux-plafond démontable 60x60 Hygiène à bords droits.
Eclairage		Niveau d'éclairage moyen de 150 lux. Commande sur détecteur de présence.
Acoustique		
Fluides et réseaux		
Chauffage / Ventilation		Type d'émetteur : Nc Ventilation : Extraction Température hiver : nc Température été : nc
Equipements à fournir		

Circ. 2.14 - circulation R+1

	PROGRAMME	PROJET
Usagers		Personnel brasserie
CARACTERISTIQUES ARCHITECTURALES		
Surfaces		14,80 m²
Hauteur utile		2,50 m
Traitement et ambiance		
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		
Murs / Clôture		M1 - Peinture
Sol		S2 - Parquet collé chêne massif
Plafond		P3 - Plafond plaque de plâtre avec peinture
Eclairage		Niveau d'éclairage moyen de 150 lux. Commande sur détecteur de présence.
Acoustique		
Fluides et réseaux		
Chauffage / Ventilation		Type d'émetteur : Nc Ventilation : Extraction Température hiver : nc Température été : nc
Equipements à fournir		

LISTE DES FINITIONS

SOLS

S1 Dallage pierre formats variables, épaisseur 30mm (base pierre reconstituée, variante pierre de volvic)
S2 Parquet collé chêne massif finition huilée, épaisseur 16 mm, lames de largeur 120 mm
S3 Sol linoleum U4P3 avec sous couche acoustique afaiblissement acoustique > 16dB
S4 Résine
S5 Résine avec finition antidérapante
S6 Peinture de sol (variante obligatoire en résine)
S7 Parquet cloué de même nature que S2
S8 Revêtement scénique à la charge du lot Scénographie
S9 Tapis encastré type Nuway Tuftiguard
S10 Sol béton quartzé
S11 Parquet à la charge du lot Scénographie

PLAFONDS

P1 Projection thermo-acoustique sur coupole béton de type SONA SPRAY (ASONA), épaisseur selon Notice Acoustique
P2 Plafond thermo-acoustique sans joint de type SONACOUSTIC (ASONA), épaisseur selon Notice Acoustique
P3 Plafond plaque de plâtre avec peinture
P4 Plafond type ARMSTRONG SAHARA 2500 x 300 SL2 Alpha aw >=60
P5 Finition brut
P6 Plafond démontable 60x60 cm de type Sahara non perforé à bords droits. Suspentes T24.
P7 Plafond type ECOPHON SOMBRA (noir) A 60x60 sur profil T24 épaisseur 20mm
P8 Flocage coupe-feu 1 heure
P9 Faux-plafond démontable 60x60 Hygiène à bords droits. Suspentes T24.
P10 Type TDA AMBIANCE PLANO à coller bords droits coloris blanc 1250x625 épaisseur 40mm aw>=0.90
P11 Panneaux laine de roche épaisseur 80mm
P12 Panneaux inclinés à 5°, 50% plaque de plâtre type KNAUF DANOLINE REGULA 60x60, 50% ditto P7
P13 Peinture finition mate
P14 Plafond type ECOPHON SOMBRA DS 60x60 aw>=0.90
P15 Plafond plaque de plâtre hydrofuge type Aquapanel de Knauf

MURS ET CLOISONS

M1 Peinture finition mate
M2 Brique acoustique type Bloc Star AS 100 standard anthracite*
M3 Peinture finition mate + cimaise stratifié bois naturel de type OBERFLEX hauteur = 82cm
M4 Parement bois rainuré type TAVAPAN + absorbant 45 mm
M5 Faience blanche format 20x20 cm finition mate sur 2,00m de hauteur + peinture jusqu'au plafond
M6 Faience blanche format 20x20 cm toute hauteur
M7 Peinture finition mate + cimaise pierre hauteur 110 cm (base pierre reconstituée, variante pierre de volvic)
M8 Finition brut + reprise de joints avec peinture de propreté sur plaque de plâtre
M9 Habillage acoustique type Knauf Organic
M10 Revetement mural type SONACOUSCTIC ML + absorbant en retombée depuis le plafond jusqu'aux linteaux des fenêtres
M11 Parement textile TEXAA
M12 Stratifié bois naturel type Oberflex toute hauteur

LES GRANDES TABLES DE LA COMEDIE
698 BD FRANCOIS MITTERRAND, 63000
RCS 852 836 402

FL

OPERATION

Construction du lieu identitaire de la Comédie de Clermont Scène Nationale



MAITRE D'OUVRAGE

CLERMONT FERRAND

VILLE DE CLERMONT-FERRAND
Hôtel de Ville - BP60
63033 - CLERMONT-FERRAND
Tél: 04 73 42 68 56 -pborderie@ville-clermont-ferrand.fr

CONDUCTEUR OPERATION BATIMENT	**SEAU** Parc technologique la Pardieu -3, rue Louis Rosier 63000 CLERMONT-FERRAND Tél : 04 73 28 69 69 - amo@seau.fr
CONDUCTEUR OPERATION SCENOGRAPHIE	**TROISVILLE-TOURNY** 49, boulevard Pasteur 63000 CLERMONT-FERRAND Tél : 04 73 29 20 36 - dominique.troisville@wanadoo.fr
BUREAU DE CONTROLE	**APAVE** 30, boulevard Maurice Pourchon - cedex2 63039 CLERMONT-FERRAND Tél : 04 73 31 90 00 - jean-rene.casteres@apave.com
CSPS	**APAVE** 30, boulevard Maurice Pourchon - cedex2 63039 CLERMONT-FERRAND Tél : 04 73 31 90 00 - michael.leonard@apave.com

ARCHITECTE MANDATAIRE	**EDUARDO SOUTO DE MOURA** 53, rua do Aleixo - 1°A 4150- 043 Porto PORTUGAL Tél : 00 3511 22 6187547 - rp@soutomoura.pt
SCENOGRAPHIE	**KANJU** 68, boulevard Marcel Parraud 13760 ST. CANNAT Tél: 09 72 15 46 40 - contact@kanju.fr
ACOUSTIQUE	**KAHLE ACOUSTICS** 188, avenue Molière 1050 Bruxelles - BELGIQUE Tél: 00 32 2 345 1010 - ekahle@kahle.be
DEVELOPPEMENT DURABLE	**TRIBU** Le Maréchal - 103, avenue Maréchal de Saxe 69003 LYON Tél: 04 26 03 48 20 - lyon@tribu-concevoirdurable.fr
ARCHITECTE ASSOCIE	**BRUHAT ET BOUCHAUDY ARCHITECTES** 7, place de la Gare 63400 CHAMALIERES Tél: 04 73 29 59 10 - agence63@bruhat-bouchaudy.com
BE TOUT CORPS D'ETAT	**EGIS** 5d, rue Louis Blériot CS 50402 63000 CLERMONT-FERRAND cedex 2 Tél: 06 77 32 44 94 - nicolas.hemery@egis.fr
ACOUSTIQUE (sous-traitant)	**SALTO INGENIERIE** 61, boulevard Gustave Flaubert 63100 CLERMONT-FERRAND Tél: 04 73 28 33 67 - contact@salto-ingenierie.com
OPC	**TPF-I** 15/17, rue du Pré la Reine - Bât. B 63100 CLERMONT-FERRAND Tél: 04 73 74 31 88 - p.sudre@tpfi.fr

ECHELLE	CORPS D'ETAT					
	Cuisine					
DATE	TITRE					
12/05/2017	**Proposition matériels**					
PHASE	AUTEUR	DISCIPLINE	ZONE	NIVEAU	TYPE	NUMERO + INDICE
DCE	EGI	CUI	-	-	-	

DATE	MODIFICATIONS	INDICE
12/05/2017	Première diffusion	A

Nota :

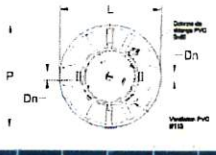
Les éléments qui suivent sont des propositions de matériels dans le cadre du Projet La Scène Nationale à Clermont Ferrand en phase conception

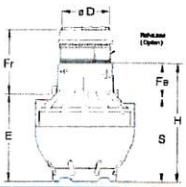
Les équipements installés par l'entreprise seront à minima équivalents techniquement.

Séparateur de graisses
avec débourbeur et colonne de vidange

Sphère







*réhausse fixe (non télescopable)

Suivant les contraintes de pose, existe aussi en modèle renforcé

Références	Taille Nominale	P	L	H	E	S	Fe	Dn	Poids	Volume utile		ø D	Réhausse en option			
										Débourbeur	Séparateur		Ref.	Fr (fixe) ou (mini /maxi)	Ref.	Fr (fixe) ou (mini /maxi)
YG1005E	5	1550	1550	1700	1475	1425	275	160	79	500	1200	770	ETR47EF	475/675	ETR65EF	655/825

Entretien* des séparateurs de graisses, de graisses et/ou fécules



Rappel

La température dans le réseau ne doit jamais être supérieure à 30 °C.

Ne pas utiliser de racloir, le racloir abîme les parois de l'appareil.

L'appareil est compartimenté :
1 compartiment => séparateur de fécules,
2 compartiments => séparateur de graisses,
3 compartiments => séparateur de graisses et de fécules,

L'entretien de l'appareil consiste à vidanger et nettoyer les différents compartiments.

L'alarme graisses (en option) permet de détecter la saturation de l'appareil et ainsi déclencher les vidanges au bon moment.

Si l'appareil est utilisé au maximum de sa capacité, il sera vidangé au moins tous les 2 mois par une entreprise spécialisée*.

Les fréquences de vidange conditionnent directement les capacités d'épuration de l'appareil, donc l'encrassement des canalisations.

Les conditions de garantie ne pourront s'appliquer uniquement que sur présentation des rapports de vidanges exécutées par une entreprise spécialisée.



Exemple d'un séparateur séparateur de graisses devant être vidangé

Vidanger un appareil sans colonne de vidange :

Ouvrir l'appareil,

Casser la couche de graisses (lorsqu'il y a un compartiment graisses) si celle-ci est solide afin de pomper les grumeaux de graisses,

Pomper le contenu des compartiments du séparateur,

Rincer sous pression les parois à l'eau froide,

S'il y a un compartiment fécules, vérifier si la buse d'arrosage n'est pas obstruée,

Remettre OBLIGATOIREMENT l'appareil en eau puis refermer le couvercle (risque de déformation de l'appareil). L'option Alarme de graisses AG permet aussi de détecter un manque d'eau dans la cuve.



Détail de la buse d'arrosage pour l'entrée fécules

Vidanger un appareil avec colonne de vidange :

La vidange sera réalisée à l'aide d'une canalisation installée dans l'appareil et sur laquelle l'hydrocureuse peut se raccorder directement grâce à un raccord symétrique (dit « raccord pompier).

Pour vidanger :

Ouvrir l'appareil,

Casser la couche de graisses (lorsqu'il y a un compartiment graisses) si celle-ci est solide afin de pomper les grumeaux de graisses,

Pomper le contenu des compartiments du séparateur,

Rincer sous pression les parois à l'eau froide,

S'il y a un compartiment fécules, vérifier si la buse d'arrosage n'est pas obstruée,

Remettre OBLIGATOIREMENT l'appareil en eau puis refermer le couvercle (risque de déformation de l'appareil). L'option Alarme de graisses AG permet aussi de détecter un manque d'eau dans la cuve.



Hydrocureuse nécessaire à l'entretien de votre appareil avec colonne de vidange

** pour plus de précision, consultez la norme EN 1825-2.*

MONTE CHARGE BRASSERIE

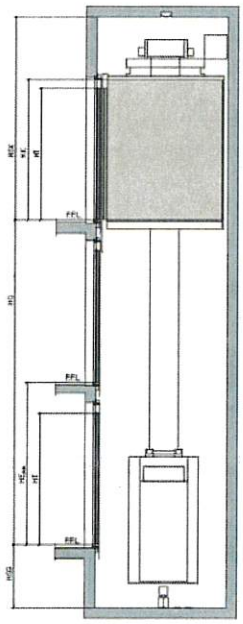
MONTE-CHARGE 800KG

L'installation comporte un monte-charge dont les caractéristiques sont les suivantes :
□ Cabine simple face de service
□ Charge : 800kg
□ Vitesse normale : 1.00 m/seconde, à contrôle continu de vitesse
□ Hauteur à franchir : 4.80 ml
□ Nombre de niveaux desservis : 2
□ Nombre de portes palières : 2
□ Dimensions intérieures de la gaine : 1860 x 1800 mm
□ Dimensions de la cabine : 1350 x 1400 x 2100 mm
□ Passage libre des portes : 900 x 2100 mm ht
□ Manœuvre : collective descente
□ Alimentation sécurisée en câbles CR1
Finitions intérieures :
□ Portes palières inox brossé
□ Seuils de portes palières et cabine en acier massif
□ Habillage des parois cabine en peinture,
□ Porte cabine en inox brossé
□ Lisse de protection cabine,
□ Ouïes de ventilation en partie basse et hautes des parois,
□ Plinthe aluminium anodisé
□ Faux plafond compris éclairage décoratif à LED, compris trappe d'évacuation
□ Sol caoutchouc, ajusté sur les seuils des paliers, réalisation à la charge du présent lot.
□ Y compris chutes, coupes, découpes, embrasures, assemblages, liaisonnements, fixations, ossature primaire et secondaire si besoin, rails, cornières, étrier, renforts, toutes sujétions d'exécution et de mise en œuvre,
□ L'ensemble conforme aux normes et règlements en vigueur, y compris les exigences de la Directive Européenne 95/16/EC,

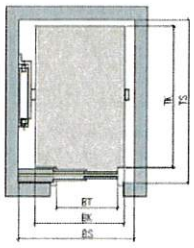
MARQUES ET MATERIELS : SCHINDLER 5500 des Ets. SCHINDLER ou techniquement équivalent.

FZ

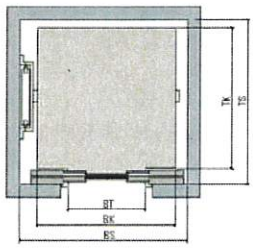
Vue en plan



Simple accès



Simple accès
Porte télescopique



Simple accès
Porte à overture centrale

Pour plus d'informations, telles que demandes de devis, planification de construction et prix contactez-nous

CTA DOUBLE FLUX RESTAURANT

ATRIUM
1 RUE DU COLONEL CHAMBONNET
69500 BRON
Tél : 00 33 478 418 263

Prop. N° : 153 2016 18308

Agent : Bernard CUIRINIER
Email : bernard.cuirinier@carrier.utc.com

Ref. : Théatre SCENE NATIONALE
CLERMONT FD
BRASSERIE

INTRODUCTION

1 CENTRALE DE TRAITEMENT D'AIR TYPE

39SL 85

Installation : INTERIEUR LOCAL Position : SUPERPOSEE
PANNEAUX COULISSANTS pour ACCESSIBILITE TOTALE
BANDEAU TECHNIQUE SUPERIEUR pour CONNECTIONS HYDRAULIQUES ET ELECTRIQUES
Conception autoportante et lisse
Carrosserie conforme à la norme EN 1886 : L2-D1-T2-TB2-F9
Centrale certifiée EUROVENT : AHU 06-07-322
Intérieur galvanisé non peint
Extérieur carrosserie peint : BLANC RAL 7035
Double-peau ép. 50 mm laine de roche 40 kg/m3 (classt: M0)

Conditions de calcul :	Altitude de référence	250 m
	Température de référence	20 °C / 50%
	EUROVENT : Température de référence	-9 °C
	Classe de vitesse intro/extra	V2(1.69 m/s) / V2(1.69 m/s)
	Servitude intro/extra	Droite / Gauche
	Filtres :	Semi-encrassés
	Débit d'air introduction	7000 m3/h (1.94 m3/s)
	Débit d'air Extraction	7000 m3/h (1.94 m3/s)
	SFPv	2682.01 W/m3.s
	ErP1253/2014	**2016**
	Typologie	**NRVU UVDF**
	DP int (introduction/extraction)	**234 / 244 Pa**
	Rendement GMV (introduction/extraction)	**58 / 57 %**
	SFPint	**829.21 W/m3.s**

PREFILTRE GS G4 PLEINE SECTION
Intégré au récupérateur
Perte de charge pour le calcul (1/2 Encrassé) : 95 Pa
Perte de charge (Propre, 1/2 encrassé, encrassé) : 39/95/150 Pa
Avec prises de pression et manomètre à liquide monté

RECUPERATEUR ROTATIF ALUMINIUM
La fonction récupération est certifiée par Eurovent.
Classe H1 selon la norme EN 13053
Condition hiver

Puissance totale	: 52.6 kW
Efficacité (T°/HR)	: 80.01 % / 28.00 %
Efficacité (calculée EN 308)	: 77.83 %
Débit d'air de calcul	: 5800.00 m3/h
T° entrée air / Hr %	: -9.00 °C / 90 %
T° sortie air / Hr %	: 14.20 °C / 32.76 %
Pertes de charges	: 151 Pa

Condition été

Puissance totale	: 14.24 kW
Efficacité (T°/HR)	: 80.22 % / 0.00 %
Débit d'air de calcul	: 5800.00 m3/h
T° entrée air / Hr %	: 33.00 °C / 40 %
T° sortie air / Hr %	: 25.78 °C / 60.55 %

FZ

Pertes de charges : 188 Pa
Moteur : 90 W - 3x230 V/50 Hz

- *MONTAGE GLISSIERE PLEINE SECTION SIMPLE*
- *VITESSE VARIABLE(Récupérateur)*

CAISSON MELANGE 3 VOIES CLASSE 3

Air neuf (Ts / Hr % / Th)	: -9.0 °C / 90 % / -9.3 °C 5800 m3/h (1.61 m3/s)
Air repris (Ts / Hr % / Th)	: 20.0 °C / 50 % / 13.8 °C 1200 m3/h (0.33 m3/s)
Point de mélange (Ts / Hr % / Th)	: -4.5 °C / 96 % / -4.6 °C
Taux de recyclage	: 17 %
Position des orifices	: Air neuf et air extrait en bout
Commande des volets	: motorisable avec secteur de blocage
Quantité de servomoteur nécessaire	: 2
Pertes de charges intro.	: 15 Pa

Prévoir dispositif antigel pour protéger les batteries en aval du caisson de mélange (point de mélange air neuf / air repris non homogène).

FILTRE RIGIDE OD F7

Efficacité	: F7
Perte de charge pour le calcul (1/2 Encrassé)	: 142 Pa
Perte de charge (Propre, 1/2 encrassé, encrassé)	: 83/142/200 Pa suivant EN 13053

Avec prises de pression et manomètre à liquide monté
MONTAGE GLISSIERE ET SERRAGE

SECTION BATTERIE CHAUDE 4 RANGS
de conception complètement vidangeable, équipée de bouchons de purge et de vidange

Pas	: 2.1 mm
Pression de service / d'épreuve	: 8 bar / 20 bar
Tubes Cuivre / Ailettes Aluminium (0.10)	
Diamètre extérieur tubulures	: Raccord Fileté 2"
Côtes (HxL) axe collecteur de sortie/Origine bloc M2-l	: 1035 mm x 947 mm
Côtes (HxL) axe collecteur d'entrée/Origine bloc M2-l	: 1035 mm x 1073 mm
Puissance calorifique	: 66.19 kW

AIR :

Débit de calcul	: 7000 m3/h (1.94 m3/s)
Entrée air : Ts / Hr / Th	: -9.0 °C / 90 % / -9.3 °C
Sortie air : Ts / Hr / Th	: 20.0 °C / 11 % / 8.0 °C
Pertes de charges sur air	: 70 Pa

FLUIDE :

Fluide chauffant	: Eau
T° entrée / T°sortie	: 45.00 °C / 40.00 °C
Débit d'eau	: 11.54 m3/h (0.003204 m3/s)
Pertes de charges sur eau	: 8187 Pa
Contenance en eau	: 16.0 l

Pour une batterie antigel dont la température de sortie est inférieure à 15°C, utiliser une régulation à débit d'eau constant pour éviter le déclenchement de l'alarme antigel et le risque de gel de la batterie

TIROIR POUR THERMOSTAT ANTIGEL
Sans thermostat

SECTION BATTERIE FROIDE 6 RANGS
De conception complètement vidangeable, équipée de bouchons de purge et de vidange
Avec BAC INOX en PENTE & EXTRACTIBLE (sans démontage de la batterie)

Pas : 2.5 mm
Pression de service / d'épreuve : 8 bar / 20 bar
Tubes Cuivre / Ailettes Aluminium (0.10)
Diamètre extérieur tubulures : Raccord Fileté 2"
Côtes (HxL) axe collecteur de sortie/Origine bloc M2-l : 1035 mm x 1266 mm
Côtes (HxL) axe collecteur d'entrée/Origine bloc M2-l : 1035 mm x 1420 mm
Diamètre condensat : F40
Côtes (HxL) axe condensat/Origine bloc M2-l : 76 mm x 1370 mm
Puissance frigorifique : 50.41 kW

AIR :

Débit de calcul : 7000 m3/h (1.94 m3/s)
Entrée air : Ts / Hr / Th : 33.0 °C / 40 % / 22.5 °C
Sortie air : Ts / Hr / Th : 15.8 °C / 96 % / 15.4 °C
Pertes de charges sur air : 124 Pa

FLUIDE :

Fluide réfrigérant : Eau
T° entrée / T° sortie : 7.00 °C / 12.00 °C
Débit d'eau : 8.64 m3/h (0.002399 m3/s)
Pertes de charges sur eau : 9767 Pa
Contenance en eau : 22.5 l

SECTION DE DETENTE

Pertes de charges sur air : 4 Pa

SECTION DE VENTILATION A ROUE LIBRE

Déshumidification prise en compte dans le calcul
Avec moteur électrique monté sans variateur
Avec paire de prise de pression raccordée sur l'extérieur
Type : 1 x NPA450 (k=192)
Raccordement soufflage : Manchette souple M0
Débit d'air : 7000 m3/h (1.94 m3/s)
Pression disponible / gaine : 400 Pa
Pression statique (effet système inclus) : 999 Pa
Pression totale (effet système inclus) : 1067 Pa
Fréquence de sélection : 64 Hz
Rendement statique : 71.3 %
Rendement total : 76.2 %
Puissance sur arbre ventilateur : 2.72 kW
Vitesse de rotation turbine : 1916 Tr/mn
1xMOTEUR P=3 kW N=1500 Tr/mn (IE2)
IP55 - Classe F - PTO - Tension TRI 230/400 Volts
Fréquence max : 70 Hz
Vitesse max : 2110 Tr/mn
Intensité nominale (230/400 Volts) : 6.40 A
Puissance électrique absorbée : 3.35 kW
SFP : 1526.072 W/m3.s
Échauffement moto-ventilateur : 1.4 °C
Le règlement ErP 1253/2014 impose l'usage d'un variateur de fréquence

- *CLOISON ROUE LIBRE GALVANISEE*
- *GRILLE DE PROTECTION ACCES*
- *HUBLOT ELECTRIQUE 220V CABLE SUR INTERRUPTEUR EXT.*
- *HUBLOT DE REGARD*
- *TRESSE DE MASSE*

F2

ATRIUM
1 RUE DU COLONEL CHAMBONNET
69500 BRON
Tél : 00 33 478 418 263

Prop. N° : 153 2016 18308

Ref. : Théatre SCENE NATIONALE CLERMONT FD BRASSERIE

Agent : Bernard CUIRINIER
Email : bernard.cuirinier@carrier.utc.com

- *PLOTS A RESSORTS*
- *INTERR. PROXIMITE 3P T400 câblé et monté (câble blindé)*

SPECTRE DE PUISSANCE ACOUSTIQUE								
FREQUENCES (Hz)	**63**	**125**	**250**	**500**	**1000**	**2000**	**4000**	**8000**
Refoulement gainé centrale	83	79	87	85	84	79	74	70
Aspiration gainé centrale	70	69	74	68	68	62	54	43
Rayonnée par le caisson	66	68	56	49	46	37	32	29

NIVEAU DE PUISSANCE GLOBAL	**dblin**	**dba**	
Refoulement gainé centrale	91	88	
Aspiration gainé centrale	77	71	
Rayonnée par le caisson	70	55	Tolérance sur le niveau sonore : + / - 4 dB

* Spectre donné pour la fréquence de sélection

OPTION(S) CARROSSERIE INCLUSE(S)

RESISTANCE MECANIQUE D1

Pour l'assemblage de 2 sections, prévoir un raccordement par l'extérieur (espace nécessaire) ou des vides intérieurs pour permettre le raccordement intérieur s'il n'y a pas d'espace.

EXTRACTION

FILTRE PLISSE F5/M5

Efficacité : M5
Perte de charge pour le calcul (1/2 Encrassé) : 137 Pa
Perte de charge (Propre, 1/2 encrassé, encrassé) : 73/137/200 Pa suivant EN 13053
Avec prises de pression et manomètre à liquide monté
MONTAGE GLISSIERE DIM. UNIVER. SIMPLE

SECTION DE DETENTE

Pertes de charges sur air : 4 Pa

SECTION DE VENTILATION A ROUE LIBRE

Déshumidification prise en compte dans le calcul
Avec moteur électrique monté sans variateur
Avec paire de prise de pression raccordée sur l'extérieur

Type : 1 x NPA450 (k=192)
Raccordement soufflage : Manchette souple M0
Débit d'air : 7000 m3/h (1.94 m3/s)
Pression disponible / gaine : 400 Pa
Pression statique (effet système inclus) : 726 Pa
Pression totale (effet système inclus) : 794 Pa
Fréquence de sélection : 57 Hz
Rendement statique : 70.1 %
Rendement total : 76.6 %
Puissance sur arbre ventilateur : 2.01 kW
Vitesse de rotation turbine : 1707 Tr/mn

1xMOTEUR P=2.2 kW N=1500 Tr/mn (IE2)
IP55 - Classe F - PTO - Tension TRI 230/400 Volts
Fréquence max : 62 Hz
Vitesse max : 1865 Tr/mn
Intensité nominale (230/400 Volts) : 4.70 A

Puissance électrique absorbée : 2.43 kW
SFP : 1155.935 W/m3.s
Échauffement moto-ventilateur : 1.0 °C
Le règlement ErP 1253/2014 impose l'usage d'un variateur de fréquence

- *CLOISON ROUE LIBRE GALVANISEE*
- *GRILLE DE PROTECTION ACCES*
- *HUBLOT ELECTRIQUE 220V CABLE SUR INTERRUPTEUR EXT.*
- *HUBLOT DE REGARD*
- *TRESSE DE MASSE*
- *PLOTS A RESSORTS*
- *INTERR. PROXIMITE 3P T400 câblé et monté (câble blindé)*

CAISSON MELANGE 3 VOIES CLASSE 3

Position des orifices : Air neuf et air extrait en bout
Pertes de charges extra. : 15 Pa
Prévoir dispositif antigel pour protéger les batteries en aval du caisson de mélange (point de mélange air neuf / air repris non homogène).

RECUPERATEUR ROTATIF ALUMINIUM

Condition hiver
- Débit d'air de calcul : 5800.00 m3/h
- T° entrée air / Hr % : 20.00 °C / 50 %
- T° sortie air / Hr % : -3.05 °C / 97.85 %
- Pertes de charges : 171 Pa

Condition été
- Débit d'air de calcul : 5800.00 m3/h
- T° entrée air / Hr % : 24.00 °C / 50 %
- T° sortie air / Hr % : 31.22 °C / 32.72 %
- Pertes de charges : 182 Pa

SPECTRE DE PUISSANCE ACOUSTIQUE								
FREQUENCES (Hz)	**63**	**125**	**250**	**500**	**1000**	**2000**	**4000**	**8000**
Refoulement gainé centrale	79	76	85	83	82	77	71	65
Aspiration gainé centrale	72	70	74	71	71	67	64	58
Rayonnée par le caisson	64	66	54	47	44	35	30	27

NIVEAU DE PUISSANCE GLOBAL	dblin	dba
Refoulement gainé centrale	89	86
Aspiration gainé centrale	79	75
Rayonnée par le caisson	68	53

Tolérance sur le niveau sonore : + / - 4 dB

* Spectre donné pour la fréquence de sélection

OPTION(S) CARROSSERIE INCLUSE(S)

RESISTANCE MECANIQUE D1

Pour l'assemblage de 2 sections, prévoir un raccordement par l'extérieur (espace nécessaire) ou des vides intérieurs pour permettre le raccordement intérieur s'il n'y a pas d'espace.

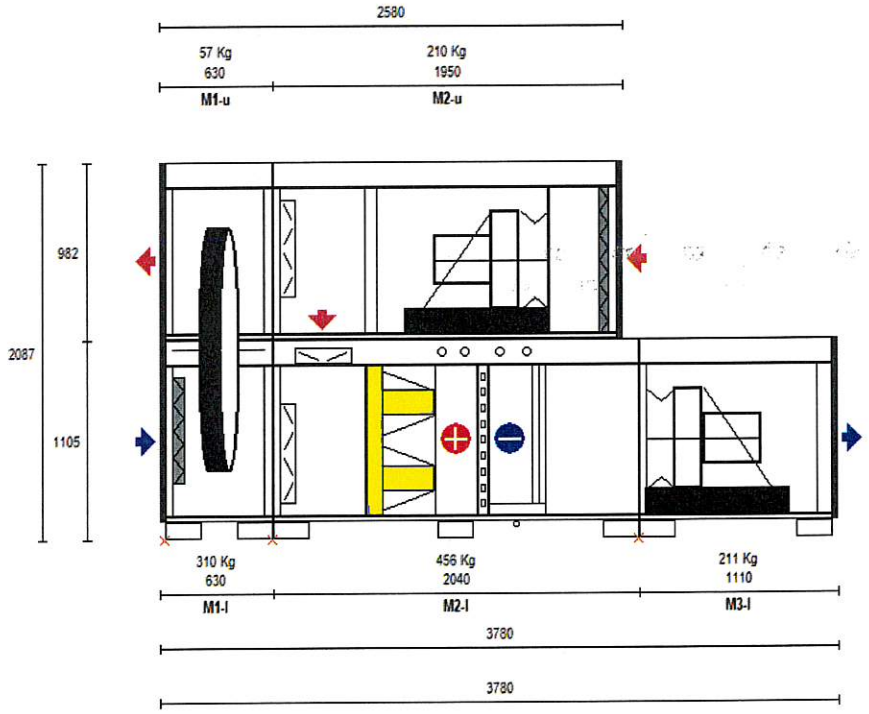
FZ

ATRIUM
1 RUE DU COLONEL CHAMBONNET
69500 BRON
Tél : 00 33 478 418 263

Prop. N° : 153 2016 18308

Ref. : Théatre SCENE NATIONALE CLERMONT FD
BRASSERIE

SCHEMA DU CAISSON 39SL 85 (selon les côtes)



X : Origine du bloc

Bron,Le 27/10/2016

ATRIUM 1 RUE DU COLONEL CHAMBONNET 69500 BRON Tél : 00 33 478 418 263	
Prop. N° : 153 2016 18308	**Ref. : Théatre SCENE NATIONALE CLERMONT FD BRASSERIE**

Hauteur : 2087 mm Largeur : 1635 mm Longueur: 3780 mm Poids : 1244 Kg

Les côtes des axes de collecteurs et condensat sont données dans le descriptif avec une tolérance de +/- 10 mm

FZ

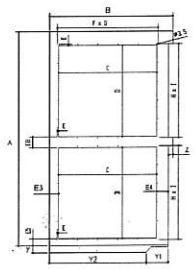
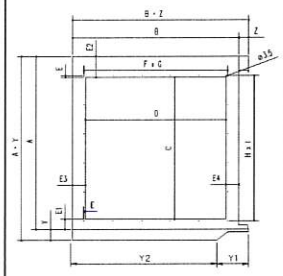
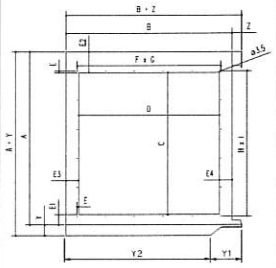
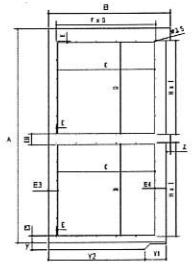
Bron,Le 27/10/2016

ATRIUM
1 RUE DU COLONEL CHAMBONNET
69500 BRON
Tél : 00 33 478 418 263

Prop. N° : 153 2016 18308

Ref. : Théatre SCENE NATIONALE CLERMONT FD
BRASSERIE

POSITION ET DIMENSIONS DES ORIFICES

Récupérateur rotatif	Orifice de refoulement pleine section	Orifice d'aspiration pleine section	Récupérateur rotatif
			
A=2110; B=1635; C=1305; D=710; E3=120; E4=120; E5=92.5; E8=395; E=15; F=5; G=267; H=4; I=185; Y=100; Y1=30; Y2=1215	A=1005; B=1545; C=710; D=1305; E1=97.5; E2=197.5; E3=120; E4=120; E=15; H=4; I=185; F=5; G=267; Y=100; Y1=280; Y2=1355; Z=90	A=1005; B=1545; C=710; D=1305; E1=97.5; E2=197.5; E3=120; E4=120; E=15; H=4; I=185; F=5; G=267; Y=100; Y1=280; Y2=1355; Z=90	A=2110; B=1635; C=1305; D=710; E3=120; E4=120; E5=92.5; E8=395; E=15; F=5; G=267; H=4; I=185; Y=100; Y1=30; Y2=1215

CTA COMPENSATION DES HOTTES

Fiche descriptive Produit pour CCTP

Bâtiment tertiaire - Traitement de l'air / Ventilation – Cuisines professionnelles – Centrale de traitement d'air

Produit Type : KSDR ECOWATT



Aide à la prescription

L'introduction ou la compensation de l'air neuf sera réalisée par une centrale de traitement d'air simple flux compacte de type **KSDR ECOWATT**. L'unité sera de construction autoportante monobloc, avec panneaux double peau de 50 mm isolés par de la laine de roche et équipée de pieds. L'unité sera conforme ErP UVNR 2018.
Les panneaux extérieurs seront fabriqués en acier zingué pré laqué de couleur gris foncé RAL 7024 lui assurant une bonne tenue à la corrosion et aux ultraviolets (RC3 / RUV3 selon EN10169).
Le raccordement des gaines se fera en ligne servitude Droite ou Gauche.
Les ventilateurs seront de type roue libre associés à des moteurs à commutation électronique (ECM), autorisant un fonctionnement économique et silencieux dans une large plage de débit ajustable et de pression disponible.
La centrale sera équipée d'une régulation montée / câblée située à l'intérieur de l'unité garantissant sa protection.
La régulation comprendra un automate CORRIGO spécifiquement adapté, ainsi que l'ensemble des sondes et protections. Une commande tactile déportée devra permettre un accès simple et une programmation rapide des principales fonctions. L'unité pourra fonctionner selon 3 modes possibles, débit constant, débit variable ou pression constante, sélectionnables sur site.
La régulation sera communicante en ModBus sur port RS485 ou TCP/IP ; BacNet /IP ou en application webserver intégrée sur port TCP/IP en standard.
Pour assurer un contrôle de température de soufflage, l'unité sera équipée soit d'une batterie électrique, d'une batterie eau chaude ou eau réversible, de batterie eau chaude + eau froide, d'une batterie à détente directe ou d'une batterie à eau glycolée avec ou sans batterie à eau chaude complémentaire.
Dans le cas d'une installation extérieure, il sera prévu une toiture de même couleur que l'unité, montée d'usine.

1. Conformités règlementaires Produit (agréments / certifications…)

- Moto ventilateur type roue libre conforme à **l'ErP 2015.**
- **Classification selon EN1886 (test réalisé par VIM)**
  Résistance Mécanique de l'enveloppe **D2**
  Etanchéité de l'enveloppe **L2**
  Transmittance thermique **T3**
  Pontage thermique **TB2**
  Fuites de dérivation des filtres **M5 et F7** : Exigence de la norme respectée
  Recirculation - Fuites internes selon NF EN 13141-7 -2011 : **C2**(<2%)
- **Conformité CE.**

2. Caractéristiques techniques

Construction

- Construction autoportante en panneaux double peau 50 mm.
- Isolation par laine minérale A1, densité 40 kg/m^3, conductivité thermique 0.037 W/(m.k) (20/80°C).
- Finitions extérieures acier zingué pré laqué grainé couleur gris foncé RAL7024 : résistance à la corrosion RC3, résistance aux ultraviolets RUV3 selon EN 10169.
- Finitions intérieures en acier galvanisé Z275.
- Modèles mono bloc, pieds supports acier galvanisé peint en noir, ép. 3 mm, hauteur 100 mm, permettant la fixation de plots anti vibratiles.
- Possibilité de remplacer facilement filtres, ventilateurs, ou échangeurs – connections débrochables
- Raccordement par bride rectangulaire.
- Raccordement des gaines en ligne.
- Registre intégré au caisson entre la filtration et les batteries en taille 120, pour fonction antigel batterie(s) et/ou anti-incendie CH 38 ERP.

Motorisation

- Ventilateur à réaction de type roue libre associé à un moteur à commutation électronique, moteur ECM. Moteur monophasé ou triphasé avec protection électronique intégrée, tri 400 V, 50/60Hz, IP54, classe F, pilotage par signal 0-10V ou GTC.

Filtres

- Filtre M5, M5+F7 ou M5+F9 à haute performance énergétique HPE.

Batterie électrique (modèle EI)

- Résistance en acier inoxydable AISI 430.
- Thermostat de sécurité à réarmement automatique (consigne 70°C), et réarmement manuel (consigne 120°C).
- Commande proportionnelle par relais statique
- Possibilité de commande de délestage sur 1 ou 2 étages.

Batterie eau chaude (EC) - Batterie réversible chaud /froid ER

- Protection antigel par sonde de contact.
- Batterie 2, 3 ou 4 rangs.
- Construction :
  - Tubes et collecteur en cuivre, tubes de raccordements filetés.
  - Ailettes en aluminium.
  - Cadre en acier galvanisé.
- Vanne 3 voies motorisées (24 V) proportionnelle par signal 0-10V.
- Bac de récupération des condensats inox sortie Ø32 et séparateur de gouttelettes. (ER)
- Sonde « change over » THCO pour passage automatique chaud/froid par mesure de la température d'eau.

Batterie eau froide (EF)

- Batterie 3 ou 4 rangs, 6 rangs disponible en taille 120.
- Construction :
  - Tubes et collecteur en cuivre, tubes de raccordements filetés.
  - Ailettes en aluminium.
  - Cadre en acier galvanisé.
- Vanne 3 voies motorisées (24 V) proportionnelle par signal 0-10V.
- Bac de récupération des condensats inox sortie Ø32 et séparateur de gouttelettes.

Batterie eau glycolée (EG)

- Batterie 6 rangs.
- Construction :
  - Tubes et collecteur en cuivre, tubes de raccordements filetés.
  - Ailettes en aluminium.
  - Cadre en acier galvanisé.
- Vanne 3 voies motorisées (24 V) proportionnelle par signal 0-10V.

Batterie à détente directe réversible (EX) – R410a

- Batterie 2 ou 3 rangs.
- Fonctionnement en évaporation (mode froid) ou en condensation (mode chaud).
- Construction :
  - Tubes et collecteur en cuivre, tubes de raccordements filetés.
  - Ailettes en aluminium.
  - Cadre en acier galvanisé.
- Bac de récupération des condensats inox sortie Ø32 et séparateur de gouttelettes.

Régulation CORRIGO intégrée

- Régulateur et bornier de raccordement totalement protégé monté à l'intérieur de l'unité.
- Interrupteur général de proximité sur porte d'accès.
- Commande tactile déportée – active avec ou sans GTC.
- Sondes de températures air neuf, reprise, soufflage.
- 3 modes de fonctionnement, débit constant, débit variable par signal externe 0-10V, pression constante.
- Horloge interne permettant la programmation horaire.
- Fonction BOOST et fonction ARRÊT par contacts externes.
- Régulation proportionnelle de batterie de chauffe.
- 3 possibilités de contrôle de température de soufflage :
  - Soufflage à température constante.
  - Température d'ambiance constante.
  - Soufflage à température constante avec compensation en fonction de la température extérieure.
- Gestion du free cooling et du night cooling.
- Gestion des alarmes et des défauts.
- Régulation communicante ModBus RTU (RS485), BacNet IP ou application webserver sur port TCP/IP en standard.

3. Accessoires / Options

- Manchettes souples à l'aspiration et au refoulement M0 circulaires tailles 48 et 88) ou rectangulaires.
- Brides de raccordement circulaires (tailles 48 et 88) ou rectangulaires.
- Pieds réglables / Plots anti vibratiles.
- Prise d'air rectangulaire CH (aspiration), de même couleur que l'unité pour une parfaite intégration, avec grillage anti-volatile, permettant aussi la protection des registres antigel ou d'isolement.
- Toiture.
- Registre rectangulaire CDRE, ailettes pas de 100 mm, étanchéité renforcée volet classe 3, enveloppe classe B.
- Sonde de pression SPRD pour fonctionnement en pression constante.
- Sonde de qualité d'air SCO2, d'hygrométrie SHUR, pour fonctionnement en vitesse variable.
- Pilot CTA DAD (Pilotage des centrales de traitement d'air en cas d'incendie).

FL

CTA DOUBLE FLUX CUISINE

Bron,Le 27/10/2016

ATRIUM 1 RUE DU COLONEL CHAMBONNET 69500 BRON Tél : 00 33 478 418 263	
Prop. N° : 153 2016 18308 Agent : Bernard CUIRINIER Email : bernard.cuirinier@carrier.utc.com	**Ref. : Théatre SCENE NATION CUISINE**

INTRODUCTION

1 CENTRALE DE TRAITEMENT D'AIR TYPE

39CQ 025

Installation : INTERIEUR LOCAL Position : AU PLAFOND JUXTAPOSEE
Carrosserie de conception autoportante, étanche classe L2-F9 suivant norme EN 1886
Double-peau ép. 25 mm laine de verre 24 kg/m3 (classt: M0)
Accès aux éléments internes par 1 ou 2 portes sur charnières dégondables
Paroi extérieure peinte RAL 7035
Paroi intérieure galvanisée non peinte et LISSE

Conditions de calcul :	Altitude de référence	250 m
	Température de référence	20 °C
	EUROVENT : Température de référence	-9 °C
	Classe de vitesse intro/extra	V1(0.58 m/s) / V1(0.58 m/s)
	SFPv	1972.008 W/m3.s
	Servitude intro/extra	Droite / Droite
	Filtres :	Semi-encrassés
	Débit d'air introduction	500 m3/h (0.14 m3/s)
	Débit d'air Extraction	500 m3/h (0.14 m3/s)
	Composition avec caisson traitement d'air (intro/extra) : F4p / CV1	
	ErP1253/2014	**2016**
	Typologie	NRVU UVDF
	DP int (introduction/extraction)	41 / 42 Pa
	Rendement GMV (introduction/extraction)	31 / 32 %
	SFPint	263.95 W/m3.s

REGISTRE ASPIRATION CLASSE 3

PREFILTRE G4 DIM. UNIVERSELLES

Intégré au récupérateur

Perte de charge sur air semi-encrassé	: 82 Pa
Perte de charge (Propre, 1/2 encrassé, encrassé)	: 13/82/150 Pa

RECUPERATEUR A PLAQUES HEE AVEC BYPASS TOTAL

Condition hiver

Efficacité (calculée / EN 308)	: 93 % / 85 %
Puissance calorifique récupérée	: 4.53 kW
Seuil de givrage	: Risque
Débit d'air de calcul	: 500.00 m3/h
T° entrée air / Hr %	: -9.00 °C / 90 %
T° sortie air / Hr %	: 17.98 °C / 12 %
Pertes de charges	: 27 Pa

FILTRE RIGIDE F7 RB

Efficacité	: F7
Perte de charge pour le calcul (1/2 Encrassé)	: 107 Pa
Perte de charge (Propre, 1/2 encrassé, encrassé)	: 14/107/200 Pa suivant EN 13053

Avec prises de pression

SECTION BATTERIE CHAUDE 2 RANGS

de conception complètement vidangeable, équipée de bouchons de purge et de vidange

Pas	: 2.1 mm
Pression de service / d'épreuve	: 8 / 20 bar

ATRIUM
1 RUE DU COLONEL CHAMBONNET
69500 BRON
Tél : 00 33 478 418 263

Prop. N° : 153 2016 18308

Agent : Bernard CUIRINIER
Email : bernard.cuirinier@carrier.utc.com

Ref. : Théatre SCENE NATION CUISINE

Tubes Cuivre / Ailettes Aluminium (0.10)
Diamètre extérieur tubulures : Raccord Fileté 1"
Puissance calorifique : 5.10 kW

AIR :
Débit nominal : 500 m3/h (0.14 m3/s)
Entrée air : Ts / Hr / Th : -9.0 °C / 90.0 % / -9.3 °C
Sortie air : Ts / Hr / Th : 22.3 °C / 9 % / 9.1 °C
Pertes de charges sur air : 5 Pa

FLUIDE :
Fluide chauffant : Eau
T° entrée / T°sortie : 45.00 °C / 40.00 °C
Débit d'eau : 0.89 m3/h (0.000247 m3/s)
Pertes de charges sur eau : 1640 Pa
Contenance en eau : 2.1 l

BATTERIE FROIDE 3 RANGS
De conception complètement vidangeable, équipée de bouchons de purge et de vidange
Avec BAC INOX sans rétention
Pas : 2.5 mm
Pression de service / d'épreuve : 8 / 20 bar
Tubes Cuivre / Ailettes Aluminium (0.10)
Diamètre extérieur tubulures : Raccord Fileté 1"
Puissance frigorifique : 2.00 kW

AIR :
Débit nominal : 500 m3/h (0.14 m3/s)
Entrée air : Ts / Hr / Th : 33.0 °C / 40.0 % / 22.5 °C
Sortie air : Ts / Hr / Th : 20.8 °C / 82 % / 18.7 °C
Pertes de charges sur air : 11 Pa

FLUIDE :
Fluide réfrigérant : Eau
T° entrée / T° sortie : 7.00 °C / 12.00 °C
Débit d'eau : 0.34 m3/h (0.000095 m3/s)
Pertes de charges sur eau : 1101 Pa
Contenance en eau : 2.9 l
AVEC SEPARATEUR DE GOUTTELETTES A MATELAS GALVANISE (M0)

SECTION DE VENTILATION A ROUE LIBRE
Avec moteur EC monté
Type : 1 R3G280AU11C1 (k=93)
Débit d'air : 500 m3/h (0.14 m3/s)
Pression disponible / gaine : 250 Pa
Pression statique (effet système inclus) : 493 Pa
Pression totale : 494 Pa
Rendement total : 29.9 %
Vitesse de rotation turbine : 2164 Tr/mn
1 MOTEUR EC P= 1.00 kW
IP54 - Tension TRI 400 Volts
Vitesse max : 3100 Tr/mn
Intensité nominale (400 Volts) : 1.6 A
Puissance électrique absorbée : 0.23 kW
SFP : 1051.848 W/m3.s
Échauffement moto-ventilateur : 1.4 °C
Branché en étoile pour TRI 400V
Nécessite un signal 0-10V pour piloter le GMV
- *INTERR. PROXIMITE câblé et monté (câble blindé)*

FZ

ATRIUM
1 RUE DU COLONEL CHAMBONNET
69500 BRON
Tél : 00 33 478 418 263

Prop. N° : 153 2016 18308

Agent : Bernard CUIRINIER
Email : bernard.cuirinier@carrier.utc.com

Ref. : Théatre SCENE NATION CUISINE

SPECTRE DE PUISSANCE ACOUSTIQUE								
FREQUENCES (Hz)	**63**	**125**	**250**	**500**	**1000**	**2000**	**4000**	**8000**
Refoulement gainé centrale	75	76	83	78	78	76	67	61
Aspiration gainé centrale	66	68	75	69	60	53	38	29
Rayonnée par le caisson	70	52	57	54	50	45	38	34

NIVEAU DE PUISSANCE GLOBAL	dblin	dba	
Refoulement gainé centrale	87	82	
Aspiration gainé centrale	77	70	
Rayonnée par le caisson	71	56	Tolérance sur le niveau sonore : + / - 4 dB

* Spectre donné pour la fréquence de sélection

EXTRACTION

FILTRE PLISSE F5/M5

Efficacité : M5
Perte de charge pour le calcul (1/2 Encrassé) : 104 Pa
Perte de charge (Propre, 1/2 encrassé, encrassé) : 7/104/200 Pa suivant EN 13053
Avec prises de pression

SECTION DE VENTILATION A ROUE LIBRE

Avec moteur EC monté
Type : 1 R3G280AU11C1 (k=93)
Débit d'air : 500 m3/h (0.14 m3/s)
Pression disponible / gaine : 250 Pa
Pression statique (effet système inclus) : 389 Pa
Pression totale : 390 Pa
Rendement total : 31.0 %
Vitesse de rotation turbine : 1925 Tr/mn
1 MOTEUR EC P= 1.00 kW
IP54 - Tension TRI 400 Volts
Vitesse max : 3100 Tr/mn
Intensité nominale (400 Volts) : 1.6 A
Puissance électrique absorbée : 0.17 kW
SFP : 920.16 W/m3.s
Échauffement moto-ventilateur : 1.0 °C
Branché en étoile pour TRI 400V
Nécessite un signal 0-10V pour piloter le GMV

- *INTERR. PROXIMITE câblé et monté (câble blindé)*

RECUPERATEUR A PLAQUES HEE AVEC BYPASS TOTAL

Condition hiver
Débit d'air de calcul : 500.00 m3/h
T° entrée air / Hr % : 20.00 °C / 50 %
T° sortie air / Hr % : 1.73 °C / 90 %
Pertes de charges : 35 Pa
Diamètre condensat : F16
Côtes (HxL) axe condensat/Origine bloc M1 : 39 mm - 482 mm

ATRIUM
1 RUE DU COLONEL CHAMBONNET
69500 BRON
Tél : 00 33 478 418 263

Prop. N° : 153 2016 18308

Agent : Bernard CUIRINIER
Email : bernard.cuirinier@carrier.utc.com

Ref. : Théatre SCENE NATION CUISINE

FREQUENCES (Hz)	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000
Refoulement gainé centrale	70	72	81	75	75	73	63	55
Aspiration gainé centrale	69	70	76	71	64	61	57	51
Rayonnée par le caisson	67	50	55	51	48	42	35	31

NIVEAU DE PUISSANCE GLOBAL	dblin	dba
Refoulement gainé centrale	84	80
Aspiration gainé centrale	79	72
Rayonnée par le caisson	68	53

Tolérance sur le niveau sonore : + / - 4 dB

* Spectre donné pour la fréquence de sélection

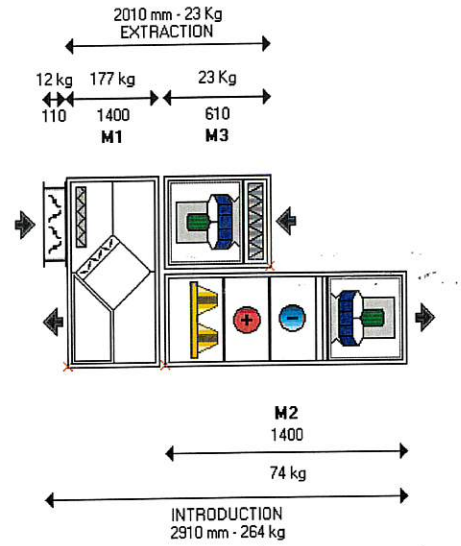
Le délai de validité de notre offre est de 1 mois.
Passé ce délai, notre offre peut être revue en fonction des prix des matières premières.

FZ

Bron,Le 27/10/2016

ATRIUM 1 RUE DU COLONEL CHAMBONNET 69500 BRON Tél : 00 33 478 418 263	
Prop. N° : 153 2016 18308	**Ref. : Théatre SCENE NATION** **CUISINE**

SCHEMA DU CAISSON 39CQ 025 (selon les côtes)



Hauteur : 400 mm + 31 mm charnières Largeur : 1620 mm Longueur: 2910 mm & 2010 mm Poids : 287 Kg

Texte de prescription

KDTA F400
Caisson à transmission F400 120 – turbine à action

Le caisson d'extraction sera agréé F400 120 marqué CE. Il sera à **transmission** pour permettre l'ajustement du point de fonctionnement et sera équipé d'une **turbine à action** à haut rendement. Le refoulement sera **horizontal ou vertical**. En option, il pourra être **isolé double peau** pour une réduction du niveau acoustique, et recevoir une **peinture époxy de protection**.

Principales caractéristiques :

- Agréé **CTICM F400 2h** (400°C – 120 min).
- **Marqué** CE conformément à la directive DPC n°89/106/CEE – **norme** NF **EN 12101-3**.
- **Caisson monobloc** en tôle d'acier galvanisé, **entièrement démontable**.
- **Panneaux latéraux** démontables des **2 côtés** pour un accès aisé.
- **Turbine double oui à action** en acier galvanisé équilibrée dynamiquement, montée sur un châssis longitudinal plié de forte épaisseur.
- Ensemble **transmission-moteur monté à l'intérieur du caisson**.
- Entraînement par courroies trapézoïdales et poulies de 1 à 5 gorges suivant la puissance moteur.
- Moteur asynchrone triphasé 1 ou 2 vitesses ou monophasé 1 vitesse classe F, IP 55 **en dehors du flux** d'air.
- Moteur fixé sur **plateau glissière** pour le réglage tension courroie.
- Raccordement par bride lisse rectangulaire.
- **Deux omégas transversaux** assurent la rigidité de l'ensemble et permettent le passage d'élingue pour le levage.
- **Refoulement horizontal ou vertical**.
- **Montage contre un mur** avec refoulement vers le haut pour les tailles 200 à 355.

Accessoires / Options :

- **Coffret de relayage type Pilot'air livré câblé.**
- **Accessoires électriques montés câblés.**
- Manchettes souples M0 aspiration et refoulement.
- Plots anti-vibratiles.
- Capot pare pluie au refoulement.
- Raccordement circulaire aspiration et refoulement.
- Peinture époxy.
- Isolation double peau par laine de verre.
- Version cuisine avec caisson étanche, purge et trappes de visites.
- Poulie variable.

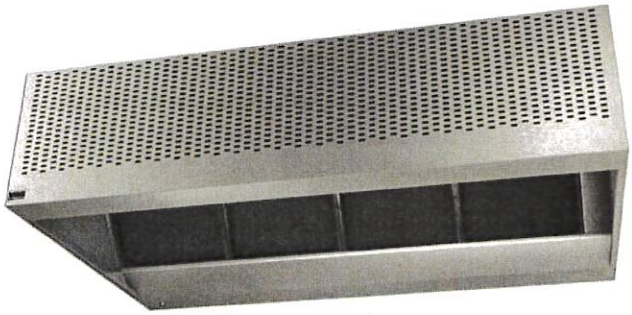
Le caisson d'extraction agréé F400 120 sera de type KDTA F400 de marque VIM.

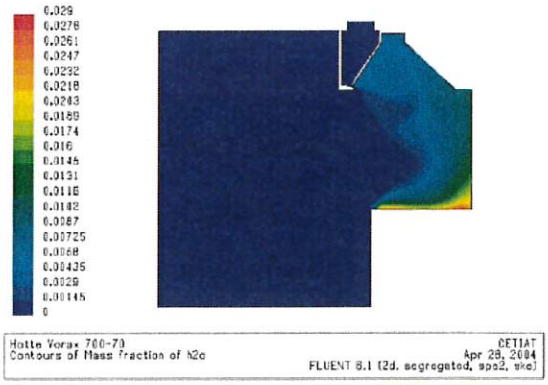
HOTTE DE CUISINE

Fiche descriptive Produit pour CCTP

Cuisines professionnelles - Captation - Hotte à rideau inductif et diffusion basse vitesse

Produit Type : VORAX® CONFORT 90/10





1. Aide à la prescription

La hotte permettra d'assurer **l'extraction** de la chaleur et des polluants ainsi que **l'introduction d'air** (filtré et réchauffé en hiver) **à basse vitesse** dans la zone de cuisson. **Une lèvre** placée sur la face interne, permettra la création **d'un rideau d'air inductif sur la base de 10 % du débit introduit**. Ce rideau d'air contribuera à empêcher la chaleur et les polluants de s'échapper du volume de cantonnement et à **améliorer l'efficacité de captation** pour un **débit d'extraction inférieur d'au moins 25%** à celui d'une hotte traditionnelle **(rapport d'étude CETIAT N°2415059)**.
La compensation dans la cuisine se fera par un plénum équipé d'une grille d'auto équilibrage placée en amont de **la face avant spécifiquement perforée** pour que la **répartition de l'air soit uniforme** et que les vitesses dans la zone d'occupation soient conformes aux conditions de confort recherchées.

2. Caractéristiques techniques

- Hotte verticale à hauteur constante **500 ou 400 mm** pour un volume de cantonnement maxi.
- **Conception modulaire** permettant la constitution de tout ensemble **simple ou double**, fixé **sans flasque** intermédiaire.
- Faces apparentes en **acier inoxydable AISI 304 (1.4301) finition brossée SB**.
- Face arrière et supérieure en acier galvanisé 1 mm ou en en acier inoxydable en option.
- Structure autoportante sans vis apparente ni arête vive.
- **Renforts latéraux** en acier galvanisé 15/10ème hauteur 50 mm **intégrés à la hotte** assurant la **rigidité** de l'ensemble.
- Réglage de la **mise à niveau depuis l'intérieur de la hotte** et caches fixations clipsables.
- **Gousset** en extrémité de capteur pour **une jonction rigide** entre 2 modules tout en permettant un grand passage d'air.
- **Chambre de pulsion** isolée thermiquement par un **isolant M1 exempt de laine de verre**, équipée d'une grille de répartition et d'auto équilibrage du flux positionnée en amont de la face avant perforée.
- Face avant perforée spécifiquement pour assurer **une diffusion horizontale** avec des débits allant **jusqu'à 1200 m^3/h par mètre de hotte**.
- **Lèvre fixe calibrée alimentée par un canal incliné** permettant de créer **un rideau inductif continu.**
- **Panneaux amovibles** assurant l'accès **sans outil** à l'intérieur de la chambre de pulsion pour un nettoyage périodique ou le réglage des registres.
- **Prise de pression** pour la mesure des débits.

- Gouttière périphérique.
- Organe de purge en inox fileté 1/2" Gaz muni d'un bouchon.

3. Accessoires

- Piquages de raccordement circulaires.
- Registre d'équilibrage à guillotine pour l'extraction.
- Registre d'équilibrage à **tôle perforée** pour la pulsion.
- **Eclairage étanche encastré basse conso T5, ne dépassant pas de la hauteur de la hotte**, équipé d'un verre blindé de protection **IP55.**
- Collecteurs de raccordement.
- Bandeaux d'habillage.

- **Gamme de filtres** M0 de dimensions et poids réduits **sans bords tranchants avec pommeaux de préhension, facilitant le démontage et le nettoyage au lave-vaisselle.** H = 397 mm x L = 472 mm **:**
  - Filtres standard média galva 25 mm - cadre inox M0 faible perte de charge
  - Filtres média inox 25 mm - cadre inox M0 faible perte de charge
  - Filtres à chocs tout inox M0 haute efficacité 25 mm
  - Filtres doubles à chocs + média tout inox M0 45 mm **très haute efficacité 95% particules de 10µ**

Les Grandes Tables de la Friche
41, rue Jobin
13003 Marseille
Siret: 513 910 273 00012

OPERATION

Construction du lieu identitaire de la Comédie de Clermont Scène Nationale



MAITRE D'OUVRAGE

CLERMONT FERRAND

VILLE DE CLERMONT-FERRAND
Hôtel de Ville - BP60
63033 - CLERMONT-FERRAND
Tél: 04 73 42 68 56 -pborderie@ville-clermont-ferrand.fr

CONDUCTEUR OPERATION BATIMENT — **SEAU**
Parc technologique la Pardieu -3, rue Louis Rosier
63000 CLERMONT-FERRAND
Tél : 04 73 28 69 69 - amo@seau.fr

CONDUCTEUR OPERATION SCENOGRAPHIE — **TROISVILLE-TOURNY**
49, boulevard Pasteur
63000 CLERMONT-FERRAND
Tél : 04 73 29 20 36 - dominique.troisville@wanadoo.fr

BUREAU DE CONTROLE — **APAVE**
30, boulevard Maurice Pourchon - cedex2
63039 CLERMONT-FERRAND
Tél : 04 73 31 90 00 - jean-rene.casteres@apave.com

CSPS — **APAVE**
30, boulevard Maurice Pourchon - cedex2
63039 CLERMONT-FERRAND
Tél : 04 73 31 90 00 - michael.leonard@apave.com

ARCHITECTE MANDATAIRE — **EDUARDO SOUTO DE MOURA**
53, rua do Aleixo - 1°A 4150-
043 Porto PORTUGAL
Tél : 00 3511 22 6187547 - rp@soutomoura.pt

ARCHITECTE ASSOCIE — **BRUHAT ET BOUCHAUDY ARCHITECTES**
7, place de la Gare
63400 CHAMALIERES
Tél: 04 73 29 59 10 - agence63@bruhat-bouchaudy.com

SCENOGRAPHIE — **KANJU**
68, boulevard Marcel Parraud
13760 ST. CANNAT
Tél: 09 72 15 46 40 - contact@kanju.fr

BE TOUT CORPS D'ETAT — **EGIS**
5d, rue Louis Blériot CS 50402
63000 CLERMONT-FERRAND cedex 2
Tél: 06 77 32 44 94 - nicolas.hemery@egis.fr

ACOUSTIQUE — **KAHLE ACOUSTICS**
188, avenue Molière
1050 Bruxelles - BELGIQUE
Tél: 00 32 2 345 1010 - ekahle@kahle.be

ACOUSTIQUE (sous-traitant) — **SALTO INGENIERIE**
61, boulevard Gustave Flaubert
63100 CLERMONT-FERRAND
Tél: 04 73 28 33 67 - contact@salto-ingenierie.com

DEVELOPPEMENT DURABLE — **TRIBU**
Le Maréchal - 103, avenue Maréchal de Saxe
69003 LYON
Tél: 04 26 03 48 20 - lyon@tribu-concevoirdurable.fr

OPC — **TPF-I**
15/17, rue du Pré la Reine - Bât. B
63100 CLERMONT-FERRAND
Tél: 04 73 74 31 88 - p.sudre@tpfi.fr

ECHELLE	CORPS D'ETAT					
DATE	TITRE					
12/05/2017	**Listing équipements cuisine**					
PHASE	AUTEUR	DISCIPLINE	ZONE	NIVEAU	TYPE	NUMERO + INDICE
DCE	EGI	CUI	-	-	-	

DATE	MODIFICATIONS	INDICE
12/05/2017	Première diffusion	A

Repère	Zone, local et désignation	Qté.	Dimensions indicatives	ELECTRICITE			GAZ	FLUIDES				VENTILATION		REMARQUES
	PROJET			230 V mono+ T	400 V T+ N + T	Puissance totale	Unit . KW	EF - DN	EFA - DN	ECS - DN	VID -DN	EXTRACTION	Soufflage	
	Zone de livraison /Décartonnage													
R01	Bascule de contrôle 50 kg/100 gr.	1		x		0,5 kW								PC à 1,30 m
R02	Lavabo à C.N.M. et distributeur de savon	1						Ø12-14		Ø12-14	DN50			Pression 2,5 bar /Débit:0,1litres/s
R03	Poste de désinfection + enrouleur automatique 15 m	1				0,4 kW		Ø14-16		Ø14-16				Pression 2,5bar Débit :0,1l/s avec mitigeur Fourniture à la charge du prestataire Attentes à la charge des lots techniques
R04	Caniveaux à cloche + grille	1	200x200								DN100			
	Local déchet réfrigéré (+8°/+12°C)													
LD01	Poste de désinfection + enrouleur automatique 15 m	1				0,4 kW		Ø14-16		Ø14-16				Pression 2,5bar Débit :0,1l/s avec mitigeur Fourniture à la charge du prestataire Attentes à la charge des lots techniques
LD02	Climatiseur	1				4 kW								LOT CVC
LD03	Désinsecteur	1	470x130x185	x		0,3 kW								PC à 2,10 m
LD04	Robinet de puisage avec tuyau pistolet enrouleur	1						Ø14-16			DN 100			Nettoyage de la terrasse et circulation
LD05	Caniveaux à cloche + grille	1	200x200								DN100			
LD06	Poubelles mobiles	3												Fourniture à la charge du prestataire
	Vestiaires du personnel hommes (R+1)													
VH01	Armoire vestiaires "industrie salissante" à 2 modules	4												
VH02	WC Handicapés	1						Ø12-14			DN100			
VH03	Lave-mains handicapé	1						Ø12-14		Ø12-14	DN40			
VH04	Douche Handicapés	1						Ø14-16		Ø14-16	DN50			
	Vestiaires du personnel femmes (R+1)													
VF01	Armoire vestiaires "industrie salissante" à 2 modules	4												
VF02	Lavabo à C.N.M. et distributeur de savon	1						Ø12-14		Ø12-14	DN50			Pression 2,5 bar /Débit:0,1litres/s
VF03	WC Handicapés	1						Ø12-14			DN100			
VF04	Douche Handicapés	1						Ø14-16		Ø14-16	DN50			
	Bureau Chef cuisine													
BU01	Poste de travail (ensemble)	1		x		4,5 kW								Prévoir 1 bloc nourrice,4 PC ondulées,2 PC normales, 1 bloc VDI /3 prises Type RJ 45 Fourniture et raccordement au lot CFA Fourniture du mobilier a la charge du prestataire
BU02	Interphone	1		220 V		0,1 kW								Fourniture et raccordement au lot CFA
	Réserves sèches - Epicerie (R+1)													
RE01	Rayonnages sec	1												
RE02	Désinsecteur			x		0,3 kW								PC à 2,10 m
	Dépôt Cave (R+1)													
CAV01	Rayonnages sec	1												

Repère	Zone, local et désignation	Qté.	Dimensions indicatives	ELECTRICITE			GAZ	FLUIDES				VENTILATION		REMARQUES
				230 V mono+ T	400 V T+ N + T	Puissance totale	Unit . KW	EF - DN	EFA - DN	ECS - DN	VID -DN	EXTRACTION	Soufflage	
	PROJET													
	Chambres froides													
	Armoire froide Fruits et légumes (T=+4°/+8°C)													
CF01	Armoire froid positif 600 L	1		x		0,4 kW								
	Armoire BOF,volailles, charcuterie (T=+3°/+6°C)													
CF02	Armoire froid positif 600 L	1		x		0,4 kW								
	Armoire froide Négatif (T=-18°/-21°C)													
CF03	Armoire froid Négatif 600 L	2		x		1,6 kW								
	Armoire viande (T=+3°/+6°C)													
CF04	Armoire froid positif 600 L	1		x		0,4 kW								
	Armoire Poisson (T=+3°/+6°C)													
CF05	Armoire froid positif 600 L	1		x		0,4 kW								
	Déboitage/Déconditionnement													
DE01	Table de déboitage adossée avec bac, GN 1/1 + douchette	1	1400x700x900	x		0,5 kW		Ø14-16			DN50			1 PC de service à 1,30 m
DE02	Plonge à légumes inox 1 bac1 adossée	1	1200x700x900					Ø14-16			DN100			
DE03	Collecteur à déchets à commande non manuelle	1												
DE04	Ouvre boîte manuel	1	300x300x750	x										
DE05	Combiné Essoreuse / épluche use 10 kg	1	450x620x1140		x	0,4 kW					DN100			
DE06	Mutualisé avec préparation froide	1												
DE07	caniveaux à cloche + grille	1	400x400								DN100			
	Zone Préparation froide (T= + 12 °C/+14°C)													
PF01	Table du chef avec bac tout inox +étagère basse	1	1400x700x900	x		0,5 kW		Ø14-16		Ø14-16	DN100			Pression 2,5 bar -Débit:0,1L/s 1 PC à 1,30 m
PF02	Lavabo à C.N.M. et distributeur de savon	1						Ø12-14		Ø12-14	DN50			Pression 2,5 bar /Débit:0,1litres/s
PF03	Collecteur à déchets à commande non manuelle	1												
PF04	Timbre réfrigéré	1	880x700x850	x		0,4 kW								1,8A monophasé
PF05	Balance électronique portée 3kg/1 g	1	300x400x150	x		0,1 kW								1 PC à 1,30 m Fourniture à la charge du prestataire
PF06	Robot coupe légumes	1			x	1,5 kW								Sortie de cable au sol Fourniture à la charge du prestataire
PF07	Cutteur -hachoir	1	280x350x490	x		0,5 kW								PC à 1,30 m Fourniture à la charge du prestataire
PF08	Armoire de stérilisation capacité 10 couteaux		540x140x565	x		0,1 kW								1 PC à 2,10 m
PF09	Trancheuse à jambon	1	670x610x740	x		0,4 kW								PC à 1,30 m Fourniture à la charge du prestataire
PF10	Table flux laminaire +étagère inox	1	1400x700x1080	x		1,1 kW								Sortie de cable au sol 2 PC de service à 1,30 m
PF11	Meuble bas réfrigéré	1	900x700x881	x		0,3 kW								

Repère	Zone, local et désignation	Qté.	Dimensions indicatives	ELECTRICITE			GAZ	FLUIDES				VENTILATION		REMARQUES
	PROJET			230 V mono+ T	400 V T+ N + T	Puissance totale	Unit . KW	EF - DN	EFA - DN	ECS - DN	VID -DN	EXTRACTION	Soufflage	
	Zone Préparation chaude													
PC01	Four mixte 10 niveaux	1	879x791x1925	230/400V	x	15 kW		DN20	DN20		DN50			Sortie de câble au sol Pression 2,5 bar -Débit :0,1L/s
PC02	4 feux	1	400x900x900		x	2 kW								
PC03	Sauteuse B.P - 2 x 25 L	1	1102x905x428		x	15 kW		Ø14-16		Ø14-16				
PC04	Friteuses double électrique 20-25	1			x	36 kW								
PC05	Table 1 bac du chef + Robinetterie CNM	1	1600x700x870			0,5 kW		Ø14-16		Ø14-16	DN100			
PC06	Salamandre	1			x	4 kW								
PC07	Armoire de stérilisation capacité 10 couteaux	1	540x140x565	x		0,1 kW								1 PC à 2,10 m
PC08	Grillade double face	1	716x978x1010			15,6 kW								
PC09	Lavabo à C.N.M. et distributeur de savon	1						Ø12-14		Ø12-14	DN50			Pression 2,5 bar /Débit:0,1litres/s
PC10	Caniveau pour sauteuse	1	800x400								DN100			
PC11	caniveaux à cloche + grille	2	200x200								DN100			
PC12	Tableau d'affichage	1		x		0,3 kVA								
PC13	Cellule de refroidissement 15 niveaux	1	770x790x1935	x		1,4 kW					DN50			
PC14	Hotte d'extraction centrale	1		x		0,2 kW						4000		Sortie de câble au plafond LOT CVC
PC15	Poste de désinfection + enrouleur automatique 15 m	1				0,4 kW		Ø14-16		Ø14-16				Pression 2,5bar Débit :0,1l/savec mitigeur Fourniture à la charge du prestataire Attentes à la charge des lots techniques
PC 16	Etagères	1												
	Zone Préparation Patisserie													
PP01	Tour patissier 2 portes avec dosseret	1	1200x800x850	x		0,4 kW								
PP02	Batteur mélangeur 10/15 litres	1	600x1000x1400		x	0,75 kW								Sortie de cable au sol
PP03	Turbine à sorbet PACOJET	1	440x420x830			0,09 kW								
PP04	Cellule de refroidissement	1	800x805x847			1,4 kW								
	Zone Plonge													
P01	Plonge 2 bac + egouttoir + douchette de décrochage	1	1200x700x850					Ø14-16		Ø14-16	DN100			
P02	Etagères													

Repère	Zone, local et désignation	Qté.	Dimensions indicatives	ELECTRICITE			GAZ	FLUIDES				VENTILATION		REMARQUES
	PROJET			230 V mono+ T	400 V T+ N + T	Puissance totale	Unit . KW	EF - DN	EFA - DN	ECS - DN	VID -DN	EXTRACTION	Soufflage	
	Zone Laverie													
LA01	Poste de désinfection + enrouleur automatique 15 m	1						Ø14-16		Ø14-16				Pression 2,5bar Débit :0,1l/savec mitigeur Fourniture à la charge du prestataire Attentes à la charge des lots techniques
LA02	Lavabo à C.N.M. et distributeur de savon	1						Ø12-14		Ø12-14	DN50			Pression 2,5 bar /Débit:0,1litres/s
LA03	Bac de décrochage et lavage avec égouttoir	1	1200x700x850					Ø14-16		Ø14-16	DN100			
LA04	Lave vaisselle à capot	1	640x740x1480	x		9,1 kW			Ø14-16					
LA05	Etagères													
LA06	caniveaux à cloche + grille	1	200x200								DN100			
LA07	Collecteur à déchets à commande non manuelle	1												
LA08	Table de débarrasage casiers										DN50			Prévoir vidange sous la table
LA09	Chariots à assiettes	1												
LA10	Chariots pour casiers à verres	1												
	Local ménage													
ME01	Vidoir	1						Ø12-14		Ø12-14	DN40			
ME02	Rayonnage													
	Office froid													
OF01	Desserte	2	1500x700x900											
OF02	Etuve /ouverture deux face	1	425x380x960	x		0,9 kW								
OF03	caniveaux à cloche + grille	1	200x200								DN100			
	Bar comptoir avant													
BAV01	Placards neutres - étagères intérieures	3												Prévoir boite de dérivation Prévoir plinthe aluminum +medium+joint silicone Prévoir barre repose pied coté public le long du bar
BAV02	Colonne à bières 8 conduits	2						Ø14-16			DN100			Prévoir le passage des tuyaux d'approvisionnement de la bière (sous pression) avant la pose des meubles Prévoir carrotage pour passage tuyauterie a travers dalle R+1 Prévoir dans placard tech arrivée d'eau et evac poue eau de rincage
BAV03	Plonge 2 bacs	1	15000x600x850					Ø14-16		Ø14-16	DN100			
BAV04	Tablettes sous évier	3												
BAV05	Lave verres (Meiko M-iclean UM+)	1			x	6,7 kW		Ø14-16			DN22			Pression dynamique du réseau mini 1 bar/max 5 bar Prévoir adoucissseur
BAV06	Meuble bas réfrigéré 8 tiroirs	1	2700x700x600	x		0,6 kW								
	Bar comptoir arrière													
BAR01	Cave à vin		700x700x2200											
BAR02	Placards neutres - étagères intérieures	6												Prévoir boite de dérivation
BAR03	Meuble bas réfrigéré 4 portes vitrées	2		x		1,2 kW								
BAR04	Placard 2 portes	1	1300x700x2200											
BAR05	Etagères à verres													
BAR06	Etagères à bouteilles													
	Espace Café							Ø12-14			DN50			Prévoir alim 380V et 220V Machines à café à la charge du prestataire
	TOTAUX PUISSANCES					131,1 kW	0							

LES GRANDES TABLES DE
LA COMEDIE
69B BD FRANCOIS
MITTERAND, 63000
RCS 852 036 402

CTA COMPENSATION DES HOTTES

Fiche descriptive Produit pour CCTP

Bâtiment tertiaire - Traitement de l'air / Ventilation – Cuisines professionnelles – Centrale de traitement d'air

Produit Type : KSDR ECOWATT



Aide à la prescription

L'introduction ou la compensation de l'air neuf sera réalisée par une centrale de traitement d'air simple flux compacte de type **KSDR ECOWATT**. L'unité sera de construction autoportante monobloc, avec panneaux double peau de 50 mm isolés par de la laine de roche et équipée de pieds. L'unité sera conforme ErP UVNR 2018.
Les panneaux extérieurs seront fabriqués en acier zingué pré laqué de couleur gris foncé RAL 7024 lui assurant une bonne tenue à la corrosion et aux ultraviolets (RC3 / RUV3 selon EN10169).
Le raccordement des gaines se fera en ligne servitude Droite ou Gauche.
Les ventilateurs seront de type roue libre associés à des moteurs à commutation électronique (ECM), autorisant un fonctionnement économique et silencieux dans une large plage de débit ajustable et de pression disponible.
La centrale sera équipée d'une régulation montée / câblée située à l'intérieur de l'unité garantissant sa protection.
La régulation comprendra un automate CORRIGO spécifiquement adapté, ainsi que l'ensemble des sondes et protections. Une commande tactile déportée devra permettre un accès simple et une programmation rapide des principales fonctions. L'unité pourra fonctionner selon 3 modes possibles, débit constant, débit variable ou pression constante, sélectionnables sur site.
La régulation sera communicante en ModBus sur port RS485 ou TCP/IP ; BacNet /IP ou en application webserver intégrée sur port TCP/IP en standard.
Pour assurer un contrôle de température de soufflage, l'unité sera équipée soit d'une batterie électrique, d'une batterie eau chaude ou eau réversible, de batterie eau chaude + eau froide, d'une batterie à détente directe ou d'une batterie à eau glycolée avec ou sans batterie à eau chaude complémentaire.
Dans le cas d'une installation extérieure, il sera prévu une toiture de même couleur que l'unité, montée d'usine.

1. Conformités règlementaires Produit (agréments / certifications…)

- Moto ventilateur type roue libre conforme à **l'ErP 2015.**
- **Classification selon EN1886 (test réalisé par VIM)**
  Résistance Mécanique de l'enveloppe **D2**
  Etanchéité de l'enveloppe **L2**
  Transmittance thermique **T3**
  Pontage thermique **TB2**
  Fuites de dérivation des filtres **M5 et F7** : Exigence de la norme respectée
  Recirculation - Fuites internes selon NF EN 13141-7 -2011 : **C2**(<2%)
- **Conformité CE.**

FL

2. Caractéristiques techniques

Construction

- Construction autoportante en panneaux double peau 50 mm.
- Isolation par laine minérale A1, densité 40 kg/m^3, conductivité thermique 0.037 W/(m.k) (20/80°C).
- Finitions extérieures acier zingué pré laqué grainé couleur gris foncé RAL7024 : résistance à la corrosion RC3, résistance aux ultraviolets RUV3 selon EN 10169.
- Finitions intérieures en acier galvanisé Z275.
- Modèles mono bloc, pieds supports acier galvanisé peint en noir, ép. 3 mm, hauteur 100 mm, permettant la fixation de plots anti vibratiles.
- Possibilité de remplacer facilement filtres, ventilateurs, ou échangeurs – connections débrochables
- Raccordement par bride rectangulaire.
- Raccordement des gaines en ligne.
- Registre intégré au caisson entre la filtration et les batteries en taille 120, pour fonction antigel batterie(s) et/ou anti-incendie CH 38 ERP.

Motorisation

- Ventilateur à réaction de type roue libre associé à un moteur à commutation électronique, moteur ECM. Moteur monophasé ou triphasé avec protection électronique intégrée, tri 400 V, 50/60Hz, IP54, classe F, pilotage par signal 0-10V ou GTC.

Filtres

- Filtre M5, M5+F7 ou M5+F9 à haute performance énergétique HPE.

Batterie électrique (modèle EI)

- Résistance en acier inoxydable AISI 430.
- Thermostat de sécurité à réarmement automatique (consigne 70°C), et réarmement manuel (consigne 120°C).
- Commande proportionnelle par relais statique
- Possibilité de commande de délestage sur 1 ou 2 étages.

Batterie eau chaude (EC) - Batterie réversible chaud /froid ER

- Protection antigel par sonde de contact.
- Batterie 2, 3 ou 4 rangs.
- Construction :
  - Tubes et collecteur en cuivre, tubes de raccordements filetés.
  - Ailettes en aluminium.
  - Cadre en acier galvanisé.
- Vanne 3 voies motorisées (24 V) proportionnelle par signal 0-10V.
- Bac de récupération des condensats inox sortie Ø32 et séparateur de gouttelettes. (ER)
- Sonde « change over » THCO pour passage automatique chaud/froid par mesure de la température d'eau.

Batterie eau froide (EF)

- Batterie 3 ou 4 rangs, 6 rangs disponible en taille 120.
- Construction :
  - Tubes et collecteur en cuivre, tubes de raccordements filetés.
  - Ailettes en aluminium.
  - Cadre en acier galvanisé.
- Vanne 3 voies motorisées (24 V) proportionnelle par signal 0-10V.
- Bac de récupération des condensats inox sortie Ø32 et séparateur de gouttelettes.

Batterie eau glycolée (EG)

- Batterie 6 rangs.
- Construction :
  - Tubes et collecteur en cuivre, tubes de raccordements filetés.
  - Ailettes en aluminium.
  - Cadre en acier galvanisé.
- Vanne 3 voies motorisées (24 V) proportionnelle par signal 0-10V.

Batterie à détente directe réversible (EX) – R410a

- Batterie 2 ou 3 rangs.
- Fonctionnement en évaporation (mode froid) ou en condensation (mode chaud).
- Construction :
  - Tubes et collecteur en cuivre, tubes de raccordements filetés.
  - Ailettes en aluminium.
  - Cadre en acier galvanisé.
- Bac de récupération des condensats inox sortie Ø32 et séparateur de gouttelettes.

Régulation CORRIGO intégrée

- Régulateur et bornier de raccordement totalement protégé monté à l'intérieur de l'unité.
- Interrupteur général de proximité sur porte d'accès.
- Commande tactile déportée – active avec ou sans GTC.
- Sondes de températures air neuf, reprise, soufflage.
- 3 modes de fonctionnement, débit constant, débit variable par signal externe 0-10V, pression constante.
- Horloge interne permettant la programmation horaire.
- Fonction BOOST et fonction ARRÊT par contacts externes.
- Régulation proportionnelle de batterie de chauffe.
- 3 possibilités de contrôle de température de soufflage :
  - Soufflage à température constante.
  - Température d'ambiance constante.
  - Soufflage à température constante avec compensation en fonction de la température extérieure.
- Gestion du free cooling et du night cooling.
- Gestion des alarmes et des défauts.
- Régulation communicante ModBus RTU (RS485), BacNet IP ou application webserver sur port TCP/IP en standard.

3. Accessoires / Options

- Manchettes souples à l'aspiration et au refoulement M0 circulaires tailles 48 et 88) ou rectangulaires.
- Brides de raccordement circulaires (tailles 48 et 88) ou rectangulaires.
- Pieds réglables / Plots anti vibratiles.
- Prise d'air rectangulaire CH (aspiration), de même couleur que l'unité pour une parfaite intégration, avec grillage anti-volatile, permettant aussi la protection des registres antigel ou d'isolement.
- Toiture.
- Registre rectangulaire CDRE, ailettes pas de 100 mm, étanchéité renforcée volet classe 3, enveloppe classe B.
- Sonde de pression SPRD pour fonctionnement en pression constante.
- Sonde de qualité d'air SCO2, d'hygrométrie SHUR, pour fonctionnement en vitesse variable.
- Pilot CTA DAD (Pilotage des centrales de traitement d'air en cas d'incendie).

LES GRANDES TABLES DE
LA COMEDIE
6GB BD FRANCOIS
MITTERAND, 63000

fz

Bron,Le 27/10/2016

ATRIUM 1 RUE DU COLONEL CHAMBONNET 69500 BRON Tél : 00 33 478 418 263	
Prop. N° : 153 2016 18308 Agent : Bernard CUIRINIER Email : bernard.cuirinier@carrier.utc.com	**Ref. : Théatre SCENE NATION CUISINE**

INTRODUCTION

1 CENTRALE DE TRAITEMENT D'AIR TYPE

39CQ 025

Installation : INTERIEUR LOCAL Position : AU PLAFOND JUXTAPOSEE
Carrosserie de conception autoportante, étanche classe L2-F9 suivant norme EN 1886
Double-peau ép. 25 mm laine de verre 24 kg/m3 (classt: M0)
Accès aux éléments internes par 1 ou 2 portes sur charnières dégondables
Paroi extérieure peinte RAL 7035
Paroi intérieure galvanisée non peinte et LISSE

Conditions de calcul :	Altitude de référence	250 m
	Température de référence	20 °C
	EUROVENT : Température de référence	-9 °C
	Classe de vitesse intro/extra	V1(0.58 m/s) / V1(0.58 m/s)
	SFPv	1972.008 W/m3.s
	Servitude intro/extra	Droite / Droite
	Filtres :	Semi-encrassés
	Débit d'air introduction	500 m3/h (0.14 m3/s)
	Débit d'air Extraction	500 m3/h (0.14 m3/s)
	Composition avec caisson traitement d'air (intro/extra) : F4p / CV1	
	ErP1253/2014	**2016**
	Typologie	NRVU UVDF
	DP int (introduction/extraction)	41 / 42 Pa
	Rendement GMV (introduction/extraction)	31 / 32 %
	SFPint	263.95 W/m3.s

REGISTRE ASPIRATION CLASSE 3

PREFILTRE G4 DIM. UNIVERSELLES

Intégré au récupérateur

Perte de charge sur air semi-encrassé	: 82 Pa
Perte de charge (Propre, 1/2 encrassé, encrassé)	: 13/82/150 Pa

RECUPERATEUR A PLAQUES HEE AVEC BYPASS TOTAL

Condition hiver

Efficacité (calculée / EN 308)	: 93 % / 85 %
Puissance calorifique récupérée	: 4.53 kW
Seuil de givrage	: Risque
Débit d'air de calcul	: 500.00 m3/h
T° entrée air / Hr %	: -9.00 °C / 90 %
T° sortie air / Hr %	: 17.98 °C / 12 %
Pertes de charges	: 27 Pa

FILTRE RIGIDE F7 RB

Efficacité	: F7
Perte de charge pour le calcul (1/2 Encrassé)	: 107 Pa
Perte de charge (Propre, 1/2 encrassé, encrassé)	: 14/107/200 Pa suivant EN 13053

Avec prises de pression

SECTION BATTERIE CHAUDE 2 RANGS

de conception complètement vidangeable, équipée de bouchons de purge et de vidange

Pas	: 2.1 mm
Pression de service / d'épreuve	: 8 / 20 bar

ATRIUM
1 RUE DU COLONEL CHAMBONNET
69500 BRON
Tél : 00 33 478 418 263

Prop. N° : 153 2016 18308

Agent : Bernard CUIRINIER
Email : bernard.cuirinier@carrier.utc.com

Ref. : Théatre SCENE NATION CUISINE

Tubes Cuivre / Ailettes Aluminium (0.10)
Diamètre extérieur tubulures : Raccord Fileté 1"
Puissance calorifique : 5.10 kW

AIR :
Débit nominal : 500 m3/h (0.14 m3/s)
Entrée air : Ts / Hr / Th : -9.0 °C / 90.0 % / -9.3 °C
Sortie air : Ts / Hr / Th : 22.3 °C / 9 % / 9.1 °C
Pertes de charges sur air : 5 Pa

FLUIDE :
Fluide chauffant : Eau
T° entrée / T°sortie : 45.00 °C / 40.00 °C
Débit d'eau : 0.89 m3/h (0.000247 m3/s)
Pertes de charges sur eau : 1640 Pa
Contenance en eau : 2.1 l

BATTERIE FROIDE 3 RANGS
De conception complètement vidangeable, équipée de bouchons de purge et de vidange
Avec BAC INOX sans rétention
Pas : 2.5 mm
Pression de service / d'épreuve : 8 / 20 bar
Tubes Cuivre / Ailettes Aluminium (0.10)
Diamètre extérieur tubulures : Raccord Fileté 1"
Puissance frigorifique : 2.00 kW

AIR :
Débit nominal : 500 m3/h (0.14 m3/s)
Entrée air : Ts / Hr / Th : 33.0 °C / 40.0 % / 22.5 °C
Sortie air : Ts / Hr / Th : 20.8 °C / 82 % / 18.7 °C
Pertes de charges sur air : 11 Pa

FLUIDE :
Fluide réfrigérant : Eau
T° entrée / T° sortie : 7.00 °C / 12.00 °C
Débit d'eau : 0.34 m3/h (0.000095 m3/s)
Pertes de charges sur eau : 1101 Pa
Contenance en eau : 2.9 l
AVEC SEPARATEUR DE GOUTTELETTES A MATELAS GALVANISE (M0)

SECTION DE VENTILATION A ROUE LIBRE
Avec moteur EC monté
Type : 1 R3G280AU11C1 (k=93)
Débit d'air : 500 m3/h (0.14 m3/s)
Pression disponible / gaine : 250 Pa
Pression statique (effet système inclus) : 493 Pa
Pression totale : 494 Pa
Rendement total : 29.9 %
Vitesse de rotation turbine : 2164 Tr/mn
1 MOTEUR EC P= 1.00 kW
IP54 - Tension TRI 400 Volts
Vitesse max : 3100 Tr/mn
Intensité nominale (400 Volts) : 1.6 A
Puissance électrique absorbée : 0.23 kW
SFP : 1051.848 W/m3.s
Échauffement moto-ventilateur : 1.4 °C
Branché en étoile pour TRI 400V
Nécessite un signal 0-10V pour piloter le GMV
- *INTERR. PROXIMITE câblé et monté (câble blindé)*

f2

ATRIUM
1 RUE DU COLONEL CHAMBONNET
69500 BRON
Tél : 00 33 478 418 263

Prop. N° : 153 2016 18308

Agent : Bernard CUIRINIER
Email : bernard.cuirinier@carrier.utc.com

Ref. : Théatre SCENE NATION CUISINE

SPECTRE DE PUISSANCE ACOUSTIQUE								
FREQUENCES (Hz)	**63**	**125**	**250**	**500**	**1000**	**2000**	**4000**	**8000**
Refoulement gainé centrale	75	76	83	78	78	76	67	61
Aspiration gainé centrale	66	68	75	69	60	53	38	29
Rayonnée par le caisson	70	52	57	54	50	45	38	34

NIVEAU DE PUISSANCE GLOBAL	**dblin**	**dba**	
Refoulement gainé centrale	87	82	
Aspiration gainé centrale	77	70	
Rayonnée par le caisson	71	56	Tolérance sur le niveau sonore : + / - 4 dB

* Spectre donné pour la fréquence de sélection

EXTRACTION

FILTRE PLISSE F5/M5

Efficacité	: M5
Perte de charge pour le calcul (1/2 Encrassé)	: 104 Pa
Perte de charge (Propre, 1/2 encrassé, encrassé)	: 7/104/200 Pa suivant EN 13053

Avec prises de pression

SECTION DE VENTILATION A ROUE LIBRE

Avec moteur EC monté

Type	: 1 R3G280AU11C1 (k=93)
Débit d'air	: 500 m3/h (0.14 m3/s)
Pression disponible / gaine	: 250 Pa
Pression statique (effet système inclus)	: 389 Pa
Pression totale	: 390 Pa
Rendement total	: 31.0 %
Vitesse de rotation turbine	: 1925 Tr/mn

1 MOTEUR EC P= 1.00 kW
IP54 - Tension TRI 400 Volts
Vitesse max : 3100 Tr/mn
Intensité nominale (400 Volts) : 1.6 A

Puissance électrique absorbée	: 0.17 kW
SFP	: 920.16 W/m3.s
Échauffement moto-ventilateur	: 1.0 °C

Branché en étoile pour TRI 400V

Nécessite un signal 0-10V pour piloter le GMV

- *INTERR. PROXIMITE câblé et monté (câble blindé)*

RECUPERATEUR A PLAQUES HEE AVEC BYPASS TOTAL

Condition hiver

Débit d'air de calcul	: 500.00 m3/h
T° entrée air / Hr %	: 20.00 °C / 50 %
T° sortie air / Hr %	: 1.73 °C / 90 %
Pertes de charges	: 35 Pa
Diamètre condensat	: F16
Côtes (HxL) axe condensat/Origine bloc M1	: 39 mm - 482 mm

FL

ATRIUM
1 RUE DU COLONEL CHAMBONNET
69500 BRON
Tél : 00 33 478 418 263

Prop. N° : 153 2016 18308

Agent : Bernard CUIRINIER
Email : bernard.cuirinier@carrier.utc.com

Ref. : Théatre SCENE NATION CUISINE

FREQUENCES (Hz)	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000
Refoulement gainé centrale	70	72	81	75	75	73	63	55
Aspiration gainé centrale	69	70	76	71	64	61	57	51
Rayonnée par le caisson	67	50	55	51	48	42	35	31

NIVEAU DE PUISSANCE GLOBAL	dblin	dba	
Refoulement gainé centrale	84	80	
Aspiration gainé centrale	79	72	
Rayonnée par le caisson	68	53	Tolérance sur le niveau sonore : + / - 4 dB

* Spectre donné pour la fréquence de sélection

Le délai de validité de notre offre est de 1 mois.
Passé ce délai, notre offre peut être revue en fonction des prix des matières premières.

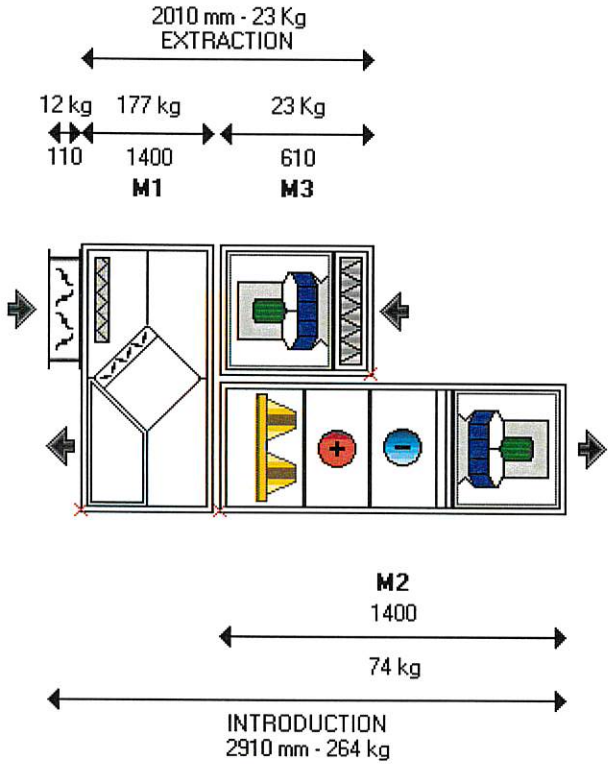
FL

ATRIUM
1 RUE DU COLONEL CHAMBONNET
69500 BRON
Tél : 00 33 478 418 263

Prop. N° : 153 2016 18308

Ref. : Théatre SCENE NATION
CUISINE

SCHEMA DU CAISSON 39CQ 025 (selon les côtes)



Hauteur : 400 mm + 31 mm charnières Largeur : 1620 mm Longueur: 2910 mm & 2010 mm Poids : 287 Kg

LES GRANDES TABLES DE LA COMEDIE
69B BD FRANCOIS MITTERAND, 63000
LCS 852 838 402

EXTRACTEUR HOTTE CUISINE ET LAVERIE

Texte de prescription

KDTA F400
Caisson à transmission F400 120 – turbine à action

Le caisson d'extraction sera agréé F400 120 marqué CE. Il sera à **transmission** pour permettre l'ajustement du point de fonctionnement et sera équipé d'une **turbine à action** à haut rendement. Le refoulement sera **horizontal ou vertical**. En option, il pourra être **isolé double peau** pour une réduction du niveau acoustique, et recevoir une **peinture époxy de protection**.

Principales caractéristiques :

- Agréé **CTICM F400 2h** (400°C – 120 min).
- **Marqué** CE conformément à la directive DPC n°89/106/CEE – **norme** NF **EN 12101-3**.
- **Caisson monobloc** en tôle d'acier galvanisé, **entièrement démontable**.
- **Panneaux latéraux** démontables des **2 côtés** pour un accès aisé.
- **Turbine double oui à action** en acier galvanisé équilibrée dynamiquement, montée sur un châssis longitudinal plié de forte épaisseur.
- Ensemble **transmission-moteur monté à l'intérieur du caisson**.
- Entraînement par courroies trapézoïdales et poulies de 1 à 5 gorges suivant la puissance moteur.
- Moteur asynchrone triphasé 1 ou 2 vitesses ou monophasé 1 vitesse classe F, IP 55 **en dehors du flux** d'air.
- Moteur fixé sur **plateau glissière** pour le réglage tension courroie.
- Raccordement par bride lisse rectangulaire.
- **Deux omégas transversaux** assurent la rigidité de l'ensemble et permettent le passage d'élingue pour le levage.
- **Refoulement horizontal ou vertical**.
- **Montage contre un mur** avec refoulement vers le haut pour les tailles 200 à 355.

Accessoires / Options :

- **Coffret de relayage type Pilot'air livré câblé.**
- **Accessoires électriques montés câblés.**
- Manchettes souples M0 aspiration et refoulement.
- Plots anti-vibratiles.
- Capot pare pluie au refoulement.
- Raccordement circulaire aspiration et refoulement.
- Peinture époxy.
- Isolation double peau par laine de verre.
- Version cuisine avec caisson étanche, purge et trappes de visites.
- Poulie variable.

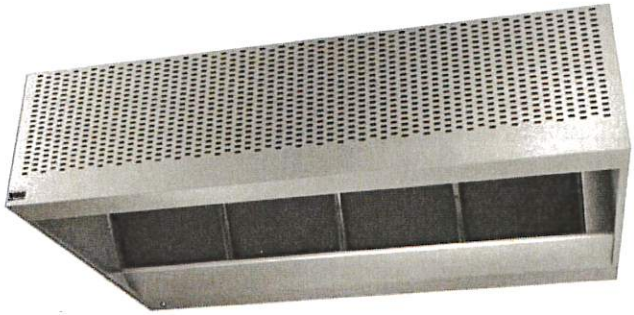
Le caisson d'extraction agréé F400 120 sera de type KDTA F400 de marque VIM.

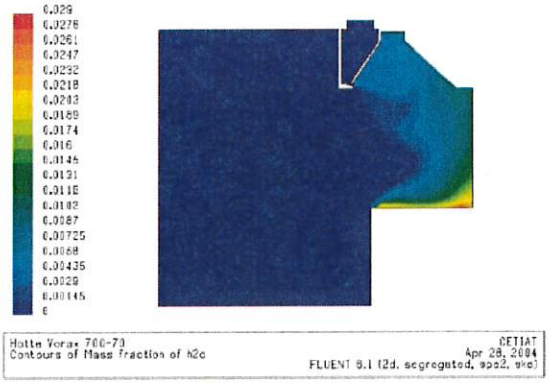
HOTTE DE CUISINE

Fiche descriptive Produit pour CCTP

Cuisines professionnelles - Captation - Hotte à rideau inductif et diffusion basse vitesse

Produit Type : VORAX® CONFORT 90/10





1. Aide à la prescription

La hotte permettra d'assurer **l'extraction** de la chaleur et des polluants ainsi que **l'introduction d'air** (filtré et réchauffé en hiver) **à basse vitesse** dans la zone de cuisson. **Une lèvre** placée sur la face interne, permettra la création **d'un rideau d'air inductif sur la base de 10 % du débit introduit**. Ce rideau d'air contribuera à empêcher la chaleur et les polluants de s'échapper du volume de cantonnement et à **améliorer l'efficacité de captation** pour un **débit d'extraction inférieur d'au moins 25%** à celui d'une hotte traditionnelle **(rapport d'étude CETIAT N°2415059)**.
La compensation dans la cuisine se fera par un plénum équipé d'une grille d'auto équilibrage placée en amont de **la face avant spécifiquement perforée** pour que la **répartition de l'air soit uniforme** et que les vitesses dans la zone d'occupation soient conformes aux conditions de confort recherchées.

2. Caractéristiques techniques

- Hotte verticale à hauteur constante **500 ou 400 mm** pour un volume de cantonnement maxi.
- **Conception modulaire** permettant la constitution de tout ensemble **simple ou double**, fixé **sans flasque** intermédiaire.
- Faces apparentes en **acier inoxydable AISI 304 (1.4301) finition brossée SB**.
- Face arrière et supérieure en acier galvanisé 1 mm ou en en acier inoxydable en option.
- Structure autoportante sans vis apparente ni arête vive.
- **Renforts latéraux** en acier galvanisé 15/10ème hauteur 50 mm **intégrés à la hotte** assurant la **rigidité** de l'ensemble.
- Réglage de la **mise à niveau depuis l'intérieur de la hotte** et caches fixations clipsables.
- **Gousset** en extrémité de capteur pour **une jonction rigide** entre 2 modules tout en permettant un grand passage d'air.
- **Chambre de pulsion** isolée thermiquement par un **isolant M1 exempt de laine de verre**, équipée d'une grille de répartition et d'auto équilibrage du flux positionnée en amont de la face avant perforée.
- Face avant perforée spécifiquement pour assurer **une diffusion horizontale** avec des débits allant **jusqu'à 1200 m^3/h par mètre de hotte**.
- **Lèvre fixe calibrée alimentée par un canal incliné** permettant de créer **un rideau inductif continu.**
- **Panneaux amovibles** assurant l'accès **sans outil** à l'intérieur de la chambre de pulsion pour un nettoyage périodique ou le réglage des registres.
- **Prise de pression** pour la mesure des débits.

VL

- Gouttière périphérique.
- Organe de purge en inox fileté 1/2" Gaz muni d'un bouchon.

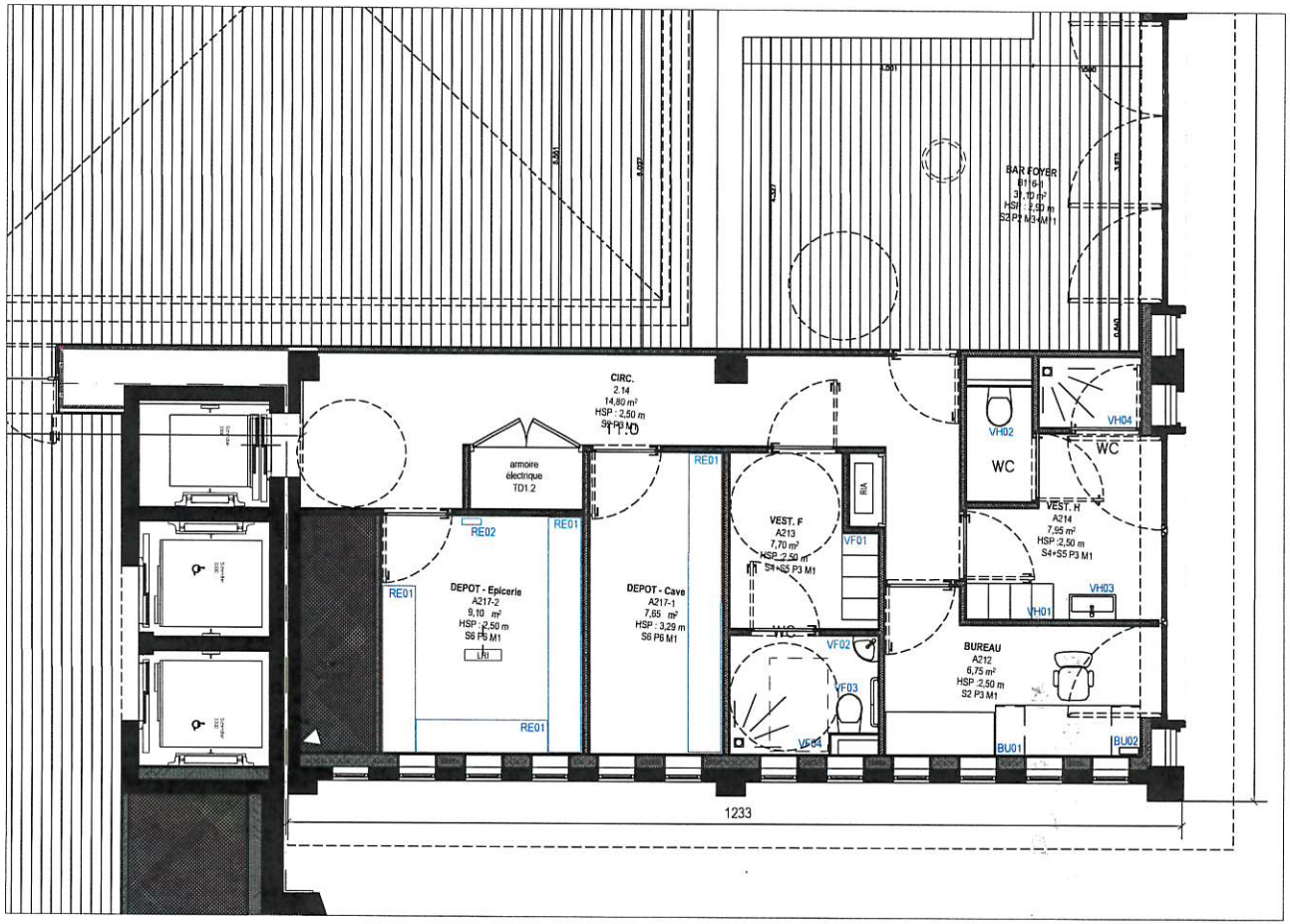
3. Accessoires

- Piquages de raccordement circulaires.
- Registre d'équilibrage à guillotine pour l'extraction.
- Registre d'équilibrage à **tôle perforée** pour la pulsion.
- **Eclairage étanche encastré basse conso T5**, **ne dépassant pas de la hauteur de la hotte**, équipé d'un verre blindé de protection **IP55.**
- Collecteurs de raccordement.
- Bandeaux d'habillage.

- **Gamme de filtres** M0 de dimensions et poids réduits **sans bords tranchants avec pommeaux de préhension, facilitant le démontage et le nettoyage au lave-vaisselle.** H = 397 mm x L = 472 mm **:**
  - Filtres standard média galva 25 mm - cadre inox M0 faible perte de charge
  - Filtres média inox 25 mm - cadre inox M0 faible perte de charge
  - Filtres à chocs tout inox M0 haute efficacité 25 mm
  - Filtres doubles à chocs + média tout inox M0 45 mm **très haute efficacité 95% particules de 10µ**

LES GRANDES TABLES DE LA COMEDIE
69B BD FRANCOIS MITTERAND, 63000
CS

FL



OPERATION

Construction du lieu identitaire de la Comédie de Clermont Scène Nationale

ZONAGE

MAITRE D'OUVRAGE

CLERMONT FERRAND

VILLE DE CLERMONT-FERRAND
Hôtel de Ville - BP60
63033 - CLERMONT-FERRAND
Tél: 04 73 42 68 56 -pborderie@ville-clermont-ferrand.fr

CONDUCTEUR OPERATION BATIMENT — **SEAU**
Parc technologique la Pardieu -3, rue Louis Rosier
63000 CLERMONT-FERRAND
Tél : 04 73 28 69 02 - marc.finot@seau.fr

CONDUCTEUR OPERATION SCENOGRAPHIE — **TROISVILLE-TOURNY**
49, boulevard Pasteur
63000 CLERMONT-FERRAND
Tél : 04 73 29 20 36 - dominique.troisville@wanadoo.fr

BUREAU DE CONTROLE — **APAVE**
30, boulevard Maurice Pourchon - cedex2
63039 CLERMONT-FERRAND
Tél : 04 73 31 90 00 - jean-rene.casteres@apave.com

CSPS

ARCHITECTE MANDATAIRE — **EDUARDO SOUTO DE MOURA**
53, rua do Alexio - 1°A
4150-043 Porto PORTUGAL
Tél : 00 3511 22 6187547 - rp@soutomoura.pt

ARCHITECTE ASSOCIE — **BRUHAT ET BOUCHAUDY ARCHITECTES**
7, place de la Gare
63400 CHAMALIERES
Tél: 04 73 29 59 10 - agence63@bruhat-bouchaudy.com

SCENOGRAPHIE — **KANJU**
68, boulevard Marcel Parraud
13760 ST. CANNAT
Tél: 09 72 15 46 40 - contact@kanju.fr

BE TOUT CORPS D'ETAT — **EGIS**
5d, rue Louis Blériot CS 50402
63000 CLERMONT-FERRAND cedex 2
Tél: 06 77 32 44 94 - nicolas.hemery@egis.fr

ACOUSTIQUE — **KAHLE ACOUSTICS**
188, avenue Molière
1050 Bruxelles - BELGIQUE
Tél: 00 32 2 345 1010 - ekahle@kahle.be

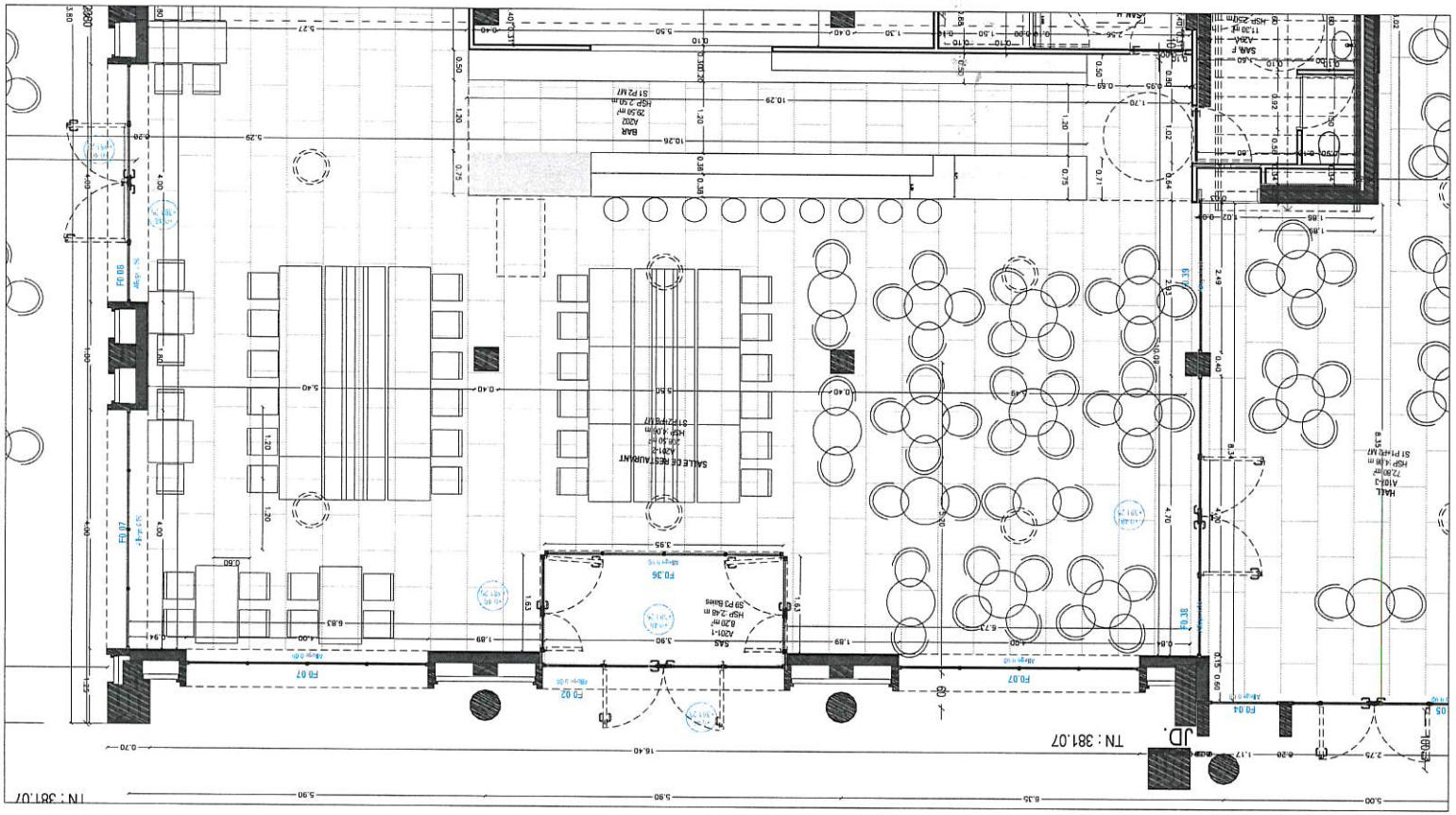
ACOUSTIQUE (sous-traitant) — **ECHOLOGOS AUVERGNE**
61, boulevard Gustave Flaubert
63100 CLERMONT-FERRAND
Tél: 04 73 28 33 67 - auvergne@echologos.com

DEVELOPPEMENT DURABLE — **TRIBU**
Le Maréchal - 103, avenue Maréchal de Saxe
69003 LYON
Tél: 04 26 03 48 20 - bmathieu@tribu-concevoirdurable.fr

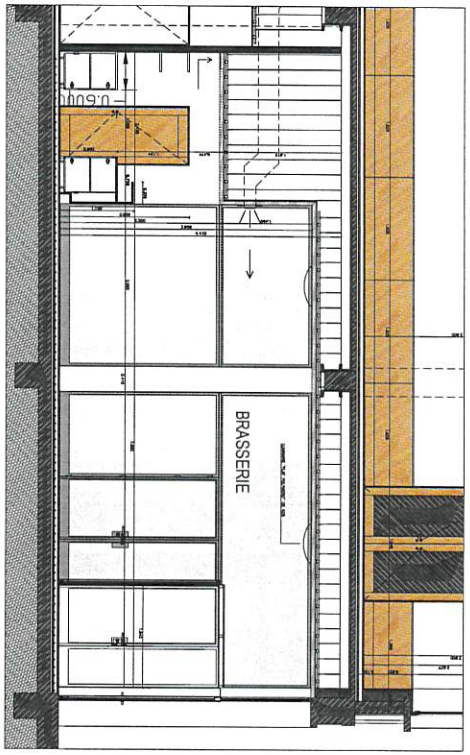
OPC

ECHELLE	CORPS D'ETAT					
1:50	PLANS EGIS					
DATE	TITRE					
12-05-2017	PLAN zone VESTIAIRES R+1					
PHASE	AUTEUR	DISCIPLINE	ZONE	NIVEAU	TYPE	NUMERO + INDICE
DCE	EGI	CUI		R+1		

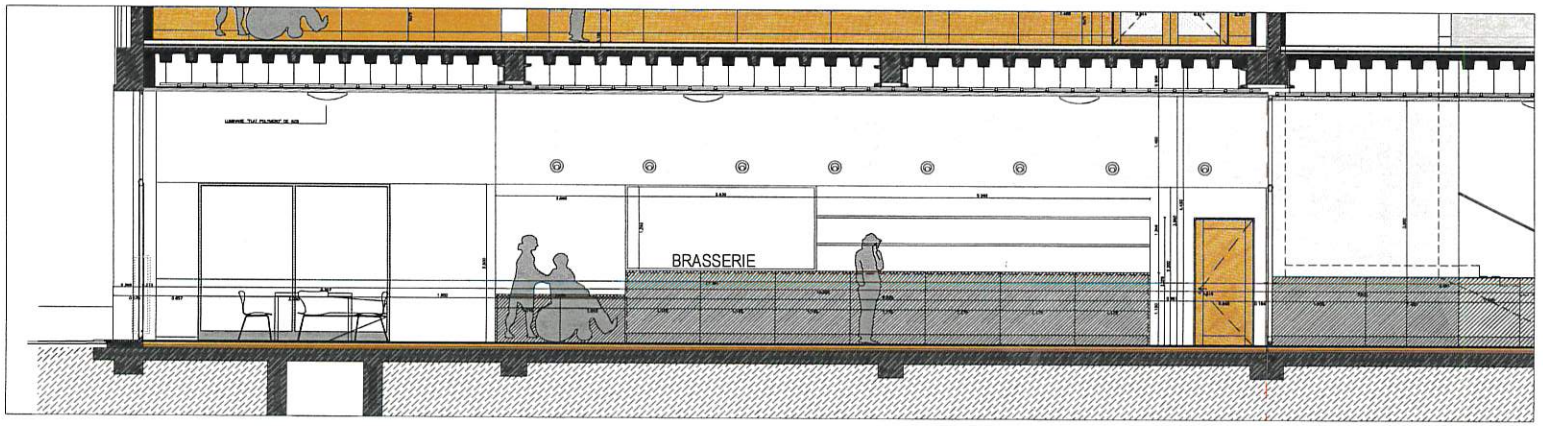
DATE	MODIFICATIONS	INDICE
12-05-2017	PREMIERE DIFFUSION	A



PLAN



COUPE TRANSVERSAL



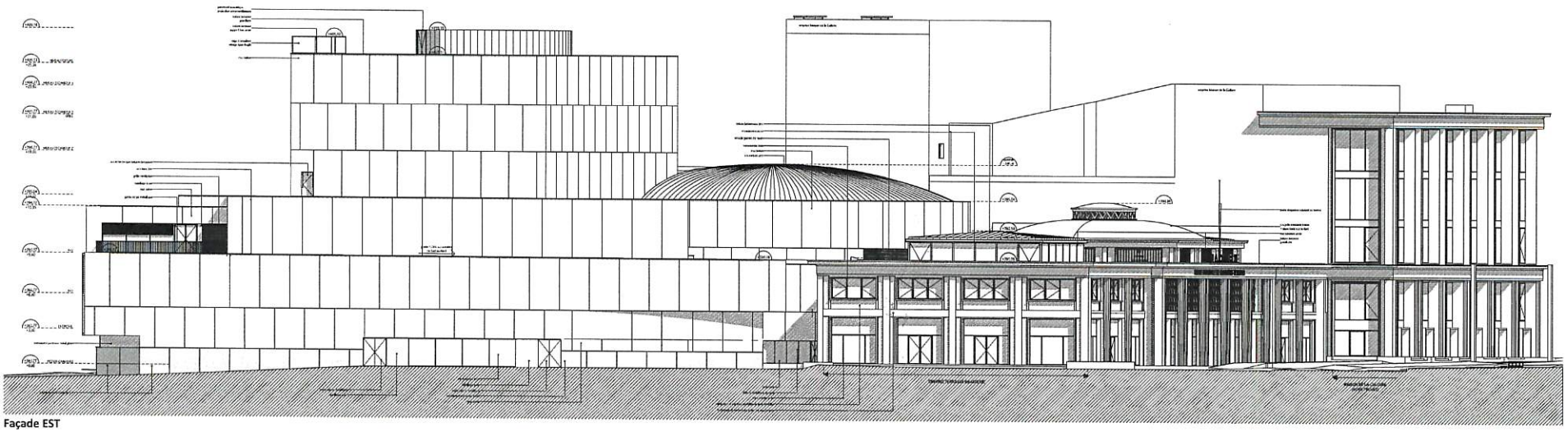
COUPE LONGITUDINAL

Construction
du lieu identitaire de la
Comédie de Clermont
Scène Nationale

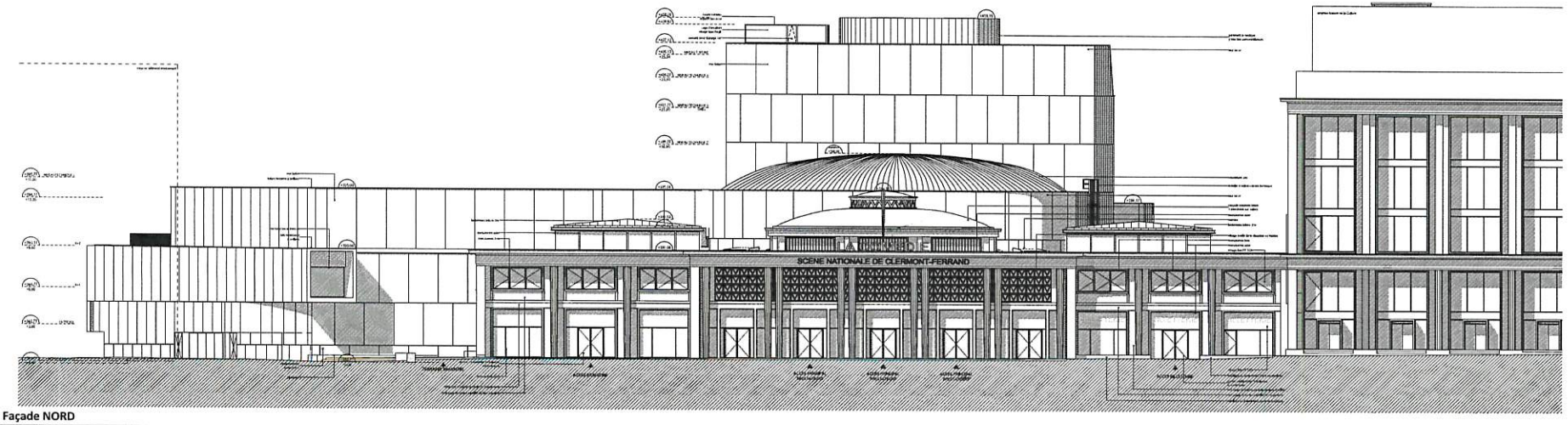
CLERMONT FERRAND

1:25	PLANS ARCHITECTE						
06/02/2017	Plans Coupes Brasserie						
PHASE	AUTEUR	DISCIPLINE	ZONE	NIVEAU	TYPE	N° PLANCHE / INDICE	
DCE	ESM	ARC	GR	RDC	PLN	423.A	

DATE	MODIFICATIONS	INDICE



Façade EST



Façade NORD

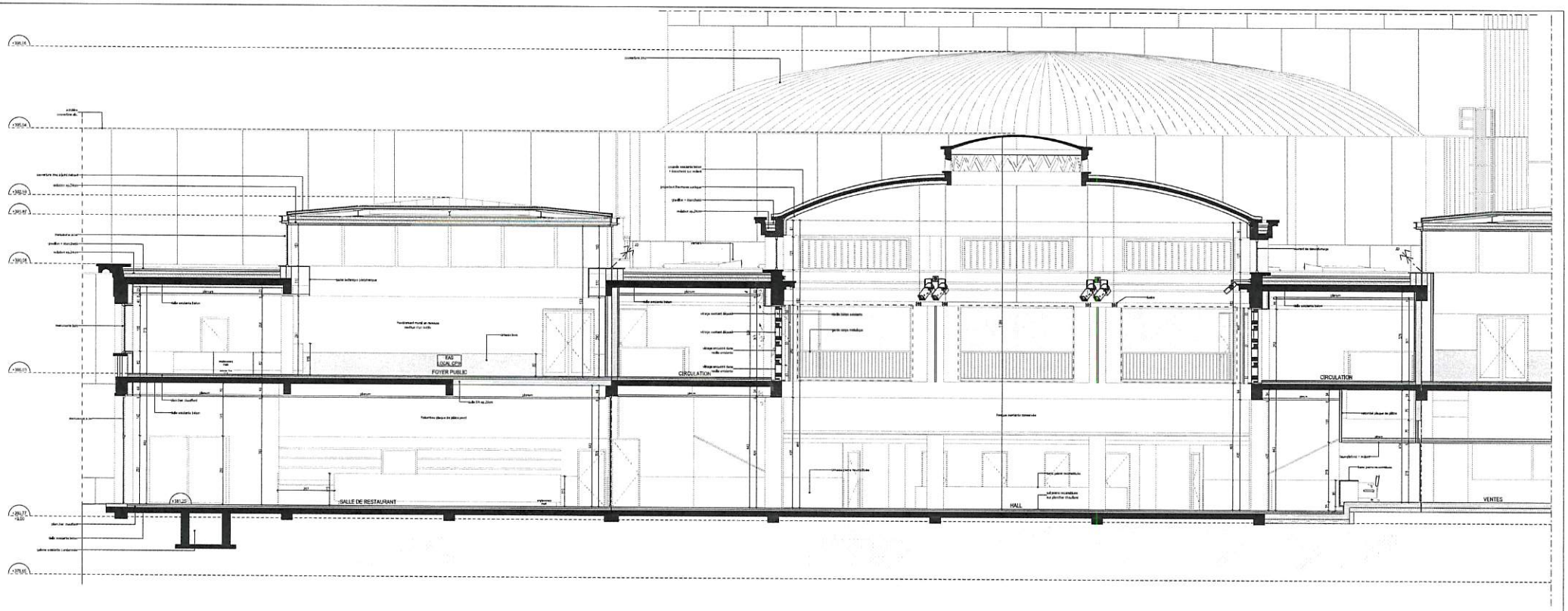
Construction du lieu identitaire de la Comédie de Clermont Scène Nationale

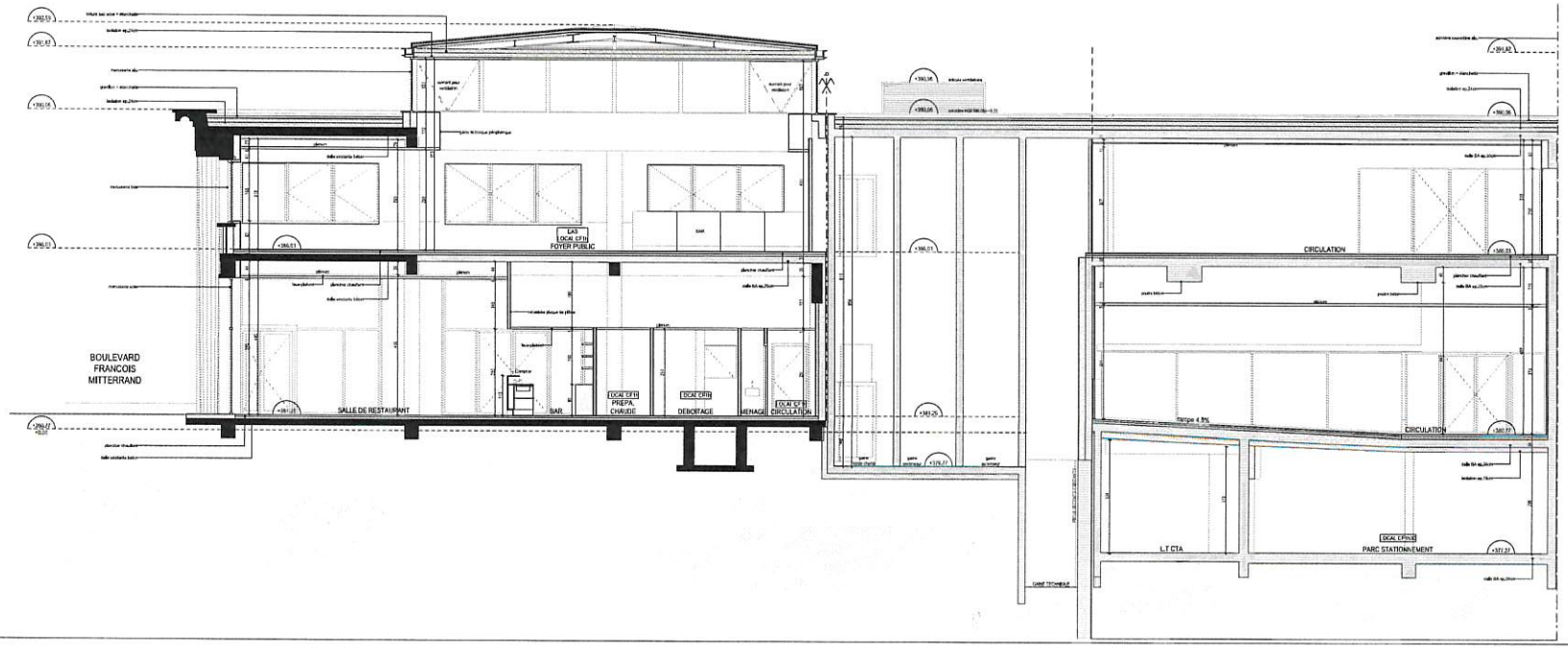
CLERMONT FERRAND

1:100	PLANS ARCHITECTE						
10/04/2017	FACADES EST et NORD						
DCE	BOU	ARC	GEN	GEN	FAC	300-1.A	

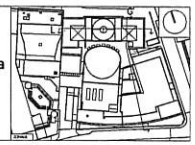
DATE	MODIFICATIONS	INDICE

f2





Construction du lieu identitaire de la Comédie de Clermont Scène Nationale



CLERMONT FERRAND

VILLE DE CLERMONT-FERRAND

SOUTO DE MOURA

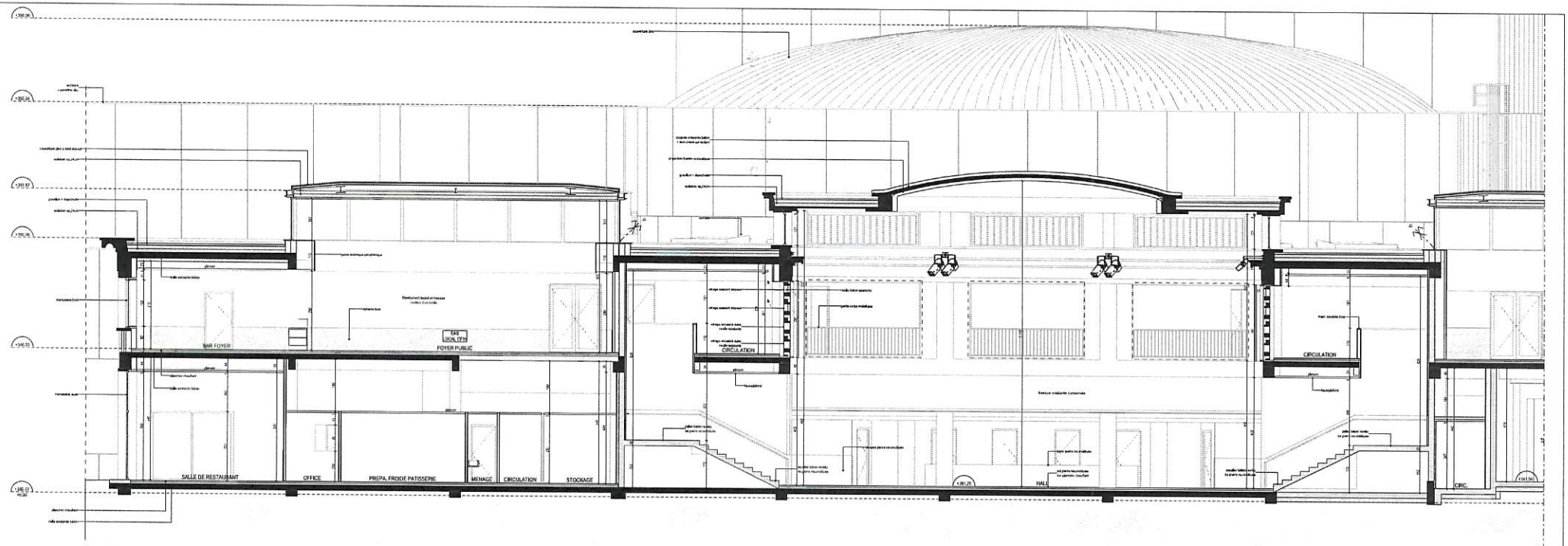
egis

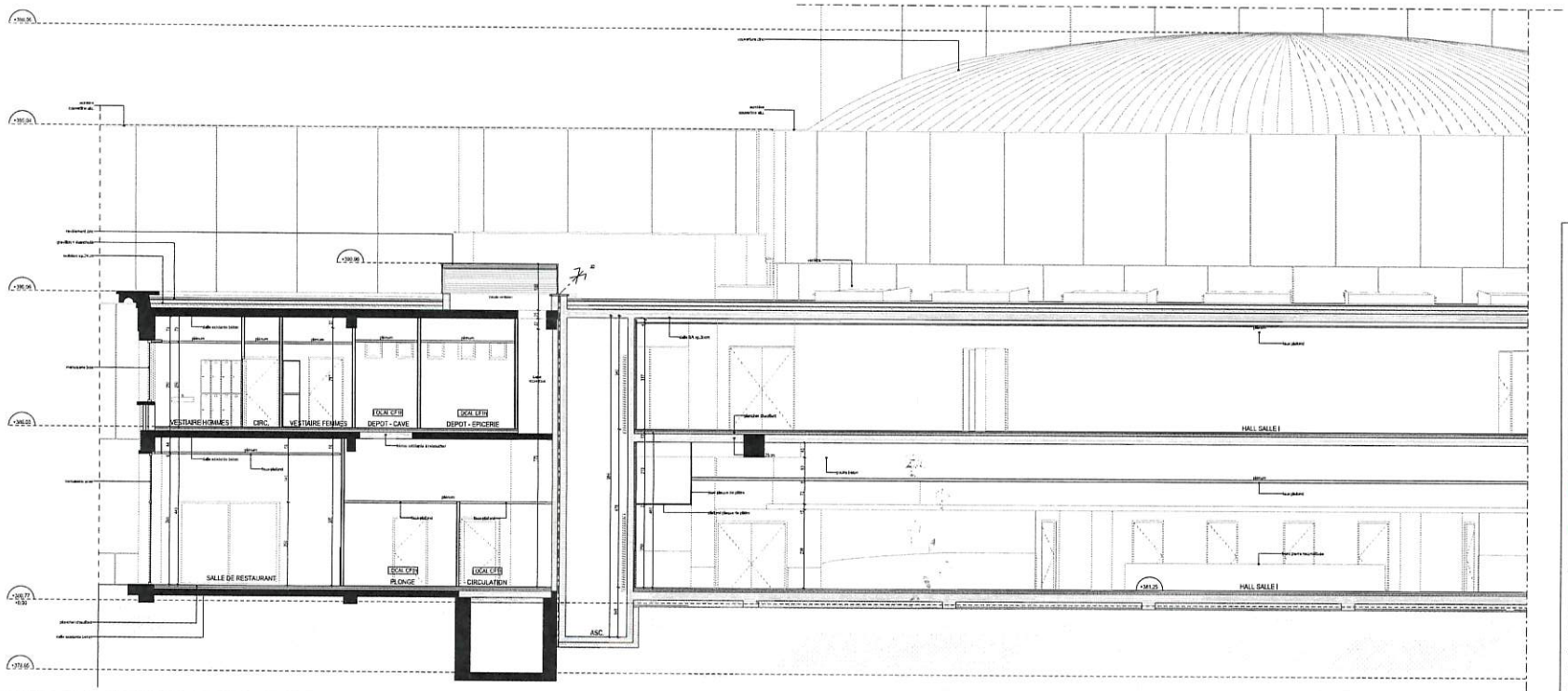
SALTO

ECHELLE	1:50
DATE	10/04/2017
OBJET	PLANS ARCHITECTE
TITRE	Coupes G et L

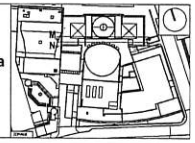
PHASE	AUTEUR	DISCIPLINE	ZONE	NIVEAU	TYPE	NUMERO / INDICE
DCE	BOU	ARC	GR	GEN	CPE	240.A

DATE	MODIFICATIONS	INDICE





Construction du lieu identitaire de la Comédie de Clermont Scène Nationale



MAITRISE D'OUVRAGE
CLERMONT FERRAND
Hôtel de Ville - BP60
63033 - CLERMONT-FERRAND
Tél : 04 73 42 64 16 - sylvie.leclerc@mairie-clermont-ferrand.fr

CONDUCTEUR D'OPERATION
Mairie
Parc technologique la Pardieu - 2, rue Louis Rosier
63039 CLERMONT-FERRAND
Tél : 04 73 29 29 00 - anne@mairie.fr

CONDUCTEUR D'OPERATION
PROGRESSIS TOURNIER
45, boulevard Pasteur
63000 CLERMONT-FERRAND
Tél : 04 73 27 29 30 - dominique.tournier@progressis.fr

BUREAU DE CONTROLE
apave
Mairie
63, boulevard Maurice Pourchon - centre 2
63037 CLERMONT-FERRAND
Tél : 04 73 31 90 00 - jean-rene.cauterne@apave.com

SPS
apave
APAVE
20, boulevard Maurice Pourchon - centre 2
63039 CLERMONT-FERRAND
Tél : 04 73 31 90 00 - michael.lecourt@apave.com

MANDATAIRE SOLIDAIRE
SOUTO DE MOURA
EDUARDO SOUTO DE MOURA
93, rue do Heroismo - 2 Dt
4150-360 Porto PORTUGAL
Tél : 00 351 22 610 1447 - mail@soutodemoura.pt

ARCHITECTE ASSOCIE
MICHAEL MAUDSLEY ARCHITECTES
7, quai de la Gare
63400 CHAMALIERES
Tél : 04 73 74 79 10 - agence.mail@michael-maudsley.com

TOPOGRAPHE
NAMOS
68, rue Ernest Martel Parc n2
13760 ST - Cézareil
Tél : 04 42 21 48 84 - contact@namos.fr

BET TCE / FLUIDES
egis
68, rue Louis Blériot CS 30402
63203 CLERMONT-FERRAND cedex 2
Tél : 04 73 42 48 84 - nicolas.barnier@egis.fr

ACOUSTICIEN
Kahle Acoustics
KAHLE ACOUSTICS
188, avenue Ledoux
13290 Les Milles - AIX-EN-LA
Tél : 04 42 24 03 10 - marine@kahle.fr

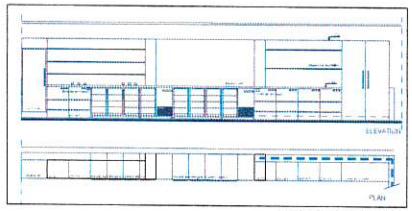
BET STRUCTURE Béton Acoustic
SALTO
SALTO
Zone Technoparc
Rue Jacques Ducellier Fleuriet
13852 AIX-EN-PROVENCE
Tél : 04 42 24 03 10 - contact@salto-ingenierie.com

DESSINATEUR ASSISTANT
TRIBU
Le Manchon - 121, avenue Maréchal de Saxe
69003 Lyon
Tél : 04 26 09 48 20 - lyon@tribu-conseil.com

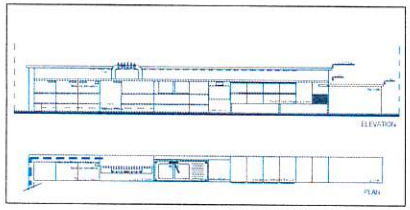
VRD
ARTELIA
15/17, rue du Port la Navo - Bât. B
63100 CLERMONT-FERRAND
Tél : 04 73 74 31 66 - jp.cuzin@arteli.fr

ECHELLE		COMPLEMENT	PLANS ARCHITECTE					
1:50								
DATE		TITRE	Coupes M et N					
10/04/2017								
PHASE	AUTEUR	DISCIPLINE	ZONE	NIVEAU		TYPE	NUMERO / INDICE	
DCE	BOU	ARC	GR	GEN		CPE	241.A	

DATE	MODIFICATIONS	INDICE



BAR COMPTOIR ARRIERE



BAR COMPTOIR AVANT

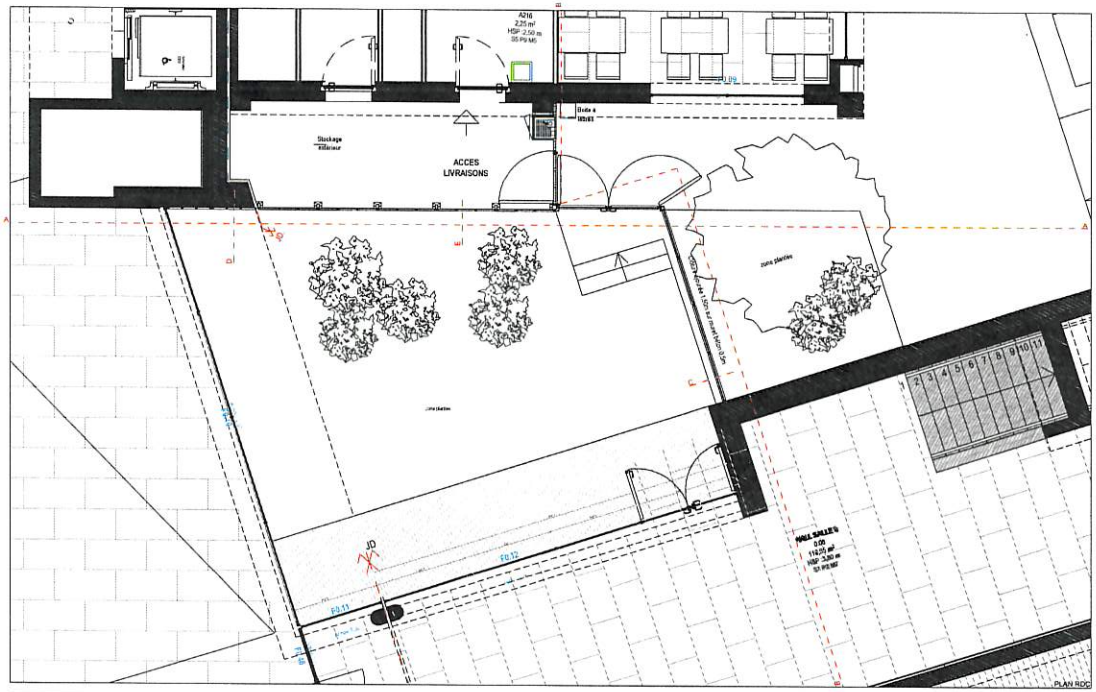


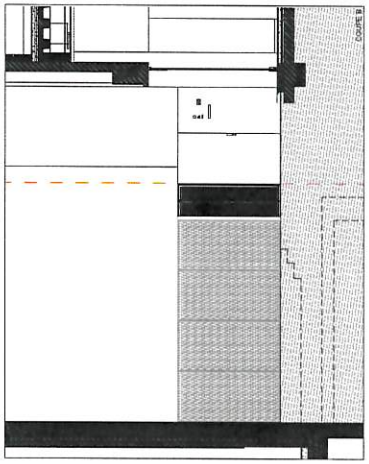
Construction du lieu identitaire de la Comédie de Clermont Scène Nationale

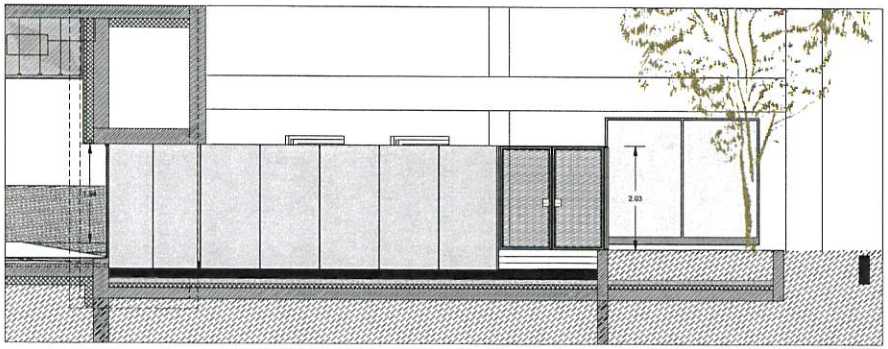
CLERMONT FERRAND

ECHELLE	1:50
DATE	12-05-2017
PHASE	DCE
AUTEUR	EGI
DISCIPLINE	CUI
NUMERO	RDC
TITRE	PLANS EGIS
	PLAN zone brasserie Bar RDC

DATE	MODIFICATIONS	INDICE
12-05-2017	PREMIERE DIFFUSION	A







STRUCTURE - TUBULAIRES EN ACIER
FERS PLATS ET CORNIERES EN ACIER

REVÊTEMENT - TÔLE EN ACIER 2MM EP.
MAILLE EN ACIER 30X30 Ø3MM

SERRURES - PORTES ANTI-PANIQUE

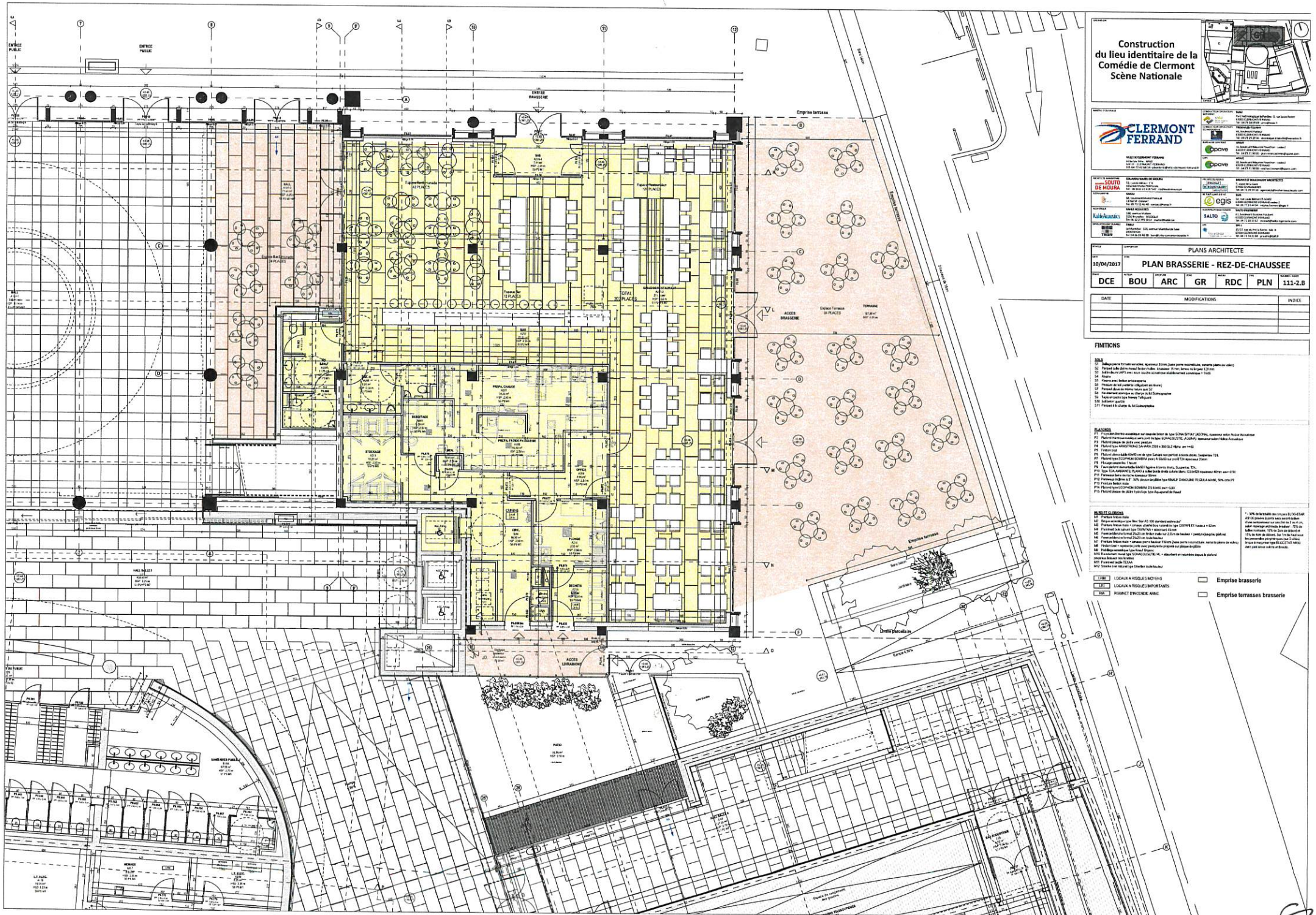
REMPLISSAGE - LAINE MINÉRALE HAUTE-DENSITÉ

Construction du lieu identitaire de la Comédie de Clermont Scène Nationale

CLERMONT FERRAND

1/25	PLANS ARCHITECTE
28/07/2017	Plans Coupes Patio Brasserie
DCE	ESM ARC GR RDC PLN 461.A

DATE	MODIFICATIONS	INDICE



Construction du lieu identitaire de la Comédie de Clermont Scène Nationale

PLANS ARCHITECTE						
10/04/2017	PLAN BRASSERIE - REZ-DE-CHAUSSEE					
DCE	BOU	ARC	GR	RDC	PLN	111-2.B

DATE	MODIFICATIONS	INDICE

FINITIONS

SOLS
S1 Dallage pierre formats variables, épaisseur 30mm,base pierre reconstituée, variante (dalles de vides)
S2 Parquet lattes chêne massif brossé huilées épaisseur 15 mm, lames de largeur 120 mm
S3 Béton ciré (MPI avec sous couche acrylique stabilisateur) conducteur * 1kΩ
S4 Résine
S5 Carrelage avec liseiré antidérapant
S6 Moquette de sol collante (dégazant en chute)
S7 Parquet dans ascenseur voir S2
S8 Revêtement acrylique conducteur Sumicopraine
S9 Tapis encastré type Nomad Tuftguard
S10 Sol béton poli CS
S11 Parquet à la chaine du sol Sumicopraine

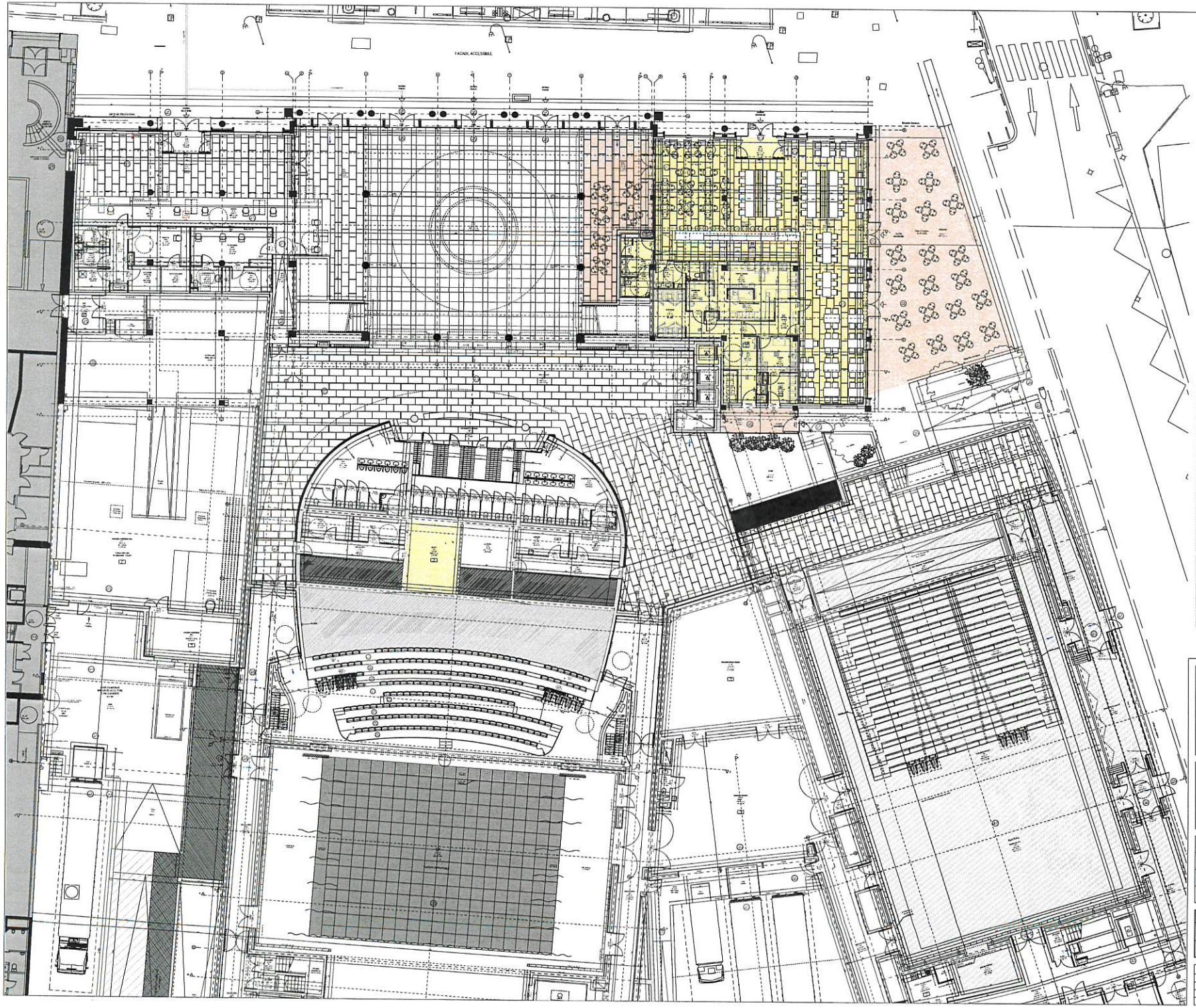
PLAFONDS
P1? Plafond thermo-acoustique sur ossature béton de type SONA SPRAY (ADONA), épaisseur selon Notice Acoustique
P2 Plafond thermo-acoustique sans joint de type SONACOUSTIC (ADONA) épaisseur selon Notice Acoustique
P3 Plafond plaque de plâtre avec peinture
P4 Plafond type ARMSTRONG SAHARA 2500 x 300 SLZ Alpha ep mm
P5 Treillis acier
P6 Plafond démontable 60x60 cm de type Sahara non perforé à bords droits. Suspentes T24.
P7 Plafond type EGYPTIEN SOMBRA 24 à 60x60 sur profil T24 épaisseur 20mm
P8 Filtrage suspendu 1 heure
P9 Faux-plafond démontable 60x60 Hygiène à bords droits, Suspentes T24.
P10 Type TDA AMBIANCE PLANO à cuves bords droits coloris blanc 1210x625 épaisseur 40mm avec 0.90
P11 Panneau bois ou roche épaisseur 30mm
P12 Panneau bois/tissu à 3° 30% (de type de plâtre type KNAUF DANOLINE REGULA 60x60, 50% otte PT
P13 Treillis Beton noir
P14 Plafond type EGYPTIEN SOMBRA 25 60x60 perf=0,80
P15 Plafond dalles de plâtre hydrofuge type Aquapanel de Knauf

MURS ET CLOISONS
M1 Peinture finition mate
M2 Béton architectonique type fiber Star AS 100 standard extrême clair
M3 Peinture finition mate + ornement acrylique base naturelle/eau type OBERFLEX hauteur + 40cm
M4 Parement bois naturel type TAKAPAS + retombant 40 cm
M5 Faience blanche format 20x20 cm finition mate sur 2.20m de hauteur + peinture jusqu'au plafond
M6 Faience blanche format 20x20 cm toute hauteur
M7 Peinture finition mate + ornement jusqu'à hauteur 150 cm (base pierre reconstituée, variante (dalles de vides)
M8 Finition bois + reprise de jonte avec peinture ou plaques sur plaque en plâtre
M9 Habillage acoustique type Knauf Organic
M10 Revêtement mural type SONACOUSTIC ML + absorbant environnes depuis le plafond
sinon aux faisceaux non lumière
M11 Parement textile TEXAA
M12 Stratifié bois naturel type Oberflex toute hauteur

* - 30% de la totalité des briques ELOCLEAR AS100 (plaques à porte sans saillant définis d'une centimètre sur un côté de 2 ou 4 cm, selon montage) attribuée (traduit : 72% de faîtes normales, 15% de 2cm de détention 15% de faîtes de détente). Sur 1m de haut sont les ensembles perpendiculaires (sur 5 cm) depuis à maximum type ELECTRIC MIRO avec petit cimier calcite ambrasé.

LRM	LOCAUX A RISQUES MOYENS
LRI	LOCAUX A RISQUES IMPORTANTS
RIA	ROBINET D'INCENDIE ARMÉ

Emprise brasserie
Emprise terrasses brasserie



Emprise brasserie

Emprise terrasses brasserie

FINITIONS

SOLS
S1 Dallage pierre formats variables, épaisseur 30mm (base pierre reconstituée, variante pierre de vallée)
S2 Parquet chêne massif Bolon Nubes, épaisseur 15 mm, lames biseautées 120 mm
S3 Sol linoleum LIMTS avec sous couche acoustique éventuellement nécessaire + Ytong
S4 Résine
S5 Résine avec liseré antidérapante
S6 Produits de sol podotactile (dégagées en résine)
S7 Parquet dalle de même nature que S2
S8 Revêtement scénique au chargé de dalle Scenographie
S9 Tapis encastré type Nomey Tuftguard
S10 Solfeinon gazon
S11 Parquet à lits chants dalle Scenographie

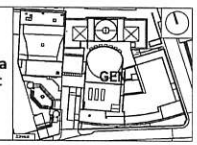
PLAFONDS
P1 Plafond thermo-acoustique sur dalle béton de type SONA SPRAY (ASONA), épaisseur selon Notice Acoustique
P2 Plafond thermo-acoustique semi-joint de type SONACOUSTIC (ASONA), épaisseur selon Notice Acoustique
P3 Plafond plaque de plâtre avec peinture
P4 Plafond type ARMSTRONG DAIKIN 2000 x 300 SLZ (Mats au vrai)
P5 Filtrage brut
P6 Plafond démontable 60x60 cm de type Salsaba non perforé à bords droits, Suspentes T24.
P7 Plafond type ECOPHON SOUNDSPAN (ossi) A 60x60 sur profil T24 épaisseur 20mm
P8 Filtrage chaine des 1 lavabo
P9 Faux-plafond démontable 60x60 Hygiène à bords droits, Suspentes T24.
P10 Type TDA INFOGYPSE PLANO à voile bords droits coloris blanc 120x600 épaisseur 40mm avec U30
P11 Panneaux bois de roche épaisseur 30mm
P12 Panneaux mélèze à 67° 50% plaque de plâtre type KNAUF DANOLINE REGULA 50/60, 50% ajouré P7
P13 Plafond Bolon mate
P14 Plafond type ECOPHON SOUNDSPAN ITS 60x60 ave=0,80
P15 Plafond plaque de plâtre hydrofuge type Aquapanel de Knauf

MURS ET CLOISONS
M1 Peinture intérieure
M2 Béton architectural type Beton Brut AS 100 standard architecte
M3 Peinture finition mate + cimaise aluminium naturel de type GEORFLEX hauteur = 30cm
M4 Parement bois naturel type CANAOVA + absorbant 45 mm
M5 Faïence blanche format 20x20 cm finition mate sur 2,50m de hauteur + peinture jusqu'au plafond
M6 Faïence blanche format 20x20 cm finition mate
M7 Peinture finition mate + cimaise pierre hauteur 150 cm (base pierre reconstituée, variante pierre de vallée)
M8 Finition bois + nuance de teinte avec peinture fine propriété sur plaque de plâtre
M9 Habillage scénique type Knauf Organic
M10 Revêtement mural type SONACOUSTIC MI, + absorbant en rotomètre depuis le plafond
M11 Parement bois naturel type Oberflex toute hauteur
M12 Stèreo bois naturel type Oberflex toute hauteur

* - 30% de la totalité des linéaires BLOCSTAR AS100 prévues à partir sans second œuvre
A partir sensiblement sur un côté de 2 ou 3 cm, selon repiquage architecte à réaliser - 70% de ballon restitués - 15% de 2cm de décrochés - 15% de 4cm de décrochés. Sur 1m de haut sous les panneaux décrochés pour bus 2 rangs de brique à marquer type BLOCSTAR AB30 avec joint creux calibre à réaliser.

LRM LOCAUX A RISQUES MOYENS
LRI LOCAUX A RISQUES IMPORTANTS
RIA ROBINET D'INCENDIE ARME

Construction du lieu identitaire de la Comédie de Clermont Scène Nationale



MAITRE D'OUVRAGE
CLERMONT FERRANT
VILLE DE CLERMONT-FERRAND

ARCHITECTE MANDATAIRE
SOUTO DE MOURA
EDUARDO SOUTO DE MOURA
11, rue des Mimes - 2 fl.
4150-369 Porto PORTUGAL
Tel : 00 351 22 6187567 - cv@souto-moura.pt

ECONOMISTE OPERATION MANDATAIRE
egis
VALENTELLE TOURNIER
44, boulevard Fleuriot
63000 CLERMONT-FERRAND
Tel : 04 73 23 87 26 - benedicte.tournier@egis.eu.com

ECONOMISTE OPERATION BATIMENT
Oppave
ALLIANCE
44, boulevard Maurice Peschiers - rez-de-c
63100 CLERMONT-FERRAND
Tel : 04 73 31 90 00 - jean-marie.castelain@oppave.com

CVS
Oppave
ARTELIA
44, boulevard Maurice Peschiers - rez-de-c
63100 CLERMONT-FERRAND
Tel : 04 73 31 90 00 - michael.bernard@oppave.com

ARCHITECTE SUPERVISEUR
SOUTO DE MOURA
EDUARDO SOUTO DE MOURA
11, rue des Mimes - 2 fl.
4150-369 Porto PORTUGAL
Tel : 00 351 22 6187567 - cv@souto-moura.pt

ARCHITECTE LOCAL
MAGNANT ET BOUGNAUX ARCHITECTES
7, quai de la Gare
63000 CLERMONT-FERRAND
Tel : 04 73 19 59 12 - agence@cabinet-mbx-beaulieu.com

SCENOGRAPHE
Kahlkramers
KAHLKRAMERS
188, avenue Molière
1060 Bruxelles - BELGIQUE
Tel : 00 32 2 345 53 02 - muriel@kahlkr.be

BE FLUIDES ET CVC
egis
EGIS
Le Parc Lyon Métropole CS 32402
69800 CULLOGNIN CEDEX
Tel : 06 77 12 44 04 - nicolas.bernard@egis.fr

ACOUSTICIEN
SALTO
SALTO INGENIERIE
61, boulevard Gustave Flaubert
63100 CLERMONT-FERRAND
Tel : 04 73 28 13 63 - contact@salto-ingenierie.com

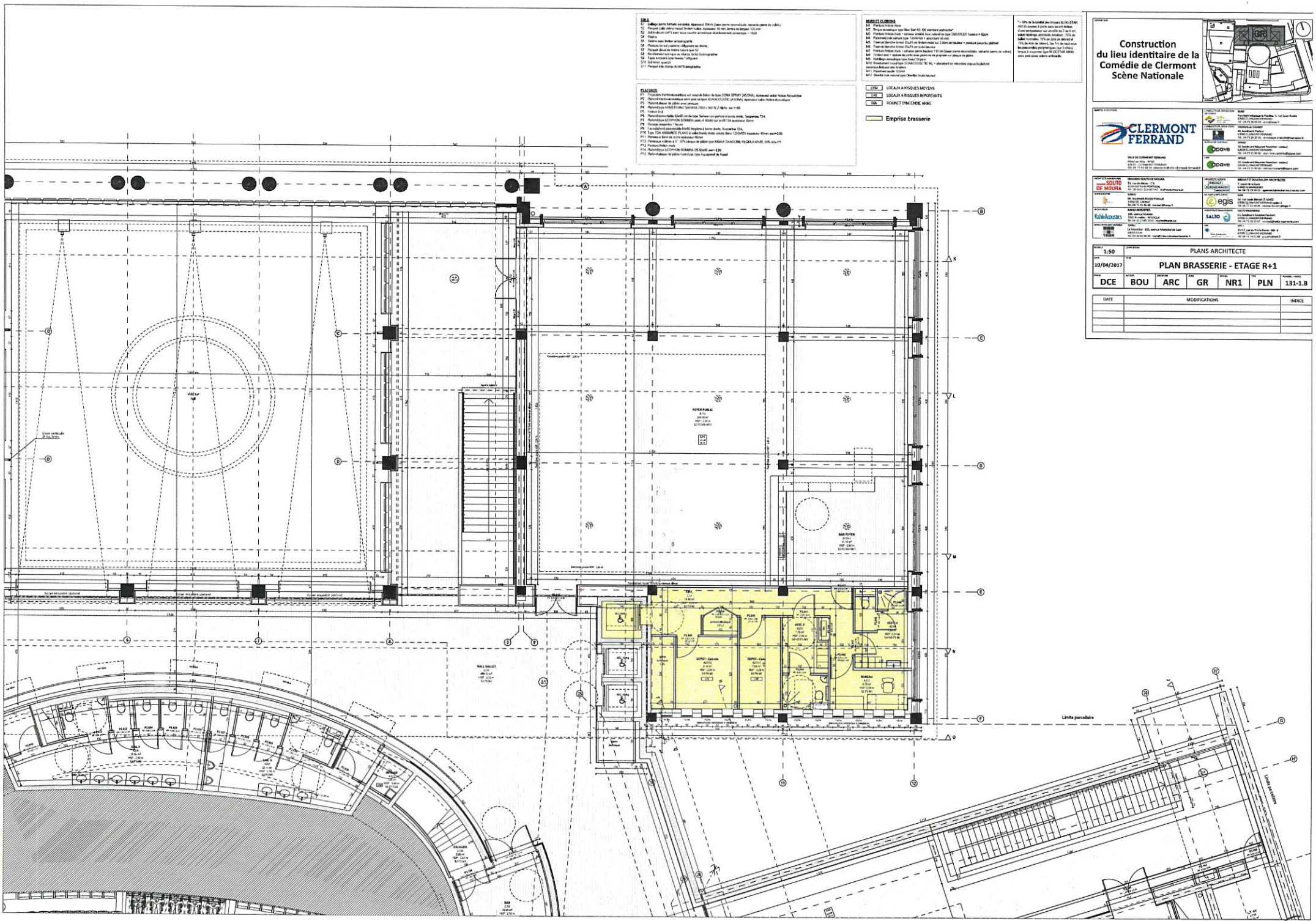
BET STRUCTURE
TESSI
TESSI
Le Mazenier - 101, avenue Marechal de Lattre de Tassigny
Tel : 04 26 69 04 20 - lyon@tessi-ouvragesdart.fr

VRD
EGIS
EGIS
15/17 rue du Pré St Gervais - Bât. B
93500 PANTIN CEDEX
Tel : 06 73 74 51 08 - jp.auvin@egis.fr

ECHELLE	COMPLEMENT						
	PLANS ARCHITECTE						
DATE	TITRE						
10/04/2017	PLAN BRASSERIE - REZ-DE-CHAUSSEE						
PHASE	ACTEUR	DISCIPLINE	SITE	NIVEAU	TYPE	NUMERO / INDICE	
DCE	BOU	ARC	GEN	RDC	PLN	111-1.B	

DATE	MODIFICATIONS	INDICE

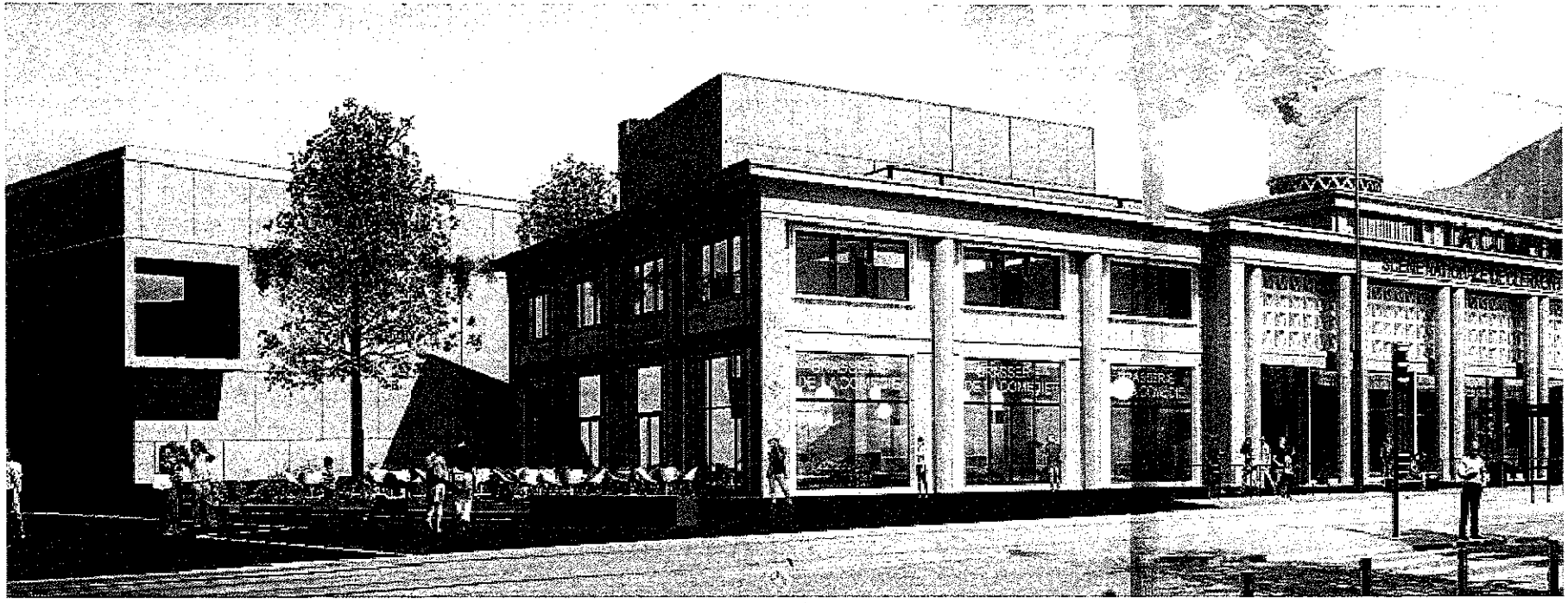
F2


SOLS
S1 Collage parte formats variables épaisseur 20mm (sauf parte reconstituée variable (parte de cuber)
S2 Parquet collé chêne massif finition huilée. Epaisseur 15 mm, lames de largeur 135 mm
S3 Sol linoleum (ref?) semi sous couche acoustique d'isolement acoustique + 10dB
S4 Résine
S5 Résine avec finition antidérapante
S6 Pierre de sol existante (dégagée au meule)
S7 Parquet dalle de chêne massif épaisseur 52
S8 Revêtement acrylique au charge dalle Epidermique
S9 Tapis modulaire type Nowey Tuftguard
S10 Sol béton ciré
S11 Parquet à lire champ du fort Scénographie
PLAFONDS
P1 Plafond thermo-acoustique sur ossature bois+ de type SONA SPRAY (ACOVAL épaisseur selon Notice Acoustique
P2 Plafond thermo-acoustique sans joint de type SONACOUSTIC (ACOVAL épaisseur selon Notice Acoustique
P3 Plafond plaque de plâtre avec peinture
P4 Plafond type ARMSTRONG SAHARA (500 x 500 ft) 2 fâche ave h=60
P5 Finition brut
P6 Plafond démontable 60x60 cm de type Sahara non perforé à bords droits, Suspentes T24.
P7 Plafond type ECOPHON SOMBRA (ref) A 60x60 sur profil T24 épaisseur 20mm
P8 Plafonge suspendu 1 faces
P9 Faux plafond démontable 60x60 régulière à bords droits, Suspentes T24,
P10 Type TDA AMBIANCE PLANO à salles bords mats coloris blanc 1200x625 épaisseur 40mm ave=0.90
P11 Panneaux bois de roche épaisseur 40mm
P12 Panneaux métalliques à 0°, 30% plaque de plâtre type KNAUF DANOUBRE RELIEF A 60x60, 10% delta P7
P13 Plafond type plaque de plâtre hydrofuge type Aquapanel de Knauf
MURS ET CLOISONS
M1 Parquet massif mobile
M2 Plaque acoustique type Silver Star AS 100 standard perforation
M3 Parquet massif mobile + plinthes stratifié bois naturel de type CREAFLEX hauteur = 82cm
M4 Parquet massif naturel type TARAPARA + absorbant 45 mm
M5 Faience blanche format 20x20 cm finition mate sur 2.60m de hauteur + peinture jusqu'au plafond
M6 Faience blanche format 20x20 cm mate hauteur
M7 Parquet massif mobile + plinthes pierre hauteur 110 cm (base parte reconstituée, variante parte de cuber)
M8 Finition brut + reprise de joints avec pressure de propreté sur plaque de plâtre
M9 Habillage acoustique type Acaul Organic
M10 Revêtement mural type SONACOUSTIC ML + absorbant en retombée depuis le plafond
M11 Parement textile TEXAA
M12 Bardage bois naturel type Oberflor haute hauteur
LRM LOCAUX A RISQUES MOYENS
LRI LOCAUX A RISQUES IMPORTANTS
NIA ROBINET D'INCENDIE ARME
Emprise brasserie
Construction du lieu identitaire de la Comédie de Clermont Scène Nationale
CLERMONT FERRAND
SOUTO DE MOURA
egis
SALTO
1:50
PLANS ARCHITECTE
10/04/2017
PLAN BRASSERIE - ETAGE R+1
DCE | BOU | ARC | GR | NR1 | PLN | 131-1.8
DATE | MODIFICATIONS | INDICE
Limite parcellaire

CLERMONT FERRAND

Convention d'Occupation et d'Exploitation de la

Brasserie de la Scène Nationale



prescriptions & obligations à respecter
en matière architecturale & conservation du lieu

DIRECTION DU PATRIMOINE BATI / SERVICE M.O.P.– A.C.S. / avril 2017

f2

PREAMBULE

Depuis de nombreuses années, Clermont-Ferrand affirme son ambition de métropole régionale attractive et solidaire. La ville attire ainsi régulièrement des créations artistiques d'envergure nationale ou européenne et cristallise les talents qui émergent au cœur d'une aire urbaine de plus de 400.000 habitants.

Le projet de construction de la Scène Nationale, emblématique de l'investissement de la municipalité dans le champ du développement culturel, s'inscrit dans ce cadre. Le Conseil municipal de la Ville de Clermont-Ferrand a unanimement voté le lancement de l'opération le 19 décembre 2014 (budget d'opération 31.000.000 € H.T.).

@@

Parmi les différents locaux décrits dans le cours du présent document, le futur équipement accueillera une brasserie, installée à l'angle du boulevard François Mitterrand et de la rue Léo-Lagrange, dans l'ancienne gare routière, bâtiment restauré dans le cadre de l'opération et partiellement inscrit au titre des Monuments Historiques.

Le présent document traite des exigences architecturales qui s'imposeront à l'occupant de cette brasserie dans le cadre de la Convention d'Occupation et d'Exploitation qu'il contractera avec la ville de Clermont-Ferrand.

Sa **PREMIERE PARTIE - PRESENTATION** décrit les principales caractéristiques du site, du futur équipement culturel, de la brasserie, du calendrier de réalisation et des principaux acteurs de l'opération.

Sa **SECONDE PARTIE – EXIGENCES ARCHITECTURALES** explicite les dispositions devant permettre de garantir le respect de la composition architecturale et la bonne conservation du bâtiment.

PL

SOMMAIRE DU DOCUMENT

I - PREMIERE PARTIE - PRESENTATION 4

I-1 SCENE NATIONALE - LE SITE D'IMPLANTATION & LE BATIMENT EXISTANT 4
I-2 SCENE NATIONALE - DESCRIPTION DU FUTUR EQUIPEMENT 7
I-3 LA BRASSERIE – DESCRIPTION SUCCINCTE 11
I-4 LE CALENDRIER DE REALISATION 15
I-5 LES ACTEURS 16

II - SECONDE PARTIE – EXIGENCES ARCHITECTURALES 19

II-1 PRINCIPES GENERAUX 19
II-2 L'ENVELOPPE DU BATIMENT 21
II-3 LES ESPACES EXTERIEURS 26
II-3-1- La terrasse extérieure *26*
II-3-2- Le hall de la Scène Nationale *27*
II-3-3- La cour d'accès livraisons *29*
II-4 L'AMENAGEMENT INTERIEUR 31
II-5 ANNEXES 33
II-5-1- Arrêté d'Inscription Monuments historiques *33*
II-5-2- Eduardo Souto de Moura – 2 références récentes *35*

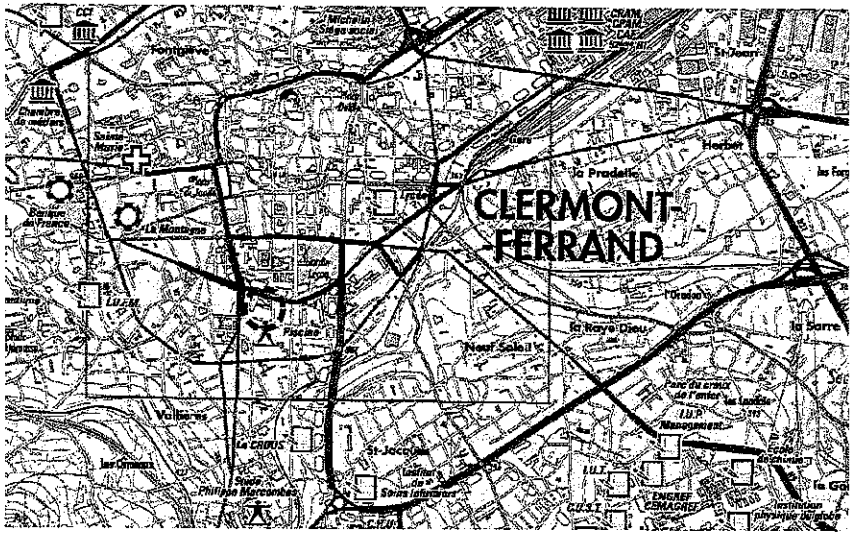
FZ

I - PREMIERE PARTIE - PRESENTATION

I-1 Scène Nationale - Le site d'implantation & le bâtiment existant

Le futur équipement, destiné à l'installation de l'association « La Comédie de Clermont-Ferrand » titulaire du label « Scène Nationale », se situera en limite de l'hypercentre clermontois sur le terrain de l'ancienne gare routière. La réhabilitation de cette friche urbaine, mitoyenne de la Maison de la Culture, était attendue par la population depuis de nombreuses années.

Le quartier est caractérisé par la présence de nombreux autres équipements publics (centre nautique, gymnase Fleury, caserne de gendarmerie Fontfrède, actuelle gare routière, rectorat,...), de commerces, d'équipements hôteliers et d'espaces publics majeurs, notamment la place Gambetta et le jardin Lecoq. Cette zone urbaine polyfonctionnelle du centre-ville engage actuellement sa rénovation à travers la mutation du site de l'ancien Hôtel-Dieu et l'opération d'aménagement urbain Kessler-Rabanesse.

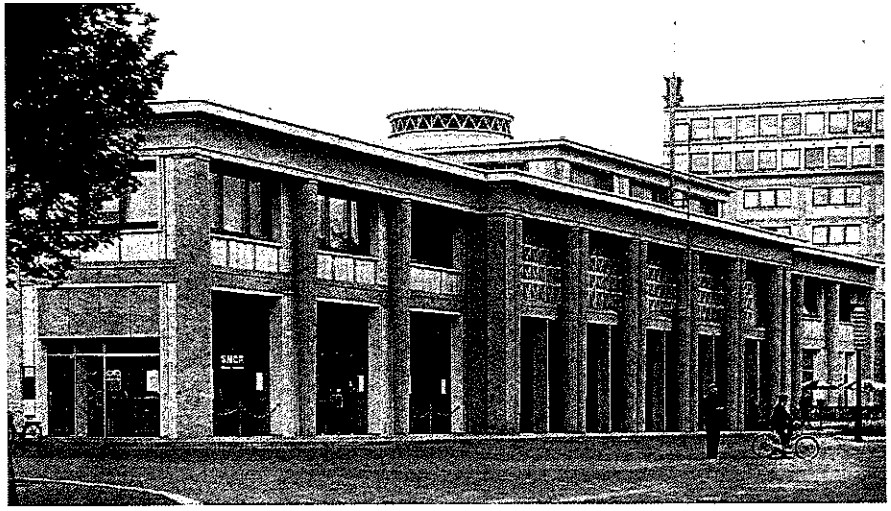


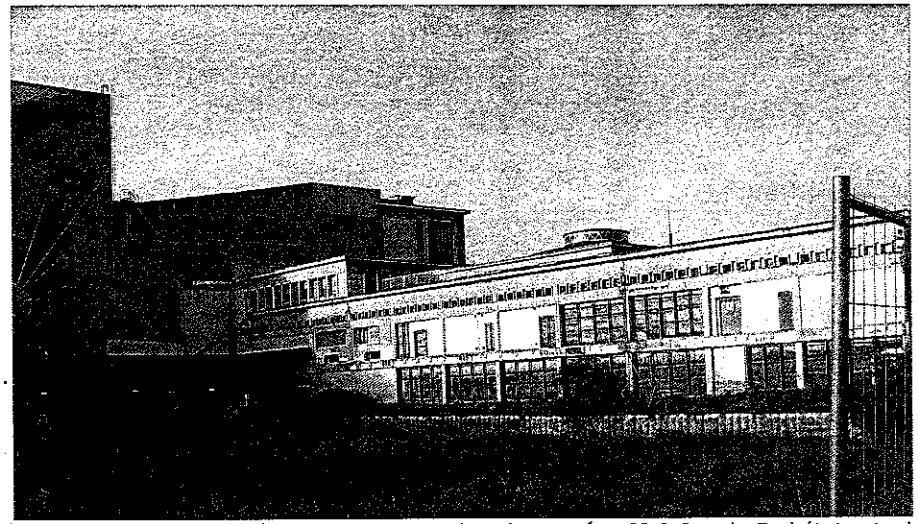


Scène Nationale - Plan de situation & vue état actuel depuis le boulevard Mitterrand.

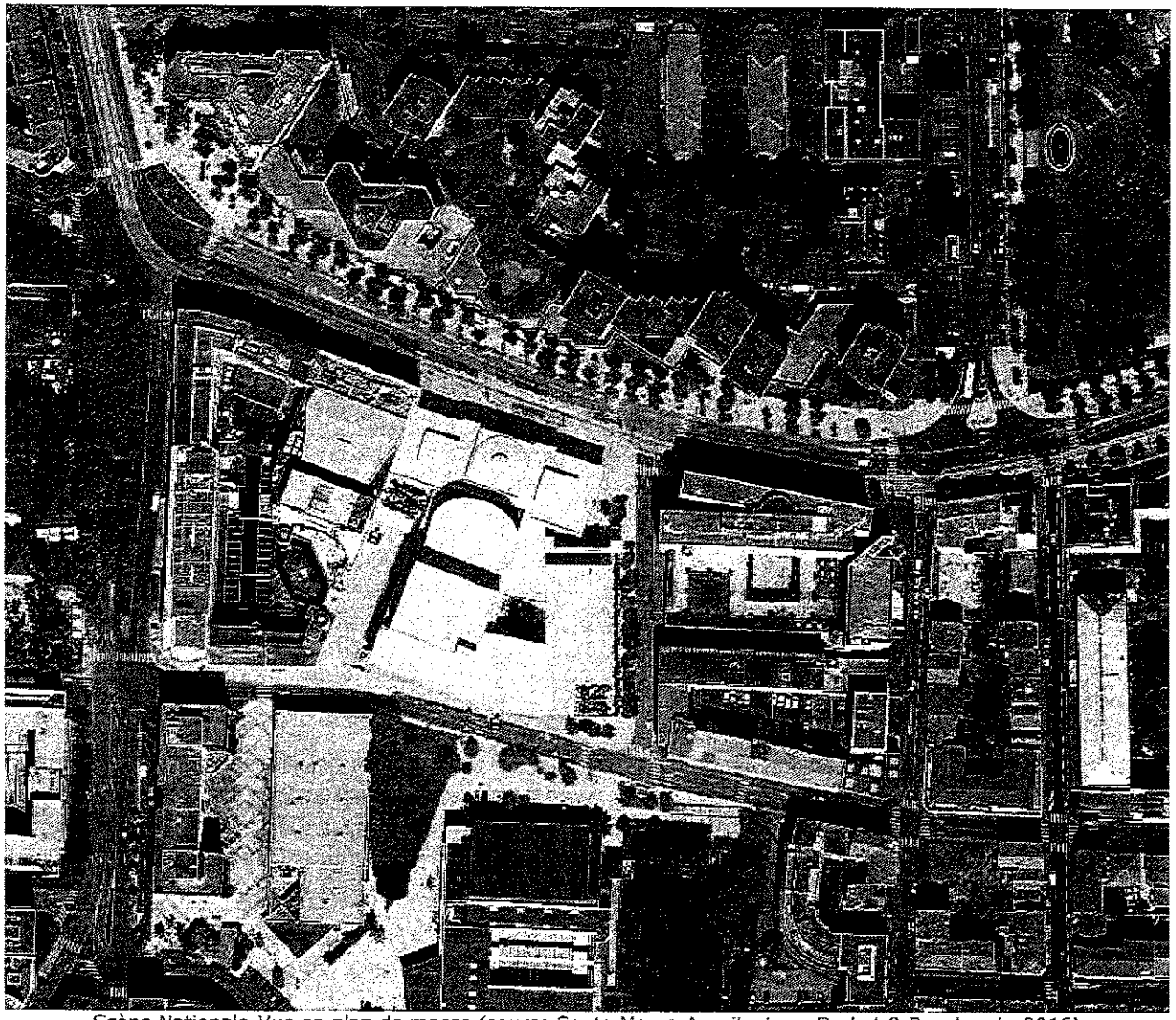
La parcelle d'assiette du projet, très bien desservie par les transports en commun grâce, notamment, à la station « Maison de la Culture » de la ligne A de tramway, est délimitée au Nord par le boulevard Mitterrand, à l'Est par la rue Léo-Lagrange et au Sud par la rue Abbé de l'Epée. Le secteur bénéficie également d'une assez importante capacité de stationnement sur voirie, de la proximité du parc en ouvrage Gambetta et accueille régulièrement de grands rassemblements (festival du Court-Métrage, marché aux puces,...).

Le projet de Scène Nationale intègre la rénovation du bâtiment existant de l'architecte clermontois Valentin Vigneron, édifié entre 1957 et 1961 et protégé partiellement au titre des Monuments Historiques (inscription des façades Nord & Est, du hall & de sa coupole). Située au Nord du terrain boulevard François Mitterrand et mitoyenne de l'accès principal de la Maison de la Culture, l'ancienne gare routière formera « naturellement » la séquence d'entrée du nouvel équipement pour le public et constituera la véritable « façade identitaire » de la Comédie. La future brasserie s'insère dans l'aile Est de ce bâtiment patrimonial.





L'ancienne gare routière - Façade Nord dans les années 60 & façade Sud état actuel.



Scène Nationale-Vue en plan de masse (source Souto Moura Arquitectos - Bruhat & Bouchaudy-2016)

FL

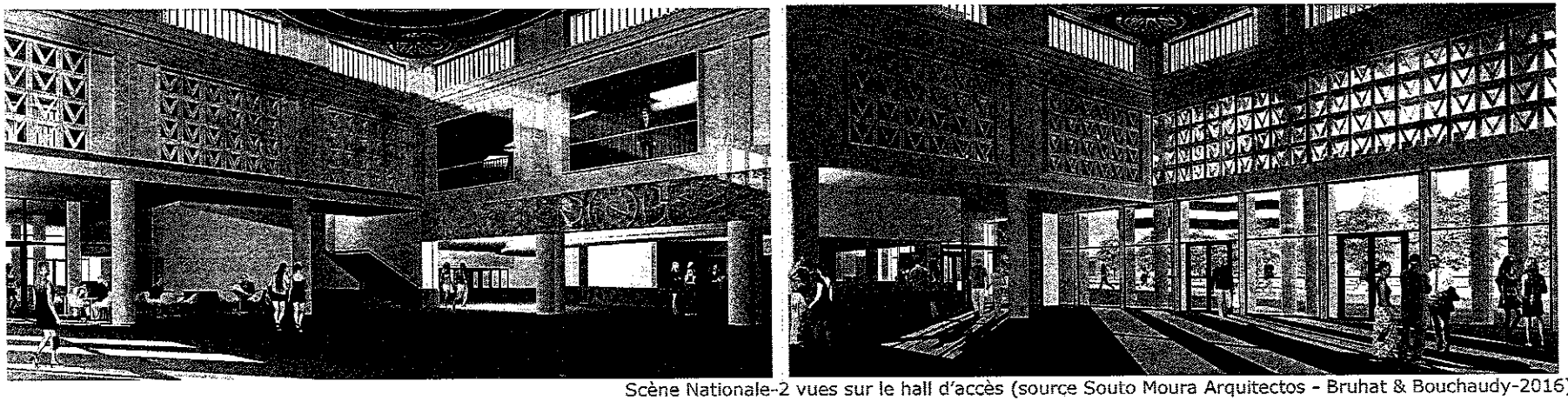
I-2 Scène Nationale - Description du futur équipement

- La séquence d'accueil des publics

Sans transformation majeure de son aspect originel et restauré à l'identique pour les parties protégées, le bâtiment conservé abrite notamment l'essentiel des fonctions d'accueil du public et de la presse, soient au rez-de-chaussée, le hall d'accueil et d'expositions, la billetterie & la brasserie décrite au I.3 ci-après.

Au 1er étage s'installent de part et d'autre du vide sur le hall, les foyers des 2 salles de spectacle, une partie du pôle de médiation culturelle, des locaux de réunion et la salle de réception de la presse. Une partie des locaux serveurs de la brasserie sont adossés au grand foyer à l'arrière de son bar.

La « salle des pas perdus » de l'ancienne gare routière change de statut pour devenir l'espace fédérateur de l'équipement. Ce volume d'entrée du théâtre s'ouvre également directement sur la brasserie, formant l'angle Nord-Est du rez-de-chaussée qui se prolonge par des terrasses extérieures rue Léo Lagrange. Cette brasserie peut fonctionner seule et en indépendance totale de l'équipement culturel et pourra utiliser une partie du hall pour ces activités « limonade ».



Scène Nationale-2 vues sur le hall d'accès (source Souto Moura Arquitectos - Bruhat & Bouchaudy-2016)

FL

- Les salles de spectacle

Une fois franchie cette séquence d'entrée, des espaces de transition éclairés naturellement, formant promenoirs et espaces de rencontre aux abords des salles de spectacles, conduisent progressivement les publics à celles-ci et à leurs services associés (sanitaires, vestiaires, foyers).

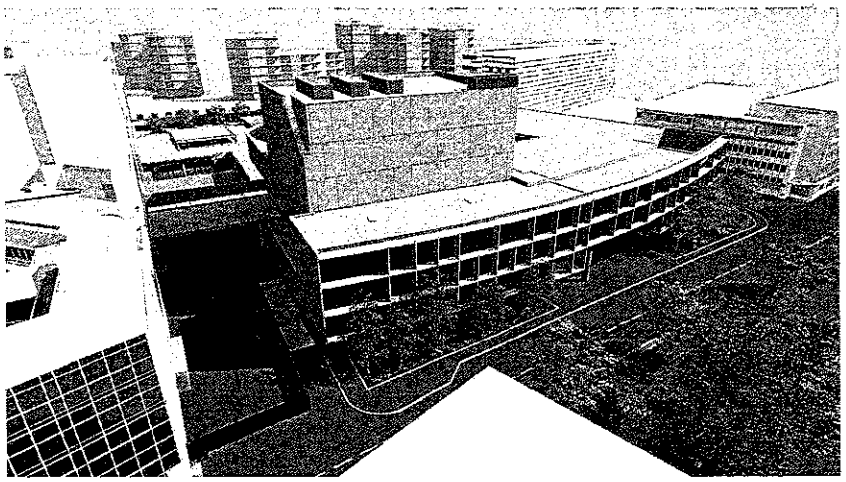
Le choix d'implanter les 2 salles de spectacles de plain-pied et en liaison directe avec le hall d'entrée a conduit les concepteurs à l'utilisation de l'intégralité de la surface de la parcelle. Le rapport au voies adjacentes de cette deuxième séquence, constituant le cœur du projet, est toutefois adouci grâce à un traitement de l'enveloppe offrant des façades sur rue de hauteur comparable à celle des bâtiments voisins, ainsi qu'à la situation en retrait de l'alignement des volumes de la cage de scène de la grande salle.

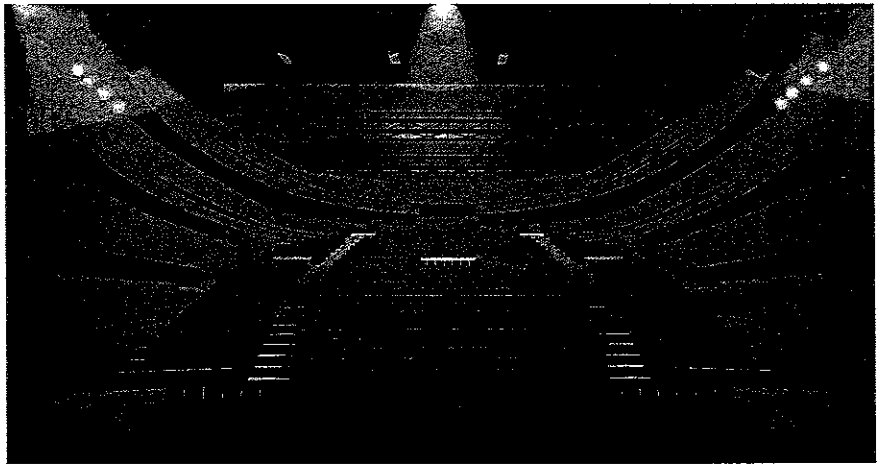
La salle de spectacles de 900 places occupe sensiblement le milieu de la parcelle, la seconde salle de spectacles s'installant pour sa part parallèlement à la rue Léo Lagrange, à l'Est. Les espaces interstitiels situés entre ces deux volumes majeurs du programme sont utilisés pour le stockage des décors et appareillages (au rez-de-chaussée) et accueillent les locaux de répétition (au 1er étage).

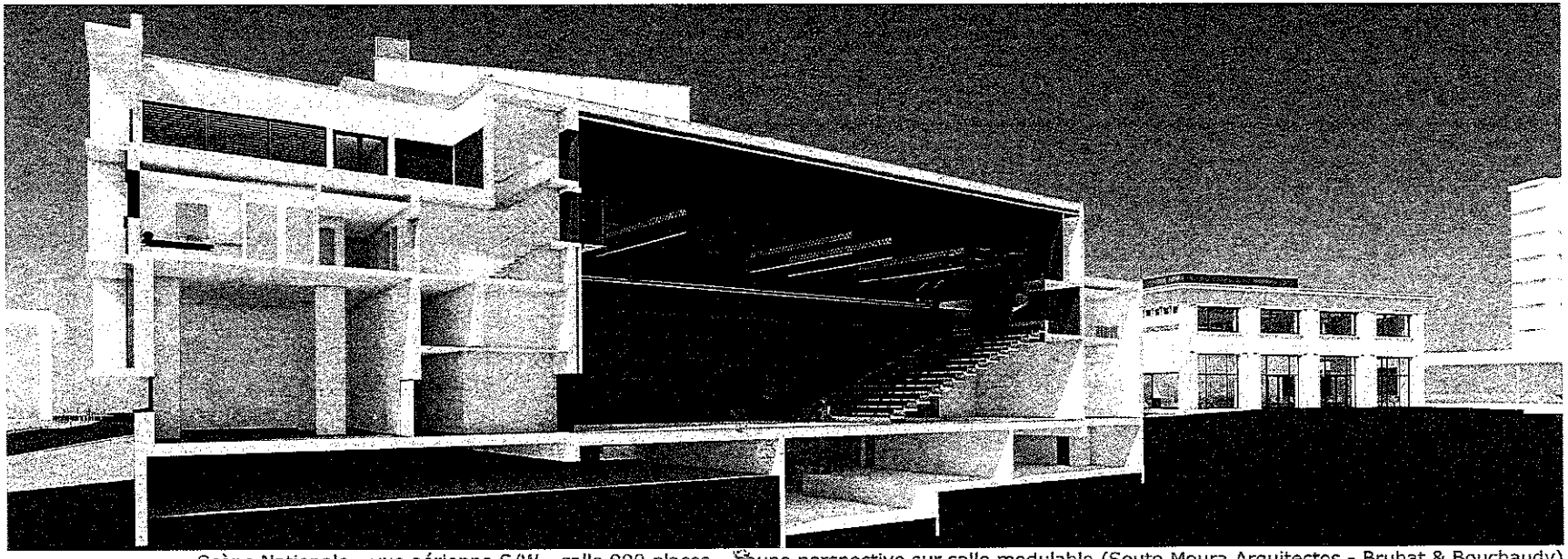
Implantés selon des lignes de faibles courbure, les fauteuils à accoudoirs de la salle de 900 places se trouvent tous sur un même niveau de parterre gradiné face une un bloc-scène intégré à la salle au sens de la réglementation. La scène dispose d'une arrière-scène directement accessible depuis la cour logistique.

La seconde salle est pour sa part une salle modulable de jauge variable présentant un volume parallélipédique unique disposant d'un gril généralisé sur toute sa surface. Elle est dotée d'une tribune téléscopique autorisant de nombreuses configurations scéniques (public assis & rapport frontal à la scène; public assis et scène au milieu; configurations concert avec public debout,...). En terme d'effectif, cette salle peut accueillir 350 personne dans sa version « frontale assise » et jusqu'à 1.125 personnes dans sa version « concert debout ».

FL







Scène Nationale - vue aérienne S/W - salle 900 places – coupe perspective sur salle modulable (Souto Moura Arquitectos - Bruhat & Bouchaudy)

FL

- Les locaux de travail

La bande longitudinale Sud du terrain, le long de la rue Abbé de l'Epée, contigüe aux scènes des salles de spectacles, reçoit la quasi-totalité des locaux à destination professionnelle, distribués à partir d'une entrée commune formant l'entrée de l'administration, soient :

- au rez-de-chaussée :
    - 2 cours logistiques dissociées, accessibles au poids lourds, permettant chacune pour ce qui la concerne l'organisation des spectacles de la Scène Nationale et de la Maison de la Culture,
    - Des dépôts, ateliers, espaces de stockage,
    - Les loges et foyers d'entrée en scène des 2 salles,
- à l'entresol, les bureaux du personnel technique,
- au 1er étage :
    - Des loges individuelles et collectives pour les artistes,
    - Le foyer des artistes,
    - L'atelier costumes et la buanderie,
- au 2éme & dernier étage, les bureaux de l'administration et le réfectoire.

Cette zone des locaux de travail est complétée par un sous-sol partiel rassemblant notamment des locaux techniques, des magasins et ateliers, des vestiaires pour le personnel, un local 2 roues et un parc de stationnement des véhicules de service de 30 places.

I-3 La Brasserie – Description succincte

Installée à l'angle du boulevard Mitterrand et de la rue Léo-Lagrange, la brasserie bénéficie d'une position « stratégique » qui lui confère un caractère de figure de proue de la Scène Nationale. Elle sera à ce titre la mieux identifiée des équipements constituant le théâtre par les passants et usagers de la ligne A de tramway, notamment dans la mesure où ses horaires d'ouverture seront largement supérieurs à ceux du bâtiment public.

Occupant l'aile Est du bâtiment existant de l'ancienne gare routière, la brasserie dispose d'accès sur ses 4 faces au rez-de-chaussée et de locaux situés au 1er niveau qui sont en communication directe avec la zone bar du grand foyer de la Scène Nationale. Au rez-de-chaussée, l'espace de vente, d'une capacité d'environ 180 places, se prolonge à l'extérieur par une vaste terrasse bordant la rue Léo-Lagrange et à l'intérieur du hall de la Scène Nationale, pour une capacité totale d'environ 110 places « extérieures ». Les zones occupées par la brasserie sur les 2 niveaux sont reliées par un monte-charge accompagné à l'usage exclusif des salariés de l'établissement.

Dessinant un « L » en plan derrière les façades Nord (Mitterrand) et Est (Léo-Lagrange), la salle de restauration de la brasserie est largement vitrée selon ces 2 expositions. L'élévation Sud, assimilable en l'espèce à une façade « arrière », est principalement occupée par des locaux serveurs et l'entrée de service de la brasserie.

Les accès de la clientèle s'effectueront depuis une entrée principale située en façade Nord sur le boulevard ou, lorsque ce dernier est ouvert, depuis le hall d'accès de la Scène Nationale. Deux portes situées sur la façade Est permettent également la communication directe de l'espace de restauration avec la terrasse.

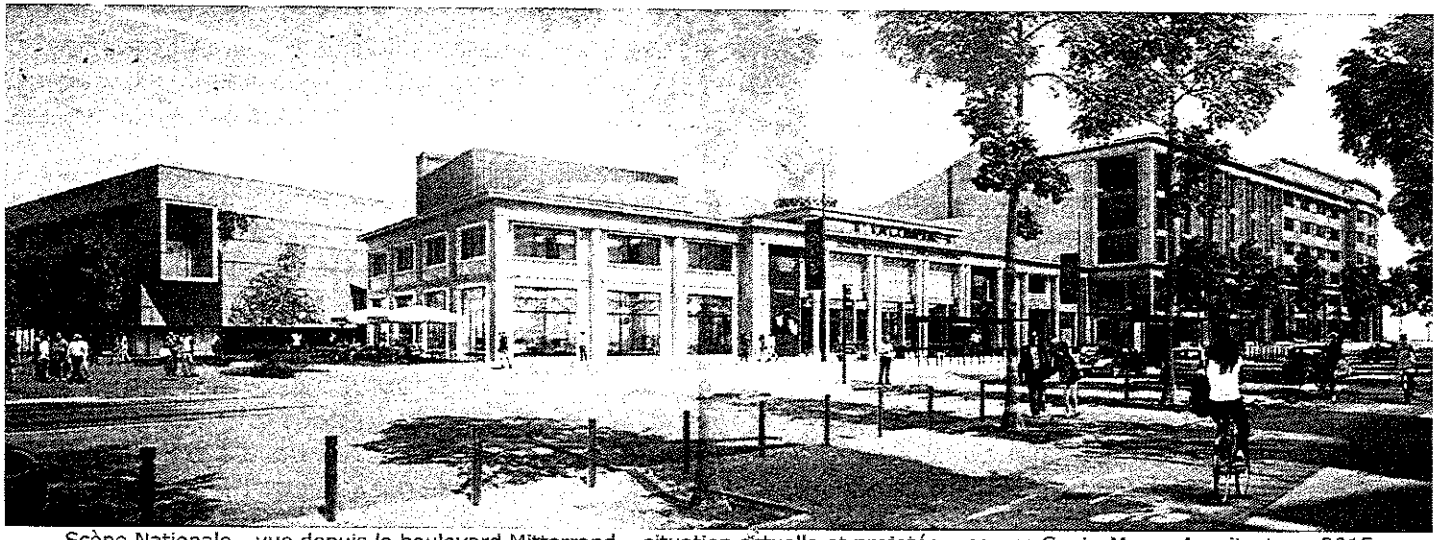
Au rez-de-chaussée, les locaux de production communiquent indirectement avec l'espace public extérieur par l'intermédiaire d'une petite cour de service. Une partie des installations techniques et un local de stockage de mobilier sont situés hors zone.

Au plan architectural, l'esthétique puriste choisie pour le traitement des intérieurs de la Scène Nationale et qui constitue la signature de l'architecte Eduardo Souto de Moura, se prolonge visuellement dans les locaux de vente de la brasserie, notamment grâce au dallage en pierre reconstituée qui permet d'unifier l'ensemble des espaces d'accueil du public du rez-de-chaussée (hall d'accueil, billetterie, vestiaire, sanitaires publics & brasserie).

La position stratégique de la brasserie et son « appartenance » visuelle au groupe des locaux d'accueil des publics du théâtre (halls, billetterie, foyers,...), vont nécessiter le maintien de l'image initiale et de l'esthétique d'ensemble à un niveau supérieur d'excellence pour la brasserie et ses abords pendant toute la durée de la présente Convention d'Occupation et d'Exploitation.

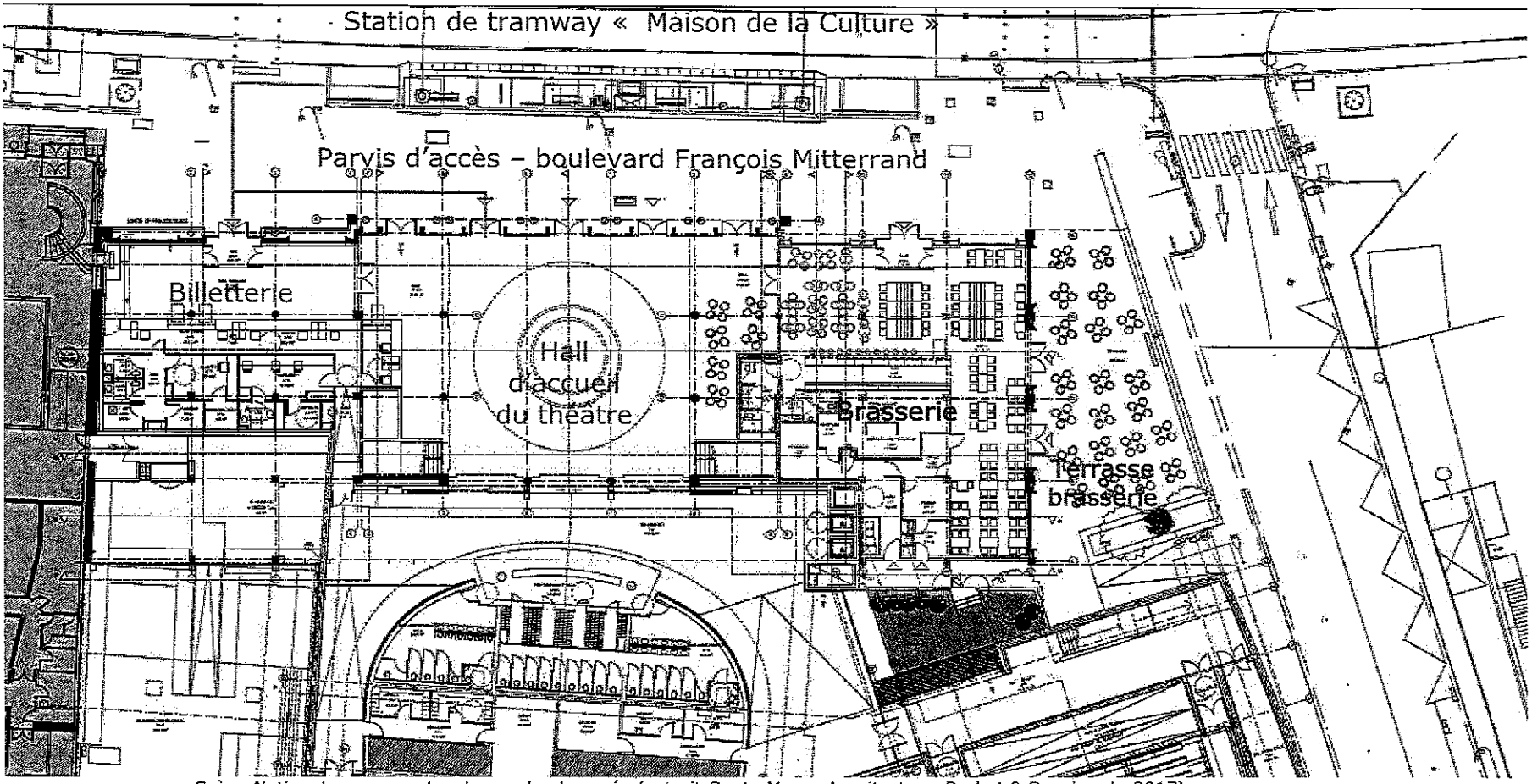
FZ



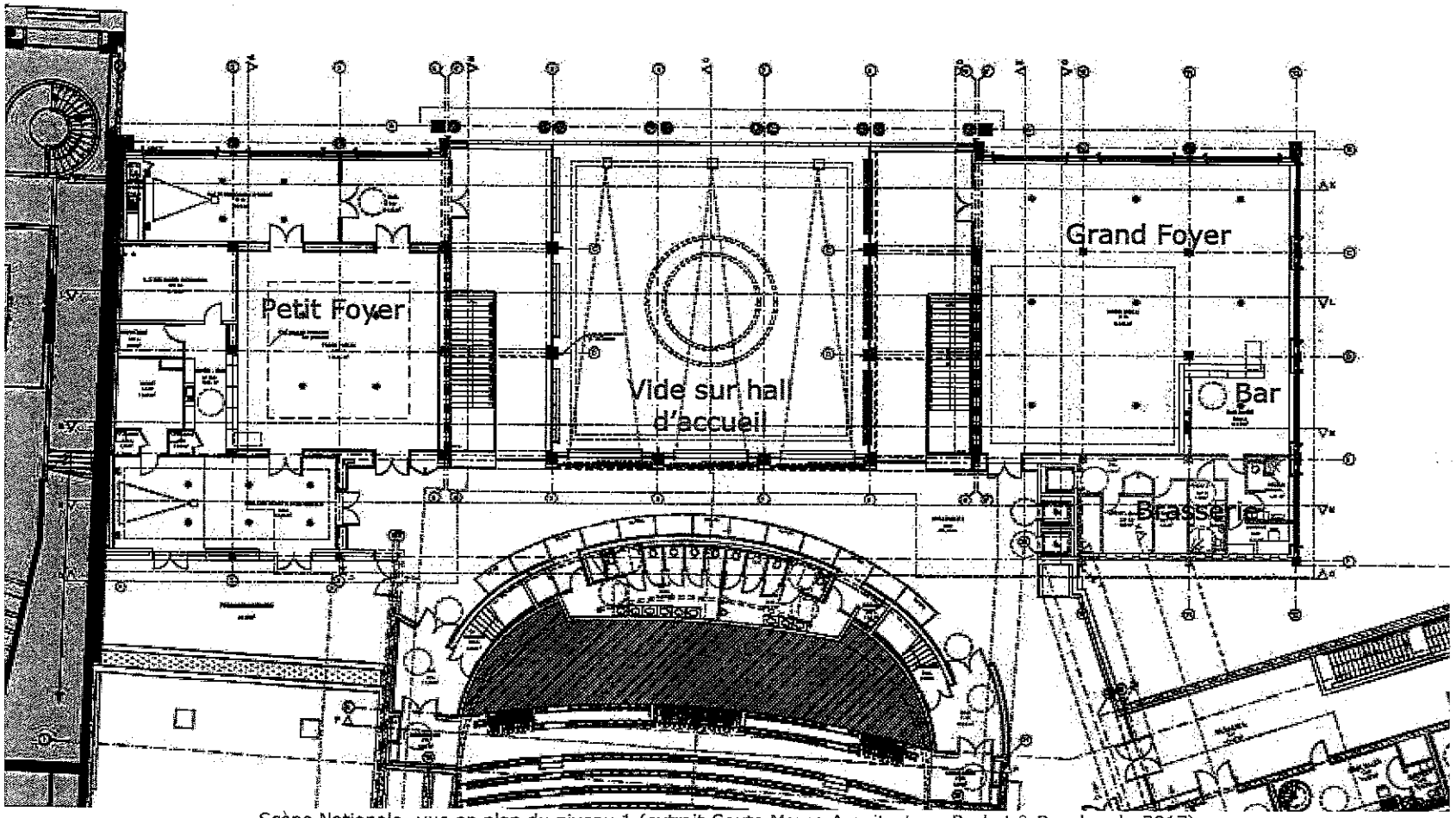


Scène Nationale - vue depuis le boulevard Mitterrand – situation actuelle et projetée – source Souto Moura Arquitectos - 2015

FL



Scène Nationale- vue en plan de rez-de-chaussée (extrait-Souto Moura Arquitectos - Bruhat & Bouchaudy-2017)



Scène Nationale- vue en plan du niveau 1 (extrait-Souto Moura Arquitectos - Bruhat & Bouchaudy-2017)

I-4 Le calendrier de réalisation

A compter de la notification du marché de maîtrise d'œuvre le 3 février, l'année 2016 a été consacrée dans son intégralité à la réalisation des études techniques et à leur contrôle, avec le concours des futurs utilisateurs, sachant que la brasserie a fait l'objet de réflexions techniques spécifiques qui ont amendé le programme initial du concours d'architectes. La consultation des entreprises pour les principaux lots de bâtiment et de scénographie a été lancée en février 2017. Les travaux d'aménagement et d'équipements de cuisine de la brasserie font l'objet de lots indépendants consultés ultérieurement. Les mobiliers de la brasserie (intérieurs & extérieurs) seront acquis par la ville dans le cadre d'un marché de fournitures à lancer en 2018.

Sachant que la Maison de la Culture est maintenue en activité pendant la quasi-totalité du chantier et que ce dernier est contraint par la réalisation d'opérations connexes, le calendrier de réalisation de la Scène Nationale s'établit ainsi :

Calendrier Prévisionnel indicatif simplifié au 15/05/2017

	Années	2017												2018												2019											
	Mois	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D		J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D		J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
SCENE NATIONALE	CONSULTATION DES ENTREPRISES														C									f				C										
	LOTN°1-B01-DESAMIANTAGE														O									l				O										
	PREPARATION TOUS CORPS D'ETAT									1	2				U									n				U										
	TRAVAUX TOUS CORPS D'ETAT												1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22				
	MAGASIN MAISON DE LA CULTURE														R				1	2	3	4		G.				R										
	MISE EN SERVICE														T									O.				T										
CHANTIERS CONNEXES	VDCF-L'EPEE+LAGRANGE-ABORDS S.N.																																				
	CAM-CHANTIER DU STADE NAUTIQUE																																				
	VDCF-OPERATION KESSLER-RABANESSE																																				
	VDCF-DE L'EPEE-RENOVATION DE RESEAUX																																				
		2017												2018												2019											

Dont intempéries 15 jours / O.P.R. & essais inclus.

N.B. : VDCF = Ville de Clermont-Ferrand ; CAM = Clermont-Auvergne-Métropole.

I-5 Les acteurs

Maîtrise d'Ouvrage :

Sous l'autorité de M^me^ l'adjointe au maire à la Politique Culturelle M^me^ **Isabelle Lavest** et consciente des nombreuses implications d'une opération de construction complexe et dans un souci d'efficacité, la municipalité a mise en place en son sein une équipe projet constituée de :

- M^me^ Julie Hamelin, Directrice générale Adjointe Ville Attractive, directrice de projet,

- M. Régis Besse, Directeur de la Culture,
- M. François Thomazeau, Directeur des Finances & du Conseil de Gestion,
- M^me^ Brigitte Barreto, Directrice des Affaires Juridiques & des Achats de Clermont-Auvergne-Métropole,
- M. Patrick Borderie, architecte d.p.l.g., représentant la Direction du Patrimoine Bâti,
  Service M.O.P. – A.C.S.
  9, boulevard John Fitzgerald Kennedy - 63.100 – Clermont-Ferrand
  Téléphone: 04.73.42.68.56
  PBorderie@ville-clermont-ferrand.fr

Les partenaires financiers de la ville sont l'État (6.000.000 €), le Conseil Régional Auvergne-Rhône-Alpes (4.000.000 €), le Conseil Départemental du Puy-de-Dôme (4.000.000 €) et Clermont-Auvergne-Métropole (8.000.000 €). La ville finance pour sa part l'opération à hauteur de 9. 000.000 €.

Maîtrise d'Usage:

A chaque étape, et depuis les phases de programmation de l'équipement, les futurs utilisateurs ont été étroitement associés au travail de l'équipe projet; Sont particulièrement impliqués dans l'avancement du dossier:

- La présidence et la direction de l'association « La Comédie de Clermont-Ferrand » (Directeur : M. Jean-Marc Grangier - jm.grangier@lacomediedeclermont.com),

- La Direction des Equipements de Spectacle de la ville (Directeur: M. Pierre Mauchien – PMauchien@ville-clermont-ferrand.fr).

f2

La direction de projet a également pris en compte les besoins d'autres partenaires susceptibles d'utiliser le futur bâtiment, particulièrement pour l'association « Sauve qui Peut le Court-Métrage », organisatrice du Festival International du Court-Métrage.

L'occupant de la brasserie sera également étroitement associé à la finalisation des dossiers techniques le concernant et à la construction de l'ouvrage.

La conduite d'opération pour les travaux de bâtiment est assurée par:

Société d'Equipement de l'Auvergne (S.E.Au.)
Représentée par M. Patrick Euzet
3, rue Louis Rosier - 63.000 - Clermont-Ferrand
Téléphone: 04.73.28.69.69
Patrick.EUZET@seau.fr

La conduite d'opération pour les travaux et équipement de scénographie est assurée par:

Groupement Troisville-Tourny
M. Dominique Troisville - architecte scénographe
49, boulevard Pasteur - 63.000 - Clermont-Ferrand
Téléphone: 04.73.29.20.36
dominique.troisville@wanadoo.fr

Le Maître d'ouvrage s'est également adjoint les services d'un Assistant à Maîtrise d'Ouvrage pour la définition du modèle économique et des conditions techniques d'exploitation de la future brasserie:

S.P.Q.R. Conseil
12, rue Germain – 69.006-Lyon.
Téléphone : 06.48.24.01.61
jocelyn.bernard@spqr-conseil.fr

C.F.R.2.C.
856A Route de l'Aérodrome – BP51579 – 84.916 – Avignon Cédex 9.
Téléphone : 06.48.24.01.61
w.warrener@cfr2c.net

FL

La maîtrise d'œuvre des futurs bâtiments et singulièrement de la brasserie est assurée par :

M. **Eduardo Souto de Moura** architecte portugais et Pritzker Price 2011, agissant en qualité de mandataire du groupement de maîtrise d'œuvre SOUTO MOURA ARQUITECTOS, BRUHAT & BOUCHAUDY ARCHITECTES, KANJU, TRIBU, EGIS Bâtiments & KHALE acoustics.

SOUTO MOURA – ARQUITECTOS S.A.
Rua do Aleixo, 53 -1°A – 4150-043 PORTO - PORTUGAL
Téléphone : 00.351.22.6187547
geral@soutomoura.pt

BRUHAT & BOUCHAUDY ARCHITECTES
7, place de la Gare – 63.400 – Chamalières
Téléphone : 04.73.29.59.10
agence63@bruhat - bouchaudy.com

Le contrôle technique et la coordination sécurité & protection de la santé sont assurés par :

APAVE SUDEUROPE S.A.S.
30, boulevard Maurice Pourchon - 63.000 – Clermont-Ferrand
Tel : 04.73.31.90.00
jean-rené.casteres@apave.com (contrôle technique) & michael.leonard@apave.com (C.S.P.S.).

Le contrôle des travaux de restauration de l'ancienne gare routière sera assuré par:

D.R.A.C. Auvergne / Pôle Architecture & Patrimoines
Conservation Régionale des Monuments Historiques
M. Hugo Théoleyre – Ingénieur du patrimoine
Hôtel de Chazerat - 4, rue Pascal - 63.100-Clermont-Ferrand Cedex 01
Téléphone : 04.73.41.27.87
hugo.theoleyre@culture.gouv.fr

FZ

II - SECONDE PARTIE – EXIGENCES ARCHITECTURALES

II-1 Principes généraux

En matière d'exigences architecturales, l'occupant se réfèrera en permanence aux principes généraux suivants :

- Les façades Nord et Est, ainsi que le hall de l'ancienne gare routière, sont inscrits au titre des Monuments Historiques (*cf annexe jointe au chapitre n° II-5*) et sont restaurés « à l'identique » dans le cadre du chantier de la Scène Nationale. Les possibilités offertes en terme d'information commerciale et de mise en place d'équipements techniques ou décoratifs sur les ouvrages concernés et à leurs abords sont strictement limitées. Le cas échéant, l'occupant devra recueillir l'accord de la ville de Clermont-Ferrand, du Service Départemental de l'Architecture et de la Conservation Régionale des Monuments Historiques.

- Les espaces extérieurs sont traités dans la continuité de la salle de restauration en terme de niveau de qualité architecturale, décorative et végétale; les mobiliers et autres matériels mis en place seront tous mobiles ou très facilement démontables et repliés en période hivernale. Les espaces de vente extérieurs seront concentrés en façade Est et il n'est pas souhaité que soient installés de mobiliers sur le parvis de la Scène Nationale au Nord.

- Les matières, matériaux, textures, températures de couleur des équipements mobiliers et d'éclairage ainsi que les objets d'art, de décoration et les végétaux utilisés par l'occupant et visibles par le public seront sélectionnés avec sobriété et en tenant compte de la ligne esthétique de l'architecture de l'architecte Eduardo Souto de Moura à la date de réception des ouvrages.

- Le nouvel équipement culturel sera doté d'une identité visuelle singulière sur laquelle s'appuiera le projet de signalétique du bâtiment (enseignes, signalétique directionnelle, logos, pictogrammes, désignation des différents locaux). Cette charte visuelle s'appliquera également à la brasserie pour les informations non commerciales.

- La position et les modalités d'installation des mobiliers, équipements divers et des végétaux devront permettre, en tout point du périmètre géré par l'occupant et à tout moment, le respect des réglementations en vigueur relatives aux Risques d'Incendie et de Panique, à l'Accessibilité des Personnes à Mobilité Réduite et à la sûreté de l'établissement.

FL

- La position stratégique de la brasserie impose le maintien de l'image initiale et de l'esthétique d'ensemble à un niveau supérieur d'excellence et de pérennité pour la brasserie et ses abords pendant toute la durée de la Convention d'Occupation et d'Exploitation. L'occupant portera une attention particulière aux installations dont il aura la charge, notamment pour les points suivants :

- Organisation, remise en situation, sécurisation des mobiliers intérieurs et extérieurs (tables de toute nature, chaises, fauteuils, tabourets, mobiliers d'information, menus, patères, porte-manteaux, porte-parapluie,...) et des équipements spécifiques de terrasse (pare-soleils, parasols, barrières, cendriers, corbeilles, menus, mobiliers d'information,...), lorsqu'ils sont en place,
- Nettoyage régulier des parois vitrées, des plaques de lave émaillée du rdc, des éléments de quincaillerie, de signalétique et d'information commerciale,
- Relamping, nettoyage et entretien courant des équipements d'éclairage,
- Entretien et arrosage régulier des jardinières et végétaux,
- Repli des bacs à déchets dès après la collecte, nettoyage régulier de la cour de service,
- Dans la mesure du possible, réalisation des livraisons et des travaux de renouvellement hors les horaires d'ouverture au public.

FL

II-2 L'enveloppe du bâtiment

- Les façades Nord et Est de l'ancienne gare routière et son hall sont inscrits depuis 2006 au titre des Monuments Historiques (*cf arrêté d'inscription joint en II-5*).

- Les corniches, entablements, linteaux, poteaux et pilastres en béton architectonique gris, les encadrements de baies en béton blanc ainsi que les dalles de lave émaillée des piédroits et allèges ne pourront être utilisées pour l'installation d'équipements à caractère informatif, commercial ou publicitaire. L'essentiel de ces informations, des éléments décoratifs et des dispositifs éventuels d'éclairage des parties vitrées devra être concentré dans les zones des menuiseries extérieures du rez-de-chaussée de l'établissement (*zones repérées en « bleu » sur les documents graphiques ci-après*).

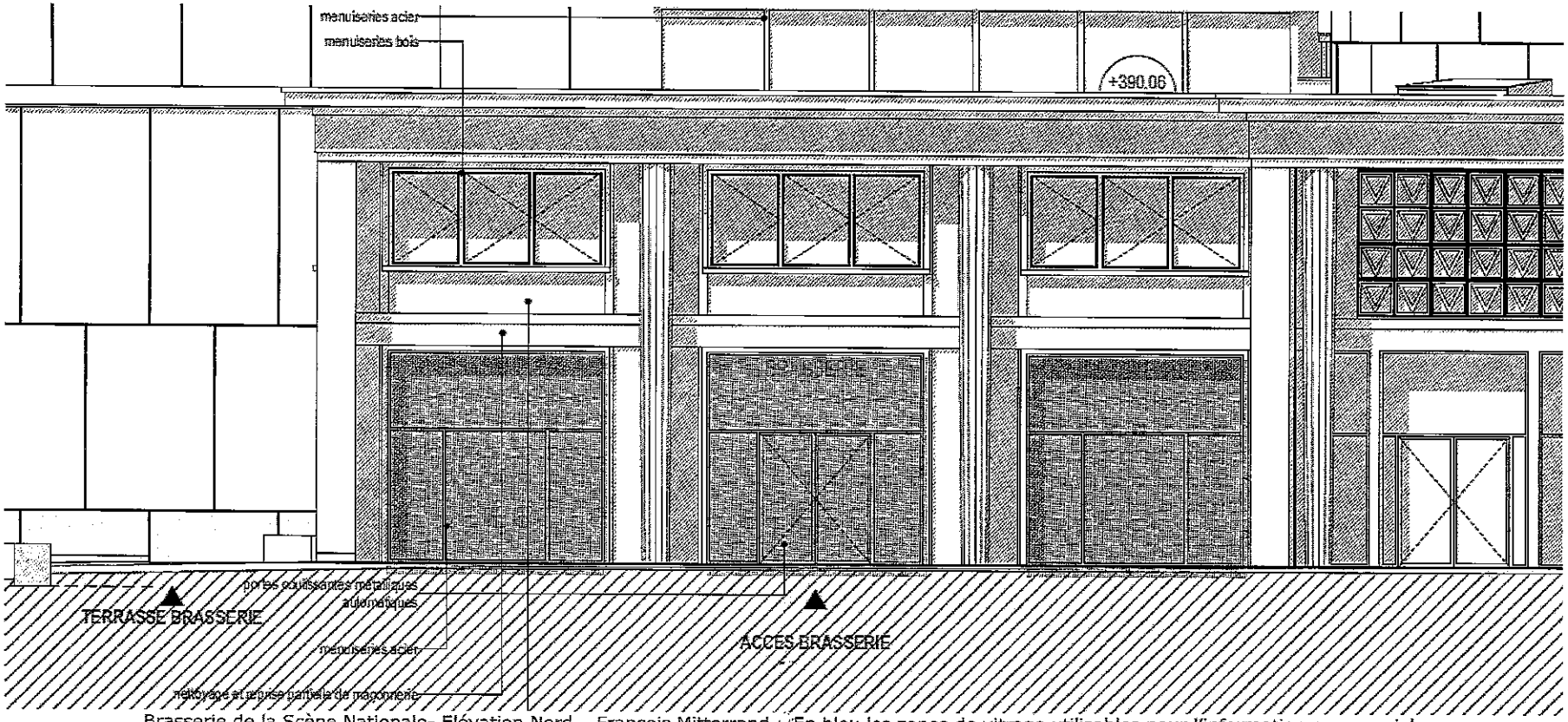
- L'installation de stores-bannes ou d'ouvrages semi-fixes de type « vérandas » sera interdite sur les 2 façades (A noter que l'exposition Est et surtout Nord de la façade principale limitent les risques de surchauffe estivale).

- L'installation d'une enseigne orthogonale à la façade et/ou dissociée est à priori proscrite pour la brasserie; Si il s'avérait nécessaire d'étudier un dispositif de cette nature, celui-ci ferait l'objet d'une demande d'autorisation d'urbanisme auprès des services compétents et l'occupant devrait préalablement recueillir l'avis favorable du Service Départemental de l'Architecture. L'installation d'une enseigne dédiée à la brasserie située sur la couverture de l'ancienne gare routière est pour sa part totalement proscrite.

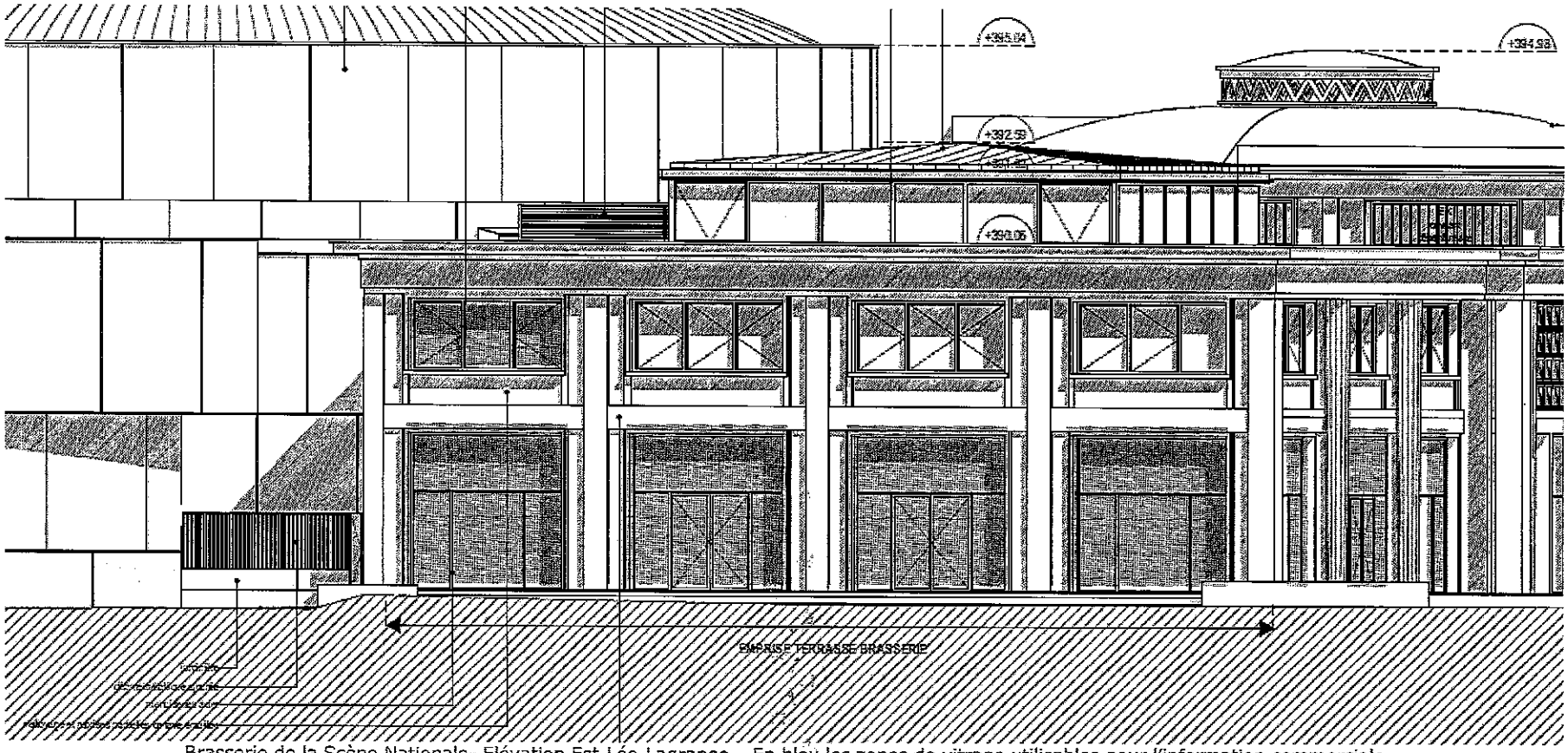


L'ancienne gare routière – angle Nord - Est – Etat actuel – (D.P.B.-novembre 2015).

FL

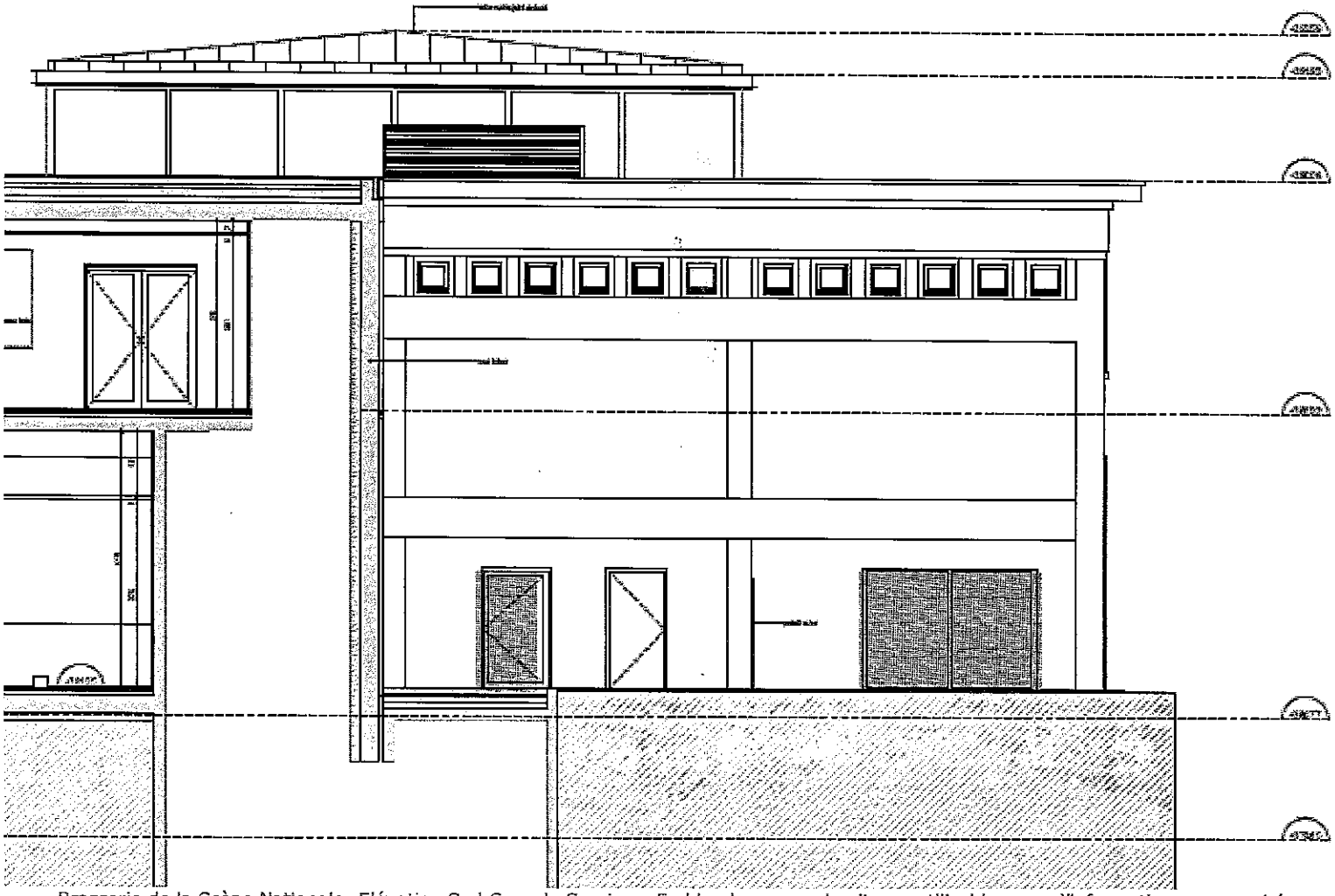


Brasserie de la Scène Nationale- Elévation Nord – François Mitterrand – En bleu les zones de vitrage utilisables pour l'information commerciale
(D.P.B. / extrait-Souto Moura Arquitectos - Bruhat & Bouchaudy-2017)



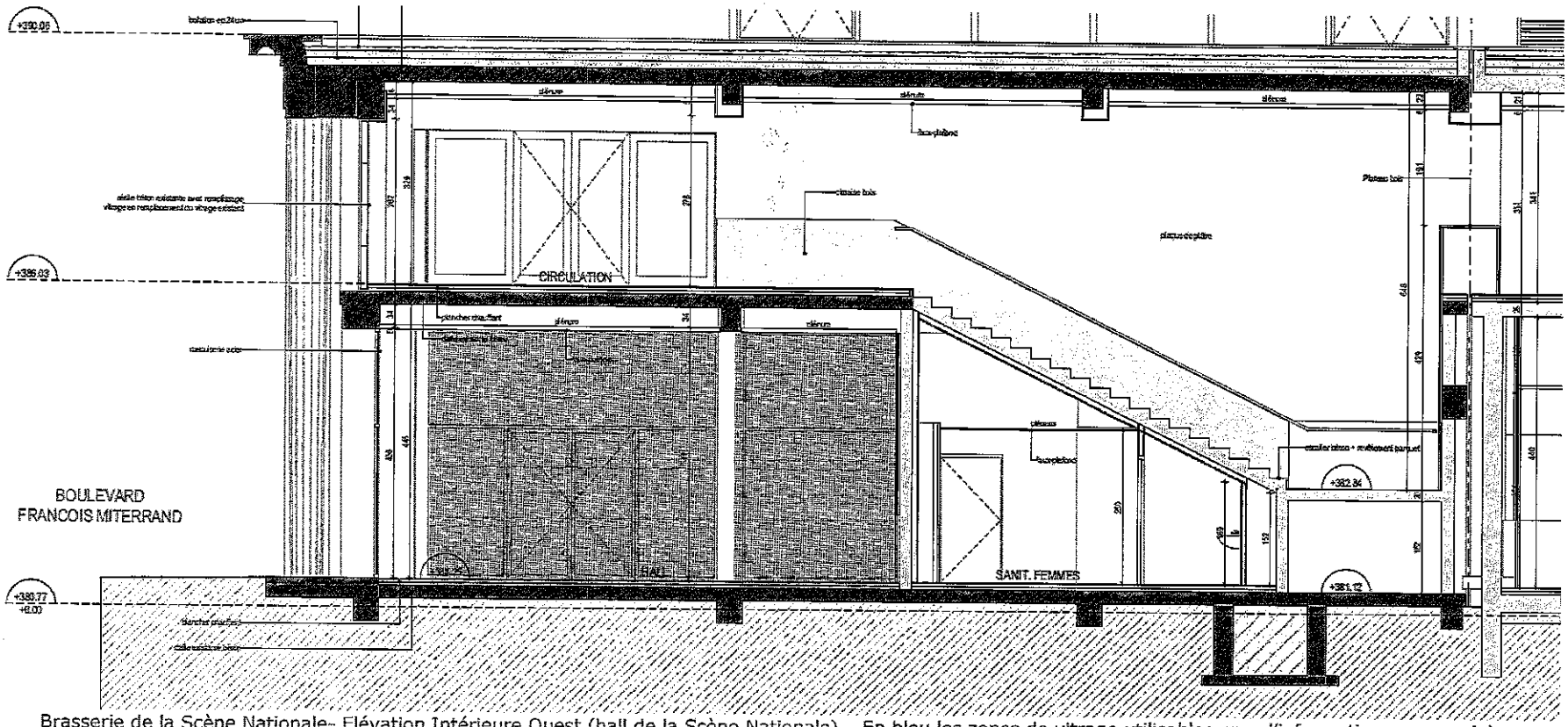
Brasserie de la Scène Nationale- Elévation Est-Léo-Lagrange – En bleu les zones de vitrage utilisables pour l'information commerciale
(D.P.B. / extrait-Souto Moura Arquitectos - Bruhat & Bouchaudy-2017)

fz



Brasserie de la Scène Nationale- Elévation Sud Cour de Service – En bleu les zones de vitrage utilisables pour l'information commerciale
(D.P.B. / extrait-Souto Moura Arquitectos - Bruhat & Bouchaudy-2017)

F2



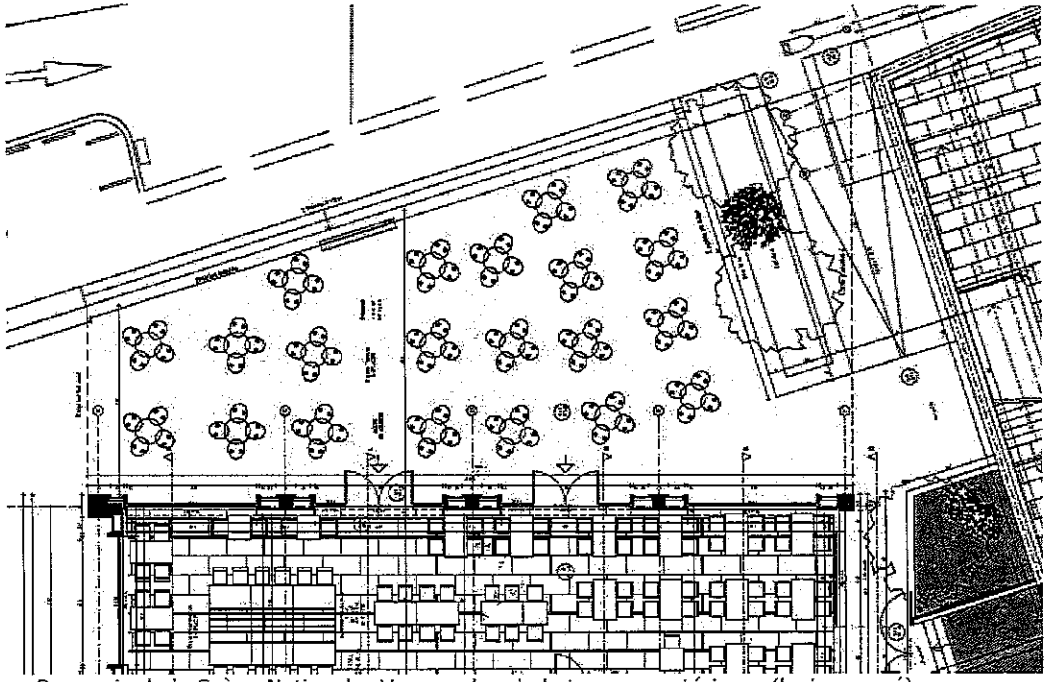
Brasserie de la Scène Nationale- Elévation Intérieure Ouest (hall de la Scène Nationale) – En bleu les zones de vitrage utilisables pour l'information commerciale (D.P.B. / extrait-Souto Moura Arquitectos - Bruhat & Bouchaudy-2017)

FZ

II-3 Les espaces extérieurs

II-3-1- La terrasse extérieure

La terrasse extérieure bordant la rue Léo-Lagrange et située sur le Domaine Public, sera réalisée par les services de Clermont-Auvergne-Métropole dans le cadre du chantier de requalification des rues Léo-Lagrange et Abbé de l'Epée. Elle sera matérialisée par un dallage minéral dont la nature du matériau n'est pas connue à la date de rédaction du présent document. Le produit sera sélectionné en tenant compte de sa porosité (résistance aux tâches) et présentera une finition de surface antidérapante. Les travaux d'infrastructures réalisés à cette occasion intègrent également les réseaux, les structures de trottoirs, les rampes et emmarchements, les murs de la jardinière, l'éclairage public, les mobiliers urbains et la trame végétale principale.



Brasserie de la Scène Nationale- Vue en plan de la terrasse extérieure (lavis orangé)-
Source Souto Moura Arquitectos-Bruhat & Bouchaudy – 2017.

fz

L'occupant devra veiller à tout moment à la bonne organisation et à la remise en situation après utilisation des différents mobiliers installés en terrasse. Il devra également assurer leur sécurisation pendant les heures de fermeture de l'établissement et leur repli vers le local de stockage pendant les périodes longues de non utilisation des espaces extérieurs.

Les équipements mobiles autorisés à figurer sur cette terrasse pourront être :
- des tables hautes et basses, des dessertes,
- des chaises, des fauteuils, des tabourets,
- des équipements d'information de la clientèle sur les menus, les horaires, le service,
- des équipements de protection solaire, des parasols, des coupe-vent,
- des matériels d'éclairage des tables,
- des cendriers, des corbeilles de propreté,
- des jardinières mobiles, des végétaux en pots de taille petite à moyenne.

Les éventuels projets d'installation d'équipements semi-fixes ou fixes par l'occupant devront préalablement recevoir l'autorisation des services de la ville et de la métropole.

Il ne pourra pas être installé de mobiliers destinés à la consommation tels que des tables et chaises dans la zone extérieure située en façade Nord à l'arrière des quais de la station de tramway.

L'occupant devra réaliser autant de fois que nécessaire pendant ses horaires d'ouverture et à la fermeture le ramassage des papiers gras, mégots ou objets divers, ainsi que le balayage de la terrasse dans l'emprise orangée de la vue en plan jointe. Il veillera également au bon état général de propreté des zones situées aux abords immédiats de sa terrasse.

L'occupant ne pourra s'opposer à la réalisation des interventions ultérieures par les services de Clermont-Auvergne-Métropole, de la ville de Clermont-Ferrand ou des entreprises diligentées par la Comédie de Clermont-Ferrand dans l'emprise de la terrasse ou à ses abords quelle que soit leur nature (réparations, nettoyage, interventions sur les façades ou les toitures,...etc). La ville de Clermont-Ferrand s'engage à informer l'occupant de ces interventions au moins 2 (deux) semaines calendaires avant leur date d'effectuation.

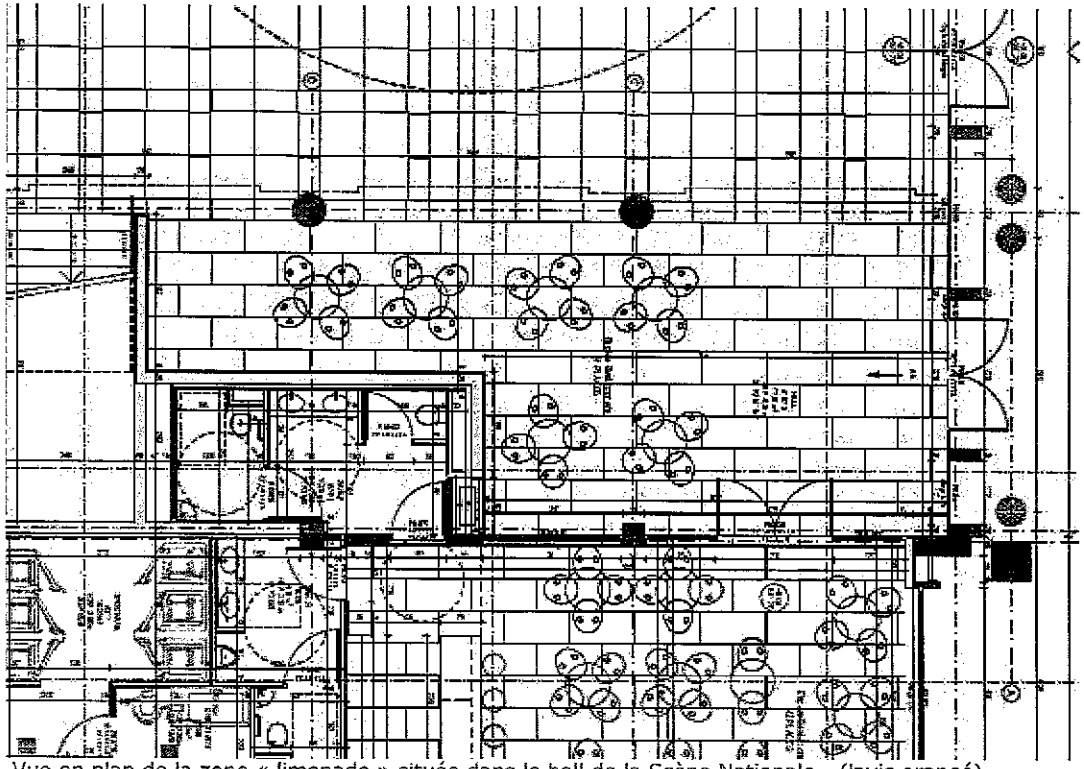
II-3-2- Le hall de la Scène Nationale

L'occupant devra veiller à tout moment à la bonne organisation et à la remise en situation après utilisation des différents mobiliers qu'il aura installés dans le hall de la Scène Nationale. Il veillera tout particulièrement à maintenir libres de tout mobilier les cheminements vers les issues de secours. Il devra également assurer la sécurisation de ses mobiliers

fz

pendant les périodes de fermeture de son établissement et leur repli vers le local de stockage pendant les périodes longues de non utilisation.

Les équipements mobiles autorisés à figurer dans le hall pourront être :
- des tables hautes et basses, des dessertes,
- des chaises, des fauteuils, des tabourets,
- des équipements d'information de la clientèle sur les menus, les horaires, le service,
- des corbeilles de propreté.



Vue en plan de la zone « limonade » située dans le hall de la Scène Nationale - (lavis orangé)
Source Souto Moura Arquitectos-Bruhat & Bouchaudy – 2017.

FL

Il sera interdit d'installer des équipements semi-fixes ou fixes.

L'occupant devra réaliser autant de fois que nécessaire pendant ses horaires d'ouverture et à la fermeture le ramassage des papiers gras, mégots ou objets divers, ainsi que le balayage de la zone qu'il occupe dans le hall de la Scène Nationale dans l'emprise orangée de la vue en plan jointe. Il veillera également au bon état général de propreté des zones situées aux abords immédiats de la terrasse et alertera le cas échéant la direction de la Scène Nationale.

L'occupant ne pourra s'opposer à la réalisation des interventions ultérieures par les services de la ville de Clermont-Ferrand ou ses prestataires ou des entreprises diligentées par la Comédie de Clermont-Ferrand dans l'emprise de cette terrasse intérieure quelle que soit leur nature (commissions de sécurité, réparations diverses, relamping, contrôles périodiques, nettoyage, ...etc). Le hall d'accueil du théâtre possédant également une fonction « Expositions », et en accord avec la Direction de la Comédie de Clermont-Ferrand, la zone exploitée par l'occupant pourra également accueillir ponctuellement des objets d'art, tableaux, sculptures...etc.

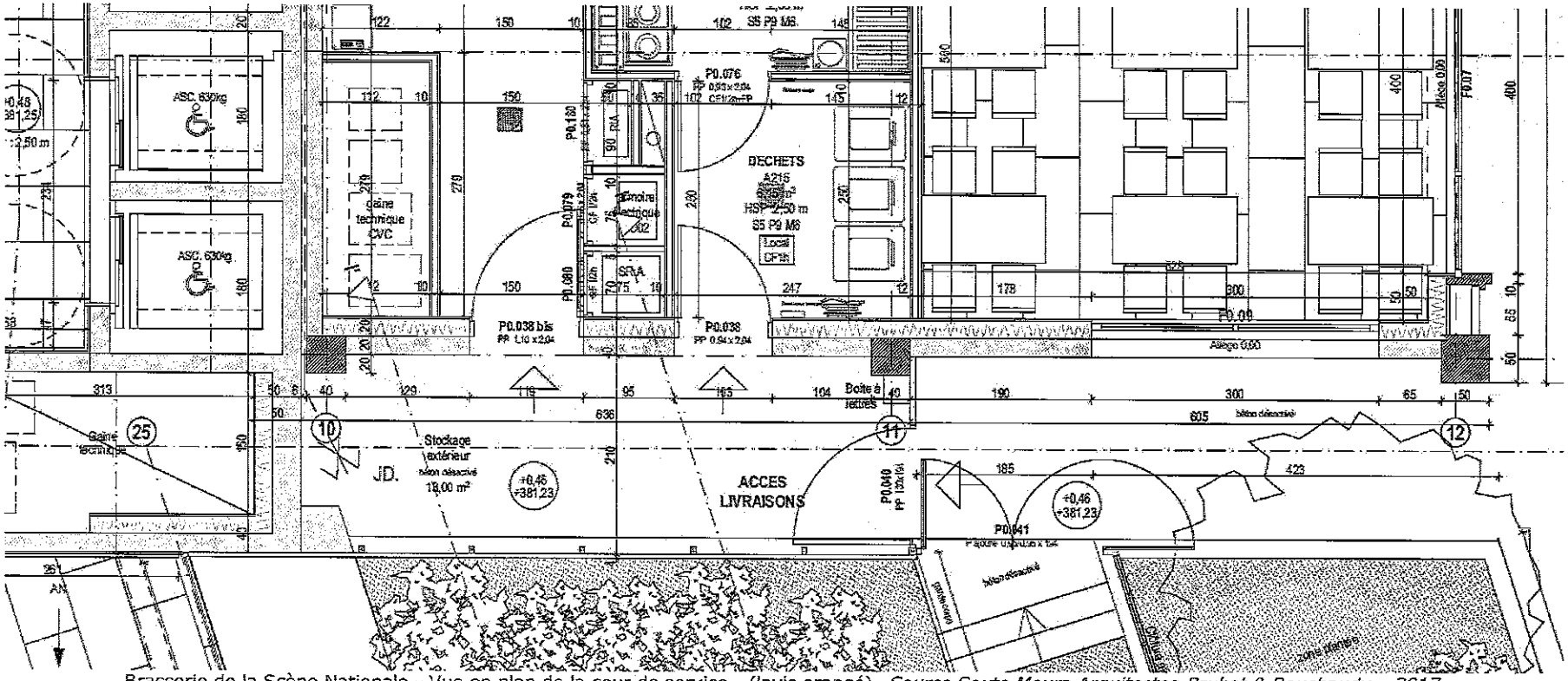
II-3-3- La cour d'accès livraisons

La cour d'accès livraison situé en façade Sud de la brasserie est destinée à l'accès du personnel, aux approvisionnements et à l'évacuation des déchets. Ce petit espace extérieur constitue également une zone tampon de stockage non pérenne. Même en présence de produits ou d'équipements stockés dans la cour, cette dernière devra rester circulable par les personnels de l'établissement. L'utilisation de la cour devra également permettre à tout moment l'évacuation des spectateurs de la petite salle de spectacle de la Scène Nationale pendant l'exploitation publique de cette dernière (issue de secours à proximité).

Cet espace privatif a vocation à ne pas être mis en évidence visuellement et l'occupant veillera à préserver son caractère « discret » en terme de signalétique extérieure. Il s'engage à garder son portail d'accès fermé pendant les horaires d'ouverture au public et à satisfaire aux recommandations suivantes :

- Sortie préférentiellement nocturne et repli des bacs à déchets dès après la collecte,
- Nettoyage régulier au jet de la cour de service et de son abord immédiat,
- Dans la mesure du possible, organisation des livraisons en dehors des horaires d'ouverture au public.

f2



Brasserie de la Scène Nationale - Vue en plan de la cour de service - (lavis orangé) -*Source Souto Moura Arquitectos-Bruhat & Bouchaudy – 2017.*

II-4 L'aménagement intérieur

Il est rappelé que la Ville de Clermont-Ferrand fournira, en concertation avec le groupement de maîtrise d'œuvre, l'occupant et la direction de la Scène Nationale :

- Les mobiliers (chaises, tabourets, tables, armoires, dessertes, ...)
- L'ensemble des éléments de second-œuvre et des organes techniques de tous les locaux,
- L'agencement du bar et ses équipements,
- L'aménagement des cuisines et leurs équipements,

Les choix de design, de matériaux, de textures et de couleur de l'aménagement intérieur seront effectués par l'architecte Eduardo Souto de Moura et ses co-traitants, en concertation avec l'occupant, la ville de Clermont-Ferrand et la direction de la Scène Nationale.

Pour les espaces accessibles au public (salle de restaurant et sanitaires), tous les équipements ajoutés le cas échéant par l'occupant (*objets décoratifs, végétaux, tentures, matériel de cuisine, accessoires nécessaires à la prestation de restauration,...etc*) et visibles par le public devront impérativement respecter l'esthétique, la volumétrie et l'architecture des lieux à leur état initial. Les choix de matériaux, de couleurs et de design devront être en harmonie avec l'architecture du site et soumis à la Ville de Clermont-Ferrand pour accord. Indépendamment de l'information à caractère commercial, la signalétique sera traitée uniformément avec celle de la Scène Nationale sur la base d'une identité visuelle et de supports homogènes.

A contrario, l'occupant organisera les locaux de la zone cuisine et des zones privatives qu'il exploite sans contraintes architecturales particulières.

L'occupant devra veiller à tout moment à la bonne organisation et à la remise en situation après utilisation des différents mobiliers installés dans la salle de restaurant. Il veillera tout particulièrement à maintenir libres de tout mobilier les cheminements vers les issues de secours.

Les équipements mobiles autorisés à figurer dans les espaces accessibles au public pourront être :
- des tables hautes et basses, des dessertes,
- des chaises, des fauteuils, des tabourets,
- des équipements d'information de la clientèle sur les menus, les horaires, le service,
- des matériels d'éclairage des tables,

FL

- des cendriers, des corbeilles de propreté, des porte-parapluie,
- des jardinières mobiles, des végétaux en pots.

II-5 Annexes

II-5-1- Arrêté d'Inscription Monuments historiques

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFECTURE DE LA REGION AUVERGNE

DIRECTION RÉGIONALE DES AFFAIRES CULTURELLES AUVERGNE

ARRÊTÉ /2006/96 -

portant inscription au titre des monuments historiques de la gare routière de Clermont-Ferrand (Clermont-Ferrand)

Le Préfet de la région d'Auvergne,
Préfet du Puy-de-Dôme,

Officier de la Légion d'Honneur,
Officier de l'Ordre National du Mérite

VU le code du patrimoine, livre VI, titres 1 et 2;

VU le décret du 18 mars 1924 modifié pris pour l'application de la loi du 31 décembre 1913 ;

VU le décret n° 82-390 du 10 mai 1982 relatif aux pouvoirs des préfets de région ;

VU le décret n° 99-78 du 5 février 1999 relatif à la commission régionale du patrimoine et des sites et à l'instruction de certaines autorisations de travaux ;

LA commission régionale du patrimoine et des sites de la région Auvergne entendue en sa séance du 14 avril 2006 ;

VU les autres pièces produites et jointes au dossier ;

CONSIDÉRANT que certains éléments de la gare routière de Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme) présentent au point de vue de l'histoire et de l'architecture un intérêt suffisant pour en rendre désirable la préservation ;

/ ... /

HOTEL DE CHABRAT 4, RUE PASCAL BP 378 63010 CLERMONT-FERRAND CEDEX 1
TELEPHONE 04 73 41 27 00 TELECOPIE 04 73 41 27 01

ARRÊTE

ARTICLE 1er - Sont inscrites au titre des monuments historiques les parties suivantes de la gare routière de Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme) :
- la façade nord et les quatre travées de la façade est
- le hall d'accueil avec ses piliers et sa coupole,

comme il est indiqué sur le croquis annexé au présent arrêté.

ARTICLE 2. - Le présent arrêté, dont une ampliation certifiée conforme sera adressée sans délai au ministre de la culture et de la communication, sera publié à la conservation des hypothèques de la situation de l'immeuble inscrit et au recueil des actes administratifs de l'État dans le département du Puy-de-Dôme.

ARTICLE 3. - Il sera notifié au préfet du département, au maire de la commune et aux propriétaires intéressés, qui seront responsables, chacun en ce qui le concerne, de son exécution.

Fait à Clermont-Ferrand, le 19 AVR. 2006

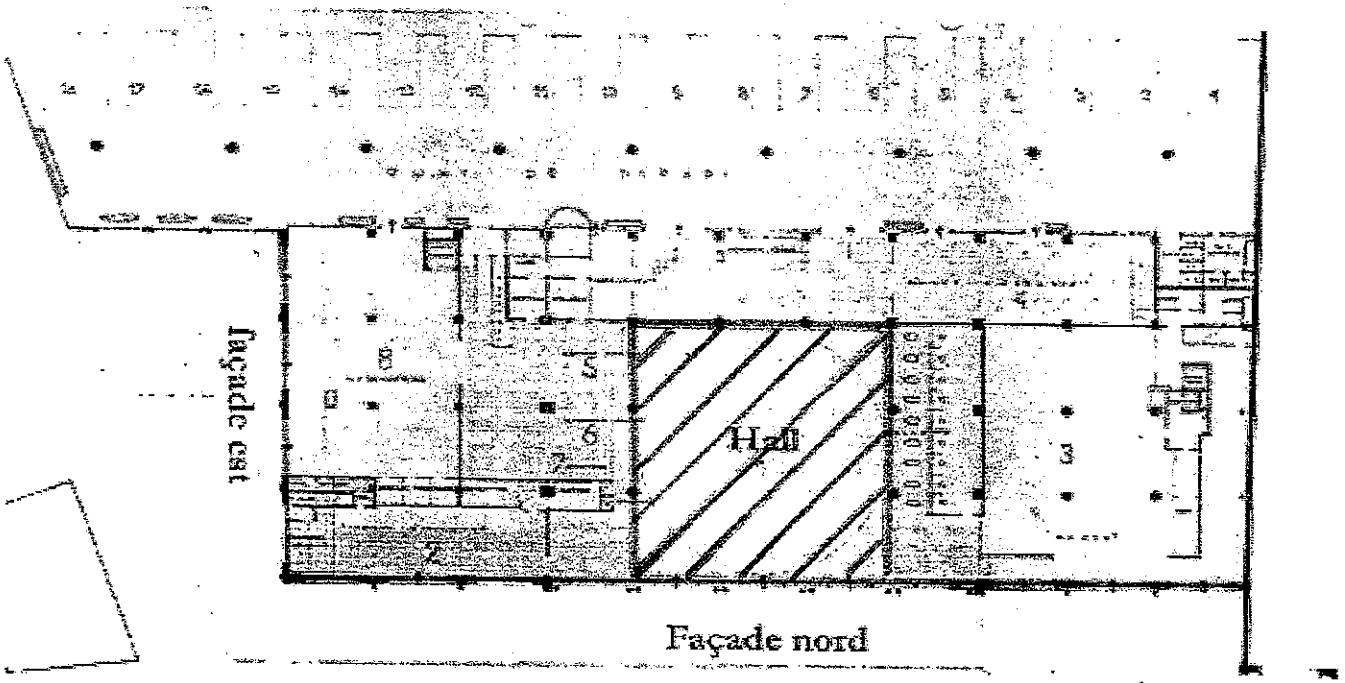
Le préfet de la région d'Auvergne,

Jean-Michel BERARD

Pour ampliation
Pour le Préfet et par délégation
le Directeur régional de SDAA - Auvergne

Jean-Pierre MACHEVEAU

fL



Nomenclature

Emprise protection des façades

Emprise protection hall avec sa coupole a lanterneau

II-5-2- Eduardo Souto de Moura – 2 références récentes



Sabrosa (-Portugal) – Espace Michel Torga-Centre culturel avec salles d'expositions, de médiation culturelle et un auditorium - 2011.



Fundação Robinson - Ecole hôtelière, comprenant un auditorium, des salles de cours et cuisines-2011.

@@ Fin du document - D.P.B. - Service M.O.P. - A.C.S. - Patrick Borderie - architecte d.p.l.g. - 201704

LES GRANDES TABLES DE LA COMEDIE
69B BD FRANCOIS MITTERAND, 63000
RCS 852 836 402

fz

en €	1ere année	2ème année	3ème année	4ème année	5ème année	6ème année	7ème année	8ème année
Produits d'exploitation	**592 947**	**592 947**	**720 731**	**720 731**	**876 054**	**876 054**	**876 054**	**876 054**
Chiffre d'affaires Brasserie Midi	271 478	271 478	329 983	329 983	401 097	401 097	401 097	401 097
Chiffre d'affaires Brasserie Soir & WE	217 613	217 613	264 510	264 510	321 514	321 514	321 514	321 514
Chiffre d'affaires Limonade	103 856	103 856	126 238	126 238	153 443	153 443	153 443	153 443
Charges d'exploitation	**548 622**	**562 854**	**624 433**	**640 122**	**713 284**	**713 284**	**713 284**	**713 284**
Denrées alimentaires et boissons	216 408	216 408	263 045	263 045	319 733	319 733	319 733	319 733
Autres achats et charges externes	58 388	59 278	60 212	61 192	62 222	62 222	62 222	62 222
Impôts, taxes et versements assimilés	4 000	4 000	4 000	4 000	4 000	4 000	4 000	4 000
Masse salariale	266 826	280 168	294 176	308 885	324 329	324 329	324 329	324 329
Dotations aux amortissements et provisions	3 000	3 000	3 000	3 000	3 000	3 000	3 000	3 000
Résultat d'exploitation	**44 325**	**30 093**	**96 298**	**80 609**	**162 770**	**162 770**	**162 770**	**162 770**
Redevance d'occupation	7 920	7 920	12 672	20 275	27 840	27 840	27 840	27 840
Redevance d'intéressement			12 073	12 073	27 605	27 605	27 605	27 605
Résultat courant avant provision	**36 405**	**22 173**	**71 553**	**48 261**	**107 325**	**107 325**	**107 325**	**107 325**
Provisions	29 647	29 647	36 037	36 037	43 803	43 803	43 803	43 803
Résultat (*bénéfice ou perte*)	**6 758**	**-7 474**	**35 516**	**12 224**	**63 522**	**63 522**	**63 522**	**63 522**
Résultat/CA en %	**1 %**	**-1 %**	**5 %**	**2 %**	**7 %**	**7 %**	**7 %**	**7 %**

LES GRANDES TABLES DE LA COMEDIE
69B BD FRANCOIS MITTERAND, 63000
RCS B52 036 402



Convention d'occupation du domaine public et d'exploitation de la brasserie de la Scène Nationale de Clermont-Ferrand.

Annexe n°5 : grille de répartition des charges de fluides, d'entretien, de réparation et de renouvellement entre la ville, la scène nationale et l'occupant.

	Occupant	Ville/SN	Méthode
FLUIDES ET DECHETS			
Electricité-Gaz (EDF-GDF) (quotte part contrat refacturée et consommations)	X		Abonnement au prorata de la surface (730/10125ème) Consommation suivant sous-comptage
Eau froide (contrat et consommations)	X		Abonnement au prorata de la surface (730/10125ème) Consommation suivant sous-comptage
Téléphone (contrat et consommations)	X		
ECS	X		Facturation réelle suivant sous-comptage.
Vidange bac à graisse	X		
Evacuation des déchets (tous types)	X		
Fourniture du sel pour adoucisseur	X		
BATIMENT			
Maintenance gros œuvre (charpente, structure, huisseries extérieures, couverture)		X	
Maintenance second œuvre	X		
Espaces extérieurs, abords et accès	X		
Nettoyage des sols et surface accessible des murs (compris intérieur et extérieur des vitres)	X		
Ascenseurs/ Monte-Charges spécifique de la brasserie	X		Souscription et télésurveillance à charge de l'occupant.

FL

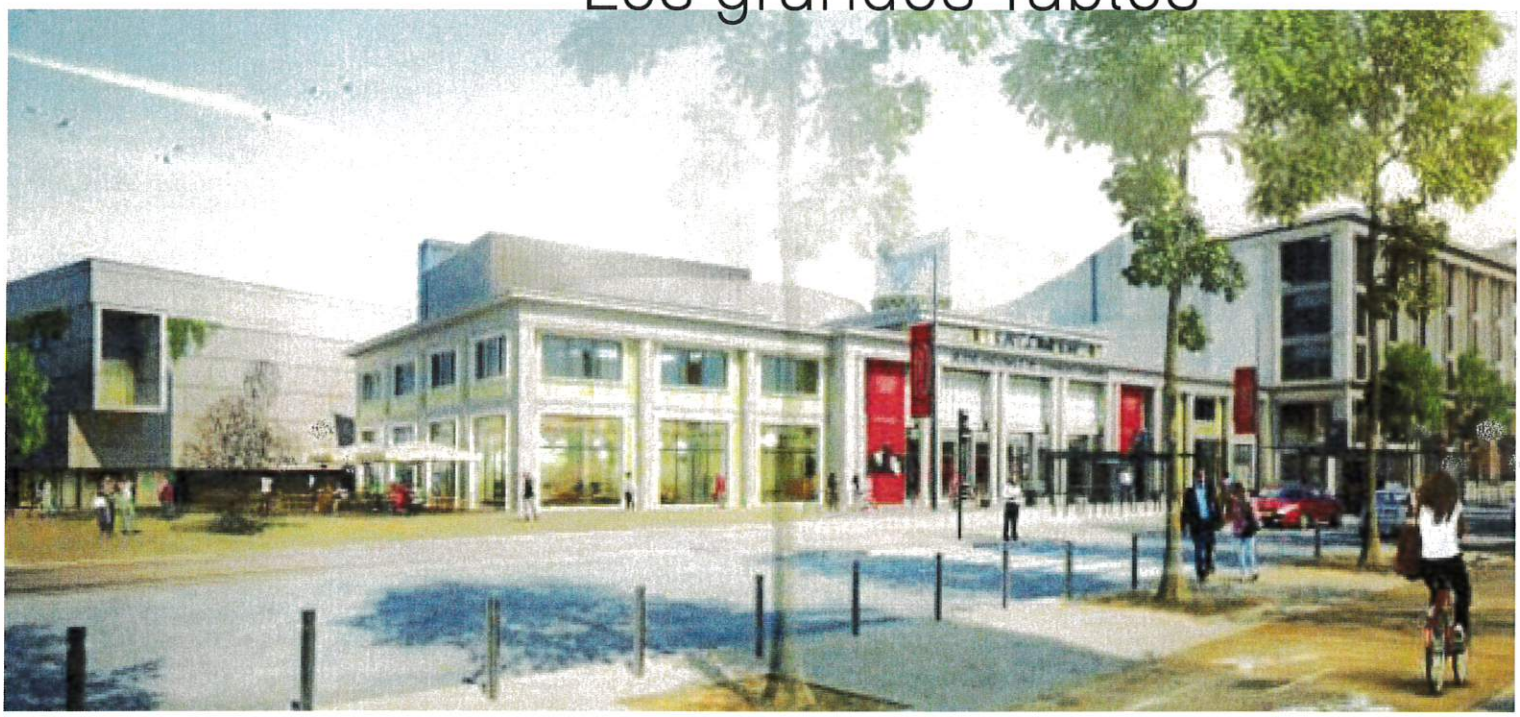
	Occupant	Ville/SN	Méthode
PLOMBERIE			
Entretien de la distribution d'eau et du réseau d'eaux usées intérieur au bâtiment		X	
Entretien du traitement d'eau		X	
Mise à niveau des bacs à sel d'adoucssiseurs	X		
ELECTRICITE GENERALE			
Entretien du tableau électrique (protections) et des réseaux force et éclairage normal	X		
Entretien des blocs d'éclairage de sécurité	X		
INSTALLATIONS THERMIQUES			
Entretien de la CTA dédiée Brasserie	X		
EXTRACTIONS D'AIR			
Nettoyage hebdomadaire des filtres à graisses	X		
Entretien électromécanique des extracteurs	X		
Ramonage des conduits d'évacuation	X		
Nettoyage annuel des circuits d'extraction (hottes, filtres, conduits et ventilateurs)	X		
VENTILATION-SOUFFLAGE			
Entretien de l'installation de soufflage (filtres, conduits, ventilateur, bouches)	X		
DERATISATION, DESINSECTISATION	X		

	Occupant	Ville/SN	Méthode
VERIFICATIONS REGLEMENTAIRES DE SECURITE			
Contrôle annuel des installations électriques par bureau de contrôle	X		
Vérification des fermes portes	X		
Contrôle réglementaire des extincteurs	X		
Vérification des éclairages de sécurité	X		
Analyse et contrôle de l'eau	X		
Analyse bactériologiques par un laboratoire agréé	X		
RENOUVELLEMENT			
Renouvellement des matériels, du mobilier et de l'immobilier (plan de renouvellement)	X		
MAINTENANCE DES MATERIELS			
Entretien et réparation de tous les matériels et équipements , installations frigorifiques ou mobiliers mis à disposition de l'occupant (maintenance préventive et curative)	X		
Tous consommables concourant au fonctionnement et à l'utilisation des matériels	X		
SECURITE DES BIENS			
Maintenance SSI		X	
PC sécurité 16/24	X	X	Prise en charge par la SN à l'exception des manifestations organisées par l'occupant de la Brasserie en dehors des heures d'ouvertures de la SN nécessitant la présence du PC de sécurité. Prise en charge financière dudit PC de sécurité alors assurée par l'occupant de la Brasserie.

LES GRANDES TABLES DE LA COMEDIE
698 BD FRANCOIS MITTERAND, 63000
RCS 852 836 402

fr

La Comédie
Clermont-Ferrand
Les grandes Tables



les grandes TABLES
CUISINE DU QUOTIDIEN ET DE L'EXTRAORDINAIRE

NOVEMBRE 2017

sommaire

LETTRE DE CANDIDATURE P 5

LES GRANDES TABLES DE LA COMÉDIE DANS LA VILLE P 8

UN RESTAURANT CONNECTÉ À LA VIE CULTURELLE DE LA CITÉ P 10

LA CUISINE, DISCIPLINE ARTISTIQUE P 12

QUELLE OFFRE ? P 16

QUELLE OFFRE, AVEC QUI ? P 17

L'ORGANISATION JURIDIQUE ET L'AFFECTATION DES RESSOURCES HUMAINES P 20

APPROCHE PRÉVISIONNELLE DE L'ACTIVITÉ ET BASE JURIDIQUE P 21




LA CRIéE
THEATRE NATIONAL DE MARSEILLE

les grandes TABLES
CUISINE DU QUOTIDIEN ET DE L'EXTRAORDINAIRE

Monsieur le Maire,
Mesdames, Messieurs
Monsieur le directeur de la Scène nationale

Mardi 14 novembre 2017

Depuis 2006, nous tentons de faire exister, dans des lieux culturels, des restaurants liés profondément aux projets qui nous accueillent.

Ces liens sont culturels, artistiques, économiques et humains.

La dizaine d'expériences que nous avons menée nous a permis des rencontres passionnantes, des découvertes étonnantes, des expériences rares, des moments singuliers...

Douze ans après notre création, manifester notre intérêt pour un appel d'offre public nécessite un contexte particulier.

Notre structure, aujourd'hui stable, avec trois établissements installés à la Friche la Belle de Mai, au Théâtre de la Criée à Marseille, ainsi qu'à la scène nationale le Channel à Calais, peut, forte de son expérience, être associée à des projets qui nous portent comme :
La nouvelle saison culturelle marseillaise « Quel Amour ! » pour laquelle nous produisons tout le volet culinaire ;
Les Feux d'Hiver du Channel qui vont réunir 25 000 visiteurs du 27 au 31 décembre avec une résidence de l'artiste culinaire Peter De Bie ;
La saison Franco-Roumaine de l'Institut Français avec laquelle nous allons réaliser un échange autour de la cuisine de rue, à la fin 2018 ;
L'élaboration de la future cité dédiée aux produits et à la cuisine méditerranéenne portée par le Conseil Départemental qui permettra de produire dès 2019 une année de la gastronomie.

Nous sommes donc dans une phase de maturité qui nous permets de cultiver ce qui est le fondement de notre entreprise : cuisine du quotidien et de l'extraordinaire.

Notre dessein a toujours été de servir au quotidien les multiples publics des lieux culturels qui nous accueillaient et de développer dans l'extraordinaire, les pratiques et les créations artistiques culinaires ainsi que toutes leurs relations avec les autres disciplines artistiques.

Alors pourquoi candidater à Clermont-Ferrand ?

1 Nous sommes motivés lorsque le projet culturel qui nous accueille est en relation avec nos convictions politiques. Nous ne candidatons pas pour des lieux culturels qui ne travaillent pas leurs territoires, qui n'explorent pas les écritures contemporaines, qui jouent des affiches et qui se satisfont d'attirer des consommateurs.
La naissance de la curiosité qu'a suscité l'appel d'offre nous a donc amené à approfondir la connaissance que nous pouvions avoir du travail de la scène nationale.

À la lecture du projet et des **programmations** de la Comédie, nous avons perçu des proximités qui pouvaient fonder une collaboration. La projection du documentaire « Demain » de Cyril Dion et Mélanie Laurent qui a su, par son succès, porter les valeurs que nous défendons depuis 12 ans, la programmation de Pierre Meunier et Josette Baiz dont les aventures marseillaises sont structurantes, l'accueil de Julien Gosselin qui a fait ses premiers ateliers de théâtre (en tant que lycéen) à Calais au Channel, ou l'accueil de Stanislas Nordey, Joël Pommerat, Pascal Rambert ont attisé notre curiosité. ...et nourrissent notre appétit pour Clermont Ferrand ...

2 Nous aimons bien les friches et **l'architecture contemporaine** aux grandes Tables. Une ancienne halle aux poissons, une ancienne usine à tabac, d'anciens abattoirs nous accueillent et nous sommes très attachés à la qualité architecturale qui s'emparent de ces patrimoines pour y réaliser des écritures contemporaines. Patrick Bouchain, Matthieu Poitevin, Jean Michel Wilmotte ont ainsi été les maîtres d'œuvres avec lesquels nous avons travaillé. Une ancienne gare routière réinvesti par Eduardo Souto de Moura...

3 Nous croyons que les lieux que nous créons ne doivent pas être « le » lieu, du lieu culturel qui nous accueille, mais l'**un des outils du projet** pour accueillir la ville. Si les espaces dédiés au restaurant, à la brasserie, au bistro, au café, au bar, doivent accueillir les publics des programmations proposées, les artistes des programmations et les personnels engagés dans l'aventure, il est indispensable que le lieu culturel invite également tous les publics de la ville.

Le restaurant et café, les grandes Tables de la Comédie est **une place publique** sur laquelle on peut boire un verre, rencontrer un artiste, inviter sa famille, partager avec des amis, diner après un spectacle ou traiter une affaire.

Dans nos restaurants il n'y a **pas de client**. Nous avons **des publics**. En analysant le plan de l'architecte et le plan du quartier puis de la ville, en relisant divers articles au sujet de la scène nationale, nous nous sommes dit que le bâtiment à l'angle du boulevard François Mitterrand et de la rue Léo Lagrange à proximité du jardin Lecoq et près de l'arrêt de tramway de la ligne A, pouvait bien être un cœur de vie que nous inventerions ensemble.

4 Nous pensons ne jamais pouvoir faire de création exogène, **nous sommes des contextuels**. Inventer un lieu de vie dans cette scène nationale ouverte sur la ville, ne pourra réussir que si nous trouvons les forces locales avec lesquelles coproduire ce projet. Pour vous donner un exemple, en 2008, lorsque nous avons répondu à l'appel à candidature du Channel à Calais, nous l'avons fait pour les deux premières raisons que nous avons évoquées plus haut : Francis Peduzzi le directeur que nous ne connaissions pas mais respections le travail et Patrick Bouchain un architecte avec lequel nous partagions de multiples complicités.
Nous avons candidaté et été retenus.
Dès lors nous avons cherché qui, culinairement, pourrait nous aider. Un de nos amis, journaliste culinaire d'exception, Luc Dubanchet, nous répondit suite à notre interpellation : « tu devrais aller voir, à Montreuil sur Mer. Il y a un cuisinier, Alexandre Gauthier qui a repris l'établissement de son père. Il a l'air pas mal... ». Avec Alexandre en conseiller culinaire, nous avons monté l'équipe, posé les bases de l'offre culinaire... et séduit les calaisiens. Quelques années plus tard, Alexandre est devenu étoilé pour son restaurant de la Grenouillère et du 6 au 10 octobre nous avons diffusé au Volcan, scène nationale du Havre la création produite en 2016 au Channel. Nous avons ainsi pu affirmer **une exigence culinaire** et **une rencontre entre la cuisine et les autres disciplines artistiques.**

À Clermont Ferrand nous ne fantasmons pas de reproduire cette expérience, mais nous voulons tenter d'autres rencontres. Nous échangerons avec des cuisiniers, des formateurs, des journalistes, des foodies, des agriculteurs, des éleveurs, des artistes, des militants écologistes... pour faire émerger un projet culinaire singulier.

Notre candidature à Clermont Ferrand s'inscrit dans ces principes. Nous sommes porteurs d'un projet culturel, qui cherche en s'inscrivant dans le tiers-secteur économique à faire vivre la dimension culturelle et artistique de la cuisine, grâce à la coproduction des lieux qui nous accueillent.

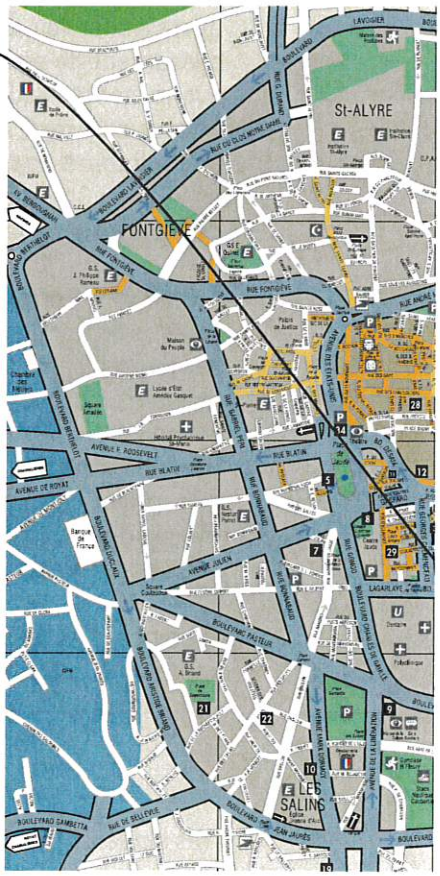
Avec ces quelques pages et références, nous serons à votre disposition pour construire et coproduire cette dynamique à Clermont Ferrand et contribuer, par exemple, à la dimension culinaire de la future capitale culturelle européenne !

Très sincèrement.

Pour les équipes des grandes Tables et d'I.C.I
Fabrice Lextrait, Président

Les grandes Tables de la Comédie dans

La construction d'une scène nationale est un acte majeur dans une politique culturelle et, à Clermont-Ferrand, elle est un acte majeur de la transformation d'un quartier. Le lieu de vie publique que nous souhaitons construire doit être en réseau avec cette évolution. Comprendre le secteur de son implantation et multiplier les actions à l'échelle du quartier serait naturel dans notre approche.



LE JARDIN LECOQ

Un espace naturel peut devenir sujet d'inspiration culinaire.
Une résidence croisée entre un jardinier et un cuisinier pour la composition d'un menu à déguster au restaurant ou in-situ ?

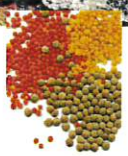




LE JARDIN BOTANIQUE DE LA CHARME

La graineterie et les missions du jardin botanique, protection de la diversité des espèces, sensibilisation auprès de tous les publics de la richesse naturelle, résonnent avec les engagements du restaurant. ***Une fois par trimestre graines et cuisine avec un chef clermontois ?***





UNIVERSITÉ BLAISE PASCAL CLERMONT-FERRAND II, 16 037 étudiants en 2015-2016

Des propositions à l'intention des étudiants pour construire un pont avec l'établissement qui bouillonne à proximité...
Proposer aux étudiants de récupérer des paniers de légumes de producteurs au restaurant ?



la ville

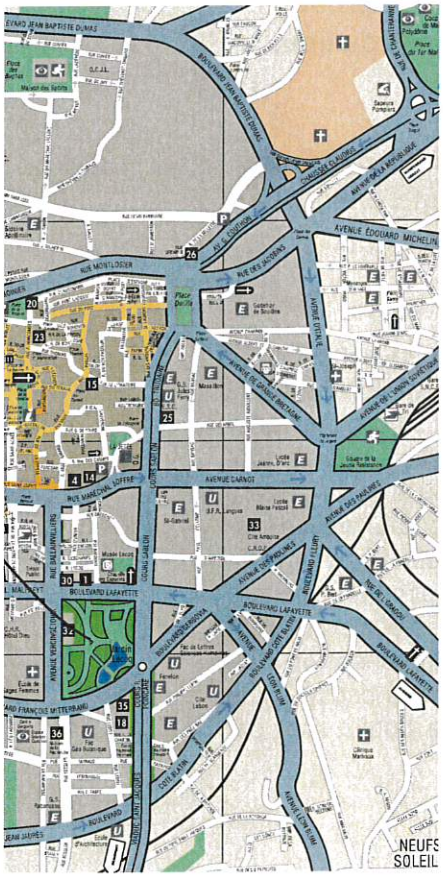
LES MUSÉES :

Le musée d'Art Roger-Quilliot
Musée Bargoin
Muséum Henri-Lecoq



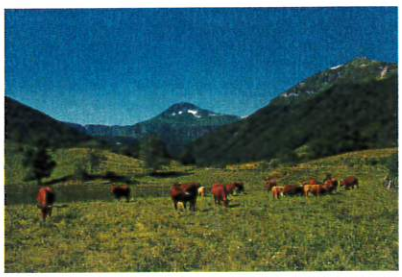
Les musées sont pensés aujourd'hui comme des lieux de vie qui associent la découverte au moment de loisir. La place de la brasserie de La Comédie pourra permettre une prolongation de ce temps de visite à travers une identité qui ne dissocie pas culture et cuisine.

Les vernissages d'expositions, un pont entre la dégustation et la découverte d'œuvres plastique ?



DES ACTIONS PENSÉES À L'ÉCHELLE DE LA RÉGION

Les monts et les volcans, la faille de limagne, les rivières et les pâturages sont autant de paysages grandioses qui révèlent une nature à préserver et à explorer. ***Une cuisine engagée pour la valorisation du territoire ?***



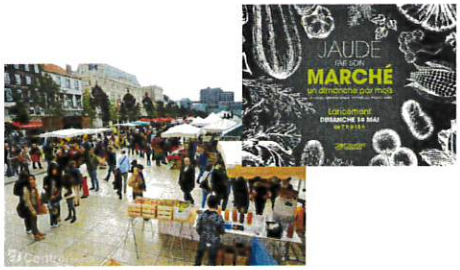
ET AUSSI

Frac Auvergne,
Hotel de Fontfreyde
centre photographique,
Lycée de Chamalière,
le conservatoire
Emmanuel-Chabrier
...

MARCHÉ DES PRODUCTEURS

Place de Jaude, une fois par mois, à 12 min à pieds de la scène nationale.

Des performances, des interventions culinaires et des nouvelles rencontres ?



CLERMONT-FERRAND AU MAX DU MIX

Les cuisines élaborées dans nos restaurants se créent à partir des territoires dans lesquels nous nous implantons.
Lire, le 6 octobre 2017 Jacky Durand dans Libération nous a permis d'encore ouvrir les champs des possibles que nous pourrions investiguer. En insistant, à l'occasion de sa venue pour « Effervescence » sur ce double mouvement de l'émigration des Auvergnats à Paris et de l'immigration des Polonais, Portugais, Turcs, Maghrébins et Yougoslaves à Clermont, le journaliste nous rappelle que « lorsqu'on pense Clermont-Ferrand, on salive lentilles, saucisse-aligot, fourme, viande d'Aubrac, gentiane, tout ce qui fait que le Massif central est l'épicentre d'une gastronomie de planèzes et de montagnes », mais que l'on a du mal à imaginer qu'après une marche nocturne, on puisse laper un bol de « caldo verde d'Auvernha », la soupe d'entre Minho et Douro dans le nord du Portugal, avec une lichette d'Auvergne ou picorer lors d'un « grand mezzé » clermontois, houmous, naan, koukou kadou (omelette avec courgettes et cumin) ».

Un restaurant connecté à la vie culturelle de la cité

Les grandes Tables sont des lieux connectés à la vie culturelle et artistique du territoire qu'ils investissent. Elles vivent en premier lieu au rythme de la scène nationale, rythme qui se pense en lien avec sa programmation. Le lien avec la scène nationale est un lien de coproduction pour la satisfaction des publics, des artistes et des équipes du lieu.



La collaboration avec la scène nationale est la base de la construction du projet.

C'est avec eux que la définition de l'offre se fera, que la réflexion sur la programmation et l'accompagnement de certains spectacles s'établira. L'appropriation du projet par les équipes, la qualité de l'accueil des artistes, la gestion des avis, sensations, propositions sont pour nous des éléments fondamentaux de la réussite du projet. Sans cette étape, la construction d'une démarche comme la nôtre est impossible. D'expérience, ce chemin n'est pas facile, car si nous sommes un projet culturel en tant que tel, la nature du travail que nous réalisons, la relation aux publics que nous avons sont différentes de celles d'un théâtre. La gestion des horaires de services, l'appréhension croisée de la nature des publics mobilisés à chaque proposition artistique ou la construction d'une politique d'atelier avec des publics spécifiques comme le jeune public sont par exemple des fondamentaux du dialogue entre les équipes.

Préfiguration des manifestations mettant en valeur la proximité de la Scène nationale

Durant les deux ans qui viennent, outre les échanges sur les adaptations du programme, les ajustements des investissements, les contributions aux phases de validation des rendus architecturaux et techniques, la préfiguration d'une activité avec la scène nationale serait essentielle. De repas spécifiques avec les équipes du théâtre et du chantiers, à des propositions aux publics, les pistes de rencontres sont nombreuses, mêmes si elles devront être produites comme des préfigurations et non des prestations. En fonction de propositions artistiques et de capacité de programmation la réalisation d'évènements artistiques travaillant le rapport à la cuisine pourrait être contributif à la construction de la relation entre le théâtre et le restaurant. En lisant le programme, nous avons par exemple remarqué la proposition que la scène nationale faisait en matière de web radio. Nous avons au cours des années structuré une démarche utilisant la radio et la vidéo, nous permettant aujourd'hui, d'avoir plusieurs heures de programmes, et une chaîne Youtube dédiée.



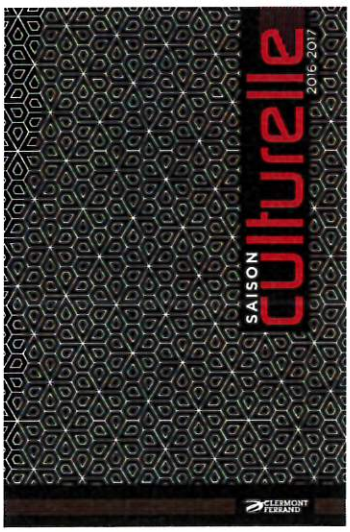
La satisfaction des attentes spécifiques aux publics des spectacles

Les propositions du restaurant doivent à la fois être exigeantes sur les offres culinaires mais également à l'écoute des attentes du public : avant ou après le spectacle et pendant les entractes. Le sujet du délai est bien entendu à mettre au cœur de nos préoccupations et la multiplicité des points d'offre est nécessaire.
Les entreprises dans ce contexte ont des attentes différentes qui doivent être satisfaites à la fois par un « standing » de propositions que nous n'assurerons qu'avec un décalage ...



Hypothèses d'ouverture

Les horaires d'ouverture des restaurants que nous produisons sont fondées sur la nature des projets qui nous accueillent. À Clermont-Ferrand, nous comprenons que l'enjeu est bien sûr le travail avec l'activité du théâtre, mais aussi l'ouverture, la plus large possible, au flux de la vie urbaine des clermontois et des touristes de la région.
En l'état de connaissance du dossier notre approche serait d'ouvrir sept jours sur sept de 8h à 19h, les jeudis, vendredis, samedis, et tous les soirs de spectacles.
Dans nos établissements, nous fermons rarement pendant les périodes de vacances. La Friche et le Channel, lieux de travail, lieux de vie sont ouverts 363 jours par an.
La plus grande amplitude horaire pour les grandes Tables à Clermont-Ferrand serait à envisager.



La ville de Clermont-Ferrand est une ville culturellement vivante, les grandes Tables s'inscrivent dans ce paysage

Parfois en association avec la scène nationale, mais également indépendantes de celle-ci, les collaborations avec les événements qui animent la ville sont très importantes. Nous ne sommes pas des « sachant », ayant une connaissance du territoire culturel de la ville et de sa région, mais naturellement, par les rayonnements nationaux bien connus et par nos premières recherches nous devons projeter la nature et le fonctionnement des grandes Tables de la Comédie. Des collaborations avec le Festival de Littérature LAC, les rendez-vous du Carnet de voyage, le Festival Effervescence sont à penser.

La cuisine, discipline artistique

Dans notre approche « la cuisine de l'extraordinaire » est essentielle. Sans elle, nous n'avons pas de juste place dans un lieu culturel. Nous la construisons sur plusieurs axes dont le détail et les illustrations sont dans le document 10+1 joint à notre réponse. https://issuu.com/williemeric/docs/10__1_pour_issuu

Ces cinq dimensions sont :

La considération de **la cuisine des amateurs et des amatrices** comme une pratique ayant toute sa place dans les lieux culturels.



Une brigade amateur avec Arianne Ascaride

La nécessaire **transmission** aux plus jeunes, dans le cadre d'ateliers de pratiques artistiques d'approches créatives et responsables en matière culinaire.



Un atelier autour du pain pour les petits

L'intérêt pour la valorisation de **circuits courts** en soutenant des points de diffusion des amaps (par exemple) ou l'organisation de marchés.

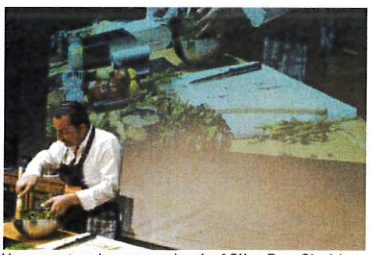


Le grand Marché, un espace de rencontre

La **production,** la **réalisation,** la **diffusion,** l'**organisation** de **projets artistiques**, propres aux cuisiniers, mais le plus souvent croisés avec d'autres disciplines.



Cie Teatro delle Ariette spectacle *Teatro da mangiare ?*



Une masterclass avec le chef Slim Ben Chahla d'Omnivore

L'organisation d'espaces de **débats** permettant d'échanger sur les **pratiques alimentaires** aujourd'hui et sur les écritures actuelles de la cuisine.

Notre candidature à Clermont-Ferrand se fait avec **une volonté culturelle et artistique** forte. Nous chercherons à coproduire avec la scène nationale et avec des opérateurs de la Ville, afin de valoriser la place de la discipline culinaire dans le paysage culturel, pour interroger et enrichir la relation que celle-ci entretient avec les autres disciplines artistiques.

L'incontournable **Festival du Court Métrage** suscite bien sûr beaucoup d'intérêt et de questions. L'événement sera bien entendu un des temps forts de la saison. Il est bien évident que le lien avec le court métrage mettant en scène la cuisine et l'alimentation en général pourra être un fil à tirer.



Cour(t) en Cuisine, une sélection de film tirée du « catalogue marché », en ligne sur le site du festival international du court métrage :


Al Dente de P. Diconca


Chair et tendre, de C. Guerber-Cahuzac


Cuisine de F. Vogel


Cuisine de couple de D. Bursztejn



Qu'aurions-nous construit avec **Littérature au Centre** pour son événement de 2016 ?
En 2013 nous avons réalisé avec l'artiste plasticien Joep Van Lieshout, *The Butcher,* un moment rare de rencontre entre arts-plastique et cuisine.
L'écrivain Arno Bertina, invité à Clermont-Ferrand dans le cadre du festival de littérature en 2016, a publié dans *Étonnament Étonnée* ce texte :

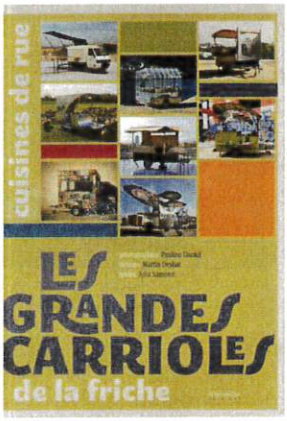
> *Cela déjà, c'est une victoire, et les victoires se fêtent, et les fêtes se préparent : des gens s'activent en un autre endroit du toit-terrasse : de longues tables, des bancs, des grills, des barbecues, des briches, des lampes, des hommes et des femmes en tablier, des serveurs qui nous ouvrent des bouteilles de vin par dizaines, d'autres qui tandis que nous échangeons des coassements de bienvenue et quelques private jokes [« Mais à quelle sauce allons-nous être mangées ? »] apportent des pièces de bœuf, disposent des pâtés de tête, comme autant de masques mortuaires dérangeants]. Je compte les tables, les places, nous commençons à faire la queue. Nous sommes six cents ! »*



Dans ce principe de la cuisine, discipline artistique, nous pensons bien sûr que la candidature à la Capitale Européenne de la Culture de 2028 est une opportunité, ou plutôt un acte déterminant pouvant permettre l'exploration de la dimension culturelle de la cuisine et de ses écritures artistiques propres ou croisées avec celles d'autres disciplines.
À titre d'exemple, nous avons conçu et produit **les deux projets culinaires de l'accueil de Marseille Provence Capitale de la Culture 2013.**



Un festival des cuisines
Spectacles-repas-débats-démos de chefs - grands marché - 50 artistes - 50 cuisiniers des chercheurs de l'Europe et de la Méditerranée, des producteurs de la région.. La Friche transformée pour un événement exceptionnel qui fait dialoguer l'art et la cuisine.



Les grandes Carrioles
De l'Asie à l'Amérique du Sud, de New York à Tokyo, la cuisine de rue se déplie et se replie en moins de temps qu'il ne faut pour le dire. À Marseille, des chefs et des artistes ont mis en commun leur imaginaire pour créer huit cuisines ambulantes, huit carrioles de caractère qui sillonnent les routes du Midi, offrant une restauration sur le pouce et bon marché. Cuisson à la vapeur, à la plancha, au wok, friture, grillade, bouillon ou cru, les carrioles proposent une interprétation en version street food des produits et des saveurs de la Méditerranée.



Cette démarche artistique et culturelle nous amène désormais à produire des œuvres qui sont ensuite tournées. *Le Marais luisant* création du groupe « 2 rien merci » et du cuisinier doublement étoilé Alexandre créé sous notre impulsion à la scène nationale du Channel en 2016 est désormais en tournée et a ainsi été jouée à la scène nationale Le Volcan au Havre du 6 au 9 novembre 2017.

Dans notre approche du contexte clermontois, nous avons découvert que le fondateur d'un opérateur essentiel du paysage culinaire, l'Observatoire des Cuisines Populaires, avait quelques attaches à Clermont-Ferrand...

Un rapide échange avec son fondateur, nous permet de penser que dans notre approche culturelle, un partenariat pourra être constructif, car il croisera nos expériences et la singularité de nos approches. Nous croyons par exemple que les grandes Tables de la Comédie pourraient être un acteur de « la manufacture alimentaire » dont Eric Roux est l'initiateur, et que les préfigurations de ce futur lieu de la scène nationale pourraient être coproduites ensemble... Lors des arts en balade, durant les Rencontres Alimentations Populaires ou avec le prochain président du jury du Festival de court-métrage, Michel Bras, que pourrions-nous inventer... dans la perspective de l'ouverture de ce nouveau lieu culturel en 2020 et dans la perspective Capitale de 2028 ?



À Marseille nous travaillons avec l'association Gourméditerranée et à Calais avec Les Toques d'Opales. **Quelles collaborations artistiques aurons-nous aves les Toques d'Auvergne ?**

Quelle offre ?

Les grandes tables n'ont pas de concept, elles ont un esprit. Nous créons des restaurants aux offres multiples, car elles nous semblent indispensables pour faire que chaque projet permette aux publics les plus divers de se rencontrer.

Café, Bistro, Restaurant, Traiteur, Catering, Bar, Spectacles se côtoient, se croisent.







Restauration quotidienne à midi ? Nourritures de rue pour les entractes ? Plats à emporter dans son bureau pour la réunion de direction du théâtre ? Catering pour une compagnie de cirque de 20 artistes et techniciens avec 4 sans gluten, un végétarien, un au régime, et un qui a très faim ? Cérémonie de remise de médaille d'honneur au personnel de la Ville par le Maire sur le plateau du théâtre ? Repas de clôture du Congrès Hypnose et Thérapies brèves ?...

Les grandes Tables, par leur positionnement ne savent vivre économiquement que par la **multiplication des capacités de réponse**. Cette capacité à répondre à tous ces segments est métaphorique de la vie d'un théâtre vivant et d'une ville ouverte. Cette adaptabilité est une des clefs de la réussite de ces lieux dans les projets culturels, si l'on souhaite que ces lieux soient en connexion avec la dynamique de la ville.

L'autre sujet de l'offre est bien sûr **la nature de son approche culinaire et sa contextualité**. Nous n'arrivons pas à Clermont-Ferrand avec une idée culinaire arrêtée. Pour nous elle va devoir être construite avec plusieurs rencontres et en fonction des désirs qui émergeront.

Sur le principe elle sera liée à la production territoriale, dans l'esprit d'un **slow food**. La radicalité est impossible dans un lieu aussi complexe qu'un lieu de vie culturelle, mais les valeurs et l'exigence que cette démarche porte, doivent guider notre proposition.

Nous animerons un restaurant qui suit les **marchés de la ville** pour l'approvisionnement auprès des producteurs locaux afin de valoriser le travail de la terre, l'agriculture raisonnée et mettre en valeur la saisonnalité.
Nous serons un restaurant qui **raconte la ville et son territoire**.

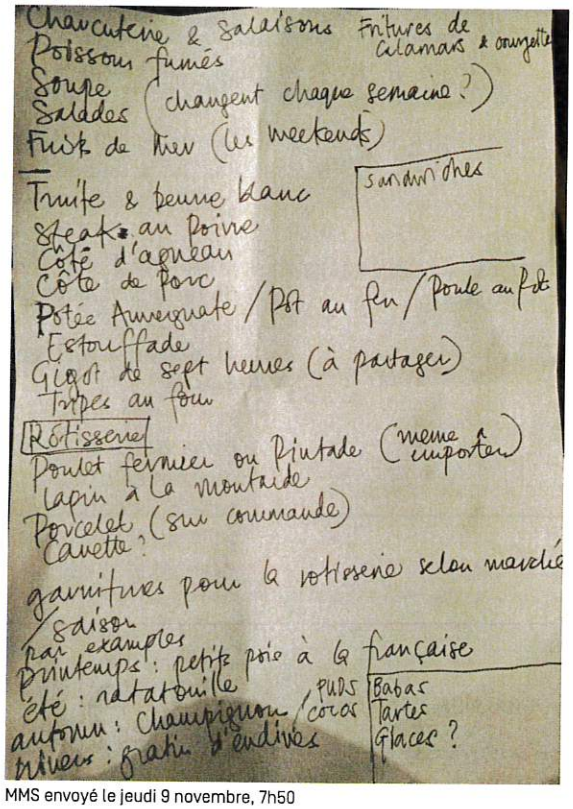
Quelle offre, avec qui ?

Les grandes tables ayant douze ans, elles connaissent bien le paysage culinaire national et ont mené de très nombreux projets avec des cuisiniers. Lors d'un salon des vins naturels, nous avons accueillis dans notre cuisine à Marseille, un cuisinier que nous avons le plaisir de retrouver à Clermont-Ferrand : **Harry Lester.**
Son approche, sa personnalité, ses engagements lui confère aujourd'hui une place spécifique sur la scène culinaire. Le guide Michelin a qualifié sa cuisine de « moderne et créative » et insiste sur Harry qui « célèbre le marché avec des plats bien sentis (betteraves-anchois-orange, seiches à la vénitienne, canard-aubergines), et qui accompagne ces créations de vins « nature » bien choisis. Pour le guide le Fooding, « Harry Lester a l'habitude de travailler avec les producteurs locaux. Et de privilégier la filière bio, chaque fois que c'est possible. Soupe à la courge et aux noisettes, poireaux sauce gribiche, gigot d'agneau et gratin dauphinois, cannelloni de lièvre, tarte aux pommes, frangipane aux coings : le chef anglais n'a pas seulement adopté la France mais sa cuisine dont le patrimoine lui inspire des recettes très personnelles. Une cuisine de saveurs, une cuisine du cœur, simple et sincère. »

Nous l'avons donc contacté pour lui demander si une implication dans la Comédie l'intéresserait.



« Tu sais, j'ai beaucoup entendu parler de ce projet et bien sûr regardé de quoi il s'agissait. Je crois qu'il y a quelque chose de très intéressant à faire qui pourrait avoir un vrai succès public... ».
Cette situation est proche de ce que nous avons vécu. À Calais nous n'avions appelé Alexandre Gauthier qu'après avoir été retenu, à l'Ile Seguin nous avons travaillé avec Arnaud Daguin.



MMS envoyé le jeudi 9 novembre, 7h50

À ce stade de la réflexion et de la construction du projet, il n'est pas possible de proposer une carte. Elle doit s'élaborer avec tous nos partenaires

MARSEILLE, LA FRICHE :

LES CARTES DES GRANDES TABLES DE LA FRICHE :
PRESTATION PRIVÉE, 10 octobre 2017
Entrées :
Carpaccio de tomates de Marine Tardieu « du goût dans mon panier », mozzarella Buffala
Olives Kalamata
Plats :
Maquereaux flambées au Pastis
Petits cochons entiers à la Mexicaine
Légumes de saison rôtis
Fromage :
Fromage de chèvre, huile d'olive douce, herbes
Desserts :
Clafouti de poivrons jaunes aux framboises
Ou
Fraises au sirop de persil
Menu : entrée, plat, dessert, 25 euros HT par personne

PRESTATION BUFFET
PAIN BIOLOGIQUE
MOTTES DE BEURRE MAISON (BEURRE, BEURRE SALÉ...)
POTS DE SOUPE (MAINTENU AU CHAUD DANS DES BAIN-MARIE)
POTIRON
CAROTTES, GINGEMBRE
OSEILLE
PANAIS
GRESSINS
EN POT
PIPERADE
THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE
CAILLETTE DE MA GRAND-MÈRE
JAMBON BLANC CUIT À L'ÉTOUFFÉ DANS LE FOIN (MAISON)
ŒUF PARFAIT (CUIT À BASSE TEMPÉRATURE)

LA CARTE DE LA SALLE DES MACHINE – BISTRO :
Sandwiches 3 à 5 €
Végan (fenouil, potiron, patate douce, pesto)
Coppa parmesan, tapenade, roquette
Panini mozza, jambon, tapenade, tomates confites
Bagel saumon, fromage frais, oignon rouge, concombre
Soupe de poireaux, pomme de terre 4€
Salade carotte râpée 3€
Quiche de légumes racines 4€
Plat du jour : joue de porc, purée de patates douces 5€ à 7 €
Dessert maison 2,50€ à 3,50€ : brownies, moelleux, flan pâtissier

CARTE DU JOUR 10 novembre 2017
Salade d'automne aux épices chili avec riz aux céréales, choux rouge, patates douces aux épices chili, avocat, noix, pomme granny, œuf 13€

Salade de petit épeautre et courgettes, poivrons, betterave rôtie, patates douces, oignons rouge rôtis, panais et féta 14€

Salade de Bœuf : Bœuf mariné à l'origan, courge rôtie, sauce Savora, roquette, grenade, noisette, parmesan 14€

Camembert chaud : Pain grillé, coppa, pommes de terre grenailles, salade 13€

Soupe de carotte, lait de coco : Tartine tapenade feta et tomates confites 10€

Pâte à Papa (Linguines) : Gorgonzola 12€

Daurade royale grillée: Légumes rôtis (panais, betterave, carotte), salade 15€

Lasagnes de bœuf et salade 12€

Mijoté d'agneau au miel et thym et riz Basmati 13€

Carré de porc poêlé mariné au thym, citron et à l'ail purée de patates douces, citron et gingembre confits,salade 14€

Entrecôte grillée (origine France) avec pommes de terre grenailles et salade 16€

Andouillette avec pommes de terre grenailles et salade 15€

Tartare de bœuf à l'italienne (origine France) aux zestes d'orange, olives noires, échalotes, tomates confites, câpres, copeaux de parmesan et pommes de terre grenailles et salade 14€

DESSERTS
Baba au rhum 5€
Crème brûlée 5€
Panna Cotta caramel beurre salé 5€
Fondant au chocolat 5€

MARSEILLE, LA CRIÉE :

LES GRANDES TABLES DE LA CRIÉE
CARTE DU JOUR

Velouté de carottes et gingembre (Végétalien) 8€
Œuf mollet, crème d'épinards, pesto d'oseille, copeaux de parmesan (Végétarien) 12€
Salade césar (romaine, poulet fermier, parmesan 24 mois, croûtons, sauce césar à l'anchois 14€
Salade de poulpe, pommes de terre tièdes,fenouil croquant 14€

Formule du jour
Jarret de bœuf, purée de betteraves, betteraves Choggia rôties 16€
Baccala alla vicientina, gnocchi à la romaine (semoule de blé) 16€

Desserts
Fondant au chocolat, crémeux chocolat, mousse à la fève tonka 6€
Poire pochée aux épices, caramel à la sauge 6€
Une formule et un dessert pour 18 euros

MARSEILLE, L'ALIMENTATION DURABLE :

CARTE DE MEZZÉ PROVENÇAUX – Restaurant éphémère de L'Alimentation durable, du 6 au 23 septembre 2017 // Chef Emmanuel Perrodin
Avec le Fond Epicurien

Mezzé provençaux de 5 €-8 €

Cochon de la Saint-Antoine
Aubergines à l'encre de seiche bœuf mariné au café
Poulpe, whisky, betterave et houmous
Pâté en croûte poulpe et foie gras
Huître à l'absinthe
Financier à l'aubergine et au chocolat
Céleri, champignon de paris et citron confis
Choux fleur à la juive, poutargue et lait de noisette
Labneh et zaätar
Fromage de tête de veaux et grenade
Figues rôties fromage de chèvre et anchois

CALAIS, LE CHANNEL :

Les entrées
Risotto à l'encre de seiche et hareng fumé 6€
Soupe de boudin noir et légumes racines 7€
Saint-Jacques, panais, sésame et charbon 7,5€

Les plats
Légumes oubliés, petit épeautre et sablé de Wissant 13 €
Suggestion du jour 14 €
Carrelet, duxelle de morilles et millefeuille de céleri 14,5 €
Magret de canard, clémentines, soja et petit épeautre 14,5 €
Rognon de veau, moutarde à l'ancienne et lingots du nord 14,5 €

Le fromage
Fromage de Wierre-Effroy 6€

Les desserts
Œufs en neige, pomme du verger, pain d'épices et caramel 5.5 €
Butternut, dattes Medjoul, raisins au sirop et sorbet passion 6€
Ganache au chocolat, cèpes et champignons 7€
Café gourmand (+ 2 €/menu) 8,5 €

Les menus
Entrée + plat ou plat + dessert ou fromage - (au choix) 18,5 €
Entrée + plat + dessert ou fromage - (au choix) 24 €

Menu de l'extraordinaire 34 €
Entrée 1 - Soupe de boudin noir et légumes racines
Entrée 2 - Risotto à l'encre de seiche et hareng fumé
Poisson - Carrelet, duxelle de morilles et millefeuille de céleri
Plat - Magret de canard, clémentines, soja et petit épeautre
Dessert - Œuf en neige, pomme du verger, pain d'épices et caramel

L'organisation juridique et l'affectation des ressources humaines

Nous pourrions bien sûr faire état des fiches de poste que nous établissons dans chacun de nos sites, mais la construction de cette équipe ne pourra se faire qu'avec l'approche plus fine du contexte que nous investirions.
Notre approche en termes de ressources humaines est liée au contexte et à des rencontres. Ainsi nous travaillons en profondeur avec les réseaux du secteur de l'hôtellerie-restauration et passons bon nombre de nos annonces dans les réseaux professionnels pouvant pourvoir nos équipes malgré les 50 000 postes non pourvus dans le secteur au niveau national.
Nous sommes également très à l'écoute de démarches personnelles, qui par leurs engagements, leurs singularités, leurs constructions amènent des hommes et des femmes de différentes origines socioprofessionnelles à s'engager dans ce secteur. Aujourd'hui 50% de nos effectifs sont composés de personnes ayant eu chez nous leurs premières expériences dans ce domaine.
Enfin, la nature des activités que nous accueillons et générons, nécessitent des variations très importantes de la masse salariale mensuelle, nécessitant un recours rigoureux aux extras. Sur ce segment, nous mobilisons les milieux étudiants.
La dimension insertion sera peut-être une piste à travailler avec vous dans la construction du projet.

Président SAS les grandes Tables
Fabrice Lextrait
Une fois l'établissement installé, le Président passe deux jours par mois sur le site pour travailler les différentes dimensions du projet, rencontrer les équipes, travailler avec le lieu d'accueil, susciter des projets et bien sûr suivre avec les deux directeurs tous les sujets opérationnels.

Directrice Artistique SAS les grandes Tables
Marie-Josée Ordener
Trois fois par an et à l'occasion d'événement, la directrice artistique peut à la fois construire des projets d'interventions et participer à des actions inventées in situ et en relation avec des partenaires.

Chargé de mission et de projets I.C.I
Camille Savoye

Cuisinier associé
Sous réserve

1 Codirecteur Chef Cuisinier
1 Second Cuisinier
2 Cuisiniers
2 Apprentis
1,5 Plongeurs

1 Codirecteur Responsable de Salle / Relation publique et développement
1 Responsable Bar
1 Barman
1 Responsable Salle
2 serveurs
Extras

Approche prévisionnelle de l'activité et base juridique

Hypothèses de fréquentation sur une année
Nous sommes partis sur un mois en n'effectuant que des moyennes, alors que les vacances scolaires et la programmation du lieu vont par exemple varier nos CA.

Dans nos exploitations nous avons des variations de plus de 50% d'un mois à l'autre des chiffres d'affaires. Nous ne pouvons sans une prise en compte précise de la programmation de la scène nationale et d'événements dans la ville, donner la nature des variations mensuelles.

La ligne Couverts Brasserie Midi semaine regroupe :
Les midis sur une base de 40 couverts sur 5 jours sur 4,5 semaines avec un ticket de 14€
Les midis à emporter 40 paniers sur 5 jours sur 4,5 semaines avec un ticket de 7€

La ligne Couverts Brasserie Soirs et week-end regroupe :
Les trois soirs d'ouverture (jeudi, vendredi, samedi) sur 20 couverts (chiffre moyen prenant en compte l'ampleur des jours de programmation sur trois jours sur 4,5 semaines avec un ticket de 20€
Les programmations avec des variations fortes de public en fonction de la nature du spectacle pour une moyenne de 70 couverts sur 7 soirs avec un ticket de 16€
Les midis des week-ends sur une base de 40 couverts sur 10 jours par mois avec un ticket de 16€

La ligne consommation limonade :
Les programmations culturelles avec des variations fortes de public en fonction de la nature du spectacle pour une moyenne de 200 verres sur 7 soirs avec un ticket de 3€
Le bar-café avec 60 personnes sur 30 jours par mois avec un ticket de 3€

Cette approche du CA est une approche raisonnable. Nos établissements réalisent entre 450 000€ et 3M€ de chiffre d'affaires car la force des grandes Tables est la multiplication des segments de clientèle.

Nous pouvons comprendre comment l'étude de marché à apporter les perspectives inscrites dans le tableau, mais il est évident qu'un travail de notre part devra être fait pour valider les différents segments, inférieur aux perspectives que le bureau d'étude a proposées. Beaucoup d'autres points devront être affinés par rapport à l'amplitude des demandes mais aussi à leurs natures. Par exemple, la question du midi assis et à emporter devra être appréhendée, comme la possibilité d'une vie du lieu entre 18 et 20h liée à la fréquentation étudiante.

Le tableau détaillé fourni par vos soins a été rempli selon vos bases.
Il ne correspond pas à la segmentation de nos chiffres d'affaires et méritera d'être approfondi.

Les natures des charges
Nous avons pris des références de ratios que nous avons dans nos établissements.
Une optimisation du ratio achat pourra être faîte. Nous sommes partis de 2,7, alors que nous sommes dans nos établissements entre 2,9 et 3,1.
Notre base de personnel est de 45% du chiffre d'affaires, il varie dans nos établissements de 42 à 49%
Les frais de siège correspondent à l'encadrement et à la gestion du dossier.

Hypothèse d'exploitation et hypothèse variables dans le temps
Pour les fournisseurs les grandes Tables privilégie les ancrages locaux. La logique des circuits courts et durables est une règle. La relation au contexte local est une fois de plus crucial.
Fort de son partenariat avec France Boissons/Heineken, mais sans exclusivité avec eux, les grandes Tables travailleront avec eux pour imaginer le cadre clermontois de leur relation.

Documents juridiques
Dans le cas de la création des grandes Tables de la Comédie, une filiale à 100% serait créée par la holding avec un capital de 7 500€.

Organigramme des sociétés 2016-2017
CA consolidé environ 3 700 000€
Résultat consolidé environ 100 000€

LGTH
Les grandes Tables Holding
Capital
Cf actionnaires en annexe
Capital 411 000€
CA Exercice 2016-2017 = 60 000€
Résultat = - 21 771€

LGTC
Actionnariat 100% Holding
Les grandes tables du Channel
Capital 7 500€
CA Exercice 2016-2017 = 507 854€
Résultat = 20 606€

LGTF
Actionnariat 100% Holding
Les grandes tables de la Friche avec Les grandes Tables de la Criée
Capital 7 500€
CA Exercice 2016-2017 = 3 067 927€
Résultat = 102 805€

LGC - I.C.I
Actionnariat 46% Holding
Les grandes Carrioles devenant Institut Culinaire Innovant
Capital = 5 625€
CA Exercice 2016-2017 = 86 434€
Résultat = 3 496€

Redevance

Notre approche est en toute transparence comptable de privilégier la qualité et la diversité de la proposition, notamment dans son inscription dans le territoire. Le travail sur la convention devra permettre de clairement poser tous ces éléments.

Il n'est pas question dans notre approche que cette nouvelle structure fasse 7,5% de résultat.

Ainsi, les échanges qui permettront de structurer le projet, définiront précisément la nature économique de la convention.

Marseille , le 14 novembre

Signature :

LES GRANDES TABLES DE
LA COMEDIE
69B BD FRANCOIS
MITTERAND, 63000
RCS 852 696 402



les grandes TABLES
Cuisine du quotidien et de l'extraordinaire

10+1

210 artistes dont **110** cuisiniers
220 producteurs agricoles dont **80** viticulteurs
70 brigadistes amateurs
60 ateliers culinaires dont **40** avec des classes pédagogiques
15 producteurs artistiques dans toutes les disciplines
10 expériences de restauration
7 grandes carrioles
3 restaurants de lieux culturels
Des publics réunissant plusieurs
dizaines de **milliers** d'hommes, de femmes et d'enfants
Et **1000+1** projets réalisés et à venir

FL



L'Esprit p 05

Où p 13

2006 - 2016 + 1 p 25

BRIGADES D'AMATEURS p 26

DÉSIRS D'ATELIERS p 30

CULINAIRE : RÉSIDENCES, REPAS THÉMATIQUES, DÉMONSTRATIONS... p 40

GRANDES CARRIOLES p 56

SPECTACLES, EXPOSITIONS, MUSIQUES, CINÉMAS, RENCONTRES, DÉBATS, INTERVENTIONS ARTISTIQUES, ÉDITIONS, DESIGN, ARTS PLASTIQUES p 58

FÊTES p 86

MARCHÉS p 90



L'esprit

Réaliser une cuisine du quotidien et de l'extraordinaire

L'esprit des grandes Tables

Les grandes Tables, créées en 2006, ont fêté leurs 10 ans le 2 mai dernier. La cuisine du quotidien que nous pratiquons permet, dans des lieux culturels que nous choisissons et qui nous choisissent, d'élargir les publics, de multiplier les rencontres, lors des moments de présentation des oeuvres et, au-delà, d'accompagner les artistes en résidence dans les lieux culturels.
Nous avons préfiguré, pendant ces onze ans, dans plusieurs lieux, une démarche singulière interrogeant sans cesse la dimension artistique de la cuisine et croisant cette discipline avec le théâtre, la musique, la littérature, les arts plastiques...
Cette démarche n'est pas novatrice. Elle est ancestrale, et peut structurer aujourd'hui une politique culturelle à part entière.

Les grandes Tables, société regroupant plus de quarante actionnaires a mis dix ans à atteindre un équilibre économique, dans lequel, s'inscrit profondément dans un principe d'économie sociale et solidaire.

Sans la Friche avec Philippe Foulquié, Alain Arnaudet et de nombreux producteurs et artistes du site, le Channel avec Francis Peduzzi, la Criée avec Macha Makeïeff, Marseille Provence 2013 avec Jean François Chougnet, et Omnivore avec Luc Dubanchet, les 10+1 n'auraient pas existé dans la nature de ce que nous pouvons présenter comme un bilan, ou plutôt, comme un état de lieux.

Les démarches produites et accueillies, les potentiels identifiés nous amènent aujourd'hui, à croire et militer, pour qu'un I.C.I. national se développe afin de croiser les autres démarches de structuration du secteur. La consécration par l'Unesco[1], les démarches du type des Cités de la gastronomie[2] qui essaiment au-delà des quatre labélisés, les centres culturels dédiés à un produit[3], Les Semaines du goût[4], Les Fêtes de la gastronomie[5], les rendez-vous culinaires multiples lors de marchés[6] ou en liaison par exemple avec des événements artistiques ou des lieux dédiés à l'intervention d'artistes dans le domaine culinaire culturels ou festifs[7], attestent de l'urgence, de la nécessité, de l'intérêt de telles démarches.

I.C.I. est un projet culturel et artistique transversal qui travaille avec tout le réseau artistique et avec tout le réseau culinaire, afin d'initier et de coproduire des démarches singulières.

Le bilan de 10+1 en a fait la préfiguration ; les prochaines années peuvent structurer cette démarche.

1 - Inscription du repas gastronomiques français sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité le 16 novembre 2010
2 - À Tours, à Lyon, à Paris, à Dijon
3 - Centre du vin à Bordeaux
4 - La semaine du goût
5 - La fête de la gastronomie créée en 2011 au sein du ministère de Ministère de l'Économie, de l'Industrie et du Numérique ou l'événement diplomatique initié par Alain Ducasse avec le Ministère des affaires Etrangères en 2015, Goût de / Good France
6 - Les foires
7 - Le centre d'Art de Nègrepelisse

En 2006, nous avons décidé d'ouvrir à la Friche la Belle de Mai, à Marseille, un restaurant qui puisse être un lieu de rencontres et de partages culinaires et culturels.
Nous avions la responsabilité en relevant ce défi de répondre à une attente très forte des acteurs et des publics du site qui souhaitaient à la fois avoir accès à une restauration de qualité à prix accessibles et éprouver les nouvelles expériences qui parcourent la création culinaire contemporaine.

Notre objectif était de **"réaliser" un restaurant comme on le dit d'un film**. Nous souhaitions mieux comprendre la crise agricole déjà présente, nous désirions trouver d'autres modes de rapports aux fournisseurs, nous voulions soutenir l'expérimentation et la création culinaire, nous espérions faciliter la rencontre entre des pratiques professionnelles et amateurs et entre des pratiques d'ici et d'ailleurs. Nous militions pour un échange équitable et une juste rémunération du travail...

Quelques années et quelques milliers de repas plus tard, quelques centaines de marchés plus tard, quelques dizaines de spectacles, expositions, ateliers et invitations de cuisiniers plus tard, nous sommes toujours animés par les mêmes questions, les mêmes désirs.
Les preuves de l'importance que ces questions ont, tant sur le terrain politique, que sur le terrain sanitaire, écologique ou artistique sont multiples et les projets présentés dans ce dossier en sont de multiples illustrations et portent en eux les multiples questionnements du temps présent.

Nous pensons que **certains lieux culturels sont aujourd'hui le territoire idéal de valorisation d'expériences qui, un peu partout dans nos villes, nos régions et sur tous les continents prouvent qu'un autre monde est possible**, avec l'essor des coopératives d'acheteurs, la redécouverte d'espèces en voie de disparition, les vigies du mouvement slow food, la valorisation de la culture biologique, l'agriculture de proximité...
Pour nous, ces initiatives, ces luttes, sont de même nature que celles de certains éditeurs littéraires ou discographiques, de médias indépendants, de galeristes, de théâtres, de lieux de concerts ou d'institutions muséales qui entendent faire leur métier en adéquation avec leur éthique, en adéquation avec les paroles artistiques, les œuvres et les propos qu'ils défendent.



Les restaurants que nous développons **s'inscrivent tous dans un esprit commun, mais ne prétendent pas être réunis par un même concept.** Il s'agit pour nous de contextualiser chaque démarche en nous appuyant sur les ressources spécifiques des projets qui nous accueillent et nous accueillerons. Inscrits dans des architectures d'auteurs, nos restaurants se définissent comme des nouveaux territoires culinaires, ouverts à l'innovation, sensibles aux produits et attentifs aux coûts.

Sans une préoccupation profonde sur la nature des restaurants que nous avons souhaité inventer, nous n'aurions fait que reproduire des espaces de service qui n'auraient pu être en écho avec l'éthique que nous cherchons à construire. Ce qui se tisse chez nous, c'est un goût du quotidien et de l'exceptionnel qui affirme **le fait culturel culinaire**, dans son accessibilité comme dans sa rareté. Chaque restaurant des grandes Tables définit sa cuisine du quotidien.

La cuisine du quotidien est celle qui permet de se restaurer tous les jours dans des prix accessibles, avec des produits de qualité autour de pratiques culinaires simples dans des lieux culturels, permettant ainsi aux populations les plus diverses de se rencontrer. Le principe de la permanence étant posé, nous mettons en œuvre une politique d'invitation et de résidences à des cuisiniers, des producteurs et à des artistes de toutes disciplines qui viennent proposer un projet au sein du lieu dans un temps qui est, à chaque fois, défini au plus près de la nature de leur intervention.

La table est un lieu de plaisir et c'est un lieu commun que de dire que la disparition de ce point de rencontre familial et amical est très grave en termes culturels comme en termes sanitaires. Avant tout, la cuisine est pour nous un espace de rencontre, de discussion, d'échange.

Il y a **trois enjeux essentiels** dans la réussite d'un lieu de restauration au sein d'un lieu culturel.

Premièrement, **faire en sorte que les gens qui résident dans le lieu se croisent, se frottent, se rencontrent**, en dehors du plateau, des réunions ou des sorties amicales. Un lieu entre deux qui permet de rejouer l'interrelation.

Deuxièmement, **permettre aux publics avant ou après les événements d'élargir le temps artistique**, de plus profondément rentrer en communauté avec le lieu.

Troisièmement, et il est au premier rang de nos enjeux, **affirmer que la cuisine peut être aux côtés des disciplines artistiques une activité forte dans un lieu culturel** en permettant à tous les publics et même au non public de s'attabler. Depuis 2006, nous avons découvert au-delà de notre propre expérience à Marseille, que partout en France de nouvelles aventures culinaires fleurissaient. Les cuisiniers qui mènent cette transformation nous semblent avoir de nombreux points communs avec les producteurs et les artistes qui ont développé les nouveaux territoires de l'art. Ils cherchent de nouvelles écritures culinaires en transformant les conditions de leur activité, en cherchant de nouveaux liens avec les acteurs de la filière, en cassant les codes de « la gastronomie française que le monde entier nous envie », en refondant les conditions économiques de leur activité, en partageant des expériences collectives avec d'autres cuisiniers mais aussi avec des scientifiques, des architectes, des amateurs.

« Si la cuisine n'est pas un art, il lui arrive d'être de l'art »
Par ces mots le critique, Richard Leydier, introduisait le trimestriel Art Press2 en octobre 2008, résumant en une phrase ce que nous tentons de faire dans nos lieux où les questions de culture culinaire et de transversalité artistique avec la cuisine sont fondatrices. Trop longtemps, nos politiques culturelles ont conçu des programmes coupés de la vie et des préoccupations de nos concitoyens. Tout en restant des défenseurs acharnés de la liberté de création artistique, nous vivons un temps ou les pratiques culturelles dont la cuisine, produites par les artistes et les cuisiniers, doivent plus que jamais interagir avec leur temps et dialoguer avec les populations les plus larges et les plus divers possibles. Cette nouvelle éthique peut conduire tout aussi bien à faire des ateliers intimistes pour quelques participants, qu'à produire des événements rassemblant des milliers de personnes. Dans nos lieux, c'est l'exigence qui dirige et c'est pour cela que nous affirmons nos restaurants comme des projets culturels qui accueillent avant tout des publics et non des clients.



Les lieux culturels doivent être des espaces où des aventures culinaires peuvent se développer. La France a su inventer des politiques culturelles qui ont permis de préserver, des tendances normalisatrices du marché, les démarches artistiques innovantes.
En introduisant les pratiques culinaires dans les problématiques artistiques, Jack Lang a, comme la patrimonialisation par l'Unesco dans un autre registre, permis une légitimation culturelle, nous donnant aujourd'hui la responsabilité d'affirmer que si nous avons un enjeu culturel fondamental, il ne peut se jouer sans l'enjeu artistique. La multiplication de parcours atypiques de cuisiniers, la nature de la démarche de nombreux producteurs singuliers dans l'alimentaire, l'évolution des pratiques des « consommActeurs », la densité des démarches artistiques dans toutes les disciplines autour de ces problématiques attestent de l'urgence à accompagner ces mouvements.

Nous sommes convaincus que c'est la jonction dans nos lieux entre de multiples expériences qui permettra de rester créatifs et vigilants dans un secteur qui tend trop à se segmenter entre les tenants de la mal bouffe d'une part et de la gastronomie d'autre part. **Notre enjeu est de relier les pratiques populaires aux créations les plus contemporaines** et de donner toute leur place aux amateurs et aux grands artistes. Tout cela n'est bien sûr possible sans dispositif critique, sans médiation.
Nous travaillons sur la base de projets, d'aventures, même si nous avons des impératifs économiques très stricts. L'esprit de la cuisine du quotidien et de l'extraordinaire nous oblige à sans cesse revisiter ce que nous faisons à l'occasion de l'accueil d'un chef étranger, d'un brigadiste amateur, d'une semaine thématique, d'une création artistique, d'une soirée festive ou dans un marché. Toutes ces invitations ne sont pas faites pour animer le lieu, elles sont là pour construire la démarche, nouer des relations, ouvrir de nouveaux horizons.

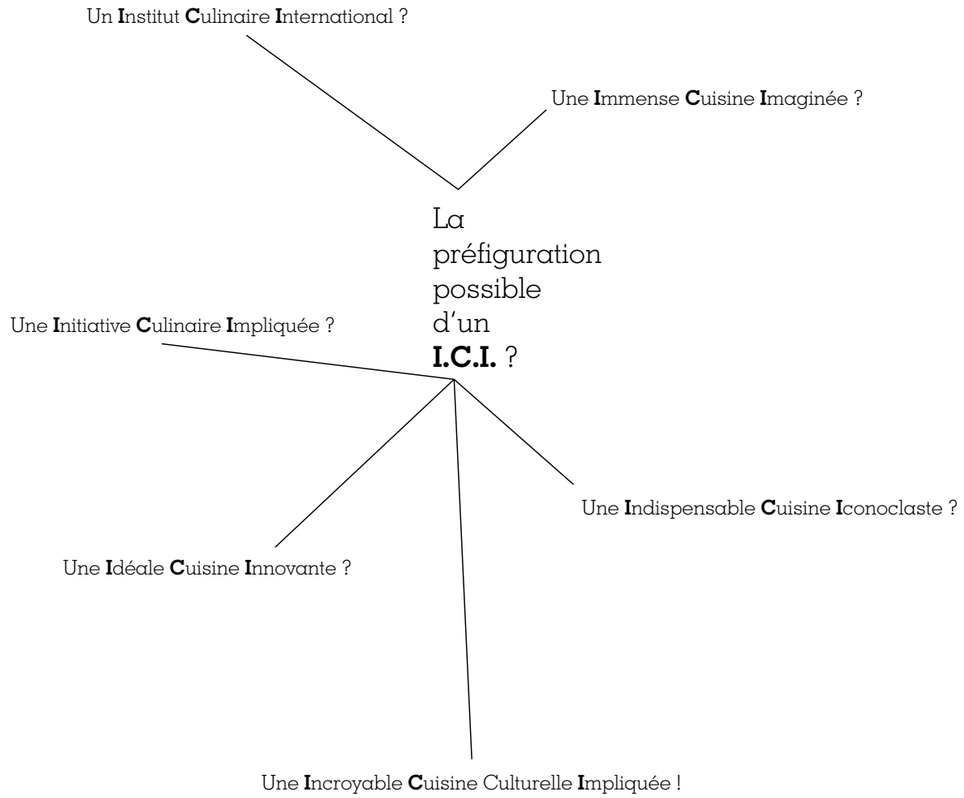
FL

Le problème de la création artistique en cuisine, c'est qu'elle est souvent inaccessible en termes de prix. Notre enjeu dans tous nos lieux ; lors de tous nos événements, est de produire une cuisine audacieuse, curieuse qui reste dans des prix accessibles. À nous de trouver, avec les lieux qui nous accueillent, les formes de production qui vont permettre au plus grand nombre de partager les moments culinaires que nous souhaitons proposer, que ce soit dans le quotidien comme dans l'exceptionnel.
Nos 10+1 premières années nous ont permis de mener des projets très singuliers. Des expériences, des moments festifs, du travail pédagogique, des compagnonnages artistiques, des accueils de cuisiniers...
Aujourd'hui ce travail doit accélérer sa mutualisation et son inscription institutionnelle dans le territoire.

Nous croyons qu'aujourd'hui, à Marseille et dans la région, nous pouvons imaginer un projet fort qui travaillant la dimension méditerranéenne et populaire se fonderait sur des **bases culturelles et artistiques, croisées avec les lieux culturels, les artistes et bien sûr les démarches de la profession, ou plutôt des professions de ce secteur.**

Nous croyons qu'aujourd'hui, à Calais et dans la région, nous pouvons imaginer **un projet fort travaillant sa propre dimension territoriale,** et mutualiserait fondamentalement les bases populaires, professionnelles, artistiques et culturelles que nous avons fondées.

Nous proposons que sur le terrain de démarches artistiques et culturelles spécifiques, transversales et exigeantes, nous puissions **produire des projets écrits par des artistes de toute discipline dans la cuisine pour et avec les « populations-publics » les plus larges possibles.**
La relation entre différentes disciplines serait suscitée. Le processus serait privilégié au résultat, même si celui-ci garderait bien entendu une place essentielle.
L'analyse et la mise en valeur de toute les démarches culturelles privilégiant la proximité entre producteurs et consommateurs, serait cultiver, ainsi que l'éducation et la transmission auprès des publics.



FL







Où

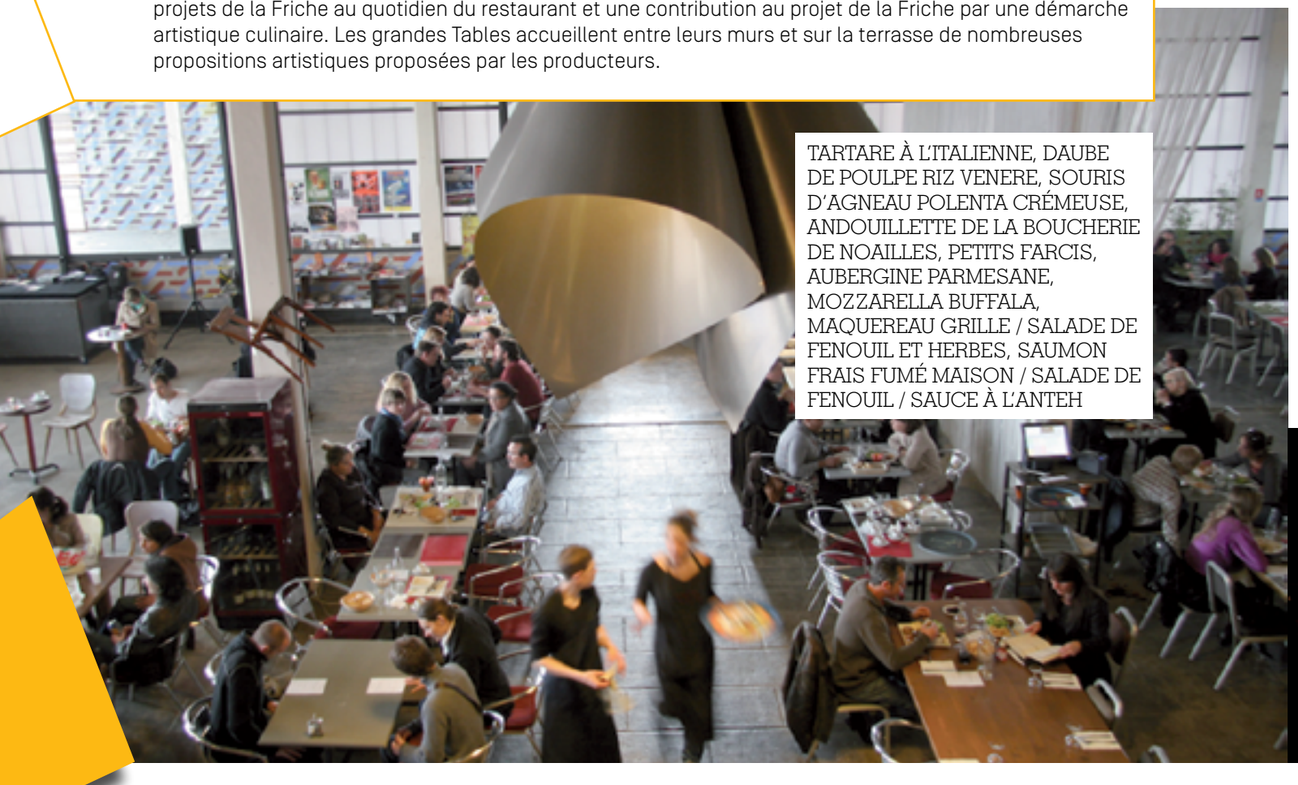
LA FRICHE LA BELLE DE MAI – MARSEILLE ✱ **LE CHANNEL** – CALAIS ✱ **LA CRIÉE** – MARSEILLE ✱ **DES HISTOIRES ET DEMAIN !**

À Marseille,

Les grandes Tables de la Friche de la Belle de Mai

ont été réalisées par Matthieu Poitevin. Ce restaurant de 400 m² sert 150 couverts par jour et est lié au rythme de la programmation du site qui accueille sur ses 40 000 m² plus de 700 artistes par an. Depuis 2006, du très petit au très grand, l'équipe du restaurant anime des ateliers avec des classes du quartier et réalise des prestations culinaires pour plus de 600 personnes. L'adaptabilité du lieu permet aussi d'accueillir des résidences de chef et des évènements autour de la cuisine. En dix ans, les expériences ont été multiples avec des équipes investies autour de Marie-Josée Ordener qui en est la directrice artistique et la cuisinière du quotidien et de l'extraordinaire.

Fondées alors que Philippe Foulquié était directeur du site, Les grandes Tables sont actionnaires de la Société Coopérative d'Intérêt Collective et construisent avec Alain Arnaudet l'intégration des projets de la Friche au quotidien du restaurant et une contribution au projet de la Friche par une démarche artistique culinaire. Les grandes Tables accueillent entre leurs murs et sur la terrasse de nombreuses propositions artistiques proposées par les producteurs.



TARTARE À L'ITALIENNE, DAUBE DE POULPE RIZ VENERE, SOURIS D'AGNEAU POLENTA CRÉMEUSE, ANDOUILLETTE DE LA BOUCHERIE DE NOAILLES, PETITS FARCIS, AUBERGINE PARMESANE, MOZZARELLA BUFFALA, MAQUEREAU GRILLE / SALADE DE FENOUIL ET HERBES, SAUMON FRAIS FUMÉ MAISON / SALADE DE FENOUIL / SAUCE À L'ANTEH

LES GRANDES TABLES DE LA CRÈCHE

ont été ouvertes en 2011, en association avec l'équipe présidée par Patrick Bensoussan.
Le principe est que dans la crèche de la Friche, les démarches culinaires soient nourries de toutes les réflexions des pédiatres et spécialistes et du vécu quotidien avec les enfants.
Des choix de produits, toujours de saison pour essayer de faire découvrir au différents âges des goûts nouveaux. Ils découvrent ainsi tout au long des saisons: LES NAVETS/LES BUTTERNUTS/LES BROCOLIS/LES ARTICHAUTS/ LES HERBES AROMATIQUES (ANETH/ESTRAGON/CORIANDRE/CERFEUIL/PERSIL/BASILIC)/LES DIFFÉRENTS SORTES DE PATATES, LES ÉPICES DE MÉDITERRANNÉE ET D'ASIE.
Ils expérimentent... la diversité des goûts en parcours initiatique.





LA SALLE DES MACHINES

a été initiée par la Friche en 2015, pour permettre un accueil par l'entrée principale des résidents comme des publics. Partageant l'espace avec une librairie, la Salle des machines est à la fois un bistro tout au long de la journée où se déroulent des réunions entre des acteurs culturels, des discussions entre les parents attendant leurs enfants investis dans des ateliers, des rencontres entre artistes résidents ou de passage. Elle est également un lieu de débat, de réflexion, autour d'un thème, d'un livre ou de propositions culinaires.
SANDWICH COPPA PARMESAN/BAGEL AU SAUMON FUME / RAVIOLIS AUX ASPERGES / CRUMBLE DE COURGETTE AU CHÈVRE / SOUPE AU POTIRON / QUICHE LORRAINE / CHOCOLAT LIÉGEOIS / BROWNIES / ROCHER COCO /

LE TOIT TERRASSE

ouvert en 2013 à l'occasion de l'événement « This is not Music » est un espace magique qui, pendant près de quatre mois l'été, accueille près de 60 000 personnes. Dans une coproduction avec la Friche nous organisons à la fois les bars qui proposent un travail sur les boissons et des carrioles dédiées à des propositions culinaires. Les offres des carrioles sont à la fois produites par l'équipe permanente des grandes Tables et par des cuisiniers invités.



À la Friche, le premier restaurant avait été créé en 1992 par Olivier Langlois. La Mezzanine a été un endroit étonnant revendiquant dans le Barataba, avant toute rénovation, une cuisine gastronomique. Serveurs en cravate, servaient les stagiaires d'Adam Quoi, et Olivier proposait une cuisine raffinée, appris chez Bernard Loury.

FL



À Calais, Francis Peduzzi le directeur de la scène nationale du Channel avait lancé un appel à candidatures : *« Si vous connaissez quelque fêlé(e) qui pratique la cuisine avec amour et sens du partage, s'amuse de bons plats pas chers et recherchés, goûte les saveurs de la vie et les soirées enfiévrées, sait reconnaître un intermittent du spectacle, préfère le plaisir à l'argent, pense bio à l'occasion, confond les expériences aventurières et les aventures expérimentales, aime les gens comme ils sont et le travail quand il a du sens, faites-le lui savoir. C'est exactement le type de personne que nous sollicitons »*.
Notre proposition a été retenue en 2009.

Pour Les grandes Tables du Channel

nous avons eu l'incroyable chance grâce à Luc Dubanchet, de pouvoir associer, pendant les premières années, Alexandre Gauthier, un jeune chef de 28 ans à l'époque, qui a obtenu en 2017 sa deuxième étoile pour son travail dans l'exceptionnelle Grenouillère à Montreuil-sur-Mer.
Alexandre conserve une présence annuelle sur le site où il mène les duos.

Aujourd'hui Les grandes Tables servent dans deux espaces. L'un est un restaurant avec une carte reconnue, l'autre un bistro permettant d'accueillir dans le quotidien les Calaisiens de tout univers. Fréquemment sollicitées pour des buffets liés à des événements privés, les grandes Tables accompagnent avec la programmation exigeante du site qui réunit les publics les plus divers.
Les grandes Tables du Channel ont été réalisées par Patrick Bouchain, Loïc Julienne et François Delarozière et le restaurant a été transformé en 2016 par une équipe artistique menée par Hervé Gary, avec l'équipe technique du Channel.
Avec Le Channel, grâce au Channel, Les grandes Tables ont à Calais une scène exceptionnelle d'expérimentations dans la recherche que nous menons sur les arts culinaires et sur le rapport entre la cuisine et les autres disciplines artistiques.



Carte mai 2010

Asperge blanche croustillante
Gambas et tagliatelles de concombre
Roulade de saumon fumé et chèvre frais

Suggestion du jour
Poêlée du primeur
Blanc de seiche, pâtes noires
Veau rôti, fèves et herbes
Aile de raie, câpres et tomates séchées

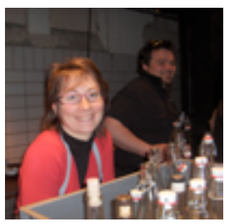
Gratin de fraises au basilic
Nuage de sucre et rhubarbe
Crémeux chocolat-café, sirop au poivre



Bistro

TERIYAKI DE SAUMON SÉSAMES ET TAGLIATELLES DE LÉGUMES / CASSOLETTE DE CABILLAUD POIREAUX ET GENEVIÈVE / MOZZARELLA BUFALA TOMATES CŒUR DE BOEUF ET BASILIC CARPACCIO DE BOEUF PESTO COPEAUX DE PARMESAN ET MESCLUN / CARBONADE DE BŒUF À LA BIÈRE / ASSIETTES DE FRITES / SOUPE DE BETTERAVE SET AIL GRILLÉ / SAUCISSE DE MORTEAU – BEARNAISE / CASSOLETTE ROUSSETTE – MOUTARDE À L'ANCIENNE / POTJEVLEESCH / ENTRECÔTE / TIRAMISU / ENTREMETS FRAMBOISE, VANILLE, CHOCOLAT / TARTE CITRON / PANA COTTA AUX FRAISES D'ARDRES







Carte de mars 2017

Moules à la mélisse et chou-fleur grillé
Œuf basse température, ratte du Touquet
et poireau brûlé
Bouillon de roquette, parmesan et pancetta

Pot au feu de légumes, brie de Meaux sauce
Créosat
Suggestion du jour
Cabillaud, avocat-poire-citron vert
et sarrasin grillé
Côte de cochon, jus au thym et lingots
du Nord
Bœuf à la ficelle, légumes du bouillon
et sauce Créosat

Fromages de Wierre-Effroy

Panna cotta au foin et poire caramel
Pamplemousse rosé confit, café et chocolat
Glace pistache, riz soufflé et Toblérone

Menu de l'extraordinaire
Bouillon de roquette, parmesan et pancetta
Moules à la mélisse et chou-fleur grillé
Cabillaud, avocat-poire-citron vert et
sarrasin grillé
Bœuf à la ficelle, légumes du bouillon et
sauce Créosat
Pamplemousse rosé confit, café et chocolat



FL

Implantées sur le Vieux Port depuis 2009 dans cette institution culturelle,

Les grandes Tables de la Criée

ont progressivement élargi les horaires d'ouverture du site pour offrir aux publics à la fois, la possibilité de se restaurer lorsqu'ils viennent voir un spectacle, mais aussi la possibilité de fréquenter toute la journée un théâtre ouvert sur un paysage exceptionnel, dans une atmosphère culturelle que Macha Makeieff a su installer. Marine Crousnillon propose une cuisine exigeante et accessible, basée sur des produits frais, qui permettent aux habitants du quartier, aux personnes qui y travaillent, aux touristes, aux compagnies qui jouent et répètent et aux équipes qui animent le théâtre, de déjeuner et dîner en terrasse ou sur de grandes tables en bois.



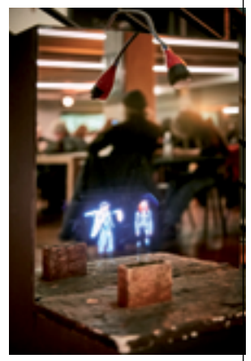












BURRATA, CRÈME DE CRESSON, ASPERGES VERTES DE PROVENCE, BETTERAVE RÔTIE / HARENGS, POMME À L'HUILE, GRANNY, ŒUFS DE TRUITE / SALADE DE POULPE, POMMES DE TERRE TIÈDES, FENOUIL CROQUANT / EFFICLOCHÉ DE POITRINE DE COCHON, PURÉE DE BETTERAVES, CAROTTES POURPRES RÔTIES, SUPRÊMES D'ORANGE ET COULIS D'HERBES FRAICHES / MORUE MIJOTÉE AU FENOUIL ET AU CHORIZO, RIZ VENERE LIÉ À L'AIOLI À L'ENCRE DE SEICHE / BABA AU RHUM AMBRÉ JAMAÏCAIN (12 ANS D'ÂGE), CRÈME FOUETTÉE / TARTELETTE AU CITRON MERINGUÉE / CHOU GARNI DE MOUSSE À LA FÈVE TONKA, CERISES POÊLÉES / MOUSSE CHOCOLAT BLANC ET CITRON VERT, CŒUR FRUIT DE LA PASSION, BISCUIT AUX AMANDES / LAIT AU RHUM, MOUSSE CHAÏ, TUILE CHOCOLAT / PAVOLOVA, LEMON CURD, FRAMBOISES FRAICHES / BISCUIT «PIM'S», MOUSSE À LA VERVEINE ET SUPRÊMES DE PAMPLEMOUSSE.

L'histoire des grandes Tables a été permise par la mobilisation d'actionnaires qui sans user d'une forme juridique de l'économie sociale, ont engagé des moyens pour la réalisation d'une aventure culinaire, culturelle et économique. Trois augmentations du capital nous ont permis d'accompagner le développement et de faire face aux difficultés rencontrées. La structuration des grandes Tables est aujourd'hui d'avoir une holding actionnaire de chaque filiale, Les grandes Tables de la Friche et de La Criée, Les grandes Tables du Channel et I.C.I.

Les 42 actionnaires :
Michel Pélissié, Segat, Marie Josée Ordener, Hoirie Philippe Saumande, Fabrice Lextrait, Francis Peduzzi, Jérôme Mattéo, Corinne Révillon, Marie Christine Teboul, Victor Faramia, Christian Fleurentdidier, Cyril Brunet, Emile Riondel, Didier Guibbaud, Philippe Campos, Pauline Guibbaud, Thierry Mimoun, Alain Attal, Roger Fabre, Jean-François Moulin, Nicolas Faramia, Malek Hamzaoui, Benoit Bouchier, Marc Geydon, Gisèle Alcaniz, Anne Christelle Lextrait, Alfons Mendizabal, Graziella Vègis, Corinne Barbereau, Serge Pizzo, René Bencini, Emmanuelle Choin, Matthieu Poitevin, Elisabeth Bernadberoy, Jean-Louis Abad, Sylvie Praticci-Arnaud, Philippe Français, Pierre Gattoni, Anne Gattoni, Benoît Foulquié, Isabelle Martin, Nadine Estève

FL



En 2006, lorsque nous avons créé les grandes Tables, nous créions un lieu de convivialité et d'expression culinaire dans la Friche, le lieu artistique et culturel qui nous tenait à cœur. Très vite l'approche que nous avions a engagé des curiosités et suscité des demandes qui nous ont amenés à nous développer. Nous avons ouvert des lieux que nous avons du fermer depuis et dont certains naviguent sous d'autres cieux. Chaque expérience nous a nourris, chaque aventure nous a formés.
Alors que nous avions obtenu le développement du beau projet au Channel à Calais avec Francis Peduzzi, un rendez-vous avec Antoine Deguines, à l'époque adjoint au Maire, nous a amené à nous intéresser à une Cité, celle de la Dentelle, installée dans un patrimoine revitalisé par Moatti-Rivière. **Les grandes Tables de la Dentelle** à Calais ont ainsi officié de 2010 à 2012. L'erreur de positionnement du restaurant dans cette ville n'a pas été compensée par l'engagement de l'équipe (notamment la valeureuse Aicha qui a tenu l'établissement dans les derniers mois) et nous avons préféré fermer ce site en 2012.



Lorsque l'on parle de Friche, Patrick Bouchain n'est pas loin... Rénovée à l'occasion de la capitale culturelle lilloise, La Condition Publique à Roubaix a été mise en place par Manu Barron. En 2011, le directeur fait appel à nous pour créer **Les grandes Tables de la Condition Publique**. Le directeur ne sera pas reconduit, et malgré l'enthousiasme de Hélène Ambles, administratrice de l'époque, nous ne réussirons pas l'ancrage dans ce lieu à l'identité incertaine. L'apport de Gérard Vives et, là encore, l'engagement d'une équipe motivée ne permettra pas de résoudre en 2012, une crise qui dépasse pour beaucoup les contours de la restauration.

L'inextricable question des lieux de convivialité dans les lieux culturels amène Francois De Banes Gardonne, directeur de la Chartreuse de Villeneuve les Avignon à nous solliciter pour gérer les historiques jardins, qui accueillent pendant l'été le festival d'Avignon tout entier. L'abnégation de l'équipe permettra de faire une saison magnifique, du 15 mai au 31 aout 2012, à l'ombre des tonnelles de la Chartreuse, en enchaînant service du midi et du soir, et en cultivant par ailleurs la relation de prestataires avec les différents séminaires accueillis. La réussite des **grandes Tables de la Chartreuse** nous donnera bien des atouts pour aborder d'autres espaces.







Avez-vous prévu un espace de convivialité ?
C'est cette question que nous posâmes fin 2012 à Jean-François Chougnet, qui nous donnera une carte blanche pour inventer en 2013, **Les grandes Tables du J1.**
Deux expositions de qualité, un atelier qui fonctionne comme une fabrique et une carte marinée comme Marie-Josée Ordener sait seule en faire, et voilà une des plus belles réalisations temporaires des grandes Tables ! Le J1 a ainsi été, durant la Capitale Culturelle Européenne, un des hauts lieux de rendez-vous.



Le principe de restauration élaboré pour la **Gaîté Lyrique** en 2011, était un principe d'anticipation. Répondre à l'urgence d'inverser radicalement la proportion de nos consommations d'origines animales et végétales a été sa base de travail. Au travers de propositions énergétiques, saines, digestes, goûteuses, l'enjeu était de dépasser les traditionnelles offres de restaurations proposées aux « publics jeunes » grâce à une carte ludique et équilibrée.

FL







Dans cette Friche initiée par Bertrand Delanoé et son adjoint Christophe Girard, et les directeurs Robert Cantarella et Frédéric Fisbach puis José Manuel Goncalves va se développer un lieu culturel innovant qui n'est pas sans rappeler les autres Friches que nous connaissons. Avec l'architecte Matthieu Poitevin, le chef Fabrice Biasiolo et une équipe engagée, nous avons tenté d'inventer durant cinq ans, de 2010 à 2014, **Les grandes Tables du 104.**
Dans cet équipement qui s'est mis à vivre progressivement comme une ruche urbaine, notre démarche n'a pas pu s'intégrer dans un contexte difficile. Malgré la qualité du lieu réalisé avec le mobilier de Ciguë, malgré la qualité et la générosité de Fabrice Biasiolo, nous avons décidé de ne pas poursuivre l'aventure. Dans ce quotidien qui a duré 5 ans avec des propositions différentes, nous avons aussi réalisé de belles prestations avec le caviste Nicolas, le Caue, Radio France, les Galeries Lafayette, la Galeria Continua... Dans ce dossier 10+1, la nature et la densité du travail que nous avons menées est largement présentée. Elle a été l'un de nos leviers de recherche dans l'exceptionnel.

FL





Réaliser durant trois ans un projet unique dans un site emblématique, voilà le pari accompli avec la Saem Val de Seine comme maître d'ouvrage. Lauréat d'un marché, nous avons pu concevoir, construire et exploiter, **Les grandes Tables de l'Ile Seguin** jusqu'en 2014.
Nous avons inauguré cette œuvre architecturale de Pier Schneider, le 23 septembre 2011, par un mémorable concert d'Etienne De Crécy.
Haut lieu de l'événementiel durant trois ans, nous avons aussi tenté d'implanter une démarche au quotidien avec Arnaud Daguin autour du végétal. Dans cet île difficile pour le quotidien et exceptionnelle pour l'événementiel, vivra une histoire imparfaite qui laissera des souvenirs inoubliables.







ET DEMAIN DANS D'AUTRES LIEUX CULTURELS ? DANS D'AUTRES RÉGIONS ? DANS D'AUTRES PAYS ?



2006 - 2016 + 1

Notre enjeu fondamental a toujours été culturel, mais comme tout enjeu culturel il ne peut se passer de l'enjeu artistique.

Ce principe est basé sur la permanence de l'action, dans la réflexion, le partage, la création, la production, la diffusion ou la transmission. La démarche est de croiser des écritures, de proposer le partage d'approches culinaires très différentes qui parfois peuvent se rencontrer.

Le travail qui est présenté dans ce document a toujours impliqué Les grandes Tables. Souvent nous l'avons initié et produit, mais nous avons également accompagné les démarches de producteurs impliqués dans ces recherches.

BRIGADES D'AMATEURS

DÉSIR D'ATELIERS

CULINAIRE : RÉSIDENCES, REPAS THÉMATIQUES, DÉMONSTRATIONS...

GRANDES CARRIOLES

SPECTACLES, EXPOSITIONS, MUSIQUES, CINÉMAS, RENCONTRES, DÉBATS, INTERVENTIONS ARTISTIQUES,

ÉDITIONS, DESIGN, ARTS PLASTIQUES

FÊTES

MARCHÉS



Les Brigadistes
à Marseille

Philippe Chalande
Vladimir Biaggi
Béatrice Simonet
Sophie Lemaire
Georgiana Viou
Anne Marie Ponzot
Matthieu Place
Emmanuel Vergés
Anne Bossy
Marc Rosmini
Charles Salvy
Corinne Revillon
Cyril Brunet
Expérance Oléka
Maria Siandaca
Graziella Végis
Kannan Thirunavaukkarasu
Johann Nicolas
et Yann Lorteau
Alain Appenzeller et sa bande
Malek Hamzaoui
Bruno Ghariani dit Nono
Vincent Robinot
Ariane Ascaride
Michel Jouve
Claude Renard
Sara Toumbiz
Alain le savoyard
Odile Thierry
Michelle Philibert
Alphons Alt
Wladimir Biaggi
Jean Jacques Luchetti
Axelle Diatta
Brigade de chantier
La bande de Sextant & plus
Serge Pizzo
Philippe Campos
Jean Luc Brisson
Shin Shan Noriaki
Shimbara
Hélène Salvy
Samuel Rossetti
Georges Appaix
Virignine Blanc
Guy-André Lagesse
Philippe Foulquié
Alain Appenzeller
…

LA CUISINE EST UNE HISTOIRE DE PARTAGE DANS UN MOMENT DE VIE, D'ESPACE, AUTOUR D'UNE TABLE. **« ON CUISINE POUR LES GENS QU'ON AIME, ET ON SE RASSEMBLE AUTOUR D'UNE TABLE »**. FORTE DE CES CONVICTIONS, L'ÉQUIPE DES GRANDES TABLES A VOULU OUVRIR, DÈS 2006, SES CUISINES, À DES PASSIONNÉS DE CUISINE EN LEUR DONNANT LA POSSIBILITÉ D'EXPÉRIMENTER LEUR TALENT POUR LEURS PROCHES MAIS AUSSI POUR LES PUBLICS DE NOS RESTAURANTS CURIEUX DU GOÛT. LES BRIGADES D'AMATEURS SONT AUSSI DES MOMENTS DE RENCONTRES AVEC DES ARTISTES OU LES MEMBRES DE BEAUCOUP D'ÉQUIPES IMPLIQUÉES DANS LES PROJETS DES SITES QUI NOUS ACCUEILLENT.
QUELQUES BRIGADES RACONTÉES, SUR LES 70 RÉALISÉES :



En 2008 Matthieu Place a élaboré sa brigade autour du théme : **Etre pris en sandwich**, situation où l'on se retrouve coincé entre deux objets ou personnes. Pas de couvert, pas d'assiette pour cette brigade pique-nique avec :
MACARONS SUCRÉS/SALÉS,
LÉGUMES RÔTIS COINCÉS ENTRE DEUX GALETTES DE POMMES DE TERRE ET CÔTE-LETTES D'AGNEAU GRILLÉES AUX HERBES CROQU'HAWAÏN !



Parfois les brigadistes amateurs créent une brigade d'amateurs les réunissant comme lors des **48H Chrono** à la Friche la Belle de Mai les 18, 19 et 20 mai 2012.

Le jeudi 19 avril 2012, la brigade de Robert McLiam Wilson, en résidence à la Villa des auteurs de la Marelle à la Friche eut le désir de faire partager son univers intime et les traditions de son pays et de sa région d'origine.

Tout en tradition Irlandaise
BOXTY - IRISH POTATO PANCAKE
IRISH STEW
CHOCOLATE & GUINESS CAKE



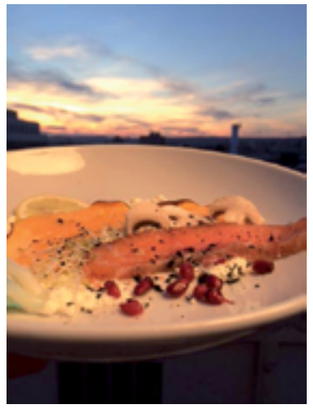
À Calais au Channel c'est Fabrice Dusossoir qui avait fait quelques années plus tôt sa Brigade Irlandaise avec
CHIPS DE LÉGUMES
RAGOÛT DE BŒUF A LA GUINESS ET MILLEFEUILLE DE CÈLERI & APPLEPIE

Sylvie et Margaret proposèrent le 31 mai 2012 un menu **plein soleil**…
PETITE ASSIETTE D'ENTRÉES,
COEUR D'ARTICHAUT FARÇI RICOTTA PESTO ET ROQUETTE,
KEUFTÉS DE LENTILLES CORAIL, PANETON D'AUBERGINE TOMATE ET MOZZARELLA
TAJINE D'AGNEAU, ABRICOTS SECS ET AMANDES GRILLÉES,
GRAINE DE COUSCOUS ET JULIENNE DE LÉGUMES
PETITE ASSIETTE DE DESSERTS,
CLAFOUTIS AU LYCHEE,
VERRINE DE BISCUITS DE REIMS CRÈME MASCARPONE ET FRAISES, GLACE À LA MANGUE

Après le **Noël Napolitain** de décembre 2011 et de 2012, la brigade d'Ariane (Marie Jo), et ses deux amours Bruno et Malek, prépara un menu aux accents chantants de l'Italie…
ZITE AUX SARDINES
LINGUINE AUX NOIX
ET ANCHOIS, ENCORNETS NAPOLITAINS, BABA AU RHUM



FL

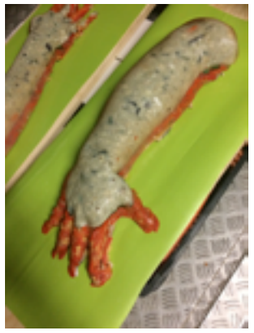


Le 9 juin 2016, Jean-Luc Brisson, poète-paysagiste nous emmena « Dans les nuages » sur le Toit terrasse de la Friche. Il proposa un diner-performance dans les nuages, avec des mets avec de la neige, de l'eau de pluie, de la rosée. Goûter un nuage et définir son goût plutôt sucré, salé ?

Le 8 décembre 2016, **la Flàmmeküche** fut cuisinée par la bande de Joseph Bagur. Notre alsacien local, pure souche, invita Alain Appenzeller et sa bande, « les vrais » d'Alsace, à nous cuisiner au feu de bois la traditionnelle, la fameuse, la goûteuse et la juteuse tarte flambée aux bons produits...







Le 26 janvier 2017 **Cor à Corps !** réuni Emmanuel Vergès, Vincent Robinot et Samuel Rossetti. Ces trois amis-là ne font jamais rien comme les autres... Il y a quelques mois, ils nous ont régalé de PETITS CABRIS ENTIERS et cette fois-ci, les voilà « cor à corps », en trio sonnant et mijotant. Les mets seront accompagnés de musique et cuisinés dans les moules des corps des amateurs... Au menu ! producteurs à l'honneur avec LES LÉGUMES DE SAISON RÔTIS DE MARTINE TARDIEU, LES ½ CHEVREAUX RÔTIS, ET DE LA BROUSSE ...

Pour Malek et Nono, la cuisine Berbère et Espagnole de la brigade du 2 mars 2017 fut :
FRICASSÉE TAHASBAN LASHASBAN
CORNE DE GAZELLE MAKROUT AUX DATTES SALADE D'ORANGE À L'EAU DE FLEUR D'ORANGER





Le 19 janvier 2017, les grandes Tables de la Friche ont accueilli la brigade exceptionnelle d'Alfons Alt et du chef Jürgen Willer du restaurant Gasthof Krone à Illertissen en Allemagne. Alfons Alt, photographe-plasticien, cuisine avec patience, passion et talent ses oeuvres photographiques... Il invite son ami Jürgen Willer, un des meilleurs chefs allemands, réputé pour son amour du terroir, à une **expérience culinaro-photographique**. Jürgen Willer va traverser la moitié de l'Europe, avec ses produits Souabes et son savoir, pour inventer, le temps d'une soirée, un duo improbable avec son ami Alfons.
Deux personnalités d'exception, quelques pigments alimentaires, un peu de gélatines goûteuses, une arrivée de produits d'exception et un parcours culinaire entre l'atelier d'Alfons et la cuisine du chef Jürgen Willer !



Le 8 novembre 2013, Guy André Lagesse, plasticien-scénographe-metteur en scéne ...Des Pas Perdus, installé au Comptoir de la Victorine, cuisina sa brigade sur le Bunny Chow, plat de Fast-Food sud-africain, dont il est originaire !



2 cuillères à soupe d'huile d'olive / 1 oignon émincé/ 1 gousse d'ail émincée/ 1 cuillère à soupe de gingembre frais râpé / 2 cuillères à café de poudre de curry / 1 cuillère à soupe de garam masala / 1 kg d'épaule d'agneau en cubes / 2 tomates en cubes / 1 tasse de bouillon d'agneau / 1 bouquet de coriandre fraîche / Des petits pains (« ciabatta ») pour servir

Recette : *Faire chauffer l'huile dans une marmite et y ajouter les oignons. Quand ils commencent à ramollir, ajouter l'ail, le gingembre, la poudre de curry et de garam masala et faire sauter pendant 1 minute. Ajouter les morceaux d'agneau, et remuer pour qu'ils s'imprègnent des épices. Ajouter les tomates et le bouillon puis couvrir et laisser mijoter doucement pendant 45 minutes jusqu'à ce que l'agneau soit tendre. Incorporer de la coriandre hachée. Couper les pains dans leur épaisseur et creuser un trou au centre en retirant la mie. Avec une cuillère, garnir les petits pains de curry d'agneau et décorer avec la coriandre restante.*

Les Brigadistes à Calais

Marie Blin
Monique Wilczewski
Emmanuelle Kane
Olivier Noyon
et Jean-Pierre Vervat
Sylvie Ranson
Christian Bown
Charlotte Debeer
Claudie Cousin
Laure Colin
Camille Monsigny
Fabrice Dussossoir
Arthur Savathier
Pascale Mouton
Ingrid Dewet
Juliette Cappe
Alain Serres (auteur jeune public)
Bernadette Azin
Viviane Niemez
Monique Wilcewski
Ingrid Dewet
Amaury D'Halluin
Monique Tastevin
Laurence Quelen (auteur aux Éditions de l'Épure)
Viviane Niemierz



Aux grandes Tables du Channel
Viviane Niemierz
Brigade polonaise
ZUPA GRZYBOWA - VELOUTÉ AUX CÈPES
ROLADEY KLOUSKI - ROULADE DE BŒUF PETIT PAIN VAPEUR CHOUX ROUGE
BOBKA I VODKA - BABA VODKA ET FRUITS CONFITS

Aux grandes Tables du 104
Nous avons également produit **Les plats de partage** dont le principe était de faire interpréter des plats ou des goûts choisis par des artistes à l'occasion de leur programmation, dans les lieux culturels, par la cuisinière Alexandra Montagne. Ainsi, Yandy Laurens, le 4 septembre 2012, un jeune réalisateur indonésien, sélectionné au Festival de court-métrage Silhouette a suscité la réalisation d'un dîner composé d'une entrée associant une huître, un petit sablé et une écume au parmesan, suivi du plat de partage, un risotto aux fruits de mer et un dessert mêlant une tartelette au citron et un mini cheese-cake.

FL

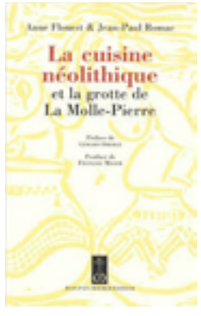


à Marseille

2007 – **Petits Déjeuners autour dumonde** avec une classe de CE1 à l'école Gilles Vigneault. Parcours d'une année autour de la pratique du petit déjeuner dans le monde avec comme intervenants : Shin Shan, cuisinier au Japon, Georgiana Viou, cuisinière à Marseille, Charles Salvy, comédien.



2007 et pour toujours... **Dans le domaine du Foie Gras**, Alain Grézes, éleveur et artisan, est une pointure. Les grandes Tables le mettent souvent au comptoir. Il est le symbole du caractère indispensable de l'artisanat dans les métiers de la bouche. Il est souvent venu partager ses savoir-faire et ses conseils pour cuisiner les produits. Avez-vous participé à celui sur le **canard ?** Ou à celui du **cochon ?**



2008 – **La préhistoire dans mon assiette** avec les écoles Gilles Vigneault, CE1 et Bernard Cadenat, CM1. Travail d'une année dans cette période de l'humanité. Les élèves ont fabriqué les outils de cuisson (bol et pot), fait des recherches botanique, cuisiné à la façon « d'eux ». avec comme intervenant Jean Paul Romac, auteur.



2012 – Dans **La Nuit de la Boulangerie** produite dans le cadre des 48h Chrono de la Friche.

ATELIERS

QU'EST-CE QU'UN RESTAURANT, CAFÉ, LIEU DE RENCONTRES, DE DÉBATS, DE PRÉSENTATION DE SPECTACLE OU D'ACCUEIL DE PRODUCTEURS AGRICOLES, PEUT APPORTER À CES THÈMES D'ÉDUCATION, DE FORMATION, D'INSERTION... ?
LA QUESTION EST OUVERTE, ET APRÈS DIX ANS DE TRAVAIL ET D'EXPÉRIENCES MULTIPLES, LA STRUCTURATION DE CETTE **ACTIVITÉ TRANSVERSALE, D'ATELIERS ET PARTICULIÈREMENT D'ATELIERS PÉDAGOGIQUES** NOUS ANIME. NOUS AVONS RÉALISÉ DE NOMBREUSES INTERVENTIONS EN MILIEU SCOLAIRE, AVEC DES ATELIERS DANS LES ÉCOLES PRIMAIRES ET COLLÈGES SOUS DIFFÉRENTES FORMES, MAIS NOUS AVONS ÉGALEMENT ANIMÉ DANS DES CONDITIONS TRÈS DIFFÉRENTES DES MOMENTS DE RENCONTRES ENTRE CUISINE, ARTISTES ET CITOYENS.

Décembre 2013 – **Cuisine mathématique** avec le collège Edgard Quinet. Les élèves ont cheminé entre la cuisine et les mathématiques. Ce travail de réflexion et de recherche a abouti à un film d'animation réalisé par les élèves. Ce film a obtenu le prix du public lors du premier festival cinéma et mathématique au parc Chanot.
Ce parcours a été réalisé pendant une année à l'initiative de la compagnie N+1.





2014 – Trois ateliers, **Arcimboldo, je croque les légumes**, **Je sens, nous ramassons** et **la Friche notre grand jardin** ont été menés à la crèche de la Friche Belle de Mai. Après des séances de triage de petits pois et haricots verts, les enfants ont joué avec les légumes. Des formes et des êtres ont vu le jour. Le jardin de la Friche a été un grand sentier des odeurs où chacun a pu découvrir à son rythme le goût des herbes et des plantes aromatiques. Ce principe a été également réalisé dans le cadre du festival jeune public du Revest dans le Var avec des enfants de 8 à 10 ans.

FL



2013/2014 - **Du jardin aux carrioles**, à la ferme pédagogique de Sainte Marthe 13014, avec les classe de CM1/CM2 de l'école la Busserine et de l'école hôtelière de Bonneveine une journée dans la ferme pédagogique avec un circuit culinaire et botanique. Les élèves mangeaient leur production.

2013/2014/2015 – **Street food, slow food**, à été partagé avec les étudiants du BTS de l'établissement agricole de Valabre à Gardanne. Atelier de sensibilisation sur la mal bouffe, il déclinait l'importance de la connaissance des producteurs locaux, et une expérience
culinaire dans les carrioles.

2014 - La galantine de Noël a été éprouvée en atelier avec le boucher marseillais Didier Capélino. Voici une vieille technique de cuisine, que nous avons voulu remettre à l'honneur sur cette période de fête. Minutieusement, les participants ont farci, cousu, bichonné des poules de « l'élevage sauvage » qu'ils ont cuites et mangées en famille ou entre amis.





2015 – **Tous en cuisine** est un atelier pédagogique conçu pour les éducateurs de la crèche. Que veut dire manger à la crèche ? Que veut dire cuisiner à la crèche ? Mise à plat des envies, des besoins, des questionnements et problématiques de chacun autour de cet acte fondateur du repas en crèche.

2012-Venue de l'autre bout du monde, ce fruit, **la tomate**, emblème de la cuisine méditerranéenne s'adapte formidablement à **la conserve**. S'appuyant sur les tomates, des producteurs du marché du lundi à la Friche, ainsi que de producteurs venant des M.I.N, en collaboration avec Sybille Depury nous avons mis en place cet atelier. 100kg de tomates ont été ébouillantés, pelés, épépinés puis stérilisés. Les bocaux de tomates ainsi produits, ont régalé tout au long de l'hiver les 12 familles qui ont participé à cet atelier.
Sybille Depury, linguiste au CNRS, a organisé un grand jeu autour de la Tomate, permettant à tous les visiteurs du marché de participer à ce moment.

Installation / atelier des ruches sur le toit
Au-delà de cet acte physique d'avoir des ruches et du miel à la Friche, au-delà de l'envie d'établir un peu plus « la campagne à la ville » et après l'installation de l'AMAP et du marché des producteurs, cette implantation réalisée tout d'abord par l'apiculteur Christophe Veil puis par Denis Fiorile, affirmait en douceur et sans grand débat, que les lieux de culturels sont aussi indispensables que les abeilles, et que si les uns sont menacés et que les autres disparaissent les signes de péril de l'humanité se multiplient. Quelques ruches (jusqu'à 14 !), de jolis pots, des petites visites... sans tambour, ni trompette, des abeilles sur la terrasse des grandes tables... l'effet colibri... (chuuut)

Autour de l'initiative de la Friche de créer des logements participatifs, un moment de cuisine a été organisé en collaboration avec l'équipe des grandes Tables et du collectif des futurs habitants de ce logement, La Belle Ensemble. Profitant de la nouvelle année, un petit groupe s'est regroupé autour de la création de **la galette des rois participative !**
Ces galettes de toutes tailles, de toutes formes ont été partagées avec le public du marché du lundi soir.



à Calais

Dans le cadre de l'édition 2009 de la manifestation Libertés de séjour, dédié à Peter De Bie, le cuisinier et comédien a accueilli une dizaine de personnes pendant un après-midi pour partager avec elles ses petits secrets artistico-culinaires. L'atelier **De Bie and not two Bie** a été avant tout un moment de rencontre liée aux spectacles culinaires présentés au Channel par la compagnie Laika.



2009 - **Sculpture sur légumes** s'est déroulé au lycée professionnel de Calais dans classe de CAP tourneur. Dans ce parcours d'une année dans le lycée professionnel, il s'est agi avec les lycéens de s'interroger sur la possibilité de détourner les machines, sur l'importance du questionnement de son futur métier et d'attiser des curiosités pour les potagers et les légumes !



2010 - **À la Recherche du merveilleux goût de tous les goûts du monde**. Avec la classe du CE2 de l'école primaire de Constantine à Calais, a consisté à accueillir durant une année l'écrivain Karin Serres et Marie-Josée Ordener.
Les élèves et leur maître des écoles ont été invités à suivre les tribulations de deux aventuriers du goût autour du monde. Correspondance, atelier de cuisine, éditions de la correspondance.
Ce projet a été également réalisé à Marseille, en partenariat avec Massalia.

2010 - **Les Parcours Sensibles** sur les 5 sens avec des découvertes culinaires préparées avec les écoles CE1, CE2 du collège Lucien Vadez.

2010 - En cuisine avec Gérard Vives, l'inventeur du **Comptoir des Poivres** pour préparer un repas d'avril autour du poivre : GAMBAS AU POIVRE VERT ET ANANAS RÔTI AU POIVRE LONG DE MADAGASCAR





2011 - **En forêt de Guînes**... et au Channel, Alain Moitel proposait une promenade permettant des cueillettes de champignons suivies d'un atelier pour préparer, mijoter et déguster : girolles en crème et volailles de Licques suivies d'une gelée de champignons des bois et lait d'amandes.

2015 - **La cuisine Thaïlandaise** par Sawitre Renaux : SOUPE DE CREVETTES AU LAIT DE COCO ET GALANGA (TOM KHA), SALADE DE PAPAYE (SOM TAM), NOUILLES SAUTÉES (PAD THAÏ) RIZ GLUANT SUCRE A LA MANGUE, MAÏS SUCRÉ À LA CRÈME DE NOIX DE COCO, BANANES AU LAIT DE COCO, BEIGNETS DE BANANES FRITS

FL

2011 - pour toujours... Des centaines de Calaisiens et Calaisiennes, jeunes et moins jeunes, ont participé aux grandes Tables **des découvertes culinaires**. On parle du métier de cuisiniers ! On prépare son repas ! On mange ! Croustade poireaux fromage de chèvre, ballotine de volailles, nems de bananes au caramel beurre salé et même parfois des pizzas ! Avec : une classe de bac en commerce lycée Coubertin, les parents et les enfants de l'école primaire, un groupe de jeunes en réinsertion professionnelle, des collégiens dans le cadre Jardin des Arts, les lycéens des Métiers et des Énergies Durables Niémen Normandie, les jeunes du Certificat d'Aptitude Professionnelle métallerie. Alain Moitel anime également un samedi par mois des moments d'**échanges**, de **rencontres** et d'**ateliers** permettant d'explorer avec des publics très divers le monde de la cuisine. Les produits, les cultures, les cuisines du quotidien et de l'exceptionnel sont les bases de sa démarche. « La Saint-Jacques, le saumon, les épices, les herbes, les pommes de terre, les champignons, le foie gras, le chocolat, le poisson, les légumes du printemps, les tomates, les fraises, les légumes d'Automne, les livres ...les menus »



Le Channel est également le lieu de propositions en relation avec la librairie afin que des passionnés de cuisine puissent travailler autour d'**un livre de cuisine**. Plusieurs rendez-vous ont eu lieu :

Savourer le Nord autrement d'après le livre de Florent Ladeyn, *Cuisine authentique* le 22 novembre 2014 avec :CARBONARA DE POMMES DE TERRE/ FOIN, POTIMARRON / CHÂTAIGNES, CÉLERI RÔTI / TARTARE DE CANARD FUMÉ AU FOIN, FRAMBOISES / CHOCOLAT BLANC NOISETTE

Le canard, histoire, tradition et recettes, Philippe Tredgeu, aux Éditions First, le 13 décembre 2014 avec :
LE FOIE GRAS MI-CUIT CROQUETTES DE FOIE GRAS AU PAIN D'ÉPICE, MARBRÉ DE CUISSES DE CANARD CONFITES, FOIE GRAS ET PISTACHES, MAGRET DE CANARD RÔTI ENTIER AU MIEL ET AUX ÉPICES

Les Aventures du couscous de Claudine Rabaa, Hadjira Mouhoub et Mustapha-Sadek Sedjal, éditions Actes sud, le 31 janvier 2015 avec SEMOULE GRILLÉE AU MIEL ET AU BEURRE, COUSCOUS BOULETTES, COUSCOUS À L'AGNEAU, COUSCOUS DE MAÏS AU CONGRE, COUSCOUS AUX GRENADES ET RAISINS MUSCATS



Douceurs et confiseries, Anne Rigg et Trish Deseine, Prat Éditions, le 14 février 2015 avec : MENDIANTS ÉTINCELANTS, GUIMAUVES À LA ROSE ET AUX PISTACHES, CARAMELS AU BEURRE SALÉ, NOUGATINE MULTI-GRAINES, PAVLOVA





Mon petit boulanger, d'Emmanuel Hadjiandreou, Éditions du Rouergue, le 30 mai 2015 avec : SOUPE DE TOMATES, COURGETTES ET PAIN, MILLE-FEUILLE DE LÉGUMES, PAIN PERDU AU PARMESAN ET CONFITURE D'OIGNONS, PANZANELLA PAIN PERDU D'AUBERGINES ET COULIS DE TOMATES, POULET RÔTI EN CROÛTE DE PAIN

Alexandre Gauthier, cuisinier, La Grenouillère, édition La Martinière, le 13 juin 2015 avec réalisation de : ASPERGE VERTE, ÉCHALOTES NOUVELLES, CRAPAUDINE, LOTTE, MÛRES SAUVAGES MÂCHE, OIGNON GRILLÉ ET STILTON, POIREAUX BRÛLÉS, CHÈVRE FRAIS ET HUILE DE NOISETTE, TIGE DE RHUBARBE

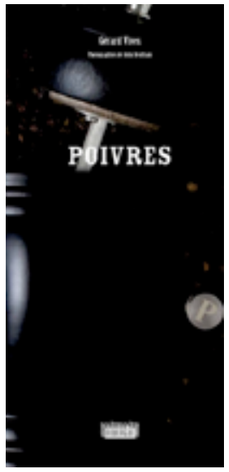




2017 - **La Saveur de l'Autre** s'est faite, au Channel, avec les élèves du lycée hôtelier du Détroit, d'écoliers et de collégiens. Au programme : présentation et situation géographique de l'Afrique. Exploration et découverte des différentes saveurs avec le produits présents (manioc, bananes plantains, arachide, cacao, igname, aubergine africaine...). À la fin de la rencontre, chaque enfant repartira avec un produit facile à cuisiner (la banane plantain...).

à Roubaix

Gérard Vives cuisinier émérite a beaucoup collaboré avec les grandes Tables. Il a été le conseiller culinaire de notre expérience à Roubaix, et a travaillé à la Condition Publique, comme à la Friche et au Channel une série d'ateliers sur le poivre... À lire par exemple *Poivres* Éditions du Rouergue.





2014 – Au Collège d'Ivry Gargan, dans le cadre de **In Situ** des Artistes au Collège, porté par le Conseil Général de Seine-Saint-Denis, les grandes Carrioles sont rentrées dans le collège… Elles ont rencontré la classe de section d'enseignement général et professionnel adapté du collège de Livry-Gargan. Pendant quatre semaines dans le collège avec le chef cuisinier de la cantine et les élèves, une démarche culinaire autour de la cuisine de rue s'est mise en place et les collégiens « cuisiniers de rue » ont servi dans les carrioles des plats qu'ils avaient cuisinés ! Dans le cadre de leur voyage annuel, ils ont, à Marseille, travaillé aux grandes Tables à l'approfondissement de ces bases.

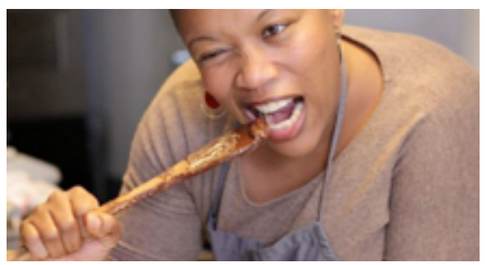




Dans le Potager de la Friche se dissimulent les plantes et les herbes qui permettent d'imaginer les boissons les plus folles. Alice Freytet, paysagiste a proposé de boire son potager en quatre étapes : découvrir les plantes du potager, reconnaître celles que l'on peut manger, réaliser la boisson imaginée et déguster !

Pour **Cuisines en Friche, en 2013, dans le cadre de la Capitale Culturelle Européenne**, la démarche de transmission était au cœur du projet. **Transmettre et échanger**, créer dans ce processus même, étaient pour nous, autant d'objectifs. Le temps d'une après-midi ou d'une année entière, les expériences menées ont profondément marqué les publics qui les ont partagées.

L'atelier au Collège Belle de Mai, avec les élèves d'une classe de 4ème a permis de créer deux plats et deux desserts. Ces recettes originales ont été présentées par les élèves et Georgiana Viou lors de Cuisines en Friche.

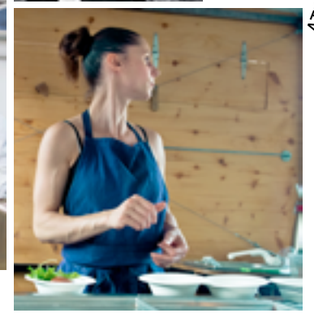




En résidence à La Marelle, la villa des auteurs de la Friche, Ingrid Thobois a exploré la cuisine à travers les mots. À la prison des Baumettes, avec Lieux Fictifs, elle a proposé aux détenus des ateliers d'écriture sur la notion de « cantiner ». À la Friche, elle a circulé le temps du festival parmi les artistes, les chefs, le public, pour recueillir des « secrets de cuisine ». Cet **« Appel à Histoire »** a suscité dans les publics, leur madeleine de Proust, leur omelette vietnamienne de Duras, leur poisson au coup de pied de Colette… L'ensemble de ce travail a été restitué aux Correspondances de Manosque, le 26 septembre 2013. À la Friche la Belle de Mai, durant Cuisines en Friche, elle invita le public à aborder la cuisine sous l'angle de la transmission familiale. Héritage, nostalgie, temps perdu, traumatisme, recette légendaire, secrets de fabrication, interdits ou punitions alimentaires…. « *Madeleine de Proust, omelette vietnamienne de Duras, poisson au coup de pied de Colette… Et vous ? Que trouve-t-on dans le placard à provisions de votre mémoire ? Envoyez vos textes de cuisine : souvenir d'enfance, traumatisme de brocoli, tante réincarnée en tarte aux pommes. Un mot, une ligne, une page…*
Les morceaux les plus croustillants seront affichés sur le Mur des auteurs. »







Cantiner (acheter et consommer les repas au sein d'une cantine collective dans la prison : la cantine) aux Baumettes organisé en partenariat avec l'association Lieux Fictifs, a été réalisé dans le cadre du magazine Culture « IN side », émission de cuisine diffusée sur le canal interne des centres pénitenciers de la région Provence Alpes Côte d'Azur. À la prison des Baumettes, comme « dehors », la préparation et le partage d'un plat ou d'une recette est un temps privilégié de relations et d'échanges. Cuisines en Friche a permis une première résidence au chef Michel Portos (Le Malthazar, Marseille). Il s'est plongé dans l'univers de la "cantine" des détenus – leurs inventions incroyables pour cuisiner à partir d'une seule plaque électrique, leurs recettes favorites, les ingrédients disponibles… – et a imaginé de nouvelles recettes. Après Michel Portos, Vanessa Robuschi et Lionel Lévy ont pratiqué ces sessions de transmission et d'échanges.

Extrait de texte de Youssef issu de l'atelier d'écriture d'Ingrid Thobois à la prison des Baumettes

Le petit déjeuner, c'est l'hiver. C'est la nuit, une nuit sans lune, le vent souffle, agite les branches dont les feuilles s'envolent pour atterrir sur les voitures gelées. La vitre de ma chambre est tout embuée. Le chauffage est poussé à fond. Le soleil se lève doucement. Une lueur fabrique un reflet doux sur la commode sous la fenêtre sur laquelle est posée une boule à neige luisante. C'est l'hiver. Surtout ne pas bouger. Allez lève-toi ! C'est l'heure ! C'est pourtant le meilleur moment du sommeil, juste au moment de devoir s'en extirper. Passer de la couette au dehors. J'ai la chair de poule. Et faim. L'odeur que j'aime tant, celle du chocolat, me flatte les narines. Je me sens transporté vers la cuisine. Saveur du pain chaud trempé dans le chocolat chaud. Mon ventre gargouille. De mon bol s'élève une vapeur qui s'enfuit, s'en fuit, s'enfuit, s'enfuit, et file chez le voisin. Lui,on sait qu'il est réveillé et levé à l'odeur du café qui s'enfuit sous sa porte. Des écoliers sont déjà en route avec leur père, avec leur mère. Je les vois par la petite fenêtre pleine de buée qui se reforme toujours, qui se reforme sans cesse, aussitôt disparue, aussitôt reformée après le passage du torchon taché de sauce tomate.
11h30. Je rentre dans la cantine. On me sert un plat de lentilles. Et elles vont rester là, les lentilles, intouchées dans mon assiette. Le dessert, ça ira. Une charlotte aux fraises. Je pesais à peine 40 kilos alors. Pourtant j'étais d'une gourmandise folle….

FL



Fabrique ton K-nuts, la barre de céréales du GR® 2013 ! était le slogan, l'appel à participation du Collectif SAFI, Stéphane Brisset et Dalila Ladjal, lors de Cuisines en Friche. En résidence tout au long de l'année, dans le cadre des travaux d'artistes, les deux artistes du collectif se sont inspirés de la forme en 8 du GR® 2013 pour inventer son K-Nuts, jeu de mot entre Nuts (noix) et Knots (nœud de connexion).

La Balade de l'apiculteur
avec Christophe Ress, apiculteur a fait découvrir aux visiteurs, les abeilles butineuses cachées dans la Friche, en plein travail.
En amont de cet événement de 2013, Christophe en installant des ruches sur le site avait déjà suscité de nombreuses collaborations artistiques et pédagogiques. « En attendant le chant des reines », l'apiculteur et les artistes Christophe Gantelmi, et Christophe Modica pour la vidéo et le son et Charles Salvy pour les inspirations culinaires, avaient réalisé en 2010 pendant plusieurs mois des ateliers permettant aux enfants de l'École Gilles Vigneault et aux jeunes des Maison Pour Tous Kleber et Belle de Mai, de découvrir un univers exceptionnel.
L'exposition et les ateliers mêlaient images, conversations, bruits d'abeilles et d'enfants en pleine fabrication d'un miel bavard et savoureux…



En écho à *The Butcher*, le grand banquet-performance donné par l'Atelier Van Lieshout, Le Dernier Cri a organisé dessins, sérigraphies sur **le plan de découpe d'une vache** et du menu de carnivore !



La Route du Pain est une boulangerie mobile qui nous invite à mettre la main à la pâte. Tout au long du week-end de Cuisines en Friche, la boulange et le four à bois, ont tissé des liens avec tous les publics, attestant encore que le pain est le symbole du partage par excellence !





Les concerts-goûters
inventés par Jérôme Mattéo et sa Co-Opérative, ont permis pendant des années de faire écouter des propositions musicales commentées aux enfants, dans des après-midis à la Friche. En 2013, nous avons pu lors de la prestation du musicien Mysterlô (Laurent Kouby), créateur du cooksound festival, ouïes et papilles sont mises en condition pour frémir au rythme d'une ébullition musicale.
Les cuisiniers, pâtissiers, glaciers, Vanessa Robuschi, Sylvain Depuichaffray, Georgiana Viou, Delphine Roux, Madie les Galinettes, Florence Bianchi ont cuisiné les goûters.





Cuisine en Friche a réuni pendant quatre jours plus de 60 élèves du Lycée Hôtelier de Marseille Bonneveine, encadrés par leurs professeurs et par les invités du festival pour participer aux cuisines permettant aux chefs invités de réaliser leurs plats.



FL



Philippe Delacourcelle a été accueilli les 10, 11 et 12 mai 2007, pour présenter la démarche culinaire qu'il exerçait alors dans un bistrot parisien Le Pré verre. Très attentif aux vins naturels, il a beaucoup travaillé en Asie et a même monté un restaurant à Tokyo. Il a ainsi appris à connaître et à exploiter auprès de chefs chinois, malais, indiens et à les réunir dans sa cuisine. Il cuisina notamment du thon en écho à la table ronde sur **La géopolitique du goût** à laquelle il participa… Il tient aujourd'hui le Vitis dans le quinzième à Paris.
Il est notamment auteur de : *Le goût du Japon* aux Éditions Jean-Paul Rocher ou de *Ma cuisine à fleurs d'épices* aux Éditions Solar.







Tony Vianello est-il un cuisinier ? Peintre, collaborateur de Miquel Barcelo sur de nombreux projets dont le Palais des Nations à Genève, il a longtemps tenu un petit restaurant dans le deuxième arrondissement parisien où pasta, gnocchi étaient à la carte. À Marseille, le mode d'expression de sa résidence fut le RISOTTO. Apprenez comme les participants de l'atelier qu'il anima à cuisiner le risotto, avec son ouvrage *Le Risotto* aux Éditions Jean-Paul Rocher.



DÈS 2006, NOUS AVONS CONÇU LES GRANDES TABLES COMME UN ESPACE QUI POURRAIT ACCUEILLIR LES CUISINIERS QUI MENAIENT UN PARCOURS ARTISTIQUE. ILS ONT PU DANS NOS LIEUX, AU CŒUR DE PROJETS CULTURELS, TÉMOIGNER DE LEUR TRAVAIL, EXPLORER DES NOUVEAUX TERRITOIRES ET RENCONTRER DES PUBLICS. LA PLURALITÉ DES PRATIQUES CULINAIRES EST LE FONDEMENT DE NOTRE DÉMARCHE. **NOUS AVONS LA CHANCE DE TRAVAILLER AVEC DES CUISINIERS POUR QUI L'EXIGENCE EST LE FONDEMENT DE LEUR PRATIQUE.**
PATRIMOINE ET CRÉATION, TRANSMISSION ET COLLABORATION, FESTIF ET INTIMISTE, TOUTES LES TRAVAUX QUE NOUS AVONS MENÉS AVEC EUX NE CHERCHAIENT PAS À LES POSITIONNER COMME « LES PROFESSIONNELS DE LA PROFESSION », MAIS COMME DES DÉFRICHEURS CULINAIRES.



Armand Arnal est un des cuisiniers fréquemment invité aux grandes Tables.
Il a cuisiné dans des Mix en Bouche et lors de quelques événements artistiques remarquables. Ce cuisinier exceptionnel basé à Arles, à la Chassagnette a la particularité de s'intéresser avec passion au potager qu'il a autour de son restaurant situé à dix minutes d'Arles. Impliqué dans les grands projets arlésiens, il parcourt le monde et a, par exemple été invité par Michelle Obama dans le potager de la Maison Blanche !
Il a coréalisé avec Marie-José Ordener pour l'**accueil du jury de la capitale culturelle européenne** le repas (qui a fait gagner Marseille-Provence).
Au menu : FLAN DE VIOLET / CAILLETTE / CHAMPIGNON AU VINAIGRE / DAUBE DE POULPE CAMARGUAISE / RIZ CAMARGUAIS / BRIOCHE ARLESIENNE À LA FLEUR D'ORANGER
Il fait partager « son » territoire dans *Brut de Camargue, Cuisine sous influence locale* aux Éditions Actes Sud.



Quand vous allez en Corse, il y a quelques adresses à ne pas louper. Lors de l'un de nos périples nous avons rencontré Gisèle Lovichi que Gilles Pudlovski appelle **La dame de cœur**.
Dans son Auberge Santa Barbara à Sartène, dans une demeure mythique vous pouvez retrouver LA SOUPE ÉPAISSE, LES GROS HARICOTS BLANCS… ET LES CANNELLONI AU BRUCCIO qu'elle est venue proposée en 2008 aux grandes Tables avec un Fiumicicoli rosé. Aujourd'hui c'est sa nièce qui a repris cette maison.

FL



Dans son année fondatrice aux grandes Tables du Channel, Alexandre Gauthier a participé à des manifestations comme les 25 et 26 juillet 2009, aux **Ailes du Désir** organisées en juillet pour le centenaire de la traversée de la manche par Louis Blériot. Alexandre Gauthier collabora à cette occasion avec Jérome Dubois qui nous accompagnait dans la mise en place de la carte.
La même année, le dîner de **Feux d'hiver** par Alexandre Gauthier et l'équipe restera dans les mémoires.
OEUF EN RETOUR D'APESANTEUR
CHAMALLOW DE CABILLAUD FLAMBÉ AU KÉROSÈNE
CUMULUS DE SUCRE ET SOUPE DE FRUITS





Le Conservatoire des Cuisines Méditerranéennes a été, durant de nombreuses années un des référents de la promotion de la culture culinaire à Marseille. Dans nos premières années de travail à la Friche, nous avons eu la chance d'accueillir quelques cuisiniers qui ont été invité à travailler autour de produits comme l'agneau. Parmi ces collaborations, l'une d'entre elle peut être soulignée. Dans leur démarche de **coopération méditerranéenne**, le conservatoire a organisé trois jours de cuisine pour soutenir une école de formation de cuisiniers, l'Institut Monseigneur Cortbawi, faisant en sorte que ses apprentis connaissent de meilleures conditions d'apprentissage, par la découverte d'autres cuisines à travers des séjours dans différents pays.
Le 9 décembre 2007, Wajih Karam, fondateur et Président du Conservatoire Libanais, créateur du traiteur Larissa à Beyrouth, est ainsi venu en cuisine avec deux cuisiniers libanais pour proposer notamment LE MEZZÉ AVEC TABOULÉ, SALADE DE PERSIL ; KEBBÉ OU KEBBÉ NAYÉ, VIANDE HACHÉE AU BOULGOUR ; KAFTA NAYÉ, VIANDE HACHÉE AU PERSIL ET OIGNON ; HOUMOUS, PURÉE DE POIS CHICHES ; FOUL (FÈVES) ; MTABAL…



Souvent les résidences de cuisiniers peuvent être générées par des activités culturelles thématiques. Il ne s'agit jamais de faire de l'animation, et nous cherchons toujours à fonder la démarche culinaire au plus près de la démarche culturelle. À la Friche lors du 48H chrono du mois de juin 2015 nous avons décidé de **Manger à la berlinoise** : Street food, dîner de minuit, grand Frühstück au matin avec les cuisiniers Mathilde Baye et Pablo Siranossian opérant à Berlin dans un vieux van jaune « le bunsmobile ». Au menu : CURRYWURST, DAMPFNUDEIN, BREGENWURST, FRANZBRÖTCHEN, BEETENBARTSCH…



FL





La Polenta, les 13 et 14 septembre 2013, a retrouvé ses lettres de noblesse avec le Chef italien Massimo Botura, trois étoiles au guide Michelin. Fulgurances fondée en 2010 par Sophie Cornibert et Hugo Hivernat était le producteur de cet événement exceptionnel dans le cadre de Cuisine en Friche, magazine en ligne et organisateur d'événements culinaires. Massimo Bottura, dont l'Osteria Francescana, à Modène, a été sacrée, en 2016, meilleur restaurant du monde dans le classement « The 50 Best Restaurant of The World » est unique. Pour les deux soirées auxquelles ont participé prés de cinq cent personnes, Massimo Bottura a proposé dans un dîner animé par Andrea Petrini, critique culinaire singulier, une performance culinaire, dont le seul thème était la polenta. Traversant les Alpes, bifurquant, des alpages aux plages du Mentonnais, puis empruntant les routes de traverse du grand Bassin méditerranéen, ramenant avec elle son lot d'histoires et de vécus, la polenta a fait sa transhumance jusque dans les assiettes du public. Cheveux ébouriffés, lunettes de traviole, regard illuminé, Massimo Bottura est un génie des fourneaux qui a la passion dévorante de l'art et dont les plats foisonnent de références artistiques.











La Saveur de l'Autre, manifestation artistique à haute valeur humaine, initiée par le Channel, avec le mouvement Utopia en 2016, est motivée par un contexte qui émeut notre responsabilité culturelle et nous enjoint de produire une réflexion libre, sensible, humaniste. Il s'agit de concevoir un temps aux entrées multiples, un moment hospitalier pour y goûter les possibles d'une société ouverte sur le monde, et de réaliser un travail de préparation générateur de rencontres avec des personnes réfugiées résidant à Calais. En mars 2017, nous avons décidé avec le Channel, d'inviter Alexandre Bella-Ola, cuisinier, né au Cameroun. Comédien de formation, Alexandre a suivi des études de théâtre au Conservatoire d'art dramatique de Paris, avant de se mettre à la cuisine et d'ouvrir un restaurant à Montreuil : le Rio dos Camaraos. «Rivière des Crevettes» en portugais, nom d'origine du Cameroun, est un restaurant de cuisine panafricaine, avec au menu les grands classiques de la cuisine d'Afrique !
Sa carte :
LE NOMADE,
LE SANS-PAPIERS
LE CHARTER …





Deux ouvrages culinaires portent la signature d'Alexandre Bella-Ola : *Cuisine actuelle de l'Afrique noire* en 2012 et *La Cuisine de Moussa* en 2010.
« Sans grande crainte de me tromper, je peux me permettre de dire que la Cuisine d'Afrique noire est absente du paysage culinaire mondial ».

Contribution poétique et politique :
ALOCO À L'IVOIRIENNE AVEC SA PETITE SAUCE PIMENTÉE, DÉS DE BANANES PLANTAINS MÛRES, SAUCE TOMATE FRAICHE PIMENTÉE.
TIEP BOU DIEN, LE PLAT NATIONAL DU SÉNÉGAL EST UN RIZ AU POISSON.
TIEP BOU YAP, RIZ À LA VIANDE.
Il y a deux façons de cuisiner. Les résultats nous donnent deux couleurs : blanc et rouge. Généralement, le Tiep rouge est au poisson et blanc à la viande. Ce plat complet est agrémenté de légumes, manioc, aubergines africaines, choux, carottes..
DÊGUÉ OU TCHACRI, DESSERT À BASE DE MIL ET DE LAIT CAILLÉ
PÉPÉ SOUPE D'IGNAME, MAFÉ BŒUF, YASSA POULET, FÉJOADA BÉNINOISE…
TERRINE DE GRAINES DE COURGE SUR LIT DE LÉGUMES IMMIGRÉS
VARIÉTÉ DE COURGE AFRICAINE CUITE À LA VAPEUR SUR LIT DE LÉGUMES, COURGETTE, POIVRON ROUGE ET VERT, CAROTTE, BANANE PLANTAIN JAUNE ET IGNAME.
TARTE TATIN À LA BANANE
SALADE DE FRUITS FRAIS ÉXOTIQUES
DÊGUÉ OU TCHACRI, DESSERT À BASE DE MIL ET DE LAIT CAILLÉ. LE RÉSULTAT EST SEMBLABLE AU RIZ AU LAIT.
BIÈRE, GAZELLE DU SÉNÉGAL
ET FLAG DU TOGO
JUS DE BISSAP, DE GINGEMBRE, DE TAMARIN PÉTILLANT…

FL

SAISONS AFRIQUE DU SUD 2012 & 2013 FRANCE
CROATIE, LA VOICI
Festival de la Croatie en France



En 2012 dans le cadre de **Croatie, la Voici** et en 2013 avec **La saison de l'Afrique du Sud** en France nous avons pu organiser des résidences internationales avec le soutien de l'Institut français dans trois de nos lieux. trois chefs ont parcouru quelques kilomètres pour partager leur pratique. Deux femmes, deux hommes !

Du 14 au 17 décembre 2012, nous avons essayé de faire (vraiment) connaître la cuisine croate.
Avec le **100% Croatie** de Marina Gasi, le public a pu découvrir les métissages culinaires étonnants et le terroir puissant de ce pays qui s'ouvre à l'Europe, et au monde.
Après avoir tenu l'un des bars les plus courus de Novigrad, ville portuaire à l'extrême nord de la péninsule istrienne, Marina Gasi, 29 ans, a repris avec son compagnon Davor Bursic le restaurant de ses parents, la Konoba (trattoria version croate).SARDINE, SÉSAME, CARPACCIO DE COURGETTE POULPE FUMÉ, COULIS DE TOMATES ET CITRON, SOUPE KVARNER AUX SCAMPI, TARTARE DE SOLE, RIZ NOIR - VIN : MALVAZIJA POLETTI, SARDINE, SÉSAME, CARPACCIO DE COURGETTE, VIN : CLAI SV JAKOB GNOCCHI SAUCE CALAMAR VIN : CORONICA GRANDE, GRAN TERAN, TARTE CHOCOLAT, CITRON, ÉMULSION D'HUILE D'OLIVE, BENVENUTTI CORONA GRANDEGRAPPA , ROSSI BISKA

Le jeudi 12 septembre 2013, le chef Christian Campbell donne pour la toute première fois en France un grand dîner **100%** aux couleurs de la nation arc-en-ciel. À la tête du restaurant principal du domaine viticole Delaire Graff à Stellenbosch, il présenta une cuisine internationale et durable dans le cadre de l'un des 100% Afrique du Sud !

Du 18 au 20 octobre 2013, Shaun Schoeman a été en résidence aux grandes Tables du Channel à Calais, présent à la fois dans les cuisines du bistrot, du restaurant, dans un atelier culinaire, et lors d'un autre repas **100%** organisé avec Omnivore. Shaun Schoeman, chef du restaurant du domaine viticole Solms Delta Fyndraai à Franschoek est passionné par l'histoire culinaire de l'Afrique du Sud. Il a remis au goût du jour des ingrédients locaux largement oubliés et il tisse avec harmonie les trois influences de la cuisine sud-africaine : celles de **la culture khoï, l'influence du colonisateur néerlandais et celle de la nourriture des esclaves malais** qui accompagnaient leurs maîtres en Afrique du Sud. C'est une approche de cette cuisine typique et inventive qui a été proposée lors de cette présence de Shaun Schoeman à Calais. POTATO AND WATER LILY SOUP, WITH WILD /GARLIC FLAVOURS, WILD SAGE ROOSTERBREAD /KINGKLIP, BAKED WITH A LEMON PELARGONIUM CRUST AND TOASTED ALMONDS, RICH CARROT CUSTARD, KINGKLIP BRANDADE …

Du 23 au 30 novembre 2013, le renouveau de la cusine sud-africaine fut proposé à Paris. Cette cuisine renoue avec ses racines. De jeunes chefs de la nation arc-en-ciel remettent au goût du jour des produits typiques de leur terroir, des produits trop souvent oubliés voire dénigrés.
Parmi ces novateurs culinaires, une femme, Nompumelelo Mqwebu a présenté **100%** sa cuisine sauvage et épicée.













Lorsque Jean Michel Djian, le commissaire de l'exposition Café-In au Mucem nous proposa de rentrer dans le dispositif du projet, nous ne pouvions imaginer que nous allions pouvoir coproduire le **« Café Show »** autour de Pierre Gagnaire, cuisinier d'exception. Rencontres, témoignages, lectures, débat, dessins et création culinaire caféinée furent ainsi proposées lors d'une émission radiophonique de deux heures. Le 30 octobre 2016, ce moment qui s'inscrivait dans le week-end d'ouverture de « Café in » l'exposition proposée au Mucem, permis de réunir Jean Michel Djian, Philippe Geluck, le dessinateur du « chat », Jean-Pierre Darroussin, le comédien, Jean-Pierre Blanc, et Frans Van Der Hoff torréfacteur et défenseur d'un commerce équitable sur un plateau animé par Emmanuel Moreira de Radio Grenouille.







"Je suis le roi du café. [....] Le café pour attendre, le café pour se mettre hors de soi. Je dose comme un alchimiste. J'utilise les épices que le palais ne sent pas mais que le corps reconnaît."

Laurent Gaudé, *La Porte des enfers*, Actes Sud, 2008



Fils d'un restaurateur à Saint-Priest-en-Jarez, commune limitrophe de Saint-Étienne, Pierre Gagnaire reprend pendant six ans le restaurant de son père avant d'ouvrir en 1981 son premier restaurant à Saint-Étienne, rue Georges Teyssier, puis, rue de la Richelandière. C'est dans ce lieu au cadre très contemporain, audacieux pour l'époque, qu'il obtient pour la première fois trois étoiles au Guide Michelin en 1931. À la suite de difficultés financières, il ferme son restaurant de Saint-Étienne en mai 1962 puis vient s'installer à Paris, rue Balzac, où il retrouve ses trois étoiles au Guide Michelin quelque temps plus tard. Sa cuisine très créative est parfois considérée comme « iconoclaste ».
Ses plats évoquent souvent une constellation : une assiette principale entourée de multiples satellites. Des mets réputés modestes comme le navet, la raie, certains abats, prennent avec ses présentations précises et précieuses une allure spectaculaire.
Il est auteur de plusieurs ouvrages : *La cuisine c'est de l'amour, de l'art, de la technique* ; *Lucide et Ludique*, résumant ses 40 années d'expériences culinaires ; *Un principe d'émotions* et *La cuisine des 5 saisons*. Plusieurs ont été coécrits avec Hervé This.
Il mène des restaurants à Paris, Gordes, Courchevel, Londres, Las Vegas, Hon Kong, Seoul, Tokyo, Danang

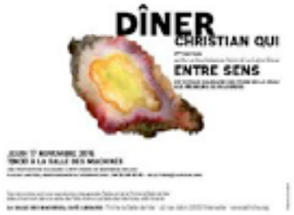


« La cuisine ne se mesure pas en terme de tradition ou de modernité. On doit y lire la tendresse du cuisinier. »

Pierre Gagnaire









Avec le cuisinier Christian Qui, Les grandes Tables ont ouvert en 2016, avec la Salle des Machines, **le principe de résidence longue** de chefs portant un regard et exerçant une pratique singulière dans l'univers culinaire. Trois repas dans la saison ont été organisés, conçus, écrits et réalisés par Christian Qui en étroite relation avec Marie-Josée Ordener et l'équipe des grandes Tables. Toute la démarche est fondée sur le souhait d'imaginer ensemble une façon nouvelle de cuisiner le territoire. Ces dîners-chroniques, en 4 étapes de restitution, sont des sorties de résidence de leurs **périples autour du bassin méditerranéen**, la retransmission de leurs **rencontres avec les hommes et les femmes producteurs**, pêcheurs, éleveurs de ce terroir, et **l'expression de la cuisine des goûts, des textures, des usages et des spécificités de ces paysages.** Le diner est orchestré par le ton éditorial de Radio Grenouille (interview, restitution sonore…). Le public qui participe à la restitution est de 49 personnes qui écoutent, regardent, échangent et dégustent ! Ces soirées ont été illustrées par Chimène Voronkoff, illustratrice et produites avec la participation en cuisine de Marie-Josée Ordener, Marine Crousnillon, Laurent Mercier et de toute l'équipe des grandes Tables.

Le 4 avril 2016, **La bouillabaisse noire** est un aïoli puissant couleur sépia. Les girelles, pataclets et bindouls ont quitté le Vieux-Port. Au fond de la marmite, les épices et saveurs des collines exsudent sous la chaleur du feu de bois. Dans le bouillon safrané, les tentacules des poulpes sont piquées au cure-dent.
Jean-Christophe Comor, viticulteur, domaine des Terres Promises ; Elisabeth Tempier, fondatrice et rédactrice du site et de la revue L'Encre de Mer contribuèrent pour la soirée aux échanges avec Christian Qui et le public.

Le 16 avril 2016, **La ligne bleue** esquissait un trait de côte, entre l'Estaque et Carro qui s'estompe aux limites des lagunes de la Camargue, l'étang de Berre en agrafe. Les artisans pêcheurs profitent de ces mondes parcellaires pour exercer la pêche des petits métiers. À Berre, l'anguille est attirée par un courant produit par l'effet Venturi d'un filet à la forme conique. À Carro, on repère les oiseaux sur la ligne d'horizon pour pêcher le thon rouge à la canne. Ici et là, des pans du territoire se découvrent et se dégustent grâce aux hommes qui lisent le ciel et sondent la surface des eaux.

Le 17 novembre 2016, **L'Entre sens** des foins de la Crau aux pêcheurs de palourdes ont guidé les créations culinaires. Toujours plus à l'ouest, l'équipée de Ta Mer ! a franchi l'étang de Berre. De leur voyage culinaire, ils nous ont ramené leurs merveilles gustatives : partis à la rencontre des pratiques pastorales de la dernière steppe méridionale, la Crau sèche, ils charrient le foin labellisé de la famille Fergoz de la ferme « La Moulésienne » à Moulès jusqu'au delta du Rhône où Ahmar Bendjema cueille les huitres de Carteau sur les fils qui pendent de ses pergolas marines. Il plonge en eaux peu profondes pour ramasser les VIOLETS, LES COUTEAUX ET LES PALOURDES qui ont fondé le repas. Le public dégusta également CAILLES, CŒURS ET GÉSIERS DE VOLAILLES élevées en pleine Crau par Magali Richard et Julien Roux à Raphèle-les-Arles.
La carte des vins pour accords natures et merveilleux aux mets, fut signée Laurent Bonfiglio de la cave Plus Belle La Vigne (36 cours Julien, Marseille).





Le **Festival Mars en Baroque** a pendant trois ans, de 2014 à 2016, exploré les relations que les propositions culinaires inventées par des chefs invités, pouvaient avoir avec les œuvres programmées par le festival et jouées par les musiciens installés sur la scène.

Le 29 mars 2014 le **Buffet Baroque festif** avec Gourmediterranée n'aurait pas été désavoué par les grandes cours de l'Europe des XVII[e] et XVIII[e]. Mis en scène par la compagnie circassienne Ex Voto et mis en musique par l'ensemble Calisto, la scénographie de ce repas décalé transforma le lieu de la Friche en salle de réception royale.

Le 14 mars 2015, un parcours gourmand fut proposé avec **un Grand Banquet renaissance** préparé par trois chefs de Gourméditérranée, Christian Ernst, Emmanuel Perrodin, Dominique Visse, mis en scène et en musique avec la participation exceptionnelle de Janequin et du Concerto Soave Ensemble Clément Janequin – Dominique Visse, Jean-Marc Aymes

Le 13 mars 2016 aux grandes Tables de la Criée **Le Repas de Noces des protagonistes de l'Oristeo** de Cavalli, *Le mariage de Diomeda et Oristeo*, pour une prolongation gustative de l'acte final et imaginaire de la dernière représentation de l'opéra au théâtre national La Criée. Une proposition originale pour perdurer dans l'univers du spectacle, tisser un autre lien entre spectateurs et acteurs de l'Œuvre, autour d'un repas convivial, surprendre le public par un jeu de comédiens qui prennent subitement des rôles au cours du repas de noces pour des interludes cérémoniaux et profiter des intervalles musicaux, comme des trous normands, juste pour se délecter de ce moment… Avec les Chefs Marine Crousnillon et Georgiana Viou pour un 4 mains exceptionnel et les contributions artistiques de Romain Dayez (Baryton), Aurora Tirotta (Soprano), Concerto Soave et Laetitia Langlet et Jacques Nicolini (comédiens).

Le 27 mars 2016, nous avons organisé **un déjeuner « Pascal »** sous le signe de l'improvisation pour suivre le fil de la programmation des diverses propositions transversales de la journée Friche en Baroque. Une famille de chefs, la famille I.G.P. des vins méditerranéens, une famille de musiciens orchestrent un banquet festif, joyeux et goûteux.
Véritable banquet qui a été conçu aux grandes Tables de la Friche, les quatre chefs invités ont rivalisé d'inspiration pour décliner un repas exceptionnel accompagné de quatre vins choisis et présentés au public par le talentueux sommelier Kelly McAuliffe. Les musiciens, dans la plus pure tradition baroque, ont déjeuné sur scène et agrémenté le repas d'interventions choisies. Le menu était aussi accompagné par une sélection de vinyles.
Avec les chefs Julien Diaz, Benjamin Matthieu, Yannis Lisseri, Marie Dijon, les contributions musicales de Raphaël Imbert, de l'Ensemble Stravaganza, de Freddy Eicheiberger accompagné de Raphaële Kennedy et Pépé aux platines vinyles.

FL



Les Flâneries printanières ont eu lieu les 13 et 14 mai 2017 au Channel. Dans ce week-end, spectacles et marché, avec près de trente producteurs, ont proposé aux familles, du « Printanier » dédié à la promenade, au végétal, aux jardiniers. Les grandes Tables du Channel se sont associées à cet événement et ont réuni au Channel plusieurs chefs de la région pour des démonstrations sur ce thème saisonnier. Matthieu Colin du Grand Bleu, Bertrand Lefebvre de La Côte d'Argent, Patrick Comte, d'Histoire Ancienne, Jean-Pierre Morichon de l'Aquar'Aile, Frédéric Pouilly de La Maison du Chef à Ardres ont fait leurs propositions culinaires.Dominique Voituriez et Alain proposèrent des dégustations autour de fleurs...FLEUR DE BÉGONIA ET TAGÈTES EN BRIOCHE / FLEUR DE SOUCI, CHÈVRE FRAIS ET CONCOMBRE / FLEUR DE BOURRACHE, FLÉTAN, ASPERGES VERTES



Le 11 janvier 2016, **Les Exquis-mots de Marie-Jo** se sont imaginés autour d'une mise en scène de Macha Makeïeff, *Trissotin ou Les Femmes Savantes* de Molière. Molécules à la Cour du Roi Soleil : Chimie culinaire, poésie des sciences et cuisine de l'opulence ! Le dîner mis au cœur des dégustations des livres *Les gastronomes de l'extrême* de Bruno Fuligni, *Les miscellanées de Mr Schott* de Ben Schott, et les Cahiers Européens de l'Imaginaire *Manger Ensemble*, une édition du CNRS. ANANAS EN FUSION, COCHON CROUSTILLANT, PINTADE EN PLUME, SAUMON CACHÉ, BOUILLON GLACÉ, CHOUX. Un banquet étonnant qui a laissé ses convives repus de mets succulents et de littérature. À la lecture, Marisoa Marisa et Charles Salvy. À la cuisine, Marie-Jo, Marine Crousnillon et Paul Marchand.

Massilia Afropéa qui s'est déroulé les 29 et 30 novembre 2016 à la Friche Belle de Mai, sous l'impulsion du metteur en scène Eva Doumbia. Spectacles, performances, modes, beautés, rencontres, ont mis la créativité de la jeune génération féminine afropéenne au cœur. Souhaitant travailler cette approcheLes grandes Tables ont commencé à s'interroger sur les tendances des pratiques culinaires afropéennes ! En invitant les femmes de l'association Nama'k (qui signifie femme forte qui tient la famille et qui est la gardienne des traditions) à nous faire découvrir leur culture africaine à travers l'art culinaire la proposition de MAKI AFROPÉEN (coucous de manioc, légumes, poulet ...), d'ALOCO BURGER (bananes plantains frites sur boulette de viandes épicées en brochette) de PASTELS SÉNÉGALAISES (beignets farcis au thon et légumes), d'ACHARD DE LÉGUMES (accompagnement de légumes, épices ...), de YASSA AU POULET (pilons de poulet marinés, oignons confits accompagnés de riz blanc) ou de TIEBOUDIENNE (riz rouge au poisson et légumes) a nourri le débat sur l'approche afropéenne, un afropéen étant un européen afro-descendant.

Manuel Villalobos est né à Mexico en 1972. Il a publié plusieurs ouvrages dont *La vida frágil de Annette Blanche*, *Con la sangre despierta*, *Bancos de niebla*, *Diario de la angustia, Encuentros con Florence Cassez*. Pour **Le jour des morts, fête mexicaine**, le lundi 31 octobre 2011, la Marelle proposa aux grandes Tables de la Friche la Belle de Mai une rencontre, des lectures en espagnol et en français, des échanges avec le public, une exposition d'objets rituels et de la musique avec le groupe Mariachi CoraSon de Mexico... Un moment dans la pure tradition syncrétique de cette fête très populaire au Mexique. Au menu : DES TÊTES DE MORTS ET DES BRIOCHES MORTUAIRES AU MAÏS GRILLE



FL







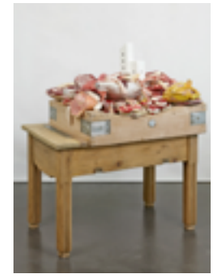


Rimes, rimailles et cochonailles fut proposé par Philippe Roman comédien, cuisinier, conteur sur une invitation de Jean Paul Rocher qui a édité plusieurs de ses ouvrages. **Au loup !** Autour du cochon, **Le Merveilleux monde de Nemo**, autour du poisson et le repas d'**El Poulpy**, autour du poulpe de la seiche et du calamar furent les trois repas cuisinés en juin 2007. Sur l'un des repas, Philippe Roman eut, comme souvent, la double interprétation culinaire et théâtrale d'un livre.

Sonia Ezgulian est une cuisinière et un écrivain. qui proposa en juin 2017 **Dix façons de préparer...** De sa grand-mère arménienne, Sonia Ezgulian a hérité du plaisir de cuisiner. Journaliste pendant dix ans, elle quitte Paris pour ouvrir à Lyon avec son mari, Emmanuel Auger, le restaurant Oxalis. Elle se consacre désormais à la gourmandise nomade, à l'édition culinaire et à des missions de consulting dans l'univers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'agroalimentaire... sans oublier son blog L'Épluche-sardine. *La sardine, dix façons de la préparer*, Editions de l'Epure - 1999

Samedi 21 mai à partir de 18h - Andrée Zana Murat est directrice adjointe du Théâtre Edouard VII à Paris. Auteure de plusieurs livres de cuisine, elle a créé le restaurant du théâtre en métamorphosant le lieu et en le rendant très chaleureux. Au sein du Café Guitry, elle accueille les publics et peut proposer nombre de ses essais culinaires. À la Friche, elle était venue présenter (et cuisiner) ses **Dix recettes de couscous !** « Le couscous fait son apparition en France dans les années soixante avec le regroupement familial accordé aux travailleurs algériens, l'arrivée des Pieds-noirs et des juifs de Tunisie. Les premiers restaurants ouvrent d'abord pour rassembler ces égarés. Dénués de tout, certains en feront leur commerce. Curiosité d'abord puis engouement, passion, jusqu'aux sondages qui portent toujours le couscous au rang des plats préférés des Français. Tout le monde connaît le couscous, l'a goûté au moins une fois dans sa vie. » *Les dix façons de préparer le couscous*, Éditions de l'Épure, 2010

Nous avons bien sûr réalisé des dizaines et **des dizaines de repas de vernissage**. Toujours délicat à concevoir et à produire, nous cherchons toujours à jouer sur la convivialité et le plaisir, sur la possibilité de la multiplication des échanges entre les convives : artistes, critiques, galeristes, politiques, visiteurs.



Lors de l'une des plus importantes expositions de la Friche consacrant l'un de ses résidents historiques de notoriété internationale, **Gilles Barbier**, l'équipe proposa une agape, qui se définit dans la Friche (primitive) comme un repas fraternel à caractère artistique que les acteurs culturels, dont les publics prennent en commun. Au menu... ÉTAL DES TOMATES DE MARTINE TARDIEU-GREEN ZEBRA-ANANAS-CORNUT-CŒUR DE BŒUF-NOIRE DE CRIMEE/CAILLETTE/ESPADON AU FEU DE BOIS/BONITE EN TARTARE/MOZZARELLA BUFFALA/MEULES DE FROMAGES/ FRAISE AU SIROP DE PERSIL

OMNIVORE

Les soirées Omnivore, à Paris, sont nées de l'engagement que Luc Dubanchet a pour la jeune cuisine depuis la création de ces guides, de ces revues, de ces festivals réalisés dans le monde entier. Critique gastronomique, il a été au début des années 2000, le premier à déceler dans le paysage culinaire les nouvelles approches que des jeunes cuisiniers ou quelques chefs étoilés avaient dans la relation aux territoires, aux produits, aux process de transformations, aux rapports aux clients. Notre rencontre avec lui a été riche et essentielle, pour le travail parisien et au-delà, avec des 100% qui resteront dans la mémoire de la scène culinaire parisienne.
Avec près de 50 cuisiniers invités en trois ans, le public réuni a réussi à découvrir des propositions inédites. Quelques unes sont racontées où situées. L'une d'eux fut associée à la manifestation À voir et à Manger, conduite au 104 par Lina Tornare.

Le 5 juillet 2010, **100% Avant-Goût**, a eu lieu en plein chantier du restaurant Les grandes Tables du 104, histoire de bien commencer l'été. Ce dîner 100% insolite a été imaginé par Fabrice Biasiolo de l'Auberge en Gascogne, qui sera le chef inspirateur de la carte parisienne des grandes Tables et Bernard Chesneau, le chef qui fait manger les chefs à Copenhague !





Le 20 septembre 2010, **100% Black** proposait l'impossible : le noir ne se mange pas. Le noir repousse l'appétit, excepté il est vrai l'encre de seiche qui connaît depuis quelques années son heure de gloire. Pour le reste, c'est l'odeur du brûlé, la couleur de la mort... Et si l'on a beau manger ce qui a été tué, nos yeux ont bien du mal à accepter d'ouvrir la bouche au noir. Pourtant le noir est chic, impeccable élégant. Il est « le » merveilleux monochrome. Quatre chefs avaient accepté de relever le défi pour inaugurer en grande pompe les soirées Omnivore ! Fabrice Biasiolo ; Gilles Choukroun, Benjamin Darnaud et Jacques Genin. Dans l'atmosphère tamisée, buffet noir, amuses-bouches noirs avec tuiles fines, tapenades sophistiquées sur pain noir, pin brûlé, et black cocktail permirent d'accueillir une lecture de *Noir, Histoire d'une couleur* de Michel Pastoureau. Descendant du plateau central de la halle, le public se retrouva, avant de pénétrer dans le restaurant au cœur d'une « Performance Noire » réalisé par Gilles Choukroun et le graffeur Da Cruz.
Le noir n'existant qu'avec la lumière, le premier plat de Benjamin Darnaud fut entièrement blanc. À la fois riche et pauvre : LE COCHON ET LE CAVIAR. Une fine membrane de lard de Colonnata emprisonnant comme une raviole quelques grains de caviar. Autour : LAMELLES CROQUANTES DE CHOU-FLEUR, CAILLÉ DE BREBIS, AMANDE FRAICHE, GRAINS DE SEL.
Le deuxième plat, réalisé par fabrice Biasiolo, fut un COCHON NOIR DE BIGORRE COMME UN ORTOLAN. Le plat, apporté dans une assiette creuse se composait d'un bouillon très parfumé et d'un morceau de cochon à manger avec les mains. Pour profiter de tous les parfums, les convives étaient invités à manger le plat sous la grande serviette, comme on le fait avec les précieux oiseaux.



Le 100% CHOCOLAT de Jacques Genin fut là pour célébrer le dessert.



Le 19 octobre 2010, **100% Cuccina Povera** fut signée par deux chefs exceptionnels dont les parcours singuliers - l'architecte et le banquier - vont finir par se rejoindre aux grandes Tables. De la contrainte naît la cuisine... L'Italie du Sud et le Mezzogiorno ont eu quelques siècles pour méditer le terrible sujet. Contraints et forcés, famine au bord des lèvres. Cette cuisine des racines a pourtant accouché de plats d'une rare intensité : légumes secs (haricots, pois...), PAIN, PÂTES SÈCHES, BOUILLONS PRIMITIFS, VIANDE UNE FOIS LA SEMAINE... C'est tout le contraire de la profusion qui a pourtant engendré des goûts nets, des textures tranchées, l'ancêtre de cette cuisine « nature » qui revient tellement en force depuis ces deux dernières années. C'est justement parce que la Cucina Povera, l'art d'accommoder aussi bien le local que le modeste, s'impose comme le modèle de la jeune cuisine contemporaine qu'Omnivore 100% revisita cette Italie des origines et invita Salvatore Tassa et Giovanni Passerini





Le 16 janvier 2012 **100% Islande** fut un dîner à Paris avec deux grands chefs islandais, Hákon Már Örvarsson, le Bocuse de Bronze et Gunnar Karl Gíslason, chef cuisinier du restaurant Dill à Reykjavík. Le public avait une petite envie de *skyr* ?

13 mars 2012, **100 % Ce(ux) qui rest(ent)** mars clôtura aux grandes tables la neuvième édition d'Omnivore avec des propositions de nombreux chefs programmés dans cette édition.

Le 28 mai 2012 - **100% Marseille** avec Pierre Giannetti : POUSSES D'ÉPINARDS, LÉGUMES CROQUANTS AVEC SARDINES MARINÉES DANS UNE VINAIGRETTE ORANGE, MÉDAILLON DE LOTTE À LA PLANCHA et Lionel Lévy pour une « BOUILLE-ABAISSE » où chaque poisson de roche, mi-poché mi-rôti, possède sa texture propre. Le bouillon puissant établissant la cohérence. Cuisine caractère loup de mer ! PIQUILLOS FARCIS AUX CALAMARS, SAUCE À L'ENCRE / L'ARTICHAUT VIOLET EN BARIGOULE, BRESAOLA, ORANGE, POUTARGUE / SAINT-PIERRE DE MÉDITERRANÉE CUISINÉ COMME UNE SOUPE AU PISTOU / LA FRAISE GUARIGUETTE EN SALADE, AVOCAT, CORIANDRE, CITRON VERT

Le 18 juin 2012 un **100% Tumult** fut branché sur l'île Seguin. Autour de cette nouvelle boisson, Tumult, deux chefs formidables Richard Baima du Julianon à Senlis et Patrice Gelbart de Youpi & Voilà proposèrent au menu ce soir là :
LITTLE DELIGHTS SUCH AS CRISPY PORK CHOPS TOPPED WITH ANCHOVIES AND PASSIONFRUIT. MARINATED RED TUNA À LA GALANGA, MARMELADE AND RHUBARB, AND SALMON





WITH PICKLED CUCUMBERS AND YUZU CREAM...
And dessert tastes : FROZEN RASPBERRY GOODNESS AND CRYSTALLIZED LEMONS WITH A TRIO OF ROSE FRUITY YUMMIES WITH A PINCH OF SAGE.
The other cherry was the sophisticated soft drink placed on every table to pair with the different tastes prepared intricately by the chefs.

Le 12 septembre 2012 - **100% Antipodes** fut une collaboration avec la série documentaire « Le Bonheur est dans l'Assiette ! » d'Arte. Omnivore avait invité le tasmanien Luke Burgess et le basque Arnaud Daguin, deux chefs issus de deux mondes différents mais qui partagent le même respect du produit, de leurs producteurs et de l'écosystème environnant.
Ces deux chefs ont tourné respectivement dans un épisode de la série. Pour le dîner « 100% Antipode » ils cuisinèrent ensemble. La soirée fût précédée d'une avant-première exclusive d'un des cinq documentaires de la série.

Le 20 décembre 2010 - **100% Nordique** : Christian Puglisi – Relae Copenhague et Torten Schmidt – Mailing+Scmidt, Arhus

Le 17 janvier 2011 - **100% Fish** : Olivier Belin et Alexandre Couillon, les génies du poisson .

Le 14 février 2011 - **100% Eat Hate** : Bruno Verjus et Patrice Gelbart

Le lundi 11 avril 2011 - Cette fois-ci, ce sont les amateurs de **100% Cochon** qui ont pu ravir leurs papilles avec des spécialités concoctées par les chefs Sébastien de la Borde et Julien Duboué

Du 16 au 18 mars 2014 les **Popup Dinners d'Omnivore** clôtureront les possibles culinaires des grandes Tables parisiennes... Durant trois jours, chaque soir, un duo de chefs cosmopolites cuisina de concert pour proposer un menu unique en lien avec les rencontres se déroulant, dans la journée à la Maison de la Mutualité. Omnivore, laboratoire avant-gardiste pour la cuisine internationale.



Aux grandes Tables du 104, il y eut aussi :

100% Végétal Arnaud Daguin et Alain Alexanian
100% Food Trucks avec Alix Lacloche, Kristin Frederick du Camion qui Fume et Alexandra Montagne du Tempero
100% Flandres a réuni Julien Burlat du Dôme à Anvers et Davy Schellemans de La Véranda à Berchem.
100% Japonais : Katsumi Ishida d'En Mets fais ce qu'il te plaît, Lyon et Hiroki Yoshitake du Sola, Paris.

FL

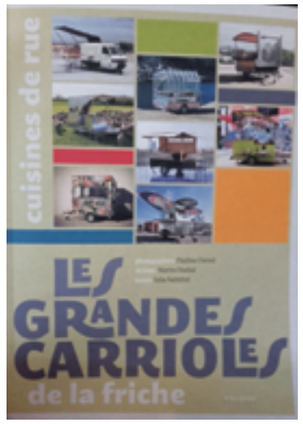


Quand l'OM joue à Marseille, la Friche vibre !
Avec **OM, Omnivore Méditerranée** nous avons souhaité proposer dans Cuisines en Friche, deux jours de démonstrations autour de la jeune cuisine méditerranéenne.
Démonstrations et moments de discussion nous ont plongés directement dans l'univers de ces chefs créatifs qui nous ont proposés de partager leur technique, leurs idées et leur passion. Chaque chef présenta sur scène un ou plusieurs plats représentatifs de sa cuisine et de sa vision de la méditerranée. Sébastien Demorand, journaliste spécialisé dans ce travail de médiation entre les exigences culinaires et le public anima ces deux jours de découvertes culinaires.

Samedi 14 septembre 2013
11h20 : Michel Portos (Le Malthazar – Marseille)
14h50 : Gilles Choukroun (MBC – Paris)
15h40 : Fatema Hal (Le Mansouria – Paris)
16h30 : Christian Ernst (Le Rowling club – Marseille)
17h20 : Alexandre Mazzia (Le ventre de l'architecte – Marseille)

Dimanche 15 septembre 2013
11h20 : Lionel Levy (Alcyone, Intercontinental – Marseille)
12h10 : Lorenzo Cogo (El Coq – Vicenza)
14h50 : Xavier Zapata (Les pieds dans le plat – Marseille)
15h40 : Slim Ben Chahla (La Maison Arabe – Marrakech)
16h30 : Pierre Giannetti (Le Grain de Sel – Marseille)
17h20 : Kamal Mouzawak (Souk el Tayeb – Beyrouth)





« De l'Asie à l'Amérique du Sud, de New York à Tokyo, de Lisbonne à Stockholm, la cuisine de rue se déplie et se replie en moins de temps qu'il ne faut pour le dire. Sur roulettes, dans un kiosque ou sur une table de fortune, au fond d'un marché, sur un tissu à même le sol… Le plus souvent, c'est précisément là que l'on hume les tripes d'une ville, d'une région, qu'à travers des recettes populaires et des produits emblématiques, on respire l'identité d'un peuple, que l'on devine le quotidien, les habitudes alimentaires, le coût de la vie, le goût des autres. Lieu d'échange et de partage, la cuisine de rue est vectrice de mixité sociale et générationnelle, de brassage et de lien.
La *street food* n'a-t-elle pas toujours existé ? Une manière de manger bon, de manger terroir, pas cher et sur le pouce. Rapide mais pas fast food. Une alternative à la malbouffe standardisée à l'heure du snacking. La cuisine de rue inspire les plus grands chefs, sensible à la cuisine nomade pour affairés et pressés, le take away devient leur nouveau dada et il n'est pas rare qu'ils aillent voir ailleurs pour piocher des idées et réinventer la pause déjeuner, debout dans la rue, sur un pied, une main sur une rampe d'escalier. »



Avec la Friche la Belle de Mai, les grandes Tables ont réuni des équipes artistiques et des équipes techniques qui ont conçu **les 8 grandes Carrioles**.

Carriole «A tout'Vapeur»
Jean-Pierre Larroche
/ Cie Les Ateliers du Spectacle (Paris - 75)
& Christophe Dufau
/ chef - restaurant les Bacchanales (Vence - 06)
Constructeur :
Jérémie Garry







Carriole «La Frétillante»
Christian Carrignon
/ Cie Les Théâtre de cuisine (Marseille - 13)
& Sonia Ezgulian
/ auteur et chef cuisinière - Les Sardines Filantes (Lyon - 69)
Constructeur :
Patrick Vindimian



Carriole «Tout Cru»
Martine Camillieri
/ plasticienne (Malakoff - 93)
& Armand Arnal
/ chef - restaurant La Chassagnette (Le Sambuc - 13)
Constructeur :
Sylvain Georget

MARIE-JOSÉE ORDENER RÉVAIT D'UNE CUISINE DE RUE À MARSEILLE, UNE IDÉE QUI MIJOTAIT DANS SA TÊTE DEPUIS DES ANNÉES… AINSI ELLE RÉUNIT À L'OCCASION DE LA CAPITALE CULTURELLE DE 2013, SCÉNOGRAPHES ET ARTISTES, CHEFS CUISINIERS, CONSTRUCTEURS, BRICOLEURS POUR PENSER ENSEMBLE L'IMAGINAIRE, LE FONCTIONNEMENT ET LES PRODUCTIONS CULINAIRES. HUIT BARAQUES MOBILES, AUSSI FANTAISISTES QUE FONCTIONNELLES ONT VU LE JOUR…

Carriole «Air Plancha»
Jean-Luc Brisson et David Onatzky
/ artistes & paysagistes (Marseille - 13)
& Fabrice Biasiolo
/ chef - restaurant Cochon & Cie (Astaffort - 47)
Constructeur :
David Onatzky



Carriole «Wok Express»
Catherine Sombsthay & Bart Kootstra
/ Cie Médiane (Strasbourg - 67)
& Sébastien Richard
/ chef - restaurant La Table de Sébastien (Istres - 13)
Constructeur :
Yves Chomez





Carriole «Bouill'Express»
Matthieu Poitevin
/ architecte (Marseille - 13)
& Marie-Jo Ordener
/ Cuisinière et marionnetiste (Marseille - 13)

Carriole «Poisson Garrigue»
Pierre Berthelot / Cie Générik Vapeur (Marseille - 13)
& Christian Ernst
/ chef restaurant Rowing Club (Marseille - 13)
Constructeur :
Sylvain Georget

Carriole «Fritomatic»
Jules Bouchier Vegis
/ designer (Allauch - 13)
& Jérôme Di Salvio
/ traiteur & boutique - METSENS (Allauch & Marseille - 13)
Constructeur :
Marc Diederichs

Depuis 2013, les grandes Carrioles vivent toute l'année. Sans avoir pu obtenir de site de proposition permanent en ville, elles multiplient les sorties événementielles à Côté Sud à Aix-en-Provence en 2013 2014, pour la célébrations des épluchures anti-gaspi sur le Vieux Port avec les chefs de Gourmeditérranée, avec Marseille Centre-Ville pour la fête de l'ail ou l'inauguration du tramway, lors des rencontres de la Fondation Abbé Pierre en 2013 et 2015, durant les grands Marchés de la Friche et lorsque les publics fréquentent (souvent) massivement la Friche.





Le 17 mai 2016 devant le public, un orchestre de cuisiniers et de musiciens interprète à l'unisson une partition-recette singulière,
Dans la Chair du Son, qui crée un nouvel échange sonore entre des instruments de travail, les ingrédients travaillés et des instruments de musique. Le spectacle fait frictionner les deux univers jusqu'à en faire un accord (parfait) en trois propositions culinaires dégustées par les spectateurs en fin de partition.
Conceptrice du projet Marie-Josée Ordener a réuni une équipe artistique avec Pierre-Adrien Charpy le compositeur, Emmanuel Perrodin pour la conception et la réalisation culinaire, Christian Bini comme percussioniste et Vincent Robinot musicien et professeur au conservatoire.

« Dans la Chair du Son » est aussi et surtout un spectacle participatif. La création est l'aboutissement d'un travail de sept mois avec les élèves de Seconde du lycée hôtelier Pastré-Grande Bastide de Marseille ainsi que les élèves de Seconde, Première et Terminale TMd (Techniques de la Musique et de la danse) du lycée Thiers. Tous étaient sur scène pour interpréter la partition. Musique et Cuisine sont des arts de l'éphémère, où l'écoute, l'exigence, la rigueur, la créativité en font des arts de l'extraordinaire, tout autant que du quotidien. Ce spectacle inscrit dans le cadre du Festival les musiques du Groupe de Musiques Expérimentales de Marseille a été coproduit par le Groupe de Musiques Expérimentales de Marseille avec la Friche la Belle de Mai et s'est inscrit dans des processus d'ateliers pédagogiques artistiques avec les élèves de 1ère année de CAP du Lycée Hôtelier de la grande Bastide Pastré, la classe de Mme Levy et les classes à horaires aménagés, musique du Lycée Thiers.









Dans le cadre des projets labélisés France-Colombie 2017, Marie-Josée Ordener, Emmanuel Perrodin et Vincent Robinot ont proposé « Expérience N°2 » à partir du travail de création mené en mai 2016 avec de nombreux participants colombien.

FL

LA DISCIPLINE CULINAIRE PEUT ÊTRE UNE DISCIPLINE ARTISTIQUE. ELLE S'ENRICHIT COMME TOUTES LES AUTRES DISCIPLINES AUJOURD'HUI PAR LA RECONNAISSANCE D'UN PATRIMOINE ET PAR SON DÉPASSEMENT. LA CUISINE EST EXPÉRIMENTÉE DANS L'EXIGENCE ET L'EXCELLENCE DES PRATIQUES DES CUISINIERS, MAIS ELLE EST ÉGALEMENT ENRICHIE DANS LA CONFRONTATION, LA RENCONTRE AVEC LES AUTRES DISCIPLINES ARTISTIQUES. LA CUISINE A AUJOURD'HUI UN RÔLE CULTUREL INTERDISCIPLINAIRE ESSENTIEL DANS LE CROISEMENT DES ÉCRITURES ARTISTIQUES.



L'exposition de **The Butcher** de l'artiste Joep Van Lieshout de Rotterdam a été l'un des temps fort de la capitale culturelle européenne à Marseille. Sextant & plus qui en était le producteur, avait analysé en préparant cette présentation marseillaise de l'œuvre de cet artiste singulier, que la nourriture avait une place dans son travail. Dans les échanges préalables à sa venue fut évoquée la possibilité d'une intervention gustative ? Culinaire ? Certes mais surtout plastique et politique ! Joep Van Lieshout conçut avec Véronique Collard Bovy et Marie-José Ordener un grand banquet/performance autour d'une vache posée sur le toit de la Friche.
Le repas de *The Butcher* fut une mise en pratique de rituels. À l'aide de deux batteries de cuisine et d'une brigade frichiste, et d'une équipe de bouchers conduite par Charles Assirlikian, dit "Charly", et Marcel Rei, Joep Van Lieshout proposa un repas autour et à partir d'une vache, à la fois animal du grand sacrifice autant que matière première. Le principe consista à rejouer ce qui a été souvent performé par l'artiste à l'occasion de ses vernissages, une convivialité gustative autour des œuvres, mais ici il s'est agi de le traiter par la réactivation de rituels ancestraux, et de faire basculer ce temps de rencontres et d'échanges du côté de la survivance, de la nécessité, de la consommation sans gaspillage [...] un nouveau monde où les nations sont gommées au profit d'une réorganisation de la société en tribus imaginaires.







Le comédien-cuisinier Peter de Bie, originaire d'Anvers, en Belgique, est **un des artistes dont la préoccupation culinaire est fondatrice de sa démarche artistique**. Depuis 1998, il se consacre, avec sa compagnie Laika, à la création de projets sensoriels qui explorent nos cinq sens. Il en appelle à notre toucher, goût, odorat, vue et ouïe avec une nonchalance à la fois joyeuse et pertinente, pour souligner, d'une façon plutôt inattendue, notre approche sensorielle de la vie.
En quinze ans : 104 133 personnes ont mangé durant les spectacles de Laika.
Ils ont servi 59 911 PORTIONS DE POTAGE, soit plus de 10 000 litres.
Utilisé 856 KG DE GINGEMBRE.
Fondu 570 KG DE CHOCOLAT : le poids de 38 000 barres de chocolat de 15 g
Pressé 22 152 CITRONS ! Certaines de ces matières ont été servies aux publics du Channel et de la Friche, car Peter et la compagnie sont devenus une force artistique fondatrice du rapport théâtre/cuisine/installations plastiques, dans une recherche de tous les publics.
Les projets Peter De Bie se soustraient à toute tentative de classification.
Ceux qui ont eu le bonheur de voir sauront de quoi nous parlons exactement. Le concept et les thèmes de ses performances sont souvent extrêmement simples. Leur élaboration est en revanche imprévisible et surprenante.



Pour Peter De Bie, la composition et la disposition du public sont d'une importance capitale. Il tente de plonger le spectateur dans un monde dont chaque détail a été mûrement réfléchi et touche à la perfection. Les œuvres de Peter De Bie se réfèrent à un lointain passé, à une époque où le théâtre était un événement social de premier plan. Un événement où les gens parlaient, riaient, oubliaient et buvaient durant le spectacle.
Les performances de Peter De Bie balancent entre tension théâtrale et détente sociale.

Parmi les nombreuses invitations de la compagnie au Channel, Laika a présenté du 7 au 28 mars 2009, dans le cadre du **Liberté de Séjour**, « un programme aussi riche que varié pour lequel les comédiens et les spectacles ont pénétré les différents locaux de l'ancien abattoir converti en un singulier centre culturel, dont la devise est « Pimenter ou pigmenter la vie ? Les deux, peut-être… » ! Pour Francis Peduzzi, directeur du Channel «Laika regarde la vie et les spectacles à 360°. Laika a la passion du théâtre et le goût du public. Laika fait la cuisine. La cuisine de Laika se hisse catégorie gastronomie. Laika met du théâtre dans sa cuisine et de la cuisine dans son théâtre ».







En 2009 Laika présenta au Channel et à la Friche son **« Dîner Futuriste »**, inspiré de l'œuvre « le manifeste de la cuisine futuriste » de Filippo Tommaso Marinetti publié en 1930. Peter De Bie, metteur en scène et cuisinier, ô combien émérite, préparera un repas futuriste, en hommage au centenaire du Manifeste futuriste. Il définit, entre autres, l'alimentation comme une expérience où l'intelligence et l'imagination prennent la place de la banalité et de la répétition.

« Opera Buffa » est adapté du Don Giovanni de Mozart. Il y était question de nourriture de l'esprit avec un étrange trio composé d'un orgue Hammond, d'une contrebasse et d'un violon qui revisitaient la partition de Mozart, et avec les voix magnifiques du Muziektheater Transparant. Il y est aussi question de nourriture du corps avec un menu unique et gourmand.





Il existe de nombreuses ressemblances entre une cuisine en pleine action et un groupe de musiciens en concert. Dans **Patatboem**, la tension, la concentration et l'énergie déployées, la chorégraphie et la coordination des mains et le jeu d'ensemble du groupe forment un spectacle étonnant et merveilleux. Réunir ces deux mondes dans un contexte théâtral, voilà le défi que relève *Patatboem*.
Au centre de l'événement, ce ne sont pourtant pas la musique ni la nourriture qui prévalent, mais la surprenante interaction entre les musiciens et les cuisiniers.



Un restaurant dans lequel les garçons ne se déplacent pas, mais où toute une cuisine tourne autour de son pivot.
Dans **Peap and eat**, les invités observent les cuisiniers affairés tout en mangeant avec enthousiasme. Des couleurs inattendues, des ingrédients étonnants, des exploits théâtraux et des effets visuels époustouflants se conjuguent sous le rythme impérieux de la cuisine tournante et mettent tous vos sens en émoi.

FL





Dans **Cuccinema**, joué en octobre 2010 au Channel et en 2014 à la Friche, la cuisine et le chaos sont comme l'eau et le feu. Pour cuisiner, il faut avoir du talent, mais aussi le sens de l'organisation. Dans *Cucinéma*, les chefs cuisiniers et les acteurs font fi des traditions culinaires et de l'ordre qui sont de mise dans les restos professionnels.
Ils font table rase des techniques gastronomiques raffinées pour vous concocter des petits plats à leur manière, pour le moins étrange et hilarante. Laika et Circo Ripopolo vous entrouvrent les portes de leur cuisine en délire, grâce à une caméra qui multiplie les gros plans. Les bouteilles funambules se balancent sur la corde raide. Les petits plats crèvent littéralement l'écran pour être ensuite servis à table selon les règles de l'art… ou presque.

« Les plus belles expériences gastronomiques jaillissent de la mémoire génétique collective de l'humanité. Elles transgressent les frontières nationales et raciales, et font fi des questions de goût, de culture, de tradition ou d'usage ».

Jeffrey Steingarten, «The return of the man who ate everything»



Au-delà des frontières et générations, trois acteurs, une danseuse et deux chefs cuisiniers ont concocté un nouveau rituel culinaire, **Me gusta,** qui balance entre la rigueur de la cérémonie du thé japonaise et l'exubérance des festins cannibalesques. Pour pouvoir proposer au public du Channel en 2009, un menu universel, ils se sont inspirés de recettes glanées çà et là. Légumes oubliés et ingrédients des quatre coins du monde mijotant dans un creuset de traditions et de coutumes… Le tout servi avec dévotion et selon un rituel encore tout chaud sorti du four… Avouez qu'il y a de quoi mettre vos papilles en émoi et remettre en question votre échelle de valeurs gastronomiques.



FL



Umami est un spectacle à croquer par le jeune public, créé par les compagnies Laika, Peter de Bie et Judith de Joode (Belgique) et Piccoli Principi, Alessandro Libertini et Véronique Nah (Italie) en septembre 2013, à Marseille. Il est question du 5ème goût : l'umami, un mot japonais qui signifie "délicieux". Il est, après le sucré, le salé, l'acide et l'amer, la cinquième saveur fondamentale. L'umami se laisse difficilement décrire en raison de son extrême subtilité. Il s'agit d'une saveur énigmatique dont presque personne ne connaît l'existence, mais que tout le monde a pourtant déjà goûtée et vécue comme une expérience sensorielle inédite, fantastique. *Umami*, le spectacle, est un mélange de gâteries culinaires, d'images, de mots, de gestuelle et de musique. Quatre personnages, un scientifique, une aventurière, une poétesse et un chef cuisinier nous entraînent dans une aventure sensorielle exaltante, à la découverte d'un monde haut en saveurs, odeurs et couleurs, encore inexploré. Un monde émaillé d'images, de mots, de gestuelles, de musique et de petits plats merveilleux, insolites et pleins d'originalité. Mais le périple est aussi semé de pièges et d'embûches. La tension est donc grande et le suspens à couper au couteau. Le public assis aux premières loges regarde, écoute, sent et … se délecte. *Umami* a été réécrit dans *Aromatic*, la version pilote d'une émission de télévision sur « l'essence du goût » testée sur un groupe de spectateurs triés sur le volet. Le décor est impressionnant, l'hôtesse charmante, les invités – un chef et un spécialiste du goût – sont enthousiastes… *Aromatic* fut joué au Channel du 15 au 21 novembre 2013.

L'aventure et le compagnonnage avec Laika se poursuit et se poursuivra. Les jeudi 27, vendredi 28 et samedi 29 avril 2017, *Pentamerone*, un spectacle sensoriel où la marionnette est reine fût présenté au Channel. Les cinquante récits du livre éponyme ont été plumés et désossés pour être servis au public, tout comme les petits plats exquis que Peter de Bie a concocte pour l'occasion. « Une perle de plaisir visuel, linguistique et culinaire. Un hommage brûlant à l'art du conte, avec un équilibre somptueux entre le burlesque et le tragique, entre le texte et l'image, entre l'humain et la marionnette. Une synergie théâtrale festive qui régale les yeux, les oreilles et les papilles. Délicieux. »





D'autres aventures ont eu lieu comme comme **Piknik (h)orrifik** en 2014. Durant plus de six mois, Peter de Bie et Laika ont travaillé avec une trentaine de comédiens amateurs, de la Fabrikka. Le principe de Peter de Bie était de s'inspirer de la peinture de Jérôme Bosch et de croiser sa recherche avec la forme gastronomique qu'est le piknik, épopée théâtrale et culinaire.

LES DUOS

















Alexandre Gauthier est l'un des cuisiniers dont la dimension artistique est la plus profonde. Deux étoiles au Michelin dans son lieu de Montreuil sur Mer qu'il a repris de son père et transformé avec **Patrick Bouchain**, il est une rencontre fondatrice dans l'histoire des grandes Tables. La relation entre Alexandre Gauthier, **Francis Peduzzi** et nous, a permis d'initier le principe d'une résidence de cuisinier en scène nationale ! La curiosité d'Alexandre vis-à-vis de la démarche des artistes programmés au Channel a été le fondement d'une relation profonde qui a non seulement permis **la considération du travail culinaire d'Alexandre comme une pratique artistique, mais bien sûr, de mettre en œuvre une relation rare et singulière entre la cuisine et les autres disciplines.**
À partir de 2009 des rencontres ont ainsi été produites par le Channel et soutenues par les grandes Tables pour permettre des rencontres exceptionnelles avec le public, avec de réels processus de création croisée.

Le 24 mars 2009, **le duo Alexandre Gauthier et Peter De Bie** permit à la fois de proposer des plats cuisinés par Alexandre Gauthier, et de participer à une première joute culinaire, dans l'enceinte de l'installation scénique de Laika.

Le 16 mars 2010, **le duo Alexandre Gauthier et Jean-Marie Songy,** directeur du festival d'Aurillac, se constitua autour d'un parcours. Bistro, grande halle, cour... dans une scénographie « de rue ». Alexandre proposa notamment de se retrouver autour du feu, élément fondateur du projet artistique du Channel.

Le 15 juin 2010, **le duo Alexandre Gauthier et Andréa Petrini** a été appelé « cuisine des diables ». Une soirée où la cène rencontra la scène. Un repas entre ambiance médiévale et rock'n roll industriel et où les papilles se sont frottées à la démesure d'un voyou des fourneaux et d'un provocateur érudit. Le critique gastronomique Andrea Petrini est sans doute l'un des chroniqueurs les plus influents d'Europe, radical dans son approche de la cuisine.
« La limite du duo en est l'extrême. La cuisine devient expérience, dans et hors de l'assiette. Tout fait sens. Le rituel s'en trouve, à un endroit ou à un autre chamboulé, bouleversé, mis sens dessus-dessous.
On sort du restaurant pour y entrer autrement. Ce soir de juin, on met à mal la convention pour la dépoussiérer et la bousculer le temps d'un repas. On invite le convive à un moment de partage insolite, iconoclaste, où bougent les repères, où se fracassent les habitudes, où s'invente un autre cérémonial ».

Le 8 décembre 2010, **le duo Alexandre Gauthier et Patrick Bouchain** fut une démonstration. L'architecte et le cuisinier, qui se rencontraient déjà dans l'élaboration de la nouvelle Grenouillère, proposèrent des dialogues avec différentes personnes du public, commentant architecture et cuisine. Sur l'écran, les gestes du cuisinier construisait la dramaturgie.

Le 14 décembre 2010, **le duo Alexandre Gauthier et Francis Peduzzi** s'intitula 9.9.9, une énigme à résoudre. Le principe de ce duo était « d'être sage comme une image, mais ludique faisant appel à la sagacité, à l'intuition, au goût du public. »

LA CUISINE RADICALE

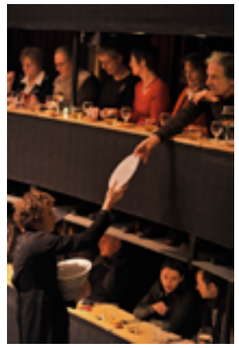
Vous considérez-vous comme un artiste ?
Cet été, je n'ai pas été capable de faire un dessert aux fruits rouges. Créer un bon dessert n'est pas très compliqué mais c'est autre chose d'en proposer un qui mérite d'être à la carte de La Grenouillère, qui donne une vision différente d'une cerise ou d'une framboise. J'étais sec et c'est la première fois que cela m'arrivait. Cette perte momentanée d'inspiration me rapproche peut-être de ce que peuvent ressentir les artistes. Je n'aime pas qu'on mette sur le même plan cuisinier et créateur. Comment pourrais-je me comparer à un Johann Le Guillerm qui réinvente le cirque de manière éblouissante ? Sa puissance de travail est tellement énorme, ses spectacles sont de telles gifles que je trouverais vraiment présomptueux de me comparer à lui. Disons que je pratique une cuisine d'auteur. Mon père, qui était le patron de La Grenouillère avant moi, a travaillé dans un contexte de cuisine plus traditionnelle : il fallait respecter la recette. J'ai eu la chance de faire partie d'une nouvelle génération de chefs, plus libérés, qui ont tous dans leur ADN quelque chose de la cuisine de Michel Bras. Cela a coïncidé avec l'apparition d'une nouvelle génération de critiques gastronomiques et d'une clientèle qui recherchait une cuisine différente. Il ne faut pas oublier que nous sommes des commerçants. Ce sont ces critiques et ces clients qui m'ont permis d'avoir du crédit et de ne pas être considéré comme un azimuté, un électron libre faisant ses drôles d'expériences. Sans eux, l'histoire aurait pu s'arrêter très vite. Sans me prendre pour un artiste, je m'enrichis énormément à leur contact. J'ai été fasciné par
le spectacle Gramoulinophone *de 2 rien merci. Les comédiens commencent à jouer avec des noix, font de petits gestes... Il ne se passe presque rien et c'est beau. Cela me donne envie de prendre le temps de regarder les choses, de laisser reposer. Les duos me nourrissent également : le Channel m'a invité à plusieurs reprises à me confronter avec des personnes liées au monde de l'art pour inventer de nouvelles manières de cuisiner et de manger. Il n'y a pas les contraintes d'un restaurant et cela libère l'imagination, m'a permis de faire des propositions culinaires encore plus radicales ou aventureuses.*

Extrait des cahiers du Channel n°47 Décembre 2011, réalisé par Jean Christophe Planche

Du 23 au 26 mars 2011, le duo du *Dîner des Petites Mécaniques*, une création de **François Delarozière** fut jouée pour 7 représentations. Alexandre Gauthier, de cette rencontre avec le créateur de ces machines que le Channel accueille pour des propositions publiques rares, fit sa proposition culinaire :



Mars 2012, le duo cuisines et magie avec Alexandre Gauthier et **Etienne Saglio et Raphaël Navarro** proposa dans le cadre de la résidence des magiciens, une rencontre improbable dans l'une des scénographies de Laika. La cuisine peut-elle être magique ? La magie cache-elle ses recettes ?





Le Marais luisant
est une attraction vivante, un repas forain ! Ce duo de la cuisine d'Alexandre Gauthier et de l'univers de De Rien Merci est sans doute l'un des moments les plus poétiques de croisement entre l'univers culinaire et l'univers théâtral. C'est la rencontre fascinante entre la "cuisine d'art et d'essai", ouverte sur le monde d'Alexandre Gauthier et l'univers complice de 2 rien merci et de leur spectacle *Escargopolis*.
C'est une traversée onirique.
C'est une cohabitation bienveillante entre deux mondes qui, le temps d'un repas, rentrent en symbiose pour planter du temps et faire pousser de l'utopie !

« Manger des yeux
pour être mangé
Curieux de nature,
où iras-tu après !
La brume se vaporise
Il ne reste rien du matin
Habiter un arbre lent
Cet animal nomade laisse une
trace brillante, et toi ?
Encore faut-il s'arrêter pour
voyager avec lui »
De Rien Merci



Il n'y a pas de sève urgente,
regarde on voit le temps
qui bouge.

DUOS ARTISTIQUES

FL







Le Rad Escargopolis
Extrait de brume du marais luisant
Bon matin, souffle la rosée du monde
Plantules prêtes à repiquer et son omelette d'œufs sans les casser
L'Escargoscope
24 escargots / seconde
Divertissement de bouchées en habit de lumière
Glisse-toi à l'intérieur
C'est comme une coquille
Le Haut Parleur
Temple perché pour herbes folles
Cache-cache en fougère pour coussins verts aux orties
Un lieu n'est jamais sacré, il le devient
Le Slow Park
Lâcher de grappe
Tambour battant
La bestiole laisse une trace brillante
Et toi ?
La Table Chemin
Bavouillages éloquents pour dur de feuille au persil frit
La baveuse s'effeuille
Émotions en émulsion
Long baiser de croûtons à l'ail
Terreau et cortège frais dissimulé sur tranche de pain
Pousse-pousse en semis remorques de jeunes salades
Gomasio, mais de quel rivage humide?
Légères utopies architecturales en vinaigrette
Maisons lentes de pourpier
Ciboulette, la terre s'élève au ciel
Rêve de salade
À la recherche de sang chaud
Mais où laitue passée?
Court métrage de câpres et d'épais
En situation molle
Et son jus de brume verte
Lumière givrée
Et symphonie d'herbes grasses
Pure fraise verte abymée

Ce travail va tourner en France durant la saison 2018-2019. Les premières dates sont au Volcan au Havre en novembre 2017.





Lorsque l'on se retrouve parmi les 70 « spectateurs » de la **compagnie Teatro delle Ariette**, nous nous retrouvons dans des univers intimes qui font partager engagements et émotions. Le Teatro delle Ariette a un parcours singulier qui l'a concentré sur la culture… de la terre pendant de nombreuses années et qui l'a indubitablement conduit à en témoigner.
En France Le Channel a été l'un des plus forts partenaires de la compagnie qui mène à Calais un travail en profondeur, jouant sur de longues périodes pour un public bouleversé par les propositions artistiques des créations présentées. **Paola Berselli, Maurizio Ferraresi et Stefano Pasquini**, ont également mené des travaux d'ateliers et de création avec des publics multiples. Après leur découverte calaisienne Les grandes Tables ont souhaité multiplier les invitations de leur spectacle. Si à Calais, Le Channel est fidèle à ce compagnonnage, la Friche et le Théâtre Massalia à Marseille sont rentrés dans le cercle. Nous insistons donc sur trois spectacles auxquels les deux grandes Tables (éloignées de 1350km) ont été associées, sans oublier qu'à Marseille, la compagnie est également allée travailler en ateliers dans des classes, comme au centre pénitentiaire.



Matrimonio d'inverno, diaro intimo

(*Mariage d'hiver, journal intime*) est le journal intime de Paola et Stefano, un choix de vie profond. 26 spectateurs autour d'une table, dans leur cuisine, et eux qui préparent le repas de leur mariage. *Mariage d'hiver* est le journal de leur vie quotidienne, après 20 ans de vie à la campagne et 10 ans de théâtre joué en Italie, mais aussi le récit de leur amour et de l'amour qui les lie aux Ariette, où ils ont leur ferme, à leurs champs et à leurs animaux, aux amis et aux camarades d'une vie. Amour pour le théâtre, la cuisine et l'agriculture. Amour pour le temps qui passe et transforme la vie, les corps, les pensées et les sentiments. Un spectacle intime et délicat, fragile et sincère joué au Channel en 2012 et à Friche la Belle de Mai du 11 au 15 septembre 2013

TEATRO DELLE ARIETTE



Et oui, au **Teatro da mangiare ?**, on mange vraiment, on mange les choses que les comédiens font depuis 1989, depuis le commencement de leur vie de paysans. Les choses qu'ils cultivent et transforment dans leur ferme, qu'ils tirent de leur terre. Assis autour d'une table, en cuisinant et partageant un vrai repas, ils racontent leur singulière expérience de paysans-comédiens. Entre "autoportrait", confession publique, ils nous parlent d'amour, de joie, de solitude, de vie, de mort et de sentiments qui nous traversent tous.
« La première de *Teatro da mangiare ?* s'est déroulée à Volterrateatro le 18 juillet 2000 et durant toutes ces années, ce spectacle s'est comporté comme un véritable organisme vivant qui grandit, mature, et s'enrichit de l'expérience de plus de 900 représentations en Italie et en Europe. Autour de la grande table où nous nous retrouvons, acteurs et spectateurs, pour partager le temps d'un déjeuner, d'un dîner, il se passe quelque chose que nous ne sommes pas en mesure de nous expliquer. Un rite se réalise, si profondément humain, qu'il nous catapulte dans le cœur de notre présent, dans l'instant du « ici et maintenant », sans médiation, dans l'évidente et désarmante vérité de nos vies. »
Teatro da mangiare ? a été proposé au Channel en 2012 et à la Friche la Belle de Mai, du 11 au 15 septembre 2013.







FL



Teatro Naturale ? est une petite odyssée personnelle faite de rencontres, de découvertes, de défaites et de voyages, de Bologne à la France et de la France à la Méditerranée, à l'Espagne, à l'Algérie.
C'est une histoire de formation, celle d'un jeune homme, parti d'Italie en 1978, alors qu'il a dix-sept ans, à la découverte de la France, accueilli par une famille de réfugiés républicains espagnols.
Ce jeune homme, c'était Stefano, qui découvrait en un été, l'amour et cinquante ans de culture et d'histoire de la Méditerranée, mêlant l'Italie des années de plomb, à l'Espagne de la Guerre Civile puis à la dictature de Franco, à l'Algérie coloniale en guerre pour son indépendance.
La rencontre de l'amour lui a ouvert les chemins de la connaissance, lui a fait manger pour la première fois le couscous et fait découvrir *L'Etranger* d'Albert Camus, un livre qui a changé sa vie et l'a mis face à l'éternel conflit entre l'homme naturel et l'homme social (d'où le titre ...)



« Dans ce spectacle s'entrelacent et se confondent le passé et le présent ; le passé de l'histoire que nous racontons et le présent du spectacle que nous sommes en train de faire. Parce que le théâtre se fait seulement au présent et parle seulement d'aujourd'hui même quand on raconte une histoire d'autrefois.
Et puis, pendant le spectacle nous faisons le couscous. Ce n'est certes pas un plat italien, mais pour moi le couscous et les pâtes ce sont les mêmes choses : les saveurs du souvenir d'une expérience qui vivent dans le présent.
Peut-être, avant sa naissance, Stefano des Ariette a passé quelque temps en Algérie. Peut-être dans une autre vie. Parce qu'hier et aujourd'hui ce sont les mêmes choses, parce que le temps ne passe pas. C'est nous, qui passons... »

Teatro Naturale ? Moi, le couscous et Albert Camus, a été présenté au Channel du 10 au 15 février 2015 et au Théâtre Massalia à la Friche Belle de Mai, du 11 au 14 janvier 2017

FL





À Calais, les spectacles, les œuvres sont essentielles, mais les processus sont indispensables. Ainsi en mai 2015, le Teatro delle Ariette et les personnes de La fabbrika (l'atelier théâtre) se sont appuyés sur **L'Odyssée** d'Homère et ses figures mythiques pour inventer leur propre parcours initiatique. Le groupe restitua le fruit de ses témoignages, questionnements et doutes, et invita à goûter un morceau d'hospitalité où l'étranger a pleinement sa place. Les ventres vides furent remplis.

« Les spectacles de la compagnie TEATRO DELLE ARIETTE affrontent souvent les thèmes autobiographiques du rapport de l'homme avec les matières premières, avec les animaux, avec les autres hommes et avec la terre, ils en acceptent les contradictions, ils interrogent notre passé et notre futur en cherchant dans l'instant présent un partage profond entre acteurs et spectateurs. Dans ces spectacles, en plus des réflexions et des sentiments, sont manipulés différents matériaux : farine, eau, couteaux et assiettes, fromages, carottes, œufs, animaux, musiques, chansons et sons d'outils. On y parle d'amour, de joie, de vie et de mort. Il Teatro delle Ariette n'est pas seulement une compagnie théâtrale, c'est peut-être quelque chose d'autre : une expérience, une pratique quotidienne à la recherche du lieu où l'art, la vie et le travail cohabitent et coïncident. Notre théâtre est fait de terre, fabriqué avec les mains et vécu avec le corps. Notre recherche théâtrale est un chemin à travers l'humain, un travail continu et patient pour forcer et ouvrir cette porte qui mène à l'intérieur : au théâtre invisible du cœur. Là se trouve notre théâtre. »
Paola Berselli et Stefano Pasquini



Le Théâtre delle Ariette a inauguré son lieu le 8 avril 2017, à Valsamoggia près de Bologne.









Pour **Je danse et je vous donne à bouffer**, installé devant son couscoussier, le danseur et chorégraphe Radhouane El Meddeb prépare un couscous et danse avec toute la grandeur, la générosité et la poésie de ces deux arts. Dans sa famille, il a longuement observé sa mère, ses tantes, préparer le couscous. Plat national, servi en toutes occasions ; mariages, circoncisions, deuils… Un même plat pour différents événements qui ponctuent une même existence. De mêmes constantes : l'amour de la préparation, la sensualité des produits, une forme de sacralité, de solennité de ce moment de partage indépendamment des circonstances qui convoquent ce repas. À travers cette performance, Radhouane El Meddeb est dans ce qui l'anime : danser et cuisiner. Manier légumes, semoule, viande, épices et donner libre cours à son corps pour entrer dans la danse.
Du 11 au 15 septembre 2013, le spectacle fut suivi d'un repas à la découverte du couscous par le Conservatoire International des Cuisines Méditerranéennes incarné par Fatima Orsatelli :
COUSCOUS BÉDAOUI AUX 7 LÉGUMES, THÉ À LA MENTHE ET CHEBAKIA, / COUCOUS G'DRA, THÉ À LA MENTHE ET BRIWAT À LA PISTACHE, COUCOUS AUX OS SÉCHÉS, THÉ À LA MENTHE ET CIGARE AU MIEL, COUCOUS ROYAL, THÉ À LA MENTHE ET CORNE DE GAZELLE ET COUSCOUS VÉGÉTARIEN
Du 11 au 15 septembre 2013 à la Friche la Belle de Mai, Cuisines en Friche.

Theo Kooijman, peintre, graveur & danseur des Pays-Bas. marseille objectif DansE programma dans le cadre de Cuisines en friche du 11 au 15 juillet 2013 , **Instantanée**, des goûts, des odeurs, des substances et des couleurs sur un plateau de théâtre. Theo Kooijman offre quelque chose avec des éléments qui n'ont rien à voir avec la gastronomie… à première vue. Peintre et graveur, Theo Kooijman expose ses peintures et gravures en Belgique, aux Pays-Bas et en France. Il danse aussi, notamment dans les spectacles de Martine Pisani. Mais il a aussi travaillé pendant des années dans la restauration, comme serveur, cuisinier et machine à laver. Les gestes de la préparation, la couleur des plats, la vitesse du service et la relation avec les clients l'ont inspiré dans son travail d'interprète.
La chasse et l'abattage, l'environnement et la culture, le choix et la comparaison, le gaspillage, l'invention, la coupe, la digestion, l'emballage, les supermarchés, l'empoisonnement, les recettes… Avec tous ces ingrédients, il a fait non pas de la soupe, mais une soirée poétique.

FL



La compagnie **Ragoût de langue** dans les 48H Chrono de juin 2015 a présenté *L'Auluaire, expérience de débordements.*

En 2015, à la Friche la Belle de Mai fut présentée, **Complétement Toquée**, le « one woman show » d'une femme de cuisinier, Florence Demay. L'histoire racontée est celle d'une comédienne embauchée comme démonstratrice pour une marque spécialisée dans la gelée et les sauces en poudre. Lors de sa présentation de produit, elle rencontre une suite de mésaventures qui vont l'amener à devoir sortir de son discours de vente standard. Peu à peu, son improvisation lui permettra de remettre en question nos habitudes alimentaires actuelles, mais aussi ses propres choix de vie… Celle d'une femme comédienne, épouse de chef, passionnée par la cuisine authentique et sa relation avec un véritable art





Rythmé par l'arrivée des plats cuisinés sur scène, un tête-à-tête devenu culte, où deux personnages se mettent à table pour discuter, le verre à la main, du théâtre et de la vie. Truculence, humour féroce et désopilant, **My Dinner with André** se déroule, le temps d'un repas plantureux, entre un auteur dramatique sans le sou et un metteur en scène à succès. Entre réalité et fiction, entre théâtre et performance, Damiaan De Schrijver et Peter Van den Eede de TgStan racontent des histoires invraisemblables et beaucoup de choses qui leur sont vraiment arrivées. Depuis sa création en 1998, la diffusion de ce spectacle mobilise systématiquement un cuisinier, figurant et coopérant, à la préparation du dîner des deux comédiens. À Marseille, au Théâtre du Merlan le 26 septembre 2016, Marie Josée Ordener leur proposa :
GRESSIN AUX OLIVES / LANGUE DE VEAU SAUCE BIBICHE / SARDINES FUMÉES / BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE À LA BROUSSE /PETITES SEICHES FARCIE À LA MOZZA FUMÉE / FRAISE AU SIROP DE PERSIL



Riztal a été créé en 1978, par Amedeo Fago et Fabrizio Beggiato.
Proposé au Channel, du 25 au 27 octobre 2012, *Risotto* est l'histoire de deux vies et d'une amitié qui commença au lycée Tasso de Rome, il y a bien longtemps. Et autour de cette amitié, cette Italie qu'on aime, belle et prête à toutes les folies, où le rire a parfois le cœur serré.
Plus qu'un spectacle, il s'agit d'un projet en deux temps, d'une démarche singulière composée d'une partie plus visible que l'autre… mais tout est une question de point de vue.
« Tout d'abord il y a le choix du riz. Le riz, il doit être à gros grains. Et puis, tu ne dois pas laver le riz. Tu le mets de côté et tu prépares les autres ingrédients. À savoir un peu de sel et de poivre, le beurre frais et le bouillon naturellement.
Bon, évidemment, si tu as…»

Jean-Paul Romac est né à Saint-Nicolas-de-Port en 1945, graveur et artiste plasticien, fut invité dans le cadre de la résidence de Jean-Paul Rocher autour du livre qu'il a écrit avec Anne Flouest La cuisine néolithique et la grotte de la Molle Pierre . « À la manière de la quête dont on ne sait quel Graal, nous avons voulu raconter l'improbable histoire de la cuisine néolithique. Ce qui est certain c'est que les hommes et les femmes de ces temps-là ont inventé la cuisine et la gastronomie, c'est la véritable origine du monde dit civilisé ! »









Le Cabaret Aléatoire proposa à la Friche le 12 septembre 2013, la programmation de l'anglais Matthew Herbert avec **One Pig**. Producteur emblématique de la scène électro londonienne, Matthew Herbert s´est fait connaître par ses samples enregistrés de la vie quotidienne. Une musique minimaliste, bien plus mélodieuse et dansante que celle des précurseurs du genre. L'artiste compte parmi ses collaborations, Björk, Jamie Lidell, Jazzanova, Cinematic Orchestra et son influence est aujourd'hui indéniable sur toute une génération de musiciens, à commencer par Metronomy. Pour Cuisines en Friche, Matthew Herbert présenta sa création qui retrace le cycle de la vie d'un porc, de la naissance à l'abattoir, jusqu'à sa consommation. Dans cette création, il met en scène et en musique cet animal sous-estimé, pourtant biologiquement très proche de l'homme et dont la seule raison d'être est de se retrouver dans notre assiette.

Mêlant musique, cuisine, histoires et bons vins, Yvan Cadiou avec le Show culinaire **Ma puce, à table !** proposa un moment de partage où l'on retrouva la gouaille de ce cuisinier comédien. Des comédiens et des metteurs en scène de théâtre ont déjà pratiqué la cuisine sur scène. Il y a par ailleurs des centaines de shows de chefs grands et petits. Mais quand un véritable cuisinier investit un plateau, avec le désir de ne pas se limiter à ses savoir-faire professionnels, alors survient un moment inédit. Dans *Ma puce, à table !* Yvan Cadiou ouvrit en grand son univers dans la pleine dimension d'une scène de théâtre culinaire.
Il invita les spectateurs à partager sa passion, ses souvenirs, ses émotions et bien sûr sa gourmandise, en dégustant les plats qu'il va réaliser devant eux. Trois musiciens l'accompagnaient : Michel Rostain à la basse, Loïc Jouanjan à la batterie, et Mathieu Pernaud à l'orgue Hammond & au Rhodes ainsi qu'aux effets. Les lycéens hôteliers de Marseille participèrent à la diffusion de ce *show* en servant les plats confectionnés par Yvan, l'après-midi même et durant le spectacle.

Yvan Cadiou est un show man, mais aussi un cuisinier nomade et un voyageur gourmand. Yvan Cadiou a trouvé l'outil qui lui permet de cuisiner à tout moment. Les 12 et 13 septembre 2013, accompagné de sa **Cook Case,** il invita le public pour sa déambulation favorite au cœur du marché, à la rencontre des artisans avec qui il engagea un dialogue afin de choisir au mieux ses produits. C'est ensuite sous nos yeux avec sa mini cuisine qu'il improvisa les recettes que lui inspira son marché.





À l'occasion de Cuisines en Friche, Musicatreize et le Groupe de Musiques Expérimentales de Marseille proposèrent un concert pour douze voix mixtes et un dispositif électroacoustique. **"Dionysos, le vin, le sang"** du compositeur Alexandros Markeas fut présenté en première, les 14 et 15 septembre 2013, à la Friche. Cet oratorio inspiré des différents visages de Dionysos est un cycle de mélodies sur la poésie bachique, la poésie du vin et de l'ivresse. « Chanter le vin, c'est chanter l'envie, le plaisir, la jouissance… »



Les programmations des musiques contemporaines à Marseille attestent de la vitalité des questionnements culinaires dans la création contemporaine. **Sensitiv Explosion** est le titre d'un Spectacle-performance de Delphine Huguet pour le food design, Vivien Trelcat pour la composition et la musique et de Pascaline Aumond pour la vidéo et la photographie. Transdisciplinaire, *Sensitiv explosion* est une performance dans laquelle création audiovisuelle et création culinaire sont étroitement mêlées afin de générer une intense expérience sensorielle, induisant une participation active du public. Le spectacle se découpe en trois actes, durant lesquels des plats sont mitonnés grâce aux ondes sonores, chaque acte se terminant par une dégustation. Situé entre le palpable et l'impalpable, le matériel et l'immatériel, ce festin pluridisciplinaire se révèle aussi nourrissant pour le corps que pour l'esprit : tout du long, il s'attache à titiller les papilles en même temps que les pupilles et à stimuler les oreilles autant que les narines. C'est le Groupe de Musiques Expérimentales de Marseille qui le présenta dans son festival Les Musiques le 9 mai 2014.

Le Banquet (Chantant) **Supra** est un spectacle qui installe l'ambiance des banquets somptueux des rives de la mer noirs. Brigitte Cirla et ses voix polyphoniques, conjuguent dans ces soirées les plaisirs de la conversation aux délices de l'écoute et du goût. « J'ai rêvé d'anciens banquets entremêlant avec audace la gastronomie et les arts de la parole. J'ai rêvé d'un spectacle total avec des touches poétiques, comico-philosophiques, avec des audaces triviales et de tendres émois, avec du chant pour rêver, des textes pour rire et penser, des recettes pour saliver et de la musique pour danser. J'ai rêvé d'un moment particulier et unique où s'exalteraient nos cinq sens à la fois ». L'équipe du banquet constituée autour de Brigitte Cirla réunissait le 6 décembre 2012 Marianne Suner, Tania Zolty, Dominique Collignon-Maurin, Vincent Audat, Isabelle Cirla, Nadine Estève, Rachid Haddouche et Marie-Josée Ordener.

FL

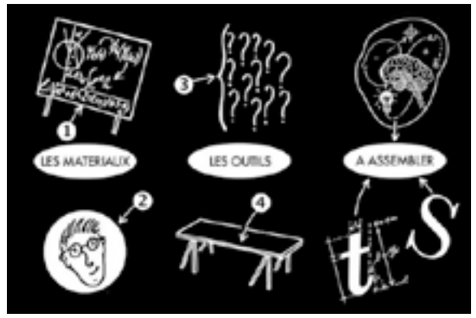


Lorsque Cuisines en Friche s'est construit, beaucoup de résidents de la Friche ont été sollicités pour contribuer à l'événement et révéler certaines de leurs pratiques en relation avec l'hédonisme. Catherine Marnas et sa compagnie Parnas, nous ont proposé une soirée où acteurs et spectateurs, assis à la même table, se racontent des histoires en piochant dans la grande malle du théâtre : des personnages mythiques du répertoire qui nous parlent de l'amour, de la vie, du pouvoir… toutes ces histoires que l'on s'est racontées et qui ont fondé notre humanité. **Il Convivio** s'inspire de *L'espèce fabulatrice* de Nancy Huston, un essai dans lequel l'auteure démontre la place essentielle des légendes et récits dans toute la vie humaine et toutes les civilisations. Sa forme est celle du symposium, cette institution propre aux anciens Grecs, qui associait, dans l'allégresse des vapeurs du vin, culture, convivialité et philosophie, sur le modèle du Banquet de Platon. Comme dans une fête entre amis, la scène accueille spectateurs et comédiens autour d'une même table. *Le Banquet* de Platon faisait l'éloge de l'Amour, d'Eros, le spectacle *Il Convivio* est, quant à lui, une invitation au rêve, à l'imaginaire, au rire ; on y goûte aux plaisirs de la prose, de la philosophie et de la poésie.

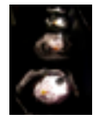


Être au Channel, permet de croiser de multiples aventures artistiques dont celles qui mettent les questions solides et liquides au cœur de leurs écritures. Avec **Savoir enfin qui nous buvons**, un artiste d'exception se livre à un marathon en forme de fresque humaniste arrosée, ou plutôt inspirée et fondée par le vin naturel. Durant deux heures, trois heures, quatre heures ou plus, Sébastien Barrier propose dans cette rencontre artistique sa connaissance du vin naturel. Gilles Renault de Libération raconte dans le Libération du 14 décembre 2014 : « Coup de foudre, au masculin, le breuvage devient un fidèle compagnon. Savoir qui nous buvons et un récit sidérant qui, passé une introduction en crue, remonte la vallée de la Loire, à la rencontre de vignerons, Marc Pesnot, Thierry et Jean-Marie Puzelat, Pascal Potaire et Mose Gadouche. Le guide nous fait sillonner les domaines entre moult apartés, digressions, aphorismes, prosopopées en passant par le Chili, New York, la Papouasie, Vélizy-Villacoublay… ». Créé au Channel, après une résidence en 2014, le spectacle a tourné dans beaucoup de lieux en France, attestant de la possibilité pour les créations artistiques traitant de ces questions de rencontrer le plus large public.





Le campement mathématiques est un parcours spectaculaire présenté les 14 et 15 décembre 2013, à la Friche par Massalia Théâtre, qui rassemble *L'Apéro mathématiques, Le t de n-1-*, *Fromage de tête* et *Le labo volant*. Cette série met en scène les recherches des membres du groupe n+1 qui se questionnent sur l'espace mental et les logiques de pensée. Supposant que le mystère des mathématiques a quelque chose à voir avec le mystère de la pensée, ils poursuivent l'idée qu'il est possible de représenter sur scène les mouvements qui traversent notre cerveau, ou plus particulièrement, l'espace qu'on a dans la tête. Le campement mathématique a également été **un repas mathématique** autour d'un verre, de radis aux racines carrées et d'œufs cubiques conçus par l'équipe de création et Marie-Josée Ordener.



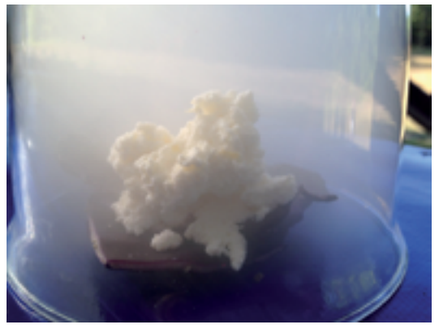
Brigitte de Malau, artiste plasticienne, scénographe, cuisinière… est un colibri de longue date. À l'occasion du premier Forum **« Transformons nos Territoires »** à la Ferme du Buisson, elle a imaginé, avec Les grandes Tables, l'ensemble de la restauration et a contribué activement à l'organisation du marché Ecobio. Brigitte mène une démarche artistique personnelle liée à la nourriture.

À la Belle de Mai, Yves Fravega, Pit Goedert, François Monnié, Charles Salvy et Pascal Gobin, de L'Art de Vivre, proposèrent **Divagations Rubicondes** dans le restaurant Rouge. Un menu Rouge, imaginé chaque jour par une personne différente, "l'invité", et réalisé par Corinne, la cuisinière, et son équipe. Tous les jours, le public entrait pour déjeuner dans un restaurant à l'image de l'invité, transformé par l'Art de Vivre. Cet invité était le héros du jour et de la situation. Toutes les possibilités, même facétieuses, de rendre la rencontre du public, avec cet invité exceptionnel, étaient mises en œuvre avec le menu du jour, mais aussi avec les anecdotes, les histoires vraies ou ornementées le concernant. Le personnel, maître d'hôtel, chef de rang, commis, se mettait en quatre, au prix de toutes sortes de divagations fantaisistes, pour rendre hommage à cet être exceptionnel et à la couleur qui l'illumine.



Digestible news a été un action participative, pour celles et ceux qui ont faim de nouvelles, proposée par Foodcultura la structure d'Antoni Miralda et Alfonso Borragan. Réflexion métaphorique sur la presse et la nourriture, cet atelier proposa aux participants de créer leur propre journal comestible et de faire l'expérience de consommer et de digérer de l'information, comme on consomme et digère la nourriture. La salle de rédaction a été ouverte durant tout le week-end de Cuisines en Friche et l'on y prépara les images, les textes, la maquette et tout ce qui fait un véritable journal à manger. L'occasion de réfléchir à la façon dont on obtient et on absorbe l'information quotidienne. Toutes les pages éditées étaient comestibles, elles pouvaient être mangées, partagées ou ramenées à la maison comme de réelles œuvres d'art.

FL







Depuis l'an 2000, dans la région de Kalouga, à 220 km au sud-ouest de Moscou un avant-poste de l'art moderne est né, grâce au travail de Nikolaï Polisski. Avec des installations de *land-art* parsemant le paysage pittoresque du village de Nikola-Lenivets, en associant les paysans et les habitants des villages alentours, Nikolaï Polisski a créé en une décennie une friche artistique remarquable. Cet ensemble d'installations artistiques de *land-art*, rare en Russie, est devenu une référence internationale. En 2012, pour sa résidence, Jean-Luc Brisson interrogea Marie-Josée Ordener : **« Aimerais-tu cuisiner des nuages ? »**. Pour interroger cette utopie poétique du **Cloud Food**, Marie-Jo et Jean-Luc ont doucement avancé par des ressentis, des imaginaires installant des performances de la grande plaine de Nicolas Lenivets en Russie, d'où tout est parti, au toit terrasse de la Friche, en passant par l'Étrange Cuisine...

Pour le repas du dimanche 15 avril 2012 au Channel, les petits sauvages, Benoît Sicat, jardinier et metteur en scène, avec ses complices Gwenaëlle Rébillard, plasticienne et Maruska Ronchi, danseuse proposèrent **Les mets-mots**. Des mots à manger avec les doigts et des pointes de natures sauvages



L'Etrange cuisine fut présenté lors du marché d'hiver 2014 à la Friche. À première vue, nous pourrions dire que c'est un castelet...le rideau s'ouvre... il y a la table qui est une cage à poule géante, des objets insolites et des cuisiniers -comédiens-magiciens voire sorciers pour faire vivre, au public, une aventure culinaire...œufs d'autruche, œufs de caille, grillons, poulpe et tripe, nuage... sont à tester... «l'étrange cuisine», c'est le moment où tout est permis en cuisine....



Le travail à l'Abbaye Royale de Fontevraud en juillet 2011, a consisté en un dîner d'ouverture au ton résolument décalé. Dans Saumur info, le journaliste présenta sa soirée ainsi **Pièces montées** étaient une scénographie spectaculaire imaginée par Nicole Condorcet et Christophe Teilmann. L'accueil «chansonnier» quelque peu rabelaisien, donnait le ton d'un restaurant loufoque et insolite ! 1h30 durant, assis sur des chaises tandem, les convives ont vu passer sur des rails les pièces montées se faire et se défaire en cascade...si le service était à lui seul un spectacle, les surprises visuelles et gustatives imaginées par Marie-José Ordener et Charles Salvy étaient fondées sur des jonglages entre tomates, épices, velouté d'herbes folles et poisson fumé, un improbable oeuf servi empaqueté à la façon de la célèbre marque de restauration rapide pour terminer sur une anarchie de fraises et crème fouettée ! »





Dans notre restaurant du 5 rue Curial dans le 19ème arrondissement Parisien, nous n'étions pas loin des anciens abattoirs de la Villette. Avec le projet **Carne**, il a été proposé un retour artistique de la barbaque dans ce quartier près de quarante ans après la mort du dernier bœuf sur le site des abattoirs de la Villette, construits en 1867 sur décision de Napoléon III ! Le Parcours d'Art contemporain Carne présenta du 30 septembre au 14 octobre 2010 des installations artistiques dans les boucheries, commerces et restaurants se situant sur les anciens territoires des abattoirs de La Villette, le long de l'avenue Corentin-Cariou. Les artistes interrogeaient, illustraient de manière singulière et variée le geste ancien des transformateurs de bétail en viande, « Les Chevillards », des opérations d'abattage et « d'habillage ». La soirée 100% Barbaque d'Omnivore proposée avec David Rathgeber, Yves Marie le Bourdonnec et Laurent Chareau, fut une beau moment en illustration de l'exposition.

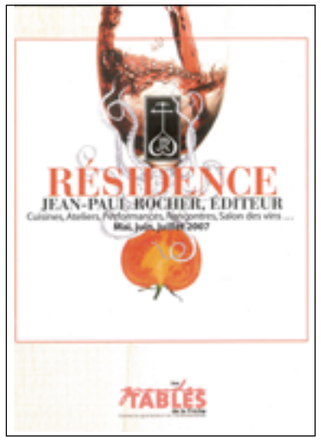
Prune Nourry est l'une des artistes contemporaines à s'être particulièrement intéressée à la cuisine. Avec les Dîners Procréatifs à Genève, Paris, New York, elle a produit des œuvres éphémères associant art, gastronomie et science. En 2014, dans son installation au 104, avec les grandes Tables, elle réalisa **Le Dîner Archéologique**, une performance associant le chef Jean-François Piège. Le concept du dîner, fondé sur une scénographie inspirée de l'archéologie, invite à utiliser des outils de recherche archéologique pour creuser des couches de nourriture et des parties de sculptures. Pour l'occasion, Prune Nourry a créé une sculpture originale, qui permettait au public de trouver caché les versions miniatures des anciens guerriers chinois en terre cuite. Jean-François Piège a suivi les traditions alimentaires chinoises et les coutumes couramment utilisées qui étaient posées comme augmentant les chances d'avoir un petit garçon.



Les Images gourmandes proposées dans le cadre de la capitale en septembre 2013, ont été choisies par Robert Guédiguian et le critique N.T. Binh autour du thème : Comment filmer la cuisine ? Bien avant de devenir une obsession télévisuelle, la cuisine a été une star de cinéma. L'arrivée des ingrédients, leur préparation, leur cuisson et leur présentation : c'est d'alchimie qu'il s'agit, mais aussi de mise en scène. Qu'il s'agisse de *Babette* préparant son festin ou de *Marius et Jeannette* vantant les mérites de l'aïoli, les scènes de cuisine sont aussi cruciales au cinéma que les scènes de ménage. L'aventure, le suspense, l'humour, la sensualité, l'horreur : tous les genres s'y prêtent avec délices. Lors de cette soirée, extraits de films et petits plats préparés par Pierre Giannetti, Olivier Rathery, Eric Sapet et Pascal Willemart ont ouvert Cuisines en Friche.

FL

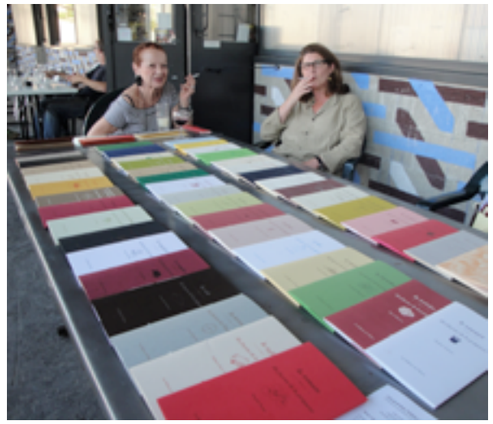




Il est sans doute celui qui a fondé la dimension des cuisines de l'extraordinaire des grandes Tables en 2008. Jean-Paul Rocher était un touche-à-tout. En témoigne, le catalogue de sa maison d'édition qui mettait en avant littérature, essais, art contemporain, et était fondée pour une bonne part sur **la gastronomie et le vin, grandes passions qu'il partageait** volontiers, avec générosité et discernement. Jean-Paul Rocher a été l'invité d'une résidence au grandes Tables de la Friche , une résidence qui s'est déclinée en plusieurs moments de rencontre publique et donna lieu à une série d'émissions spéciales de radio grenouille dans cette thématique : À Table ! Les éditions Jean-Paul Rocher. Pour entendre la profondeur des propos de Jean-Paul Rocher, on peut toujours écouter aujourd'hui l'enregistrement de plusieurs émissions qui rappellent la qualité des invités que Jean-Paul avait réuni autour de question comme : Quelles sont les lignes de partage historiques entre les coutumes alimentaires ? Comment la cuisine et les arts de la table forment-elles d'excellents prismes pour voir la question géopolitique ? Comment les cultures alimentaires se métissent-elles ? Quels sont les vins de l'antiquité ? Qui est Jules Chauvet ? Qu'est-ce que le vin naturel... ? En réunissant les cuisiniers Philippe Delacourcelle, Tony Vianello, les auteurs Camille Goy, Christian Boudan Jérôme Van der Putt, Michel Bouvier ou Philippe Roman et la fine fleur des viticulteurs de vins naturels, il a donné une direction à la notion de résidence dans le projet des grandes Tables. Jean-Paul Rocher, ami de l'écrivain Guy Debord et du viticulteur Marcel Lapierre est décédé 8 décembre 2012.







Les Éditions de l'épure allient l'art culinaire, l'art du livre et la littérature. Sabine Bucquet-Grenet a créé sa maison d'édition en 1991 avec l'envie de publier des livres en lien avec ses convictions et ses coups de cœur. Aujourd'hui, elle propose aux gourmands bibliophiles des collections gastronomiques, d'autres liées au terroir, sans omettre l'histoire de l'art culinaire et d'essai sur l'art et la création. Les 28, 29 et 30 juin 2007, à l'occasion de ses vingt ans, **Les Éditions de l'épure ont présenté ces auteurs dans des rencontres**, et bien sûr dans des propositions culinaires à partir d'ouvrages comme : *Les dix façons de préparer* ou *Testicules-Fête des Paires*...





Durant deux ans, en 2011 et 2012, Les grandes Tables furent associées au **Festival du livre culinaire** organisé par Edouard Cointreau. Les trois jours d'événements pouvaient permettre de rencontrer près de cent éditeurs de livres de cuisine de toutes natures et de tous pays éditant pour certains des livres pratiques ou pédagogiques et pour d'autres, des livres d'auteurs. De Taschen aux Éditions Ducasse, en passant, bien sûr, par l'Épure et Jean-Paul Rocher éditeur, ce festival permettait de découvrir des livres, de rencontrer des auteurs et de participer à des débats. Dans la proximité de l'équipe nous avons pu organiser des dîners en liens avec un événement qui est désormais devenu... Beijing Cookbook Fair !



Lors de **Cuisine en Friche**, la **réflexion**, le **débat**, l'**entretien** furent mirent au cœur de la programmation car nous avons toujours considéré que s'interroger sur les questions liées à la cuisine sont essentielles dans notre société. Agriculture, santé, organisation économique et politique, process de création, ont été largement débattus, partagés et diffusés.

Avec l'université nous abordèrent en septembre 2013 :

Le régime méditerranéen mythe ou réalité ? Avec Mohamed Abid, spécialiste de l'obésité et des maladies métaboliques à l'Université de Sfax en Tunisie, Denis Raccah, nutritionniste à l'Assistance Publique-Hôpitaux de Marseille et Mariette Gerber, cancérologue et experte de l'alimentation méditerranéenne.

Que manger de bon ? Avec Denis Lairon, directeur de recherche INSERM expert de l'alimentation méditerranéenne, Carine Issa, professeur à Beyrouth et Carole Joseph, diététicienne.

Sommes-nous en capacité de nous nourrir ?
Avec Marie-Jo Amiot-Carlin, directrice de recherche à l'INRA, Martine Padilla, directrice de recherche à l'IAM et Philippe Pointereau, directeur du Pôle Agroenvironnement de Solagro.





Deux grands face à face eurent lieu.

Le premier entre Pierre Rabhi paysan, philosophe et essayiste français d'origine algérienne, inventeur du concept « Oasis en tous lieux » et Carlo Petrini, est, journaliste et fondateur de l'association internationale Slow Food. Il faut rappeler, synergie et engagements obligent, que Pierre Rabhi est également intervenu, le 22 février 2014 au Channel, pour présenter « Oasis en tous lieux ».

Le second entre Emmanuel Giraud « Sculpteur de la subjectivité Culinaire », artiste, auteur et journaliste culinaire et Pascal Ory, professeur à la Sorbonne, à l'École des hautes études en sciences sociales et à Sciences Po.

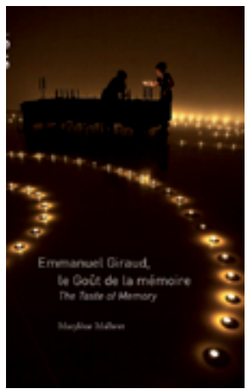
ÉDITIONS & RENCONTRES



Par les fleuves et les rivières, la terre nourrit la mer, plus précisément le plancton, ces organismes invisibles à l'œil nu qui sont à la base de la vie marine : poissons, crustacés, coquillages, mammifères... De la richesse terrestre naît **la richesse marine**, par l'intermédiaire du plancton et de ses innombrables espèces végétales et animales. Apprendre à le connaître, observer son évolution pour en faire un outil de gestion littorale, le protéger des pollutions quotidiennes, soutenir les activités littorales qui l'enrichissent, cuisiner les espèces comestibles, telles sont les pistes que nous a présentées le 27 janvier 2014, Pierre Mollo, un conteur passionné qui travaille depuis longtemps avec les gens de la mer et de la terre, et aussi avec des chefs-restaurateurs et des gastronomes.
Pierre Mollo a réalisé plus de 25 films et vidéos. Il a participé à la réalisation de films tels que *L'océan* de Jacques Perrin et *Planète plancton* de Jean-Yves Collet et est coauteur de deux ouvrages, *L'enjeu plancton* et *Le manuel du plancton*. Durant sa conférence Pierre Giannetti cuisina dans l'une des Carrioles poisson et plancton.



Dans les grands Marchés à la Friche, la dimension d'échange est centrale. Le 4 juillet 2016, la table ronde eut comme sujet **« Vers un XXIe siècle paysan ? »**. Le XXe siècle a vu la substitution de la paysannerie par l'agriculture industrielle, au XXIe siècle assisterons-nous à une riposte des paysans ? Dans le débat Silvia Peréz-Vitoria, économiste, sociologue et documentariste, son dernier livre : *Manifeste pour un XXIème siècle paysan* chez Actes Sud, Jean-Christophe Robert, fondateur et directeur de l'association marseillaise Filière Paysanne et Augustin Tempier, cofondateur du projet Terre de Mars dans le quartier de Sainte-Marthe à Marseille.



Le 10 octobre 2016, le thème fut **Ce que le vin raconte**. Que se passe-t-il entre le goût et la mémoire ? Comment goût et mémoire sont-ils intimement liés ? La rencontre fut produite entre l'artiste Emmanuel Giraud, Antonin Iommi-Amunategui, auteur du blog No-wine-is-innocent, sur Rue 89, coauteur de *Tronches de vin - Le guide des vins qu'ont d'la gueule*, et du *Manifeste pour le vin naturel* aux Éditions de L'épure et Frédéric Coachon, cofondateur avec Laetitia Pantalacci du bistrot/cave Les Buvards à Marseille rendez-vous de la génération du vin nature. Toutes ces rencontres sont radiodiffusées et animées par Emmnanuel Moreira.

FL





L'Ecole Supérieure d'Art et de Design de Reims a permis ces dernières années de former quelques signatures singulières dans le domaine du design culinaire sous l'autorité de Marc Brétillot, pape de la discipline. Après les avoir accompagnées à Paris le 12 avril 2013, nous les avons invitées pour Cuisine en Friche le 14 septembre 2013 avec le **Banquet Scientifique**, repas colloquant pour 200 convives autour des savoirs et saveurs, du pillage et du gaspillage. Cuisiniers, artistes et intellectuels ont réinventé le colloque scientifique en colloque scientifique, culinaire et artistique avec un concept scénique offrant le partage des savoirs et des saveurs en un même temps et un même lieu. Les participants y ont vécu une expérience scientifique de type colloque et une expérience esthétique, engageant la sensibilité au sens premier du terme : les sens, la perception. *Le Banquet scientifique* était tout à la fois : conférences, performances ou œuvres plastiques et repas. Plasticiens, designers, performeurs, essayistes, musiciens, philosophes et poètes s'y sont rencontrés pour parler, chanter, théoriser, danser, donner à voir ou à renifler dans la liberté que donnent les saveurs d'un festin.

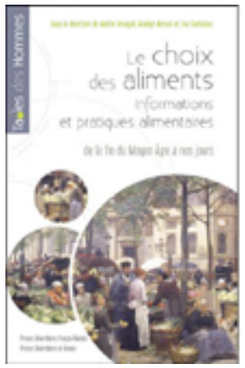
DESIGN SCIENCE & CUISINE

FL



Le banquet a été coordonné par le chef Éric Trochon, élu meilleur ouvrier de France 2011, la performance organisée par Éléonore False, artiste ; Céline Marder, designer culinaire ; Alexandra Roudière, designer culinaire a permis les contributions de : Marc de Ferrière et Jean-Pierre Williot, historiens de l'Université François Rabelais de Tours pour « La Pomme de terre », de Caroline Champion, exploratrice de saveurs, journaliste pour « Éloge du pourri », de Philippe Liotard, anthropologue, maître de conférence à l'Université Lyon 1 pour « Le Corps des femmes et la nourriture dans la presse féminine », Fabiana de Moraes, journaliste, commissaire indépendante et enseignante à l'Université Paris I, pour « Esthétique de la consommation » Jean-Marie Pradier, professeur émérite en études théâtrales à l'Université Paris 8 pour « Le Gaspillage, propre de l'homme », de Damien Schoevaert, biologiste, scénographe, marionnettiste pour « L'Incroyable évolution du tube digestif et de ses annexes sensibles », Christiane Vollaire, philosophe pour « récupérer » et de Marc Rosmini, philosophe pour « Art et cuisine ».











La cuisine s'est introduite dans de nombreux événements festifs et elle a pu en devenir le fondement. Durant les 10+1 ans,Les grandes Tables ont travaillé avec de nombreux producteurs d'événements, en produisant souvent elles-mêmes...

Faire pousser, le temps du jour de l'été 2009, la pelouse sur le béton, les nappes sur la pelouse et les assiettes sur les nappes... repose forcément sur une idée venant du Fooding, éditeur du guide culinaire tendance Radio Nova. À la Friche la Belle-de-Mai, le **Grand Fooding** proposa un pique-nique barbecunomique au son du mix-grill de Greg Boust, Tania Bruna-Rosso and friends et avec au culinaro-grill Mauro Colagreco, Michel Lando, Armand Arnal, Sylvestre Wahid, Christophe Négrel, Gérald Passédat et Julie Rothhahn aux glaces ! Quelques temps plus tard, nous eûmes la chance d'accueillir pour une autre soirée organisée par le binôme du fooding, Alexandre Camas et Marine Bideaud, un duo rare avec Inaki Aizipitrate, du Chateaubriand dans le onzième parisien et le « chef » de la bistronomie, Yves Camdeborde du Comptoir du Relais Saint-Germain. Nous avons toujours considéré Inaki Aizipitrate comme l'un des cuisiniers les plus en lien avec la création culinaire et artistique. Outre ses collaborations qui l'ont amené, par exemple, à Beaubourg, il ne faut pas oublier que sa première expérience culinaire fut de créer le restaurant du Musée d'Art Contemporain du Val de Marne.
Le Cabaret Aléatoire, initiateur de l'accueil et Les grandes Tables n'attendent qu'une chose : qu'ils retrouvent le Paris-Lyon-Marseille !







FÊTES

DEPUIS UNE DIZAINE D'ANNÉES, LES FÊTES DESTINÉES AUX PUBLIC AIMANT SE RETROUVER AUTOUR DE MUSIQUES ACTUELLES SE SONT ENRICHIES DE VÉRITABLES PROPOSITIONS CULINAIRES. L'ÉQUIPE DU JOURNAL ACTUEL A SANS DOUTE ÉTÉ L'UNE DES PREMIÈRES À RAPPELER QUE BIEN MANGER ET BIEN BOIRE (AVEC MODÉRATION POUR LES DEUX), LORS DE CES MOMENTS FESTIFS, ENRICHISSAIT L'ÉVÉNEMENT CULTUREL.

Les grandes Tables ont, pendant plusieurs années, été formidablement investies des **Mix en Bouche** organisés par Benoit Chevalier. Des chefs, des petits plats et de la musique réunissaient des centaines de participants, aimant venir à la Friche pour un moment festif et ...délicieux. Nombre de rendez-vous pourraient être rappelés car plus de dix ont été coproduits à Marseille et à Paris. Parmi ceux-ci que dire !



Que dire du 24 novembre 2010 aux grandes Tables du 104 avec Benjamin Darnaud, Alexandre Bella Olla, les Trois Grâces, Chloé.S en cuisine, Eva Peel et Pilooski aux postes musicaux et Fred le Bordays aux coktails et Shots afin de faire « La Cuisine de notre enfance »...

Que dire du vendredi 9 décembre 2011 avec un assortiment de petites portions végétariennes & bio, imaginées par une toque étoilée, Arnaud Daguin, avec le cuisinier à la funky attitude Abdel Alaoui, avec l'équipe de la Rôtisserie Chez Cocotte, et avec Fabien Ruggi de La boîte à Sardine ! De plus que ce soir-là , Optimo d'United Kingdom jouait sur les platines !





Que dire du 4 mai 2012 qui mit à l'honneur la cuisine de rue ! Pour cette nouvelle soirée de *dancing food*, Les grandes Tables mirent bien entendu en avant les premières grandes Carrioles, Guillaume Orcel du Green Bear Coffee, Michel Zerabi de Burger & Coffee et Nokane et Sandi du Qi Restaurant proposèrent leurs spécialités de *Street Food* accompagnées par Gilb'R (Paris - Versatile records), Paul (Marseille – Virgo Music)

Que dire du vendredi 28 octobre 2011 à la Friche où Sylvain Robert de L' Aromat, Kito Droulin du Comptoir Dugommier, Mina Rouabah-Roux de Mina Kouk – Marseille, Jerôme Di Salvio de Metsens étaient accompagnés par les Dj's Ewan Pearson de Berlin, Did et The FKClub de Marseille.

FÊTES

FL



Mysterlô alias Laurent Kouby, a su très tôt qu'il serait musicien. Dans les années 90, il donne le rythme aux haletantes compositions de Tex Willer, un combo post-rock. Par la suite, à l'heure des premiers samplers et autres échantillonneurs, il créé LoOp, un étrange trio tout en boucles. Quelques années plus tard, Mysterlô se consacre à l'organisation d'événements culturels, dont les fameuses soirées Cooksound Party, qui innovent à l'époque en matière de clubbing, croisant au même menu musique, gastronomie et cinéma, et aujourd'hui le Festival Cooksound. Pour autant, Mysterlô ne lâche pas ses instruments. Musicien, il est, musicien, il restera, et c'est en solo qu'il se réinvente en imaginant un nouveau projet créatif, passant de la batterie aux claviers de son piano et de son ordi. Dans les années 2000, dans la foulée des soirées Cooksound, il conçoit un livre de recettes de cuisine éponyme accompagné d'un CD, distribué par Acte Sud et Naïve.



Le 15 mars 2013, dans le cadre d'un **Made in Friche**, la collaboration avec la Dam Noir permis de programmer une soirée avec les artistes, Tristesse Contemporaine, Bongo dj, François Audiffren et Tania Bruna alors que les publics pouvaient déguster : JAPANESE BURGERS DE POULET, SAUMON ET ESPADON, JAPANESE FRIED CHICKEN & SWEET CHILLY, GYOZAS & SALADES JAPONAISES et les desserts de Tania .... en buvant des Mojitos Menthe et Framboise, et du Muscat (Raisin frais Vodka).





En mars 2009, l'équipe de Non è Possibile, By R et Kulte, retrouvent Les grandes Tables de la Friche, avec **Dining please**, pour coproduire un apéritif dînatoire et musical qui réunit les petits plats du cuisinier d'Hiroshima Shimbara Noriaki, alias Shin-Chan, et les sélections piquantes (électro, disco, pop) de The Ed, Phred et Relatif Yann. Shin-Chan est désormais notre correspondant japonais pour de futurs projets !







Lors de la Capitale Culturelle 2013, le principe fut de réunir, des pizzas, des chefs, de la musique. Le **Dining please des pizzaölo** eu lieu **un vendredi 13**, En partenariat avec la Fédération Nationale des Artisans Pizza en Camion Magasin et les chefs de Gourméditerranée nous pûment créer des duos étonnants avec les pizzaïolo Jean-Claude Badih, Jonhattan Battung, Eliane Bavaro, Roger Cotchoyan, Aicha Croce, Eric Didier, Laurent Ferrero, Chantal Luciani, Patrick Reposi, Nathalie Vuillet et les chefs de Gourméditerranée, Sylvain Depuichaffray, Christian Ernst, Jean-Claude de Lanfranchi, Pierre Lamour, Sylvain Robert, Vanessa Robuschi, Delphine Roux, Fabien Rugi, Eric Sapet, Roland Schembri et Georgiana Viou.

Le programme musical dans la grande cour Jobin nécessita, outre les 12 camions pizzan, de mettre en place une scène qui accueillit Acid Arab et Baris K, Dj et producteur important de la scène Nu disco d'Istanbul.

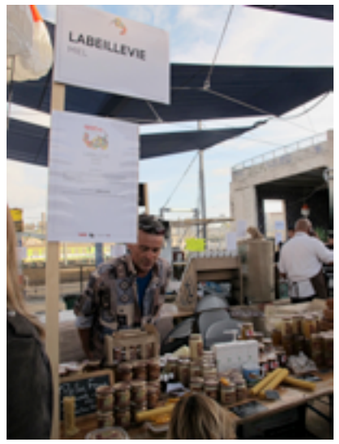
FL



Lancé en mai 2010 à l'initiative des grandes Tables de la Friche, **un marché paysan** déploie ses étals, chaque lundi soir, dans l'enceinte du restaurant. Les producteurs qui font aujourd'hui ce marché trouve là un système de diffusion de leur production qui atteste comme dans le domaine artistique que l'on peut sortir de la diffusion de masse et trouver des circuits courts essentiels, en termes écologiques, économiques et culturels par des liens directs entre producteurs et consommateurs.
Ce marché regroupe maraîchers, éleveurs, producteurs de fromages, apiculteurs, boulangers, vignerons et plus encore...
Avec les maraîchers, Lisa Gardeur, Stéphanie Olivero, Vincent Ricard, Robert Sallicis.
Avec les boulangers comme Emmanuel Pizoird ; des fromagers comme Fabio Fabbri ou Dominique Moguiline.
Avec des éleveurs de volailles comme Fabienne Borgomo ou Eric Lecru de viande porcine.
Avec des apiculteurs comme Denis Fiorille et Cyprien Petit Jean.
Avec des viticulteurs comme Cécile Savournin du Domaine Guion.
Avec des biscuitiers, Sylvain Bourletsis, et Sylvia et Alain Mandina.
Avec une safranière, Laurence Olivier ; une horticultrice, Emilie Outran et la Compagnie des bocaux de Thomas Palmieri.



Comme souvent à la Friche où la permanence artistique est fondatrice, cette permanence agricole permet de réaliser d'autres invitations qui trouvent un fondement politique majeur. Il est très bénéfique que les marchés paysans se développent partout actuellement, et notre mission aux grandes Tables est de produire des marchés dont la dimension culturelle soit fondée par les postures des propositions de produits, par les débats que cela peut susciter et par la dimension conviviale qui permet de dépasser l'acte de consommation. Dans cet esprit, tous les mardis l'Amap Chayotte et Basilic réunissant frichistes et habitants du quartier ont rendez-vous avec Anthony Le Nevez





À L'OCCASION DES 10 ANS DES GRANDES TABLES, NOUS AVONS VOULU CONCEVOIR ET ORGANISER, DANS LA LIGNÉE DE CELUI DE 2013, UN MARCHÉ PAR SAISON QUI SOIT DANS LE PROLONGEMENT DES MARCHÉS HEBDOMADAIRES OU DANS CELUI D'ÉVÉNEMENTS FESTIFS DE LA FRICHE. DÈS 16H, LES VISITEURS FONT LEUR MARCHÉ, RENCONTRES LES CUISINIERS, ÉCHANGENT AVEC DES ASSOCIATIONS ŒUVRANT DANS LE CONTEXTE DU SLOW FOOD PAR EXEMPLE ET PARTICIPENT AUX DÉBATS ORGANISÉS. PLUS DE CINQUANTE PRODUCTEURS PARTICIPENT À CET ÉVÉNEMENT, UN PROGRAMME RADIOPHONIQUE ET UNE PROPOSITION MUSICALE SONT ORGANISÉS.



Au Channel avec la scène nationale, la même démarche a été mise en œuvre. Bien entendu ces marchés à Marseille comme à Calais, doivent également **mettre en avant la nature de transformation des produits** et les cuisiniers invités en font la démonstration dans les Carrioles, avec un four à pizza ou dans des démonstrations lors de rendez-vous spécifiques.

La Ruche qui dit oui organise au Channel à Calais, tous les samedis matin, un marché de 15 Producteurs travaillant à moins de 43 km de distance et proposant près de 386 produits locaux. La Ferme de l'endive de Looberghe, Boulangerie Delbecque, Ferme de la grande porte, Goeland maree, la Ferme des delices, le Maraicher bio du Russolin, Laurent Furne boucher, Florence et Florian pates et risotto, les Gaufres paysannes de m'ma gaufre, Bruno Mantel miel, Gaec de la plaine d'Heripre Glaces et Chocolaterie le Dolmen participent à ce rendez-vous.

Lors des **Flâneries Printanières**, cette démarche se poursuit avec en mai 2017, près de 20 producteurs venant le temps d'un week-end, rencontrer les publics du Channel.





FL





Les 14 et 15 septembre 2013, **Le marché Capital** marseillais a élargi d'une dizaine de producteurs à une centaine le nombre d'exploitations et d'artisans présents. Pas de cuisine sans produits ! Viande, poissons, coquillages, épices, pains & céréales, pâtisseries, herbes oubliées, légumes, fruits, fromages et produits laitiers, miels, jus de fruits, bières, riz, glaces... ont une fois de plus attesté que La Provence est le terreau d'une production aussi variée que de qualité exceptionnelle. Le quartier populaire de Noailles et ses commerces ont été les invités d'honneur de cet événement avec la collaboration de Marseille Centre ! Durant ce premier marché d'envergure les grandes Carrioles accueillirent de nombreux chefs de Gourméditerranéelors de ce marché, plusieurs propositions artistiques ont nourri les parcours des 10 000 visiteurs. Durant ce premier marché d'envergure, Les grandes Carrioles accueillirent de nombreux chefs de Gourmédittеranée.

Plusieurs travaux artistiques ont été présentés les 14 et 15 septembre 2013, dont certains avaient fait l'objet de résidence longues dans le cadre de la Capitale Culturelle, focus sur cinq d'entre eux.

Nicolas Simarik a mené durant plusieurs mois, un travail dans l'un des hôtels de la Ville qui possède une vigne atypique. L'artiste Nicolas Simarik y a mis en scène une vendange performative et participative et dont le thème était la question de la transformation du vin. Pour faire écho à son projet **Vigne of Marseille**, l'artiste présenta à la Friche une gamme expérimentale de vaisselle réalisée à partir de bouteilles de vin. Assisté de démonstratrices, il proposa ce moment convivial pour retrouver l'ambiance des bistrots de coeur de marché à l'heure de l'apéro... en dégustant quelques vins « artistiques » .

Le collectif SAFI travaille, apprend, rêve, imagine et transmet à partir du végétal. Il a participé à la création du désormais fameux sentier de balade le GR® 2013, y a imaginé **Les Paysages Gustatifs** en 6 pique-niques, invitant les herbes sauvages à notre table. Le Comptoir des Paysages, est un cabinet d'exposition et d'expérimentation des saveurs. Durant le marché, il nous invita à découvrir la flore sauvage, les productions locales, la saveur des lieux. Trois micro-balades d'exploration et d'observation du paysage dans les espaces de la Friche. Une permanence liée à l'atelier K-nuts.

Avec **Esthétisme et charcuterie** la compagnie de Mathilde Monfreux avec Elizabeth Saint-Jalmes et des performeurs-danseurs ont conçu pour le grand Marché avec un stand, en continu sur le marché, « Un répertoire en déclinaison, fait de boutures et d'accumulations, qui questionne la nature de l'art comme nourriture spirituelle, nécessaire ? Consommable ? Vendable ? ». À cette permanence de deux jours, des performances où sculptures de corps et de matières se mêlaient dans des jeux de transvasements laissant advenir un trouble, entre l'être et la marchandise, le beau et le laid, le désir et le dégoût...entre le quotidien et le spectacle.



FL







Les deux artistes de La cellule, Becquemin & Sagot ont activé au cœur du marché leur robot ménager, un bras mécanique armé de fouets de cuisine tenant de la grue de chantier et des appareils domestiques des années 1960. Par la confrontation d'échelle, il s'agit de mettre en scène le banal à travers le moment délicat de **L'Apparition d'une île**, l'instant fragile où la matière alimentaire se transforme et s'expanse. Le matériau de la performance a ensuite été mangé par le public, ne laissant aucune trace de l'action.

Au milieu du marché, l'artiste Olivier Lubeck proposa une installation autour de **La Danse de l'abeille**. Carrefour indispensable au rayonnement de toute espèce, la ruche se raconte en super 8 sur la place du marché. Échappés de l'essaim, des projecteurs butinent au hasard d'échoppes choisies, notre imaginaire, comme des marchands de rêves.











Les producteurs des grands Marchés

1336 - Darmon Nicolas / 13'Or Rouge - Douet Delphine / Abeilles Essentielles - Gerbal Maryse / Adear - Lost Allison / Amap - Baïnouti Aziyadé / Aperovencal - Quin Jean Philippe / Aromatiques Luberon - Eddi Fanny / Au Gd St-Antoine - Baussens Yves Et Emmanuel / Bar À Pain - Arnoux Emmanuel / Biere Part Faite - Araque Laure / Brasserie De La Plaine - Haji Salem / Cadavre Exquis - Salerno Marc & Shirine / Caseificio Provencau - Fabbri Fabio / Chez Celine - Olivero Stéphanie / Chez Marius Sardineur - Diacoyannis Joseph / Chocolalala - Villond Caroline / Chocolat Yêré - Amonah Achi / Cyprien Petit-Jean / De La Feuille... À L'huile.../ Dunand Bruno Et Cathy / Domaine De L'apothicaire - Boyoud Pierre-Edouard / Domaine Guion - Savournin Cécile / Du Gout Dans Mon Panier - Tardieu Martine / Elevage Des Costes Belles - Moguiline Dominique / Elevage Le Sauvage - Borgomano Fabienne / Eloïde Jean Marc / Emki Pop - Bacqueville Guillaume / Escalagaü Marie-Eve Muzart / Expl. Bio Luc Grimaud /Gardeur Lisa / Expl. Bio Robert Salicis / Filiere Paysanne - Boutard Fanny / Franck Roman & Baptiste Brun / Pates - Luperini Daniel / L'épicerie L'idéal - Sammut Julia / L'herbier Des Collines - Valet Isabelle / La Coccinelle En Luberon - Outran Emilie / La Compagnie Des Bocaux - Palmieri Thomas / La Maison Du Riz - Rozieres Jacques / La Marsa / La Mie Bio - Fenech Chloé / La Recette De Juliette - Blanc Julien / Labeillevie - Fiorile Denis / Le Goût - Martin Eric / Le Jardin Du Pêcheur - Obolensky Boris / Le Moulin Des Granges - Loir Etienne / Le Père Blaize - Coulard Cyril / Le Safran Du Cativel - Olivier Laurence / Les Artisanes - Le Dez Gwenaelle / Les Buvards - Coachon Frédéric / Les Navettes De Sylvain - Bourletsis Sylvain / Longo Maï / La Cabrery - Brutsaert Denis Luciani / Bisquerra Tony / Maison Geney - Geney Marion / Maison Matthieu - Chevé Stéphane / Moulin Du Roy - Sarl Aroma And Co - Girodengo Thierry / Pomme D'amour - Impoungue-Ranaud Gaetan / Pour Du Vin Nat(H) - Cornec Nathalie / Provence 13- Mandina Sylvia Et Alain / Safran Du Cativel - Olivier Laurence / Sarabar - Blanc Karine / Sixième Sens - Citerici Christophe / Slowfood - Michel Raoul / Super Cafoutch - Magali Poivert / Temps Gourmands - Maestre Annabel / Terre De Goût - Eldin Marianne / Terre De Mars - Tempier Augustin / Vire Vent - Jorgensen Raphaëlle

FL





Marchés hebdomadaires, marché de la capitale culturelle et désirs de travailler la question des producteurs raisonnés du territoire, nous ont amené à créer un rendez-vous trimestriel à la Friche, **Les grands Marchés** qui réunissent plus de 50 producteurs, un lundi par saison entre 16h et 22h.
Les cuisiniers ayant participé aux marchés sont : Emmanuel Perrodin, Delphine Roux, Vanessa Robuschi, Georgiana Viou, Irène Lassus, Eric Cornilleau, Julien Diaz, Ippeï Uemura, Marie Dijon, Sébastien Richard et l'équipe des grandes Tables. Les premiers marchés ont eu lieu le 4 juillet, le 10 octobre, les 17 et 18 décembre 2016 et le 24 avril 2017.
Des émissions de radio permettant de s'interroger sur les questions économiques, écologiques, sanitaires autour de nos alimentations sont réalisées par radio Grenouille.

Pour ces grands Marchés, le Fonds Épicurien, regroupant des mécénes autour de l'agriculture, de l'alimentation et de la cuisine, soutient cette démarche.

FONDS ÉPICURIEN PROVENCE















En mars 2013 et 2014 plus de 60 vignerons se retrouvèrent à la Friche pour deux éditions mémorables de **La Remise**, salon de vins itinérants avec Franck Cornelissen / Cantina Giardino - Antonio Di Gruttola / Colombaia - Dante Lonazzi et Helena Variara / Cascina degli Ulivi - Stefano Belloti / Le Coste - Clementine Bouveron et Gian-Marco Antonuzi / Celler Escoda-Sanahuja S.L - Joan Ramon Escoda - Tarragona / Mendall - Laureano Serres Montagut - Tarragona / Naranjuez - Antonio Vilchez Valenzuela - GraNada / Casa Pardet - Josep Torres - Lleida / Celler Jordi Llorens - Tarragona / Domaine de la bohème - Patrick Bouju / Nicolas Carmarans / Le chai du Colombier - Patrick Rols / Pierre Beauger / Jean Maupertuis / Bois Moisset - Sylvi Ledran et Philippe Maffre / Château Sainte-Anne - Françoise et Jean-Baptiste Dutheil / Les Terres Promises - Jean-Christophe Comor / La Fontude - François Aubry / Mouressipe - Alain Allier - Gard / Fontedicto - Bernard Bellahsen / Mas Coutelou - Jean François Coutelou / Domaine es Dimanche - Emile Heredia / L'Escarpolette - Ivo Ferreira / Mylène Bru / Yannick Pelletier / Les Sabots d'Hélène - Alban Michel / Mas Costefere - Rémi Pujol / Julien Peyras / Clos Fantine - Carole, Corinne et Olivier Andrieu / Le temps des cerises - Axel Prüfer / Domaine Pibarot - Philippe Pibarot / Le Petit domaine - Julie Brosselin et Aurelien Petit / Jerome Jouret / Gregory Guillaume / La Vrille et le Papillon - Meryl Croizier / Sylvain Bock / Le Mazel - Jocelyne et Gérald Oustric / Le Raisin et l'ange - Gilles Azzoni / Les Deux Terres - Manu Cunin et Vincent Fargier - Côteaux d'Ardèche / Domaine de la ferme Saint-Martin - Guy et Thomas Jullien - Côtes du Rhône / La Ferme des 7 lunes - Jean Delobre / Les Miquettes - Chrystelle Vareille et Paul Estève / Domaine Lattard - Denis Lattard / Potron Minet - Jean Sébastien Gioan / Sylvain Respaut / Casot Des Mailloles - Alain Castex / Domaine Jolly Ferriol - Jean-Luc Chossart et Isabelle Jolly / Frédéric Rivaton / Matin Calme - Véronique Souloy et Anthony Guix / Domaine des Mathouans - Aline et Renaud Hock / Pech Peyrou - Bertrand De Guitault / L'Ausseil - Anne et Jacques De Chancel / Leonine - Stéphane Morin / Jean-Louis Tribouley / Le Scarabée - Isabelle frère / La Petite Baigneuse - Philippe Wies / Bruno Duchêne / Le Bout du Monde - Edouard Laffitte / Clos Massotte - Pierre Massotte / Le Temps Retrouvé - Michael Georget / Domaine du Possible - Loïc Roure.

La Remise se termine par des repas mémorables avec les viticulteurs engagés. Harry Lester et Ali Johnson de l'Auberge de Chassignolles établissement auvergnat auréolé d'un Bib Gourmand en 2012, offrirent un repas généreux, préparé avec l'équipe des grandes Tables, permettant (en toute sécurité) de déguster les vins cultivés par les camarades.

vins naturels
La grande CAVE des vins naturels
Mai, Juin, Juillet

Puisque « L'eau tue la soif, qu'elle est bête » selon Raoul Pochon, nous avons organisé à Marseille **le premier marché de vin naturel** avec Jean-Paul Rocher. Les 9 et 10 juin 2007, Marcel Lapierre, Morgon ; Marie Lapierre, Beaujolais ; Christophe Pacalet, Beaujolais ; Stéphane Majeune, Vins d'Auvergne ; Françoise et Anne Béatrice Dutheil de la Rochère, Bandol ; Christophe Foucher, Vins du Loir et Cher ; Gérald Oustric, Vins d'Ardèche ; Yann Rohel, Côte du Rhône ; Jean Marc Brignot, Vins du Jura ; Guillaume Félisaz un distributeur et Édouard Lefébure de La Part des Anges, bar à vins à Marseille, ont été les acteurs d'un marché extraordinaire faisant découvrir aux amateurs curieux, les goûts et les démarches propres à cette « famille » de viticulteurs.

Le 29 et 30 avril 2017, la Friche accueille **Provence Bière Connexion**, le salon de la bière artisanale.



Tout Rouge en 2008 fut quant à lui produit par les frères Félisaz sur les mêmes principes à la Friche, puis pendant trois ans, avec plus de 60 viticulteurs, la Remise pris ses quartiers aux grandes Tables avec les viticulteurs bio et naturels.

En janvier 2017, alors que le très grand salon des vins se tenait au Parc Chanot, la belle initiative de **Biotop Wines** a réuni plus de 70 viticulteurs biologiques, aux grandes Tables à la Criée.



10+1 ans après vins natures, et vins biologiques...

FL



Sans les équipes des grandes tables, tous ces projets n'auraient pu se réaliser. Les mixités de nos équipes ont permis de tenter d'être au plus près des publics du quotidien et de l'extraordinaire, des cuisiniers et des autres artistes ayant contribués au processus de recherche et d'exploration mis en œuvre.

Merci à tous et bien sûr aux lieux artistiques qui nous accueillent et coproduisent et aux partenaires publics et privés qui accompagnent cette démarche.

Merci aux artistes, dont les cuisiniers, qui avec exigence, écrivent les créations qui nourrissent les grandes Tables / I.C.I. et maintenant.

Merci aux lieux culturels qui nous accueillent et coproduisent notre démarche.

Merci aux événements culturels qui programment la cuisine dans leurs propositions.

Merci aux équipes, lieux et projets, qui explorent l'apport que cette discipline peut apporter à leurs démarches.

Merci à tous les photographes qui ont témoigné et témoignent de la vie des grandes Tables avec un travail documentaire et artistique.

Merci aux institutions qui soutiennent cette aventure et aideront à sa structuration.

Site vidéo et sons online :
https://www.youtube.com/channel/UC5wNw29eDXABeVMW0sKzDCA

www.lesgrandestables.com

Les grandes Tables de la Friche
Les grandes Tables de la Criée
Les grandes Tables du Channel

Les Grandes Tables de la Friche
SARL
41, Rue JOBIN - 13003 MARSEILLE
Siret 513 910 273 00012

FL





les grandes TABLES
Cuisine du quotidien et de l'extraordinaire

Théâtre national de Marseille Direction Macha Makeieff
LaCriée

FRICHE LA BELLE DE MAI

Le Channel scène nationale Calais

en €	1ere année	2ème année	3ème année	4ème année	5ème année	6ème année	7ème année	8ème année
Produits d'exploitation	**592 947**	**592 947**	**720 731**	**720 731**	**876 054**	**876 054**	**876 054**	**876 054**
Chiffre d'affaires Brasserie Midi	271 478	271 478	329 983	329 983	401 097	401 097	401 097	401 097
Chiffre d'affaires Brasserie Soir & WE	217 613	217 613	264 510	264 510	321 514	321 514	321 514	321 514
Chiffre d'affaires Limonade	103 856	103 856	126 238	126 238	153 443	153 443	153 443	153 443
Charges d'exploitation	**548 622**	**562 854**	**624 433**	**640 122**	**713 284**	**713 284**	**713 284**	**713 284**
Denrées alimentaires et boissons	216 408	216 408	263 045	263 045	319 733	319 733	319 733	319 733
Autres achats et charges externes	58 388	59 278	60 212	61 192	62 222	62 222	62 222	62 222
Impôts, taxes et versements assimilés	4 000	4 000	4 000	4 000	4 000	4 000	4 000	4 000
Masse salariale	266 826	280 168	294 176	308 885	324 329	324 329	324 329	324 329
Dotations aux amortissements et provisions	3 000	3 000	3 000	3 000	3 000	3 000	3 000	3 000
Résultat d'exploitation	**44 325**	**30 093**	**96 298**	**80 609**	**162 770**	**162 770**	**162 770**	**162 770**
Redevance d'occupation	7 920	7 920	12 672	20 275	27 840	27 840	27 840	27 840
Redevance d'intéressement			12 073	12 073	27 605	27 605	27 605	27 605
Résultat courant avant provision	**36 405**	**22 173**	**71 553**	**48 261**	**107 325**	**107 325**	**107 325**	**107 325**
Provisions	29 647	29 647	36 037	36 037	43 803	43 803	43 803	43 803
Résultat (*bénéfice ou perte*)	**6 758**	**-7 474**	**35 516**	**12 224**	**63 522**	**63 522**	**63 522**	**63 522**
Résultat/CA en %	**1 %**	**-1 %**	**5 %**	**2 %**	**7 %**	**7 %**	**7 %**	**7 %**

LES GRANDES TABLES DE
LA COMEDIE
69B BD FRANCOIS
MITTERAND, 63000
RCS 852 836 402

Annexe n°28

Décomposition du capital social de l'Occupant.

Le capital social de l'Occupant est fixé à 7 500 euros

Noms des associés	Nombre de parts	Pourcentage
Les grandes Tables SAS	75	100%

LES GRANDES TABLES DE LA COMEDIE
69B BD FRANCOIS MITTERAND 63000
RCS 852 036 402

VILLE DE
CLERMONT
FERRAND

Ville de Clermont Ferrand

BRASSERIE DE LA SCÈNE NATIONALE

Sommaire

Sommaire....2
Préambule....5
1. Economie générale....6
1.1. Objet de la Convention....6
1.2. Durée, prise d'effet et échéance de la présente convention....6
1.3. Périmètre de l'emprise mise à disposition....6
2. Etendue de la Convention....7
2.1. Obligations et responsabilités générales de la Ville....7
2.2. Obligations et responsabilités générales de l'Occupant....7
2.3. *Intuitu personae* - Interdiction de la cession....8
2.4. Sous-occupation et privatisation de la « Brasserie de la Scène Nationale » par des tiers....8
3. Fonctionnement de l'exploitation....9
3.1. Destination des lieux....9
3.2. Jours et horaires d'exploitation....9
3.3. Projet d'exploitation....9
3.4 Autorisation....10
4. Biens mis à disposition....11
4.1. Principes de la mise à disposition....11
4.2. Conditions générales d'utilisation des biens....11
4.3. Travaux d'entretien et de réparations courantes....11
4.4. Entretien des biens mis à disposition....12
4.5. Sort des biens en fin de contrat....13
4.5.1. Les biens de retour....13
4.5.2. Les biens de reprise....13
4.5.3. Les biens propres....13
5. Dispositions financières....15
5.1. Charges d'exploitation....15
5.2. Redevance annuelle....16
5.2.1. Calcul du montant de la redevance....16
5.2.2 Franchise de redevance....16
5.2.3 Indisponibilité en raison de travaux d'intérêt public....17
5.3. Révision des dispositions financières....17
6. Contrôle de l'Occupant par la Ville....18
6.1. Transmission des documents financiers annuels de l'Occupant....18
6.2. Contrôle exercé par la Ville....18
6.3. Comité de pilotage....18
6.4. Comité technique....19
7. Responsabilités et assurances....20

FL

7.1. Responsabilités de l'Occupant....20
7.1.1. Principes de responsabilité de l'Occupant....20
7.1.2. Périmètre de responsabilité....20
7.1.3. Obligations de l'Occupant en cas de sinistre....21
7.2. assurances de l'Occupant....21
7.2.1. Etendue des assurances....21
7.2.2. Justification des assurances....21
8. Garanties et sanctions des manquements de l'Occupant....22
8.1 Cautionnement....22
8.2 Pénalités....22
8.3 Exécution d'office des travaux d'entretien....23
8.4 Les mesures d'urgence....23
9. Fin du contrat....24
9.1. Cas de fin du contrat....24
9.2. Continuité d'exploitation en fin du contrat....24
9.3. Résiliation unilatérale par la Ville pour motif d'intérêt général....24
9.4. Résiliation pour faute....24
9.5. Résiliation pour Force Majeure prolongée....25
9.6. Résiliation à l'initiative de l'Occupant....26
9.7. Redressement judiciaire ou liquidation de l'Occupant....26
9.8. Terme de la Convention - Remise en état et évacuation des lieux....26
10. Clauses diverses....28
10.1. Election de domicile....28
10.2. Jugement des contestations....28
11. Signature du candidat....29
12. Annexes....30

La présente Convention est conclue entre les parties suivantes :

La **Ville de Clermont-Ferrand**, sise 10, rue Philippe-Marcombes 63000 CLERMONT-FERRAND, représentée par son Maire, dûment habilité par la délibération du conseil municipal en date du 20 juin 2019,

ci-après désignée *la Ville*, d'une part,

et

La société **Les Grandes Tables de la Comédie (SARL)**, au capital de 7500 €, dont le siège social est situé 69 Bis boulevard François Mitterrand, immatriculée au registre des commerces et de société sous le n°852 836 402, représenté par Fabrice Lextrait, agissant au nom de cette société,

ci-après désignée *l'Occupant*, d'autre part.

FL

Préambule

La ville de Clermont-Ferrand a décidé d'engager la rénovation de l'ancienne gare routière située à proximité de la Maison de la Culture et d'y construire la future Scène Nationale, label délivré par le Ministère de la Culture et de la Communication pour des établissements qui présentent des œuvres axées sur la création contemporaine dans tous les domaines (théâtre, danse, musique, cirque...) et à accueillir des artistes pour la diffusion et la production tant au niveau français, qu'européen et international.

Au sein du bâtiment rénové, un espace a été prévu pour accueillir une Brasserie, donc l'activité sera intimement liée aux manifestations de la Scène Nationale.

Dans ce contexte, la Ville a mis en œuvre une procédure de consultation préalable en vue de la conclusion d'une Convention d'occupation du domaine public portant sur la mise à disposition de la « Brasserie de la Scène Nationale » (ci-après *la Convention*).

La présente Convention a pour objet de présenter les dispositions particulières et générales applicables à cette occupation privative du domaine public.

Pour la Ville, l'activité de restauration et de bar renvoie aux qualités d'hospitalité de l'emblématique brasserie de la gare routière, personnalisée et populaire, conviviale et chaleureuse, réussissant le pari de faire coexister « l'excellence artistique et l'excellence culinaire » à un prix accessible à toutes les bourses et donc à tous les publics (étudiants, cadres, enfants, chômeurs, retraités...) susceptible de pousser la porte de ce lieu fédérateur pour les Clermontois, spectateurs et professionnels du spectacle.

Pour la Scène Nationale, l'activité de restauration et de bar induit une nécessaire capacité d'adaptation et de souplesse au rythme de son fonctionnement particulier (pots de premières, événements divers, accueil des compagnies artistiques, horaires décalés...) qui devra être au centre des préoccupations du fonctionnement du restaurant, et pour laquelle il sera fait appel en priorité à ses prestations.

Pour les Grandes Tables, l'activité de restauration et de bar s'inscrit dans le cadre de « la cuisine du quotidien et de l'extraordinaire » qui définit leur projet, créé en 2006 et pratiqué depuis au sein des différents lieux culturels, afin d'élargir les publics, de multiplier les rencontres lors des moments de présentation des œuvres, d'accompagner les artistes en résidence. Il vise au-delà à ouvrir et à intégrer les lieux culturels dans leur environnement politique, économique, social et urbain. Les Grandes Tables ont également au cœur de leurs préoccupations le désir de travailler la dimension artistique de la discipline culinaire en la croisant avec le théâtre, la musique, la littérature, les arts plastiques... C'est dans ce contexte qu'elles ont souhaité s'engager dans le projet de la Comédie.

Pour chaque partie, il est primordial que l'articulation de toutes les propositions, artistiques, culinaires, faisant société, au sein de ce nouvel équipement, soit assurée dans un esprit de réciprocité, en veillant à la cohérence et à la coexistence en harmonie avec le projet culturel d'ampleur de la Comédie et du nouveau quartier culturel en devenir.

FL

1. Economie générale

1.1. Objet de la Convention

La présente Convention a pour objet de confier à la société Les Grandes Tables de la Comédie (SARL) le droit d'occuper, et ce à titre précaire et révocable, une emprise du domaine public de la Ville, située 69 Bis Boulevard François Mitterrand, 63000 Clermont-Ferrand, en vue d'exploiter la « Brasserie de la Scène nationale » sous l'enseigne « Les Grandes Tables de la Comédie » à usage de lieu de restauration traditionnelle.

Les Parties considèrent que cette Convention répond à une utilisation compatible du domaine public de la Ville.

La présente Convention ne confère pas à l'Occupant la qualité de concessionnaire de service public.

La présente Convention n'est pas constitutive de droits réels pour l'Occupant.

En outre, il est rappelé que toute occupation du domaine public est incompatible avec les règles du bail commercial.

1.2. Durée, prise d'effet et échéance de la présente convention

La Convention prend effet à la date de notification de mise à disposition du bien objet de la présente Convention à l'Occupant.

La Convention est conclue pour une durée de huit (8) ans.

A son échéance, l'Occupant ne pourra en aucun cas se prévaloir ni d'un droit au maintien dans les lieux, ni au renouvellement de la Convention, ni à aucune indemnité en cas de non renouvellement.

1.3. Périmètre de l'emprise mise à disposition

Le périmètre de l'emprise mise à disposition de l'Occupant est de 703 m².

Le plan de l'emprise est joint au présent dossier en annexe n°1.

La « Brasserie de la Scène nationale », objet de la présente Convention, est composée des espaces suivants :

- une salle à manger
- un bar comptoir
- une cuisine et ses annexes
- des locaux de stockage et locaux sociaux
- des sanitaires pour le public
- une terrasse
- une réserve pour le mobilier de terrasse

A l'étage deux bars placés dans les foyers se situant dans la continuité des salles de spectacles et ouverts au public seront exploités par l'Occupant les jours de représentation.

La salle des pas perdus, espace rattaché au périmètre d'occupation de la Scène Nationale, pourra accueillir quelques tables avec l'accord de celle-ci, et permettre l'installation d'une terrasse de bar déportée lors des programmations de la Comédie.

L'occupant disposera de 1 place de parking attaché au bâtiment de la scène nationale dont la désignation précise lui sera communiquée à la notification de la date d'exploitation.

L'ensemble des dispositions techniques des biens et équipements mis à disposition est précisé dans les annexes 1 à 5.

FL

2. Étendue de la Convention

2.1. Obligations et responsabilités générales de la Ville

La Ville, en qualité de propriétaire de l'équipement, s'engage à mettre à la disposition de l'exploitant des installations répondant aux normes et réglementations en vigueur.

La Ville ne saurait toutefois être tenue responsable des aménagements réalisés par l'Occupant dans le cadre de l'exploitation et qui atteindraient à ces normes et réglementations

La Ville est responsable des grosses réparations et gros entretien de la structure.

La Ville ne saurait cependant être tenue responsable d'un retard éventuel dans la livraison du bien mis à disposition. En pareil cas, l'Occupant ne saurait donc prétendre à une quelconque indemnité.

2.2. Obligations et responsabilités générales de l'Occupant

L'Occupant se voit confier l'exploitation de l'équipement à compter de la date d'ouverture de la Scène Nationale. La notification de celle-ci interviendra au plus tard le 30 novembre 2019 pour une exploitation au plus tard au 30 mai 2020.

La remise des clés, dont la date sera précisée au moment de la notification évoquée supra, interviendra après le passage de la commission de sécurité.

L'occupant réalise son activité dans les biens mis à disposition en respectant toutes les clauses de la présente Convention. Toute programmation culturelle dans le restaurant devra faire l'objet d'une information préalable à la Ville et à la Scène Nationale.

Il est responsable dans les conditions de droit commun des activités de son personnel et de la sécurité dans les locaux mis à disposition, ainsi que de l'utilisation régulière des matériels mis à sa disposition.

Il est tenu d'observer les dispositions réglementaires applicables, notamment en matière d'établissement recevant du public, qu'il déclare bien connaître, et de supporter toutes les charges, obligations et responsabilités résultant de la législation en vigueur.

Il doit apporter tous les soins nécessaires et raisonnables dans l'usage des locaux, l'emploi du matériel, des appareils et instruments faisant partie des biens mis à disposition, et maintenir l'ensemble en bon état de fonctionnement.

Il laisse libre accès à l'intégralité des espaces constitutifs aux autorités de police, aux représentants de la Ville et à l'ensemble des structures chargées du contrôle par la Ville.

Dans le cadre de l'usage de la terrasse, il se conforme au règlement en vigueur sur l'occupation du domaine public par les terrasses et étalages.

L'Occupant est tenu au respect des prescriptions légales et réglementaires en vigueur en matière sociale.

L'Occupant a l'entière responsabilité de son personnel. Plus particulièrement, le personnel de l'Occupant est exclusivement rémunéré par ses soins, charges sociales et patronales et autres frais compris.

PL

L'Occupant assure l'ensemble des vérifications nécessaires sur le statut judiciaire du personnel qu'il envisage de recruter.

2.3. *INTUITU PERSONAE* - INTERDICTION DE LA CESSION

La présente Convention est conclue *intuitu personae* avec l'Occupant.

L'Occupant ne pourra céder ou apporter tout ou partie des droits et obligations de la présente Convention à un tiers sans le consentement écrit et préalable de la Ville.

Cet accord lui est notifié par lettre recommandée avec accusé de réception.

A défaut de l'autorisation préalable de la Ville, toute opération de la nature de celles visées à l'alinéa précédent sera nulle à son égard et pourra entraîner la résiliation de la Convention en application de l'article 9.4.

L'Occupant garde, en toutes circonstances, la responsabilité totale vis-à-vis de la Ville de la parfaite réalisation des obligations de la présente Convention : il ne peut en aucun cas se prévaloir du fait que la mauvaise exécution soit le fait de ses cocontractants pour s'exonérer de ses obligations envers la Ville, y compris en cas d'acceptation du tiers considéré.

Par ailleurs, l'Occupant sera tenu d'informer la Ville de toute nomination d'un nouveau dirigeant.

En outre, l'Occupant sera tenu d'informer préalablement la Ville des opérations suivantes :

- changement de la forme juridique de l'Occupant ;
- modification dans la répartition du capital social de l'Occupant, telle qu'elle figure en annexe n°28, dès lors que la modification envisagée aurait pour effet, en une ou plusieurs opérations successives, de modifier substantiellement, la répartition du capital social - et notamment la majorité du capital social - et/ou des droits sociaux ;
- augmentation ou diminution du capital ;
- fusion - absorption ou scission de l'Occupant.

Le non-respect de ces obligations d'informations pourra donner lieu à l'application des pénalités de l'article 8.2, la Ville se réservant le droit de résilier la Convention si les changements affectant l'Occupant sont de nature à en compromettre la bonne exécution.

2.4. SOUS-OCCUPATION ET PRIVATISATION DE LA « BRASSERIE DE LA SCÈNE NATIONALE » PAR DES TIERS

La sous-occupation ou la privatisation totale ou partielle des lieux, pour une durée maximale de 48 heures, est possible sous réserve du respect des deux conditions suivantes :

- Que cela n'entre pas en conflit avec un événement programmé en amont par la Ville et/ou la Scène Nationale ;
- Qu'un accord exprès préalable de la Ville soit obtenu qui recueillera en tant que de besoin l'avis de la Scène Nationale.

FL

3. Fonctionnement de l'exploitation

3.1. Destination des lieux

La « Brasserie de la Scène nationale » est à usage de lieu de restauration et de convivialité, lié aux activités culturelles de la Scène nationale.
Il ne pourra pas relever de la catégorie des établissements à vocation nocturne.

L'Occupant ne pourra changer la destination des lieux mis à sa disposition sous peine de pénalités de l'article 8.2 sans préjudice du droit pour la Ville de procéder dans ce cas à la résiliation de la Convention.

3.2. Jours et horaires d'exploitation

L'Occupant s'engage à ouvrir l'établissement au minimum 250 jours/an les trois premières années puis au minimum 300 jours/an à partir de la quatrième année d'exploitation. Il pourra ouvrir ses espaces les soirs de fermeture de la Scène Nationale à sa convenance mais devra être ouvert lors des jours de représentations et se conformer aux horaires et modalités conformes au cadre d'exploitation et à l'activité de la Scène nationale.

Ces horaires seront susceptibles de changer sans que l'Occupant puisse prétendre à une quelconque indemnité.

L'Occupant s'engage à ouvrir à la demande de la Scène Nationale ses espaces lors des événements organisés par la Scène Nationale (*manifestations exceptionnelles le soir, vernissages, nocturnes...*). Toute fermeture éventuelle de l'espace devra faire l'objet d'un accord exprès préalable de la Ville et ne pourra excéder 15 jours consécutifs.

3.3. Projet d'exploitation

La Ville a conclu la présente Convention avec la société désignée comme l'Occupant, et dont le mémoire descriptif du projet d'exploitation constitue l'annexe n°6.

Ce projet d'exploitation constitue un document contractuel attaché à la présente Convention et en cohérence avec le cadre d'exploitation transmis à l'occasion de la passation.

Les engagements inclus dans cette annexe n°6 s'imposent à l'Occupant durant toute la durée de la présente Convention.

FL

3.4 AUTORISATION

L'Occupant a la charge d'obtenir par ses propres moyens toutes les autorisations et habilitations nécessaires à l'exploitation. L'Occupant fournira à la Ville tous les agréments ou autorisations nécessaires à l'exercice de son activité, et sera seul responsable de leur obtention.

Une licence relative aux débits de boisson de catégorie IV est incluse dans le périmètre de la mise à disposition. A ce titre, cette licence est soumise aux principes édictés dans la section suivante. Aussi, la titularité de la licence est acquise à l'Occupant pour la seule exploitation de la Brasserie de la Scène nationale, et pour la durée d'effet de la présente Convention.

La Ville ne pourra en conséquence encourir aucune responsabilité en cas de refus ou de retard dans l'obtention de ces autorisations.

L'Occupant devra payer toutes sommes, taxes et autres droits afférents à son activité.

L'Occupant devra se conformer à toutes dispositions légales, réglementaires, instructions et consignes notamment en ce qui concerne la voirie, la police, l'hygiène alimentaire et sanitaire, la réglementation du travail, la sécurité, la protection de l'environnement, le tout de façon à ce que la Ville ne soit jamais inquiétée ni que sa responsabilité soit recherchée.

De plus, l'Occupant s'engage à déférer, en ce qui concerne les points visés ci-dessus, à toute loi, réglementation, recommandation, prescription, réclamation ou injonction qui pourrait émaner des autorités compétentes (*Inspection du Travail, Commission hygiène et sécurité et, d'une manière générale de toutes Administrations*) concernant la « Brasserie de la Scène nationale » et les modalités de son occupation.

Si des travaux de modifications ou d'adaptation sont entrepris ultérieurement par l'Occupant ils devront respecter les règles de sécurité et normes en vigueur et faire l'objet d'un accord préalable de la Ville.

Toute activité ou manifestation exceptionnelle, non visée à l'article 3.1 et qui serait envisagée au sein de la « Brasserie de la Scène nationale » devra faire l'objet d'une autorisation écrite et préalable de la Ville. La demande d'autorisation devra être transmise par courrier au moins 30 (trente) jours avant la tenue de la manifestation à la Ville et devra préciser les modalités qui seront mises en œuvre par l'Occupant pour respecter les règles de sécurité sur le site.

La tenue de toute activité ou manifestation exceptionnelle sans autorisation préalable de la Ville entraîne la mise en œuvre des pénalités prévus à l'article 8.2.

FL

4. Biens mis à disposition

4.1. Principes de la mise à disposition

Un inventaire quantitatif et qualitatif des biens du périmètre de la mise à disposition est établi contradictoirement entre l'Occupant et la Ville, le jour de la remise des installations à l'Occupant ; cet inventaire constitue l'annexe n° 30 de la présente Convention. Sur la base de cet inventaire, un état des lieux contradictoire sera réalisé au terme de la présente Convention.

Ces biens constituent des biens de retour mis à la disposition de l'Occupant avec droit de jouissance exclusif et affectation exclusive à l'activité prévue à l'article 3.1.

A l'inverse, les biens d'exploitation acquis par l'Occupant durant la période d'exécution de la présente Convention constituent des biens de reprise, et pourront être rachetés par la Ville à l'échéance de la présente Convention.

4.2. Conditions générales d'utilisation des biens

L'Occupant s'engage à :

- contrôler les entrées et sorties de l'équipement ;
- appliquer les consignes générales de sécurité et les consignes particulières données par les agents de l'Occupant en charge de l'exploitation ;
- veiller à la bonne utilisation des locaux et du matériel ;
- tenir les locaux propres et le matériel rangé suivant la disposition habituelle ;
- réparer toute dégradation ;
- remplacer le matériel détérioré ;
- souscrire à une police d'assurance couvrant tous les dommages pouvant résulter des activités du service.

4.3. Travaux d'entretien et de réparations courantes

Tous les ouvrages, équipements et matériels nécessaires à l'activité sont entretenus en bon état de fonctionnement et réparés par les soins de l'Occupant, et à ses frais.

Les travaux d'entretien et de réparations courantes comprennent toutes les opérations permettant d'assurer le maintien en état de fonctionnement des installations jusqu'au moment où la vétusté ou une défaillance rend nécessaire les travaux de remplacement ou de rénovation, ainsi que toutes les opérations de nettoyage permettant de garantir une stricte hygiène et propreté des installations et de leurs abords.

Les contrats d'entretien technique et de contrôles obligatoires que l'Occupant a souscrits sont portés à la connaissance de la Ville à sa demande ; ces contrats ne peuvent être souscrits pour une durée supérieure à celle de la présente Convention et prennent fin en cas de résiliation anticipée de ce dernier.

4.4. Entretien des biens mis à disposition

FL

Les locaux mis à la disposition de l'Occupant sont équipés de mobilier et de gros matériels tels qu'ils sont décrits à l'annexe n° 30 de la présente Convention. Le remplacement de l'un ou l'autre de ces équipements en raison de la vétusté, d'un défaut de conception et/ou de fabrication ou à l'issue de la période d'amortissement est assuré par la Ville. Tout mobilier et/ou gros matériel remplacé dans ces conditions constitue un bien de retour qui revient à la Ville en fin de contrat à titre gratuit.

D'une manière générale, l'Occupant doit assurer l'ensemble des obligations (*notamment les travaux d'entretien et les menues réparations*) relevant du locataire au sens du décret n°87-712 du 26 août 1987.

Plus particulièrement, il doit assurer :

- le nettoyage et l'entretien spécifique du petit et du gros matériel lié à l'exercice de l'exploitation ;
- le nettoyage et le maintien en parfait état de propreté de tous les locaux (*sols, vitres, murs, peintures, plafonds, motifs de décoration, mobilier...*) ;
- le nettoyage et l'entretien du gros matériel nécessitant des contrôles spécifiques.

L'Occupant est ainsi tenu de procéder à l'entretien et aux réparations courantes de tous les équipements et matériels mis à disposition ; ces réparations sont effectuées immédiatement, sans préjudice des recours éventuels contre les auteurs de dégâts. L'Occupant doit également remplacer les équipements et matériels détériorés ou disparus. L'ensemble de ces opérations sera répertorié dans un cahier d'entretien qui peut être consulté à tout moment par les agents de la Ville.

Les appareils, matériels et produits nécessaires à ces opérations, qui répondent obligatoirement aux dispositions techniques et réglementaires afférentes à ce type d'activités, sont à la charge de l'Occupant.

L'Occupant ne peut pas souscrire de contrats pour une durée supérieure à celle de la présente Convention. L'Occupant doit communiquer à la demande de la Ville les contrats d'entretien/maintenance qu'il a souscrits et/ou déclarer les moyens et personnels nécessaires pour effectuer les opérations afférentes. L'Occupant doit également fournir à la Ville les rapports de vérification. Le personnel de cette dernière est autorisé à vérifier sur site à tout moment le respect par l'Occupant en matière de suivi réglementaire du bâtiment.

Faute pour l'Occupant de pourvoir à l'entretien des ouvrages, matériels et installations du service, la Ville peut faire procéder aux frais de l'Occupant à l'exécution d'office des travaux nécessaires au fonctionnement du service après mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception restée sans effet dans un délai de 15 jours.

L'Occupant ne doit rien faire ou laisser faire qui puisse détériorer les biens mis à disposition. Il doit prévenir immédiatement la Ville de toute atteinte qui serait portée à sa propriété, de toute dégradation ou détérioration qui viendrait à se produire dans les biens immobiliers, gros matériels et qui rendraient nécessaires des travaux incombant à la Ville.

FL

4.5. SORT DES BIENS EN FIN DE CONTRAT

4.5.1. Les biens de retour

Sont appelés « biens de retour » les biens correspondant aux biens matériels (*meubles et immeubles*) et immatériels, indispensables à l'exploitation, qui font partie intégrante de la mise à disposition et reviennent de plein droit et gratuitement à la Ville à l'échéance de la présente Convention.

Sont considérés comme biens de retour, non seulement les biens mobiliers et immobiliers confiés à l'Occupant lors de la signature de la présente Convention, mais aussi les biens mobiliers et immobiliers qui pourraient être mis à la disposition de l'Occupant par la Ville durant la mise à disposition, ou acquis par lui.

Hors spécification contraire lors de l'acquisition, sont également considérés comme biens de retour tous les biens acquis ou créés par l'Occupant pour l'exploitation pendant la durée de la Convention. Ils sont en conséquence inscrits dans les comptes de l'exploitation pour leur valeur initiale et amortis dans ce cadre et dans la limite de la durée de la mise à disposition.

A chaque remise d'un nouveau bien de retour, l'inventaire figurant en annexe n° 30 de la présente Convention fait l'objet d'une mise à jour ; cet inventaire est également mis à jour à chaque fin d'exercice, transmis à la Ville en annexe des comptes financiers (*cf. article 6.1*).

Lesdits biens font retour à la Ville à la fin de la présente Convention, sans versement d'une quelconque indemnité au profit de l'Occupant.
Les biens de retour sont notamment constitués de l'ensemble des immobilisations incorporelles et corporelles mises à disposition par la Ville à l'Occupant en début ou en cours de contrat.

4.5.2. Les biens de reprise

Les biens de reprise sont la propriété de l'Occupant durant toute la durée de la présente Convention et n'entrent dans le patrimoine de la Ville au terme de la présente Convention que si cette dernière en décide la reprise.

La liste des biens de reprise est mise à jour tous les ans par l'Occupant ; l'actualisation de cette liste devra doit être transmis à la Ville en annexe des comptes financiers (*cf. article 6.1*), avec présentation de leur affectation, de leur valeur d'achat et des modalités de financement et d'amortissement (*mode, durée, taux*).

A la fin de la présente Convention, la Ville pourra décider d'acquérir tout ou partie des biens de reprise en contrepartie du versement à l'Occupant d'une indemnité qui ne pourra excéder la valeur nette comptable résiduelle des biens, déduction faite des financements publics qu'il aurait pu obtenir.

La Ville peut décider de reprendre tout ou partie de ces biens sans que l'Occupant puisse s'y opposer.

4.5.3. Les biens propres

Les biens propres de l'Occupant sont les biens non financés, même pour partie, par des ressources de l'exploitation et qui ne sont grevés d'aucune clause de retour obligatoire ou facultatif.

Ils appartiennent en pleine propriété à l'Occupant pendant toute la durée de la présente Convention.

FL

Les biens propres peuvent être rachetés par la Ville après accord des parties. La valeur de ces biens est fixée à l'amiable ou, à défaut à dire d'expert, et payée dans les soixante (60) jours calendaires suivant leur rachat par la Ville.

FL

5. Dispositions financières

5.1. CHARGES D'EXPLOITATION

L'Occupant assume en totalité les charges nécessaires à l'exploitation de l'activité dans le bien mis à disposition.

La « Brasserie de la Scène Nationale » est raccordée aux réseaux d'alimentation en eau et en électricité de la Scène Nationale. L'Occupant sera redevable des coûts des consommations réellement constatées telles qu'elles ressortiront des relevés des sous-compteurs correspondants, établis contradictoirement chaque année. Une provision pour charges sera payable mensuellement en sus de la Redevance d'occupation de l'article 5.2 et donnera lieu à régularisation annuelle établie au regard des comptages effectués.

La « Brasserie de la Scène Nationale » est par ailleurs raccordée aux installations de chauffage et de production d'eau chaude sanitaire (E.C.S.) de la Scène Nationale. Une provision pour charges sera payable mensuellement en sus de la Redevance d'occupation de l'article 5.2 et donnera lieu à régularisation annuelle établie au regard de l'écart constaté avec les consommations effectives des deux exercices précédant l'année de Prise de possession.

A cet effet, la Ville notifiera à l'Occupant le 1er mars de chaque année, le montant du Reliquat dont il devra s'acquitter au titre de l'année précédente. Ce montant est payable dans un délai de 30 jours à compter de la réception de la notification du Reliquat. Si ce Reliquat est négatif, le montant de celui-ci viendra en diminution de la facture suivant la notification du montant du reliquat.

L'Occupant fera son affaire de souscrire les abonnements téléphoniques et internet nécessaires.

En ce qui concerne les charges d'astreinte de sécurité incendie :

- les charges liées à la sécurité du bâtiment (*d'astreintes incendie et intrusion*) sont assurées par la Comédie à l'exception des interventions liées aux ouvertures de la brasserie ;
- les astreintes sécurité incendie et intrusion seront confiés par la Comédie à un ou plusieurs prestataires extérieurs. Les conditions économiques de ces contrats seront transmises par la Comédie et pour information à l'exploitant Brasserie ;
- dans le cas de manifestation organisée par la Brasserie en dehors des heures d'ouvertures de la Comédie, mais nécessitant la présence du PC de sécurité, la prise en charge financière dudit PC de sécurité sera assurée par l'exploitant Brasserie, et fera l'objet d'une convention dédiée établie au cas par cas sera établie entre la Comédie et l'exploitant Brasserie.

La grille jointe en annexe n°5 de la présente Convention identifie la répartition des autres charges entre la Ville et l'Occupant.

FL

5.2. REDEVANCE ANNUELLE

5.2.1. Calcul du montant de la redevance

La mise à disposition des locaux et des biens visés à l'article 1.3 donne lieu à une redevance annuelle comprenant :

- une part forfaitaire, dite R1 liée à l'occupation du domaine public;
- une part variable, dite R2, proportionnelle au résultat d'exploitation de l'exercice écoulé certifié par le commissaire aux comptes de l'Occupant ;

R1 = Redevance d'occupation du domaine public

Une redevance annuelle pour mise à disposition des locaux et des biens est versée par l'Occupant à la Ville, au titre de chaque exercice de l'exploitation, en application de l'article L. 2125-1 du Code général de la propriété des personnes publiques.

La redevance annuelle d'occupation est fixée de la manière suivante :

- 7 920€ TTC la première année
- 7 920€ TTC la deuxième année
- 12 672€ TTC la troisième année
- 20 275€ TTC la quatrième année
- 27 840€ TTC la cinquième année
- 27 840€ TTC la sixième année
- 27 840€ TTC la septième année
- 27 840€ TTC la huitième année

La redevance R1 sera versée annuellement, le douzième mois de chaque année d'exploitation.-

---

R2 = Redevance d'intéressement

La redevance d'intéressement est égale à 10% du chiffre d'affaire annuel réalisé au-delà de 600 000,00€. Celle-ci sera basée sur l'année n-1.

La redevance annuelle est assujettie à TVA.

FL

5.2.2 Indisponibilité en raison de travaux d'intérêt public

En cas de réalisation de travaux d'intérêt public rendus nécessaires à l'intérieur, à l'extérieur ou aux abords de la « Brasserie de la Scène nationale » ayant contraint à sa fermeture momentanée ou à une ouverture retardée, une indemnisation pourra être accordée à l'Occupant.

S'agissant d'un début d'activité retardé, l'indemnisation accordée sera la suivante :

- Si notification du retard entre 3 mois et deux mois avant la date notifiée conformément à l'article 2.2: 5 000€ forfaitaires ;
- Si notification du retard entre 2 mois et la veille de la date notifiée conformément à l'article 2.2 : 10 000€ forfaitaires.

5.3. RÉVISION DES DISPOSITIONS FINANCIÈRES

Les dispositions financières de la présente Convention peuvent être révisées à l'initiative de l'une ou l'autre des parties dans les deux (2) cas suivants :

1. Une modification du minimum prévu à l'article 3.2 suite à une décision de la Ville en lien avec la programmation de la Scène nationale ;
2. Demande de modification du projet d'exploitation par la Ville

La demande de révision des dispositions financières prend la forme d'un courrier en recommandé avec accusé de réception par l'une des parties à l'intention de l'autre partie.

La demande de révision des dispositions financières n'entraîne pas leur interruption, ces dernières continuant d'être appliquées jusqu'à l'achèvement de la procédure de révision.

Si, dans les trois mois à compter de la date du courrier de demande de révision présentée par l'une des parties, un accord n'est pas intervenu, il est procédé à cette révision par une commission composée de trois membres dont l'un sera désigné par la Ville, l'autre par l'Occupant et le troisième par les deux premiers. Faute pour ceux-ci de s'entendre dans un délai de quinze (15) jours, la désignation du troisième membre sera prononcée par le président du Tribunal administratif ; il en sera de même pour les membres qui n'auraient pas été désignés par les parties dans le même délai à compter de l'expiration de la période de trois (3) mois prévue *supra*.

La procédure de révision achevée donne lieu à un avenant, dont la teneur ne doit pas bouleverser pas l'économie générale de la présente Convention ; cet avenant fait l'objet d'une délibération du conseil municipal.

FL

6. Contrôle de l'Occupant par la Ville

6.1. Transmission des documents financiers annuels de l'Occupant

L'Occupant tient une comptabilité établie suivant les normes du plan comptable général en vigueur.

Il clôture son exercice comptable le 30 juin et informera la Ville de tout changement de cette date de clôture.

L'Occupant sera tenu d'adresser annuellement à la Ville une copie de ses documents comptables (*compte de résultat, bilan et annexes*) dans un délai maximal de 3 (*trois*) mois à compter de la clôture dudit exercice, sous peine de la mise en œuvre des pénalités de l'article 8.2.

Si l'Occupant est doté d'un commissaire aux comptes, il devra produire ses comptes certifiés et accompagnés du rapport du commissaire aux comptes ; dans le cas contraire, ses comptes devront être établis par un expert-comptable. Dans tous les cas, les documents devront être authentifiés par le cachet de la société et la signature d'une personne habilitée à engager la société.

La Ville pourra à tout moment demander par écrit à l'Occupant tout renseignement ou précision sur son activité.

6.2. Contrôle exercé par la Ville

La Ville contrôle le service lui-même ou éventuellement par l'intermédiaire d'un tiers mandaté par lui, et peut s'assurer à tout moment que l'exploitation est effectuée dans le respect des règles contractuelles et réglementaires.

L'Occupant doit prêter son concours à la Ville pour qu'elle accomplisse sa mission de contrôle, en lui fournissant tous les documents nécessaires, notamment ceux prévus à l'article 6.1 de la présente Convention.

Les agents accrédités par la Ville peuvent se faire présenter toutes pièces et tous documents nécessaires à l'exercice du droit de contrôle de la Ville ; ils peuvent procéder à toute vérification utile pour s'assurer que l'exploitation est réalisée dans les conditions prévues à la présente Convention et que les intérêts contractuels de la Ville sont sauvegardés.

Il en va ainsi également pour tout tiers que la Ville chargerait d'une mission d'audit des conditions d'exécution de la présente Convention.

Les résultats de ces contrôles sont susceptibles de donner lieu à application des mises en demeure et sanctions prévues à l'article 8.2 de la présente Convention.

6.3. Comité de pilotage

Un comité de pilotage chargé de prendre connaissance de l'activité générale de la brasserie se réunit au moins une fois par an à l'initiative de la Ville par lettre envoyée quinze (15) jours avant la date de la réunion.

FL

Il est composé :

- de deux (2) représentants de la Ville ;
- de deux (2) représentants des services de la Ville ;
- de deux (2) représentants de la Scène nationale ;
- de trois (3) représentants de l'Occupant ;

Au comité de pilotage peuvent être associées de façon ponctuelle des personnalités qualifiées.

6.4. COMITÉ TECHNIQUE

Un comité technique (COTECH) se réunit autant de fois que nécessaire à l'initiative de la Ville par lettre ou courriel envoyée quinze (15) jours ouvrables avant la date de la réunion.

Il est composé :

- de deux (2) représentants des services de la Ville ;
- de deux (2) représentants de la Scène nationale ;
- de trois (3) représentants de l'Occupant ;

Le comité technique peut traiter de tous les sujets intervenant en cours d'exécution du contrat, notamment pour le suivi de l'exploitation sur le plan financier et qualitatif.

A cette fin, il exploite l'ensemble des données transmises par l'Occupant au titre de la présente section.

FL

7. Responsabilités et assurances

7.1. Responsabilités de l'Occupant

7.1.1. Principes de responsabilité de l'Occupant

L'Occupant est responsable, tant vis-à-vis de la Ville que vis-à-vis des tiers, des dommages occasionnés par le fonctionnement de l'exploitation.

Il garantit la Ville contre tous litiges et recours des tiers ou usagers pouvant survenir du fait de son exploitation ou de son occupation, la responsabilité de la Ville ne pouvant être recherchée à ce sujet.

L'occupant devra faire son affaire personnelle des divers préjudices qui lui seraient causés y compris dans tous les cas fortuits ou de force majeure, sauf son recours contre qui de droit, la responsabilité du propriétaire de l'immeuble ne pouvant en aucun cas être recherchée.

L'Occupant est responsable vis-à-vis de la copropriété et en assure pleinement les charges.

Dès la prise en charge des biens, l'Occupant est responsable du bon fonctionnement du service dans le cadre des dispositions de la présente Convention.

En cas d'interruption imprévue de l'exploitation, même partielle, l'Occupant avise la Ville dans les délais les plus courts (*au plus tard dans les 24 heures*) et prend en accord avec lui et conformément à la Convention les mesures nécessaires pour assurer la poursuite de l'exploitation.

L'Occupant fait son affaire de tous les risques et litiges pouvant provenir du fait de son exploitation ; la responsabilité de la Ville ne peut être recherchée à ce titre.

7.1.2. Périmètre de responsabilité

La responsabilité l'Occupant recouvre notamment :

- vis-à-vis de la Ville et des tiers, l'indemnisation des dommages corporels, matériels et financiers qu'il est susceptible de causer lors de l'exercice de ses activités telles que définies par la présente Convention ;
- vis-à-vis de la Ville, l'indemnisation des dommages causés aux biens visés à l'article 1.3, que ceux-ci résultent du fait de ses préposés ou d'événements fortuits tels que, par exemple, l'incendie, le dégât des eaux, l'explosion, la foudre, les attentats, les accidents causés par des tiers, les actes de vandalisme et les catastrophes naturelles au sens de la législation en vigueur.

L'Occupant dispose de toutes possibilités de recours contre les tiers dont la responsabilité pourrait être engagée.

Il se trouve, par ailleurs, subrogé dans les droits de la Ville pour les dommages causés aux biens qui sont mis à sa disposition.

FL

7.1.3. Obligations de l'Occupant en cas de sinistre

L'Occupant prend toutes dispositions pour qu'il n'y ait pas d'interruption dans l'exploitation, que ce soit du fait du sinistre ou du fait des travaux de remise en état engagés à la suite du sinistre.

En cas de sinistre affectant l'équipement mis à disposition, l'indemnité versée par les compagnies est intégralement affectée à la remise en état de l'équipement concerné.

Les travaux de remise en état commencent immédiatement après le sinistre, sauf cas de force majeure ou impossibilité liée aux conditions d'exécution des expertises.

7.2. ASSURANCES DE L'OCCUPANT

7.2.1. Etendue des assurances

Les dommages causés aux biens mis à la disposition de l'Occupant sont à la charge de l'Occupant, qui souscrit les polices dont les montants des garanties devront être suffisants au regard des risques encourus.

D'une manière générale, il lui appartient de souscrire auprès d'une ou plusieurs compagnies d'assurances, les garanties qui couvrent obligatoirement les différents risques notamment risques incendies - explosion-foudre, dommages électriques, dégât des eaux et fluides, fumées, attentat vandalisme, valeur de reconstruction à neuf, recours des voisins, tiers, locataires... ; les assurances souscrites doivent fournir des garanties suffisantes.

L'Occupant est seul responsable vis-à-vis des tiers de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature qu'ils soient, résultant de son exploitation ; il lui appartient de souscrire, auprès d'une ou plusieurs compagnies d'assurances, les garanties d'assurances suffisantes pour couvrir ces différents risques et correspondant aux risques normaux de l'exploitation.

Tout découvert de garantie du fait d'une insuffisance de garanties ou de franchises ne sera opposable qu'à la partie concernée et en aucun cas transférable à l'autre partie ou à ses assureurs.

Aucune clause de renonciation à recours n'est consentie par l'une ou l'autre des parties qui devront donc assurer respectivement les risques qu'elles encourent.

7.2.2. Justification des assurances

Toutes les polices d'assurances doivent être communiquées à la Ville.

L'Occupant lui adresse à cet effet, dans un délai d'un (1) mois à compter de leur signature, chaque police et avenant signés par les deux parties.

La Ville peut en outre à tout moment exiger de l'Occupant la justification du paiement régulier des primes d'assurances.

fl

Toutefois, cette communication n'engage en rien la responsabilité de la Ville dans le cas où, à l'occasion d'un sinistre, l'étendue des garanties ou le montant de ces assurances s'avéreraient insuffisants.

FL

8. Garanties et sanctions des manquements de l'Occupant

8.1 CAUTIONNEMENT

Dans un délai d'un mois (1) mois avant le démarrage de l'exploitation, l'Occupant dépose auprès du comptable public la somme de 3 960€, (correspondant à 50% de la redevance R1 de la première année d'exploitation).

La somme ainsi versée constitue le cautionnement.

Sur la demande de la Ville, l'Occupant fournit la preuve du dépôt du cautionnement à l'aide d'un document datant de moins d'un mois.

Sur le cautionnement sont prélevés le montant des pénalités et les sommes restant dues à la Ville par l'Occupant en vertu de la présente Convention, les dépenses faites en raison des mesures prises par la Ville aux frais du dernier pour assurer le respect des obligations contractuelles prévues à la présente Convention, ou la remise en bon état des biens mis à disposition.

Toutes les fois qu'une somme quelconque est prélevée sur le cautionnement, l'Occupant doit le compléter dans un délai de quinze (15) jours, et fournit à la Ville la preuve de sa reconstitution à l'aide d'un document datant de moins d'un mois.

La non reconstitution du cautionnement après une mise en demeure restée sans effet pendant un mois ouvre droit pour la Ville à procéder à une résiliation sans indemnité.

Sous réserve des dispositions ci-dessus, le cautionnement est remboursé sur la caution personnelle levée à l'échéance de la présente Convention.

8.2 PÉNALITÉS

Faute pour l'Occupant de remplir ses obligations contractuelles, des pénalités pourront lui être infligées dans les cas prévus ci-après :

Motifs	Montant
En cas de refus par l'Occupant d'autoriser à tout moment l'accès de « Brasserie de la Scène Nationale » aux personnes mandatées par la Ville	500 € par manquement constaté
En cas de maintien dans les lieux au-delà de l'expiration de la présente Convention	2000 € par jour
En cas de non-production des attestations d'assurance	500 € par document et par jour de retard, après mise en demeure restée sans réponse pendant 15 jours ouvrés
En cas de défaut de transmission ou transmission incomplète des documents que l'Occupant est tenu de fournir au titre de la présente Convention	50 € par document et jour de retard, après mise en demeure restée sans réponse pendant 15 jours ouvrés
En cas de conclusion de contrats de sous-occupation ou de privatisation totale ou partielle, d'une durée supérieure à 48h de la « Brasserie de la Scène Nationale »	Pénalité forfaitaire de 2 000 € par jour, après mise en demeure restée sans réponse pendant 15 jours ouvrés

fz

En cas de défaut d'information sur une modification apportée par l'Occupant ou les éventuels sous occupants à la structure juridique de leur société ou à la répartition de leur capital social	500 € par jour de retard, après mise en demeure restée sans réponse pendant 15 jours ouvrés
Non-respect des obligations en matière d'entretien, et d'une manière plus générale aux normes d'hygiène et de sécurité des locaux en vigueur	1 000 euros par jour de retard dans la mise en conformité par rapport aux obligations d'entretien, aux normes d'hygiène et de sécurité des locaux en vigueur, à compter de la notification de ce manquement à l'Occupant
Constatation de la non-conformité de la gestion de l'activité aux prescriptions de la présente Convention et au projet d'exploitation	300 euros par jour ouvré de constat de non-conformité tel que notifié à l'Occupant par la Ville

Toutes les pénalités ci-avant sont cumulables.

Les manquements aux obligations résultant de la présente Convention pourront être constatés par tout agent de la Ville.

Ces pénalités sont appliquées, sauf mention contraire, sans mise en demeure préalable de l'Occupant, et prononcées par le Maire au profit de la Ville.

La TVA n'est pas applicable aux pénalités.

Le paiement des pénalités n'exonère pas l'Occupant de son éventuelle responsabilité civile ou pénale vis-à-vis des usagers ou des tiers : ces sanctions pécuniaires ne sont pas exclusives des indemnités ou dommages et intérêts que l'Occupant peut être conduit à verser à des usagers ou à des tiers par suite de manquement aux mêmes obligations.

En ce qui concerne l'application des sanctions pécuniaires, il convient de considérer les causes exonératoires suivantes :

- tout fait ou acte imputable à la Ville ;
- l'Occupant a été empêché d'exécuter tout ou partie de ses obligations contractuelles en cas de grève, de force majeure, ou du fait des tiers dont il ne pourrait être tenu responsable.

8.3 EXÉCUTION D'OFFICE DES TRAVAUX D'ENTRETIEN

Faute par l'Occupant de pourvoir à toutes les obligations mentionnées aux articles de la présente Convention, la Ville peut faire procéder, aux frais de l'Occupant, à l'exécution d'office des travaux nécessaires au bon fonctionnement du service, après une mise en demeure adressée en recommandé avec accusé de réception restée sans effet dans un délai de quinze (15) jours à compter de la date de réception ou de première présentation.

En cas de risque pour les personnes, le délai est d'une (1) semaine.

8.4 LES MESURES D'URGENCE

En cas de carence grave de l'Occupant, ou de menace à l'hygiène ou à la sécurité publique, la Ville peut prendre d'urgence toute décision adaptée à la situation.

Les conséquences financières d'une telle décision sont à la charge de l'Occupant sauf en cas de force majeure ou de destruction totale de l'équipement ou de retard imputable à la Ville.

FL

9. Fin du contrat

9.1. Cas de fin du contrat

La Convention cesse de produire ses effets dans les cas suivants :

- à la date d'expiration de la présente Convention ;
- en cas de résiliation de la Convention ;
  - pour motif d'intérêt général ;
  - pour faute ;
  - pour force majeure prolongée ;
  - à l'initiative de l'Occupant.
- en cas de redressement ou liquidation judiciaire de l'Occupant.

9.2. Continuité d'exploitation en fin du contrat

La Ville a la faculté, sans qu'il en résulte un droit à indemnité pour l'Occupant, de prendre pendant les derniers six (6) mois de la présente Convention toutes les mesures nécessaires pour assurer la continuité de l'exploitation en réduisant autant que possible la gêne qui en résulte pour l'Occupant.

D'une manière générale, la Ville peut prendre toutes les mesures nécessaires pour favoriser le passage progressif de l'ancien au nouveau régime d'exploitation.

L'Occupant doit, dans cette perspective, fournir à la Ville tous les éléments d'information qu'il estimerait utiles.

9.3. Résiliation unilatérale par la Ville pour motif d'intérêt général

La Ville peut résilier unilatéralement la présente Convention à tout moment au cours de son exécution, sous condition d'observer un préavis de six (6) mois.

La résiliation est notifiée par lettre recommandée avec demande d'avis de réception.

Dans ce cas, trois (3) mois à compter de la date d'effet de la résiliation, l'Occupant pourra prétendre au versement d'une indemnité comprenant :

- les frais de rupture anticipée des contrats raisonnablement conclus par l'Occupant en exécution de la présente Convention, sauf reprise de ces contrats par la Ville ;
- une somme correspondant à l'indemnisation du manque à gagner de l'Occupant, égale à 15% du chiffre d'affaire de l'année précédente.

Cette indemnité est diminuée de toutes les sommes dont l'Occupant resterait redevable vis-à-vis de la Ville par application de la présente Convention.

9.4. Résiliation pour faute

La Ville se réserve le droit de résilier la présente Convention pour faute :

a) Sans mise en demeure préalable en cas :

VL

- de fraude ou de malversation de la part de l'Occupant ;
- de cession de la présente Convention sans autorisation expresse et préalable de la Ville.

b) Après mise en demeure préalable faite à l'Occupant par lettre recommandée avec accusé de réception, fixant un délai raisonnable de réparation et non suivie d'effet :

- en cas d'inobservations graves ou de transgressions répétées des clauses de la présente Convention ou de ses annexes ;
- dans tous les cas où par incapacité, négligence ou mauvaise foi, l'Occupant compromettrait la sécurité des personnes ou encore la pérennité de la « Brasserie de la Scène Nationale » mis à sa disposition ;
- en cas de défaut de paiement des Redevances dues à la Ville ;
- en cas de non-respect de la destination de la « Brasserie de la Scène Nationale » telle que prévue par la présente Convention ;
- en cas de non-respect du Projet d'exploitation annexé à la présente Convention (annexe n°6).
- en cas de défaut de constitution du cautionnement (article 8.1).

La résiliation pour faute prend effet à compter du 8ème (huitième) jour franc de sa notification à l'Occupant.

Préalablement à toute mesure de résiliation prise par application des stipulations du présent article, la Ville respectera le principe du contradictoire en recueillant les observations préalables de l'Occupant.

Les conséquences financières de la résiliation pour faute sont à la charge de l'Occupant.

Dans ce cas, le montant de la Redevance annuelle totale due par l'Occupant sera acquise à la Ville sans préjudice du droit, pour cette dernière, de poursuivre le recouvrement de toutes sommes pouvant lui être dues.

9.5. RÉSILIATION POUR FORCE MAJEURE PROLONGÉE

Aucune Partie n'encourt de responsabilité pour n'avoir pas accompli ou avoir accompli avec retard une obligation au titre de la Convention dès lors qu'un tel manquement ou retard résulte d'un événement présentant les caractéristiques de la Force Majeure au sens de la jurisprudence administrative.

La Partie qui aurait, par action ou omission, aggravé sérieusement les conséquences d'un évènement présentant les caractéristiques de la Force Majeure, n'est fondée à l'invoquer que dans la mesure des effets que l'évènement aurait provoqués si cette action ou omission n'avait pas eu lieu.

La Partie qui invoque la Force Majeure doit prendre, dans les plus brefs délais, toutes les mesures raisonnablement envisageables pour en atténuer l'impact sur l'exécution de ses obligations contractuelles.

Dans le cas où l'Occupant invoque un évènement de Force Majeure, il en informe immédiatement la Ville par un rapport détaillé. La Ville dispose d'un délai d'un moins pour notifier à l'Occupant son accord sur le bien-fondé de cette prétention ou son refus dûment justifié.

Dans le cas où la Ville invoque la survenance d'un évènement de Force Majeure, elle en informe l'Occupant par écrit. Ce dernier doit lui communiquer ses observations dans le délai d'un mois, après quoi la Ville lui notifie sa décision.

FL

Quelle que soit la Partie qui invoque la survenance d'un évènement de Force Majeure, les Parties doivent se rapprocher pour convenir ensemble des mesures nécessaires pour maintenir l'exécution de la présente Convention.

Si l'évènement de Force Majeure rend impossible l'exécution de la Convention, la résiliation de la Convention peut être prononcée par la Ville, ou, à la demande de l'Occupant, par le juge administratif.

En cas de résiliation pour Force majeure, l'Occupant percevra les indemnités prévues en cas de résiliation pour motif d'intérêt général à l'exception du manque à gagner.

Cette indemnité est diminuée de toutes les sommes dont l'Occupant resterait redevable vis-à-vis de la Ville par application de la présente Convention.

9.6. RÉSILIATION À L'INITIATIVE DE L'OCCUPANT

L'Occupant a la faculté de solliciter la résiliation de la présente Convention par lettre recommandée avec avis de réception au terme de chaque année d'anniversaire sous réserve de respecter un préavis de six (6) mois minimum.

L'Occupant devra procéder à la remise en état des lieux conformément aux dispositions prévues à l'article 9.8.

L'Occupant renonce expressément à toute demande d'indemnisation.

9.7. REDRESSEMENT JUDICIAIRE OU LIQUIDATION DE L'OCCUPANT

La mise en redressement ou liquidation judiciaire de l'Occupant peut justifier la résiliation sans indemnité ni préavis de la présente Convention, dans les conditions prévues par la loi n°85-95 du 25 janvier 1985, codifiée aux articles L. 620-1 et suivants du Code de commerce.

La résiliation ainsi prononcée prend effet à la date de la décision de l'administrateur de renoncer à poursuivre l'exécution du contrat.

9.8. TERME DE LA CONVENTION - REMISE EN ÉTAT ET ÉVACUATION DES LIEUX

Au terme de la Convention, que ce soit par l'expiration normale ou pour toute autre cause, l'Occupant devra remettre les lieux en bon état d'entretien et de fonctionnement.

L'ensemble des biens de retour, y compris les biens réparés ou renouvelés dans le cadre des obligations de renouvellement de l'Occupant, seront repris gratuitement par la Collectivité.

En cas de résiliation anticipée, les biens de retour font l'objet d'une indemnisation à concurrence de leur valeur nette comptable non amortie.

Les biens de reprise pourront sur décision de la Ville devenir propriété de cette dernière moyennant une indemnité correspondant à la valeur nette comptable à la date de leur acquisition par la Ville.

Les biens propres de l'Occupant resteront la propriété de celui-ci.

A cette fin, la Ville et l'Occupant établissent contradictoirement par huissier, trois mois avant la fin de la présente Convention, un état des lieux de « sortie » qui fera mention des Biens mis à disposition qui nécessitent une remise en état, ainsi que les conditions de mise en œuvre et les modalités de prise en charge des opérations.

S'il y a lieu, la Ville et l'Occupant établissent également une liste des interventions de maintenance que l'Occupant devra avoir exécutées au plus tard un mois avant la fin de la présente Convention. À défaut, il pourra se voir appliquer la pénalité prévue à l'article 9.2 de la présente Convention, sans préjudice du droit pour la Ville d'exécuter aux frais de l'Occupant les opérations de maintenance nécessaires.

FL

10. Clauses diverses

10.1. Rencontre en cas de disparition de la scene nationale

Les parties conviennent de ce que la disparition complète de la scène nationale, sans qu'elle soit constitutive d'un évènement de force majeure, nécessite leur rencontre, dans le mois qui suit la réalisation de cet évènement, à l'initiative de la partie la plus diligente, et la re-discussion éventuelle des termes du présent contrat. A défaut d'accord établi à cette occasion, les conditions d'exécution et de fins prévues aux présentes s'appliqueront.

10.2. Election de domicile

Pour l'exécution de la présente Convention, les parties font élection de domicile :

- pour la Ville :
  - Ville de Clermont-Ferrand, 10, rue Philippe-Marcombes, 63000 CLERMONT-FERRAND
- pour l'Occupant :
  - à son siège social.

Toute modification de domicile de l'Occupant est notifiée à la Ville.

10.3. Jugement des contestations

Les parties s'efforcent de régler à l'amiable les éventuels différends sur l'interprétation ou l'exécution de la présente Convention.

À défaut d'accord amiable à l'expiration d'un délai de quatre (4) mois à compter de la demande de conciliation de l'une des parties, les litiges sont soumis au Tribunal Administratif de Clermont-Ferrand.

11. Signature du candidat

Fait en deux (2) exemplaires originaux,

Pour la Ville,

Pour le candidat[1],

Bon pour acceptation, sous réserve des modifications potentielles, acceptées lors de la phase de négociation

Le 04/10/2019

LES GRANDES TABLES DE LA COMEDIE
69B BD FRANCOIS MITTERAND, 63000
RCS 852 086 402

1Daté et signé par le candidat, avec la mention manuscrite suivante : « *bon pour acceptation, sous réserve des modifications potentielles acceptées lors de la phase de négociation* »

FL

12. Annexes

La présente Convention comprend 30 annexes réparties en 6 sections comme suit :

Les annexes 6 à 28 sont à renseigner de manière exhaustive par le candidat à l'appui de son offre.

Section 1 : Eléments descriptifs

- **Annexe n°1 :** description du périmètre d'activité / Plan du bien mis à disposition
- **Annexe n°2 :** données prévisionnelles de fréquentation
- **Annexe n°3 :** dossier PRO des aménagements et travaux prévus sur la brasserie
- **Annexe n°4 :** prescriptions et obligations à respecter en matière architecturale et conservation du lieu
- **Annexe n°5 :** grille de répartition des charges de fluides, d'entretien, de réparation et de renouvellement entre la ville, la scène nationale et l'occupant.

(les annexes numérotées de 6 à 26 correspondent aux documents dénommés « l'esprit des grandes tables » et « La Comédie-Clermont-Ferrand-Les grandes tables-mémoire technique »)

Section 2 : Eléments de fonctionnement

- **Annexe n°6 :** présentation générale du projet d'exploitation et du concept et de l'offre alimentaire
- **Annexe n°7 :** détail des hypothèses de fonctionnement retenus : jours et horaires d'ouverture de l'établissement
- **Annexe n°8 :** modalités de collaboration avec la Scène Nationale
- **Annexe n°9 :** Organisations prévus pour accompagner les manifestations de la Scène Nationale et déploiement des activités exclusives liées aux foyers

Section 3 : Eléments de prestations

- **Annexe n°10 :** détail de la carte des prestations traditionnelle « brasserie »
- **Annexe n°11 :** détail de la carte des prestations « encas » de qualité
- **Annexe n°12 :** détail de la carte des prestations bar et limonade
- **Annexe n°13 :** détail de la carte des prestations foyers
- **Annexe n°14 :** détail de la carte des prestations cocktails et réceptions
- **Annexe n°15 :** détail du fonctionnement et de l'organisation humaine envisagée
- **Annexe n°16 :** présentation de l'offre tarifaire et du ticket moyen attendu au regard du business plan de l'occupant
- **Annexe n°17 :** démarche de contrôle qualité menée par l'occupant
- **Annexe N°18 :** dispositif de signalétique et d'information prévu au sein de la brasserie et en extérieur

Section 4 : Eléments d'organisation

- **Annexe n°19 :** structuration de l'équipe mise en place
- **Annexe n°20 :** politique de recrutement
- **Annexe n°21 :** Plan de formation
- **Annexe n°22 :** politique générale de ressources humaines de l'occupant

Section 5 : Eléments de gestion administrative et technique du contrat

- **Annexe n°23 :** modalités de remontées d'informations annuelles et prise en compte de la comitologie inscrite au contrat

- **Annexe n°24 :** modalités des maintenances tant préventives que curatives des locaux, installations techniques et des matériels mis à disposition
- **Annexe n°25 :** renouvellement des matériels et équipements prévus et provisionnées par l'Occupant le cas échéant
- **Annexe n°26 :** Détails descriptif des provisions pour les dépenses de Gros Entretien et Renouvellement (GER) prises en charge par l'Occupant.

Section 6 : Eléments financiers

- **Annexe N°27 :** compte d'exploitation prévisionnel (CEP) (***établi suivant le modèle joint à la consultation***)
- **Annexe N°28 :** décomposition du capital social (***établi suivant le modèle joint à la consultation***)

Section 7 : Eléments relatifs à la prise de possession des lieux

- **Annexe n°29 :** état des lieux contradictoire (***établi à la prise de possession des lieux***)
- **Annexe n°30 :** inventaire des matériels et mobiliers (***établi à la prise de possession des lieux***)

VILLE DE CLERMONT FERRAND

DIRECTION DES SERVICES À LA POPULATION
ET DE LA TRANQUILLITÉ PUBLIQUE

RÈGLEMENT SUR L'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC PAR LES TERRASSES ET LES ÉTALAGES

VU le Code Général des Collectivités Territoriales, notamment ses articles L2212-1, L2212-2, L2213-1 ;
VU le Code Pénal, notamment ses articles R610-5, R623-2, R632-1, R644-2 ;
VU le Code de la Voirie Routière, notamment ses articles L112-5, R112-3, R116-2 ;
VU le Code de la Route ;
VU le Code Général de la Propriété des Personnes Publiques ;
VU le Code de l'Environnement ;
VU le Code de la Santé Publique, notamment ses articles R1337-7 et R1337-8 ;
VU le Règlement Sanitaire Départemental ;
VU l'arrêté municipal du 15 octobre 2003 portant règlement de la publicité, des enseignes et des pré-enseignes ;
VU l'arrêté municipal du 29 mai 2009 portant règlement sur l'occupation du domaine public ;
VU l'arrêté municipal du 15 mars 2010 portant réglementation permanente de circulation et de stationnement le long de la ligne de tramway ;

CONSIDÉRANT qu'il convient, dans l'intérêt de la sécurité, de la salubrité et de la tranquillité publique, des commodités de la circulation, et dans un souci d'esthétique des installations aménagées sur le domaine public, de réglementer les conditions pour la délivrance des autorisations de terrasses, d'étalages et d'équipements de commerce sur le domaine public ;

PRÉAMBULE :

Les objectifs poursuivis par le présent règlement sur l'occupation du domaine public par les terrasses, les étalages et les équipements de commerce sont les suivants :

- améliorer l'esthétique des terrasses et de ce fait de la commune elle-même, afin de garantir l'attractivité commerciale et le dynamisme des différents quartiers de la commune,
- assurer la tranquillité publique et la cohabitation entre les différents usagers du domaine public (clients des commerces, piétons, personnes en situation de handicap, riverains, personnels chargés de la maintenance du domaine public et des réseaux, services de sécurité et de secours).

ARTICLE 1 : CHAMP D'APPLICATION

Ce règlement fixe un cadre général pour les occupations du domaine public à vocation commerciale telles que les autorisations de terrasses, d'étalages et d'équipements de commerce. La charte des terrasses annexée au présent règlement détermine des préconisations en matière d'esthétique, de qualité et de coloris des installations de terrasses.

ARTICLE 2 : DÉFINITIONS

Les différents termes utilisés dans le règlement répondent aux définitions suivantes :

FL

a) Terrasse

La terrasse est l'occupation commerciale du domaine public sur lequel sont disposés des mobiliers de terrasse telles des tables, chaises, des accessoires de terrasses tels des parasols ou autres dispositifs de couverture de terrasse, paravents, joues, jardinières, chevalets, porte menus, appareils de chauffage, dispositifs d'éclairage, ...

b) Étalage

L'étalage est un présentoir posé au sol destiné à présenter à l'exposition ou à la vente sur la voie publique tous objets ou denrées dont la vente s'effectue normalement à l'intérieur du fonds de commerce.

c) Équipements de commerce

Les équipements de commerce sont des dispositifs commerciaux posés au sol tels les tourniquets, rôtissoires, bacs à glaces, appareils à gaufres ou crêpes, ...

ARTICLE 3 : ZONES DE PROTECTION RENFORCÉE

Il est instauré dix zones de protection renforcée à l'intérieur desquelles l'exigence esthétique des terrasses est plus forte. Les dossiers de demandes de terrasses localisées dans ces zones sont soumis pour avis à l'Architecte des Bâtiments de France.
Ces zones de protection renforcée sont les suivantes :

- **place de Jaude**
- **place de la Victoire**
- **place et rue Philippe Marcombes**
- **places du Mazet et du Marché aux Poissons**
- **place du Marché Saint Pierre**
- **place Gaillard et avenue des Etats-Unis**
- **place Delille**
- **quartier Trudaine**
- **place de la Fontaine**
- **parvis de la Gare**

Le périmètre de chacune de ces zones de protection renforcée est détaillé en annexe du présent règlement.
D'autres zones de protection renforcée pourront être instaurées dans l'intérêt du domaine public communal.

ARTICLE 4 : NATURE DE L'AUTORISATION D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC

Les autorisations d'occupation du domaine public pour les terrasses, les étalages et les équipements de commerce sont délivrées par Monsieur le Maire de la Ville de Clermont-Ferrand sous la forme d'un arrêté municipal.

a) L'autorisation est personnelle
L'autorisation est nominative, personnelle et non transmissible. Elle ne peut être cédée ou vendue à l'occasion d'une mutation commerciale. De même, l'autorisation ne peut être louée. L'autorisation devient caduque en cas de changement de gérant ou de propriétaire du fonds de commerce ; dans ce cas une nouvelle demande doit être présentée en Mairie.

b) L'autorisation est temporaire, précaire et révocable

L'autorisation est temporaire, précaire et révocable et ne confère à son bénéficiaire aucun droit à la propriété commerciale.
Elle peut être modifiée ou retirée lorsque cela est nécessaire dans l'intérêt du domaine public, pour tout motif d'ordre public ou tiré de l'intérêt général, ou en cas de manquement aux dispositions du présent arrêté ou des clauses de l'autorisation.
Tout retrait ou suspension d'une autorisation entraîne l'obligation de libérer l'espace public de toute occupation et n'ouvre droit à aucune indemnisation.

c) L'autorisation est délivrée sous réserve des droits des tiers
Elle ne peut porter atteinte aux droits généraux ou individuels fondamentaux.

d) L'autorisation est soumise au paiement de la redevance d'occupation du domaine public
Les différents tarifs sont fixés chaque année par délibération du Conseil Municipal. Le défaut d'acquittement de la redevance entraînera le retrait de l'autorisation.

e) L'autorisation doit être affichée à l'entrée de l'établissement

ARTICLE 5 : PIÈCES CONSTITUTIVES DU DOSSIER DE DEMANDE D'AUTORISATION

La demande d'autorisation doit comporter :

- la demande d'occupation du domaine public dûment complétée et signée par le demandeur. Ce dossier devra notamment indiquer les caractéristiques des matériaux utilisés et les coloris des installations de la terrasse,
- une photo récente de l'établissement avec l'emplacement de la terrasse souhaitée,
- une insertion paysagère côtée du projet de terrasse permettant de visualiser l'harmonie esthétique des installations avec l'enseigne commerciale, la façade de l'établissement et ses abords. S'il s'agit d'un projet de terrasse situé en dehors des zones de protection renforcée, ou s'il s'agit d'une demande d'étalage ou d'équipements de commerce, de simples photographies des matériels pourront être acceptées,
- une copie de l'immatriculation au Registre du Commerce et des Sociétés (extrait Kbis) ou à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, datant de moins de trois mois,
- une copie de la licence de débit de boissons,
- une copie de l'assurance de l'établissement,
- une copie de l'assurance en responsabilité civile de l'exploitant.

ARTICLE 6 : LES BÉNÉFICIAIRES DE L'AUTORISATION

Une autorisation de terrasse peut être délivrée **sous réserve du respect des quatre conditions cumulatives suivantes :**

- l'établissement dispose d'une surface commerciale dont l'entrée privée est directement accessible depuis la voie publique,
- l'établissement est exploité en activité de débit de boissons et/ou de métier de bouche (transformation et préparation sur place de produits alimentaires, service de boissons à consommer sur place),
- l'exploitant dispose de sanitaires accessibles à la clientèle à l'intérieur des locaux, en application du Règlement Sanitaire Départemental,
- l'exploitant doit pouvoir exercer un contrôle visuel direct depuis son établissement sur la terrasse.

Lorsque l'aménagement de la terrasse nécessite des travaux effectués par les services municipaux (installation de barrières, suppression des équipements de stationnement payant, ...), l'autorisation de terrasse ne pourra être délivrée que lorsque le devis établi par la Ville sera accepté par le demandeur.

Les autorisations d'étalages et d'équipements de commerce peuvent être délivrées sous réserve que l'établissement dispose d'une surface commerciale dont l'entrée privée est directement accessible depuis la voie publique.

ARTICLE 7 : LA REDEVANCE D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC

Toute occupation du domaine public est assujettie au paiement d'une redevance dont le montant est fixé chaque année par délibération du Conseil Municipal.

Cette redevance est déterminée en fonction de la localisation de la terrasse ou de l'étalage, l'emprise et les accessoires installés sur le domaine public.
Dans le cas d'une autorisation de terrasse délivrée après le 1er septembre, la redevance sera appliquée au prorata temporis.

ARTICLE 8 : EMPRISE DES AUTORISATIONS

L'installation des terrasses se limite au droit de l'établissement bénéficiaire de l'autorisation.

Les terrasses peuvent être autorisées sous réserve de maintenir en permanence un passage libre de tout obstacle et d'un seul tenant d'1,50 mètre de large au minimum pour la circulation des piétons sur le trottoir.

Sur la Place de Jaude, un passage libre de tout obstacle et d'un seul tenant de 3 mètres de large (côté Est) et de 2 mètres de large (côté Ouest) pour la circulation des piétons doit être garanti. La largeur de passage à maintenir libre de tout obstacle est plus importante côté Est compte tenu du flux piétonnier plus conséquent sur ce côté de la place de Jaude.

Sur la Place de la Victoire, un passage libre de tout obstacle et d'un seul tenant de 2 mètres de large pour la circulation des piétons doit être garanti.

Sur les voies présentant un flux piétonnier important, la largeur de passage pour la circulation des piétons peut être portée à plus d'1,50 mètre.

Sur toutes les voies piétonnes, places et rues sans trottoirs, un passage de 3 mètres de large libre de tout obstacle et d'un seul tenant doit être maintenu en permanence pour l'accès aux véhicules de sécurité et de secours.

Le long de la ligne de tramway, un passage libre de 3 mètres doit être garanti entre les installations de terrasses et la plate-forme de roulement du tramway délimitée par les bordures du Gabarit Limite d'Obstacle.

Dans le cas où deux établissements se font face et souhaitent tous deux obtenir une autorisation de terrasse, les autorisations ne sont délivrées que si le passage libre de 3 mètres de large peut être garanti et que les deux établissements peuvent équitablement obtenir un droit de terrasse.

A titre dérogatoire, une autorisation de terrasse peut être exceptionnellement délivrée dans les voies piétonnes, places et rues sans trottoirs d'une largeur inférieure à 4 mètres en dehors des heures d'ouverture de ces rues aux livraisons et à la circulation automobile, et uniquement avec un équipement minimum de matériel, afin de libérer rapidement l'espace en cas de nécessité.

PL

La disposition des terrasses ne doit pas entraver le passage des véhicules de sécurité et de secours, la circulation des piétons, l'accès aux commerces voisins et aux entrées d'immeubles.

ARTICLE 9 : ESTHÉTIQUE DES INSTALLATIONS DE TERRASSES

Dans un souci d'esthétique des terrasses et de valorisation du domaine public, **les installations de terrasses doivent être en harmonie avec l'enseigne commerciale, la façade de l'immeuble et ses abords.**
Dans les zones de protection renforcée, l'avis de l'Architecte des Bâtiments de France sera sollicité pour toute demande d'installation de terrasse comportant un store banne fixé à la façade ou un dispositif de couverture de terrasse fixé au sol. Les coloris préconisés pour les installations de terrasses et qui ont été définis par l'Architecte des Bâtiments de France sont mentionnés dans la charte des terrasses.

Tout mobilier ou accessoire de terrasse qui ne sera pas jugé par la Commune comme étant en harmonie avec l'enseigne commerciale, la façade de l'immeuble et ses abords ne sera pas autorisé.

En conséquence, les pétitionnaires ne doivent pas acheter leur matériel tant que le projet de terrasse n'est pas validé par la municipalité.

De manière générale, les installations de terrasses ne doivent pas être de couleur criarde. Le mobilier constituant la terrasse doit être sobre et de qualité.

Aucune publicité n'est autorisée sur les mobiliers et accessoires de terrasses. Seuls les stores bannes peuvent faire mention du nom commercial de l'établissement (dans ce cas, un dossier de demande d'autorisation d'enseigne devra être déposé en parallèle en Mairie).

ARTICLE 10 : REVÊTEMENTS DE SOLS

Les revêtements de sols de type moquette, estrade, tapis, peinture..., sont strictement interdits sur toute la commune.

Les revêtements de sols de type platelage peuvent être autorisés sous l'une ou les deux conditions suivantes :

- la largeur du trottoir est inférieure à 2,50 mètres, ne permettant pas la mise en place d'une terrasse sans maintenir la largeur minimale d'1,50 mètre de passage pour les piétons

  et / ou

- le trottoir ou la voie piétonne est en pente, ne permettant pas la mise en place d'une terrasse.

A titre dérogatoire, la mise en place d'un platelage peut être autorisée sur des emplacements de stationnement dans les voies ne répondant pas aux critères sus-mentionnés sous réserve que la neutralisation des emplacements de stationnement n'engendre pas une gêne excessive pour les riverains.

Le platelage doit être constitué de matériaux de qualité, résistants aux intempéries, et pouvoir être retiré du domaine public dès la première demande de la commune, notamment dans le cadre de travaux sur le domaine public, de nettoyage de la voirie, d'élagage d'arbre, d'une manifestation organisée sur le domaine public, ou pour tout autre motif décidé par la commune.

Les platelages ne doivent pas être installés sur des trappes d'accès aux réseaux souterrains (eau, électricité, gaz, assainissement, ...), afin de garantir en permanence leur libre accès aux personnels techniques habilités.

Les platelages ne doivent pas également être installés sur les bouches d'aération des caves des immeubles attenants.
De plus, les platelages ne doivent pas présenter d'interstices afin d'éviter l'accumulation de déchets sur et sous les platelages.

Dans les zones de protection renforcée, l'installation de platelage sur le domaine public est interdite.

ARTICLE 11 : TABLES ET CHAISES

Les tables et chaises doivent être constituées de matériaux de qualité.
Un ou deux coloris au maximum seront proposés par le pétitionnaire (les tables et les chaises ne peuvent pas toutes être de couleurs différentes), dans un souci de cohérence et d'harmonie avec les autres matériels de terrasse, la façade de l'immeuble concerné et ses abords.

Afin de limiter le bruit entraîné par le déplacement des chaises par les clients et le personnel de l'établissement, et donc de garantir la tranquillité des riverains, l'installation de protections en caoutchouc sous les pieds de chaises pourra être exigée.
Aucune publicité n'est autorisée sur les tables et les chaises.

ARTICLE 12 : DISPOSITIFS LATÉRAUX DE SÉPARATION ET DE PROTECTION DE LA CLIENTÈLE

L'installation de dispositifs latéraux de séparation et de protection de la clientèle tels les joues, claustras, balustrades, écrans peuvent être autorisés dans l'emprise de la terrasse autorisée. L'aspect esthétique de ces dispositifs devra être en harmonie avec les autres matériels de terrasse, notamment en ce qui concerne les matériaux et les coloris utilisés.

Ces dispositifs doivent être transparents au dessus d'1 mètre du sol, la saillie maximale étant de 3 mètres.

Ces dispositifs doivent pouvoir être retirés du domaine public dès la première demande de la commune, notamment dans le cadre de travaux sur le domaine public, de nettoyage de la voirie, d'élagage d'arbre, d'une manifestation organisée sur le domaine public, ou pour toute autre motif décidé par la commune.

Les claustras, balustrades, écrans doivent avoir une hauteur maximale d'1,50 mètre. La partie supérieure au-delà d'1 mètre doit être transparente.

Aucune publicité n'est autorisée sur les dispositifs de séparation et de protection.

Il est possible de fermer les terrasses en période hivernale et en cas de conditions climatiques défavorables, les contre-terrassee devant quant à elles rester ouvertes.

Afin de préserver la perspective sur la Cathédrale Notre-Dame-de-l'Assomption, **l'installation de joues n'est pas permise rue des Gras.**

ARTICLE 13 : DISPOSITIFS DE COUVERTURE DE TERRASSES

Les stores bannes et les parasols sont destinés à protéger des intempéries et du soleil.
Ces dispositifs doivent être en harmonie avec les autres matériels de terrasses, notamment en ce qui concerne les matériaux et coloris utilisés.

Pour ces dispositifs, des préconisations de coloris sont définies par l'Architecte des Bâtiments de France et mentionnées dans la charte des terrasses.

a) Les stores bannes

La pose de stores bannes fixés en façade est soumise à autorisation d'urbanisme et dans certains cas à l'Architecte des Bâtiments de France.

Les stores bannes doivent être repliables, positionnés au rez-de-chaussée commercial, et présenter une longueur maximale égale à celle de la vitrine sans recouvrir les portes des entrées des immeubles adjacents. Ils doivent être plats, aucune autre forme particulière n'étant admise.
Les store bannes les plus en saillie doivent être implantés à 0,50 mètre au moins en arrière du plan vertical passant par l'arrête du trottoir et à 4 mètres au plus du nu du mur de la façade.

Le store banne ne doit pas nuire à la perception de la signalisation routière et des mobiliers d'éclairage. Une fois déplié, le store banne ne doit pas être au contact des arbres en cas de mouvement de balancier provoqué par le vent.

La partie la plus basse du store banne ne doit pas se situer à moins de 2,50 mètres au dessus du trottoir.
Cette prescription ne s'applique pas aux dispositifs de manœuvre du store banne dont la saillie sur le nu du mur de la façade ne dépasse pas 0,15 mètre.
Lorsqu'il n'existe pas de trottoir, il doit être réservé une largeur de 1,50 mètre entre l'axe de la voie et la partie la plus en saillie du store banne.
Le coffre de rangement du store implanté en façade doit avoir une saillie maximale de :
- 0,30 mètre si la hauteur de fixation du coffre est comprise entre 3 mètres et 3,50 mètres,
- 0,50 mètre si la hauteur de fixation du coffre est supérieure à 3,50 mètres.

Aucune publicité n'est autorisée sur les stores bannes, hormis le nom commercial de l'établissement.

b) Les parasols simples ou à double pente

Ces dispositifs ne doivent pas être fixés au sol, sauf autorisation municipale expresse. En cas d'autorisation, le pétitionnaire doit au préalable déposer en Mairie une **Déclaration d'Intention de Commencement de Travaux** (DICT) afin d'être informé de la localisation éventuelle de réseaux souterrains.

Ces dispositifs, une fois dépliés, ne doivent pas déborder de l'emprise de la terrasse autorisée.

Ils doivent être repliés à la fermeture du commerce, et à l'occasion de la fermeture annuelle pour congés de l'établissement.

Les parasols doivent pouvoir être démontés le plus rapidement possible à la première demande de la commune.

Les dispositifs doivent être facilement rétractables.

Seuls des parasols simples ou à double pieds et double pente sont autorisés en contre-terrasse.

Aucune publicité n'est autorisée sur les parasols.

ARTICLE 14 : LES PORTE MENUS ET CHEVALETS

Les porte menus et les chevalets constituent des dispositifs posés sur le domaine public ayant pour fonction d'annoncer les produits, promotions ou tout autre renseignement relatif à l'activité du commerce.
Les porte menus et chevalets sont limités à un seul par façade de commerce.
Leurs dimensions sont de 1,20 mètre de hauteur et de 0,70 mètre de largeur au maximum.

Ces dispositifs ne peuvent être posés sur le domaine public que durant les heures d'ouverture au public de l'établissement.

Dans le cadre d'une autorisation de terrasse, les porte menus et chevalets devront être installés dans l'emprise autorisée.

Lorsque le commerce est situé dans une impasse, l'installation d'un chevalet pourra être autorisée à l'entrée de cette impasse afin de garantir sa visibilité.

ARTICLE 15 : LES ORIFLAMMES

L'installation d'oriflammes sur le domaine public n'est pas autorisée.

ARTICLE 16 : LES JARDINIERES

Les pétitionnaires peuvent être autorisés à installer des jardinières plantées de fleurs ou de plantes vertes.
Les matériaux constituant les jardinières doivent être qualitatifs et ne pas comporter d'inscriptions.
Sur une même terrasse, un seul modèle de jardinière est autorisé afin de garantir une homogénéité d'ensemble.
Les plantes doivent être entretenues et taillées de manière à ne pas déborder des limites autorisées.
Elles ne doivent pas être disposées en continu, de façon à ne pas entraîner une privatisation de l'espace public. La terrasse doit rester visible depuis l'espace public. De même, la clientèle présente sur la terrasse doit avoir une visibilité sur l'espace public.
Dans le cadre d'une autorisation de terrasse, les jardinières devront être installées dans l'emprise autorisée.

ARTICLE 17 : DISPOSITIFS D'ÉCLAIRAGE ET DE CHAUFFAGE

L'installation d'un dispositif d'éclairage ou de chauffage de la terrasse est soumise à autorisation municipale.
Pour des raisons de sécurité, les éclairages sur pieds sont interdits.

Les installations électriques et de chauffage doivent être desservies par le réseau privé du bénéficiaire de l'autorisation. Aucun câble électrique ne doit passer sur le sol et les passages piétons. Les tirants d'air en traversée de voie sont strictement interdits.

De même, aucun câble ne doit être accroché aux arbres et lampadaires publics. Le passage de câbles en surplomb du domaine public peut être autorisé à condition qu'il soit intégralement protégé et que la sécurité des personnes soit assurée.

Les dispositifs d'éclairage et de chauffage doivent être vérifiés périodiquement et être conformes aux normes et réglementations en vigueur. Ils sont placés sous l'entière responsabilité de l'exploitant.

Ces installations doivent faire faire l'objet d'une vérification annuelle par un bureau de contrôle agréé par le Ministère de l'Intérieur. Les rapports attestant de la conformité des branchements et de la mise à la terre doivent être transmis chaque année en Mairie.

En cas de non respect de la réglementation en vigueur, en cas de danger pour le public, ou en cas de non transmission en Mairie des rapports de vérifications des dispositifs d'éclairage et de chauffage établis par un bureau de contrôle agréé par le Ministère de l'Intérieur, les dispositifs d'éclairage et de chauffage devront être déposés par l'exploitant à la première demande de la commune.

ARTICLE 18 : PROPRETÉ DE LA TERRASSE

Le permissionnaire devra veiller en permanence à la propreté de l'espace public qu'il est autorisé à occuper, y compris sous les platelages et les grilles des fosses des arbres. A cet effet, il doit veiller à ce que l'espace public soit nettoyé durant les heures d'ouverture de son établissement et à la fermeture de celui-ci.
Il est interdit de laisser des déchets sur l'espace public (emballages, mégots de cigarettes, ...) et de déverser des huiles usagées ou autres déchets dans les caniveaux.
Des cendriers en nombre suffisant devront être mis à disposition de la clientèle. Les mégots de cigarettes ne doivent pas être jetés sur le domaine public.
En cas de manquement aux règles de propreté de l'espace public, l'autorisation de terrasse pourra être retirée.

ARTICLE 19 : PROTECTION DES VEGETAUX

En aucun cas les végétaux et les arbres ne doivent servir de support d'accrochage.
Les arbres et plantations diverses ne doivent pas être encerclés par les dispositifs de couverture de terrasses et par les revêtements de sols de type platelage afin de ne pas entraîner de défaut d'irrigation en cas de pluie et une gêne au développement des végétaux. Suivant le même motif, aucun matériel de terrasse ne doit être apposé sur les fosses des arbres.
Il est interdit d'apposer des affiches sur les arbres ou plantations diverses, de sectionner les parties aériennes de ceux-ci, ou de déverser à leur pied des produits nuisibles.

ARTICLE 20 : MAINTIEN DU LIBRE ACCES AUX MOBILIERS URBAINS

L'accès aux mobiliers urbains et aux réseaux souterrains ne doit pas être gêné par les installations de terrasses. A cet effet, les lampadaires publics ne doivent pas être encerclés par les dispositifs de couverture de terrasses. De même, les trappes d'accès des réseaux souterrains ne doivent pas être recouverts par les installations de terrasses. Les platelages ne doivent pas être installés sur ces trappes d'accès.

ARTICLE 21 : TRANQUILLITÉ PUBLIQUE

Il est strictement interdit de sonoriser la terrasse, sauf à l'occasion de la Fête de la Musique.

Le permissionnaire devra veiller à ce que sa clientèle n'occasionne pas de nuisances susceptibles de perturber la tranquillité des riverains.
L'amplitude horaire maximale d'utilisation de la terrasse s'étale de 7h du matin jusqu'au lendemain 2h du matin, sauf autorisation expresse délivrée par la commune à l'occasion de manifestations exceptionnelles.
En cas d'atteinte à l'ordre ou à la tranquillité publics, la commune se réserve la possibilité de réduire les horaires d'utilisation de la terrasse en deçà des horaires de fermeture des débits de boissons et des restaurants fixés par arrêté préfectoral.
En cas de manquement aux règles de tranquillité publique, l'autorisation de terrasse pourra être retirée.
Des contraventions pourront être dressées en cas de troubles à la tranquillité publique constatés par les services de police.

ARTICLE 22 : PRINCIPE D'ANTÉRIORITÉ

Les installations de terrasses qui étaient conformes à l'arrêté portant règlement sur l'occupation du domaine public du 29 mai 2009, mais qui ne sont plus conformes au présent règlement, pourront être maintenues en l'état tant que le bénéficiaire de l'autorisation de terrasse ne change pas, dans la limite de 5 années à compter de l'entrée en vigueur du présent règlement.

L'autorisation de terrasse étant délivrée à titre personnel et non transmissible, c'est-à-dire qu'elle ne peut être cédée ou vendue à l'occasion d'une mutation commerciale, ou louée, les installations non conformes au présent règlement devront être mises en conformité par le nouvel exploitant. Durant cette période, seuls des travaux d'entretien seront autorisés. Aucune extension des installations ne sera permise.

ARTICLE 23 : LES ÉTALAGES

Les étalages sont des présentoirs destinés à présenter à l'exposition ou à la vente sur la voie publique tous objets ou denrées dont la vente s'effectue normalement à l'intérieur du fonds de commerce.
Les étalages doivent faire l'objet d'une autorisation municipale expresse qui précise les conditions d'occupation du domaine public et sont assujettis à une redevance d'occupation du domaine public.
Les étalages doivent être installés au droit de l'établissement, contre la façade.
La hauteur maximale des étalages est d'1,50 mètre.

ARTICLE 24 : LES ÉQUIPEMENTS DE COMMERCE

Les équipements de commerce tels les tourniquets, rôtissoires, bacs à glaces, appareils à gaufres ou à crêpes…, sont soumis à autorisation municipale expresse et sont assujettis à une redevance d'occupation du domaine public.

Les opérations commerciales ponctuelles en lien avec l'activité du commerce (exemple : vente d'huîtres) peuvent être autorisées **dans l'emprise de** la terrasse sous réserve d'adresser une demande en Mairie présentant les produits mis en vente, l'emprise sur la terrasse et les dates de l'opération.

Ces opérations commerciales sont limitées à 28 jours par an. Au delà, elles seront soumises à une redevance d'occupation du domaine public.

ARTICLE 25 : LES DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES

Les distributeurs automatiques fixés en façade peuvent être autorisés sous réserve que la saillie sur le domaine public n'excède pas 15 cm.

ARTICLE 26 : CESSATION D'ACTIVITÉ

A la cessation d'activité du commerce, l'exploitant doit retirer tout le matériel occupant le domaine public et remettre les lieux dans leur état initial.

Si l'exploitant bénéficie d'une autorisation d'installation de platelage ou de dispositif de couverture de terrasse fixée au sol, il doit retirer ses installations du domaine public.

En cas d'inaction de l'exploitant après mise en demeure avec accusé de réception, la commune retira aux frais de l'exploitant ces matériels et procédera à leur destruction sans qu'aucune indemnité ne puisse être sollicitée par l'exploitant.

ARTICLE 27 : SANCTIONS

Toute occupation abusive, sans autorisation, ou contrevenant au présent arrêté, est passible de sanctions. Celles-ci sont de deux types :

➢ **Pénales**

Lorsque des matériels de terrasses, d'étalages ou d'équipements de commerce sont installés en infraction au présent règlement et à l'autorisation individuelle délivrée par le Maire, le contrevenant s'expose notamment aux sanctions suivantes :

- Contravention de 1ère classe, pour les installations non conformes à l'autorisation délivrée (article R610-5 du Code Pénal)
- Contravention de 2ème classe, pour le dépôt de matériaux sur un lieu public sans autorisation (article R632-1 du Code Pénal)
- Contravention de 3ème classe, pour abandon, dépôt ou jet de papier, détritus ou emballages vides sur la voie publique (article 99-2 du Règlement Sanitaire Départemental)
- Contravention de 4ème classe, pour dépôt de matériaux ou objets quelconques qui entravent ou diminuent la liberté de passage (article R644-2 du Code Pénal)
- Contravention de 5ème classe, pour occupation sans autorisation du domaine public routier ou de ses dépendances (article R116-2 du Code de la Voirie Routière)

Concernant le non respect de la tranquillité publique, les contraventions suivantes sont prévues :

- Contravention de la 3ème classe, pour bruits ou tapages injurieux troublant la tranquillité d'autrui (article R623-2 du Code Pénal)
- Contravention de la 3ème classe, pour bruit de nature à porter atteinte à la tranquillité du voisinage ou à la santé de l'homme (articles R1337-7 et R1337-8 du Code de la Santé Publique)

➢ **Administratives**

En cas de non respect du présent arrêté constaté par les agents dûment habilités, l'autorisation de terrasse, d'étalage ou d'équipements de commerce pourra être retirée sans que l'exploitant puisse prétendre à une quelconque indemnité.

ARTICLE 28 : ENTRÉE EN VIGUEUR ET FORMALITÉS DE PUBLICITÉ

Le présent règlement s'applique dès son entrée en vigueur pour toute nouvelle demande d'autorisation de terrasse, d'étalage ou d'équipement de commerce (première demande ou modification d'une autorisation).

Le présent règlement sera affiché et publié au recueil des actes administratifs de la Commune de Clermont-Ferrand.

Il sera exécutoire de plein droit dès qu'il aura été procédé à son affichage ou sa publication, ainsi qu'à sa transmission au représentant de l'État dans le département.

Il est consultable sur le site internet de la Commune de Clermont-Ferrand.

ARTICLE 29 : ABROGATIONS

Le présent arrêté annule et remplace le chapitre 3 de l'arrêté municipal du 29 mai 2009 et toutes les dispositions contraires mentionnées dans les autres chapitres de l'arrêté municipal du 29 mai 2009 à celles mentionnées dans le présent arrêté.

ARTICLE 30 : EXÉCUTION

Madame la Directrice Générale des Services de la Commune de Clermont-Ferrand, Monsieur le Directeur Départemental de la Sécurité Publique du Puy de Dôme, et tous les agents de la force publique sont chargés, chacun en ce qui les concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié, affiché et transmis aux services préfectoraux.

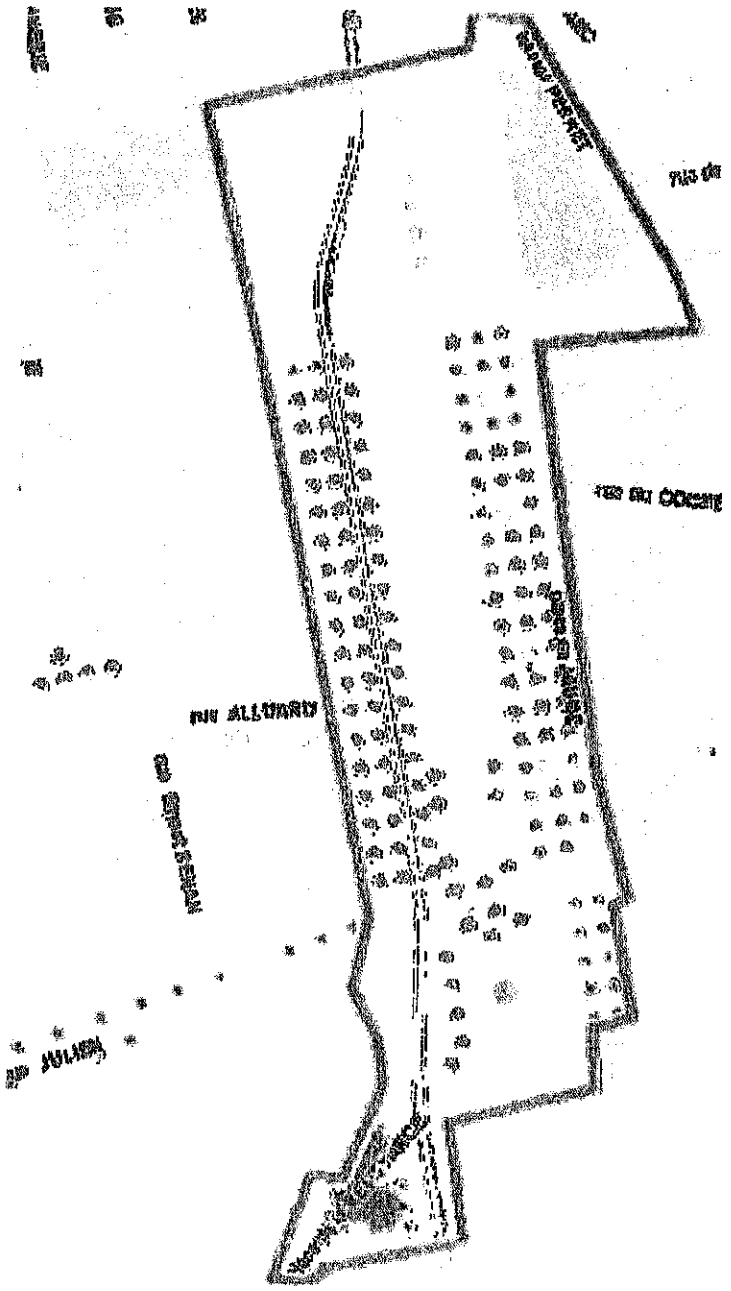
Fait à Clermont-Ferrand, le 02 AOUT 2016
Le Maire,

Olivier BIANCHI

LES GRANDES TABLES DE LA COMEDIE
EXT. 698 BD FRANCOIS MITTERAND, 63000
RCS 852 636 402

ANNEXE : ZONES DE PROTECTION RENFORCÉE

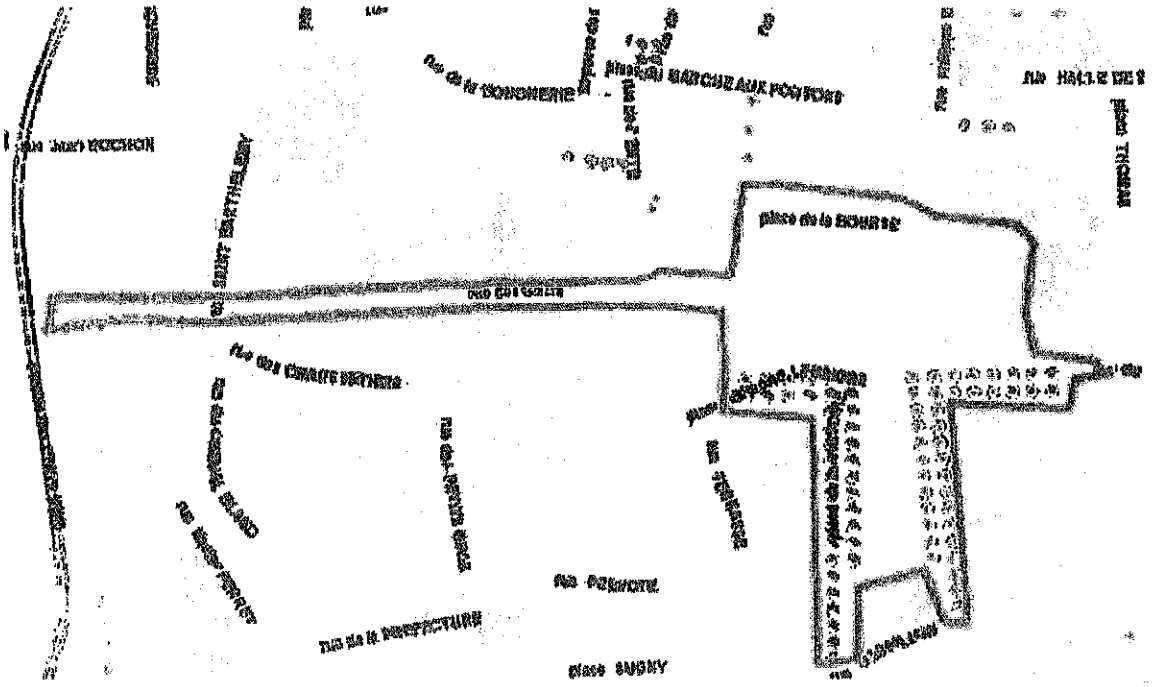
1) Place de Jaude



Places et voies concernées :

- Place de Jaude
- Rue Nestor Perret
- Boulevard Desaix (portion comprise entre la rue Nestor Perret et la rue Blatin)
- Square Conchon Quinette
- Place de la Résistance

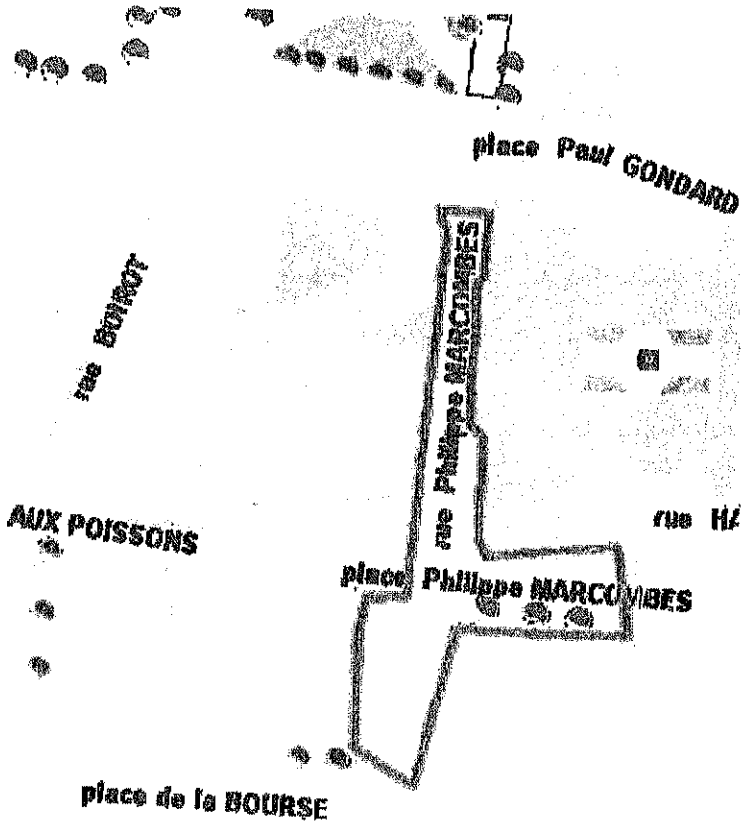
2) Place de la Victoire



Places et voies concernées

- Place de la Victoire
- Place Edmond Lemaigre
- Rue des Gras
- Place de la Bourse
- Rue des Grands Jours
- Rue du Terrail (portion comprise entre la rue des Grands Jours et la rue Fléchier)

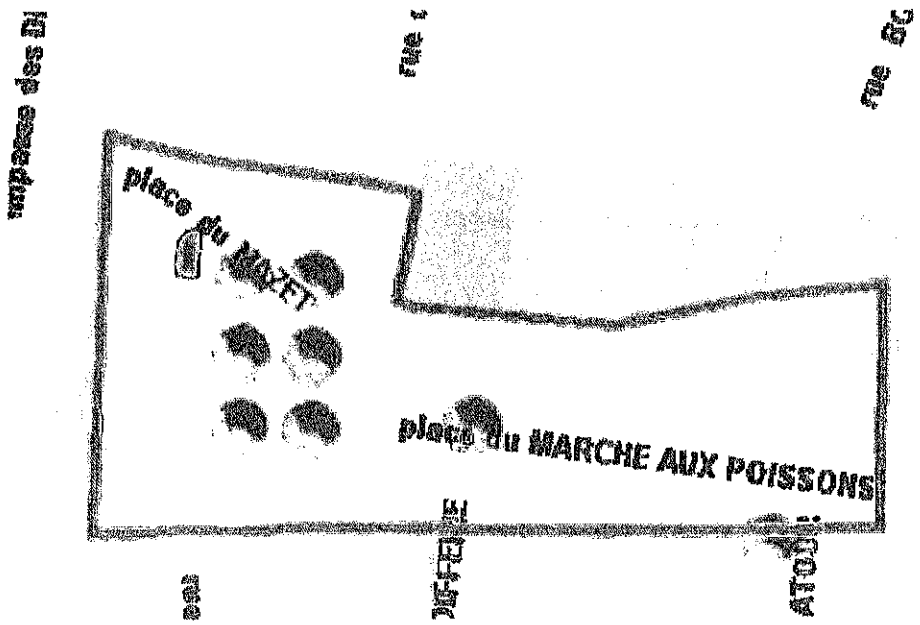
3) Place et rue Philippe Marcombes



Places et voies concernées :

- Place Philippe Marcombes
- Rue Philippe Marcombes

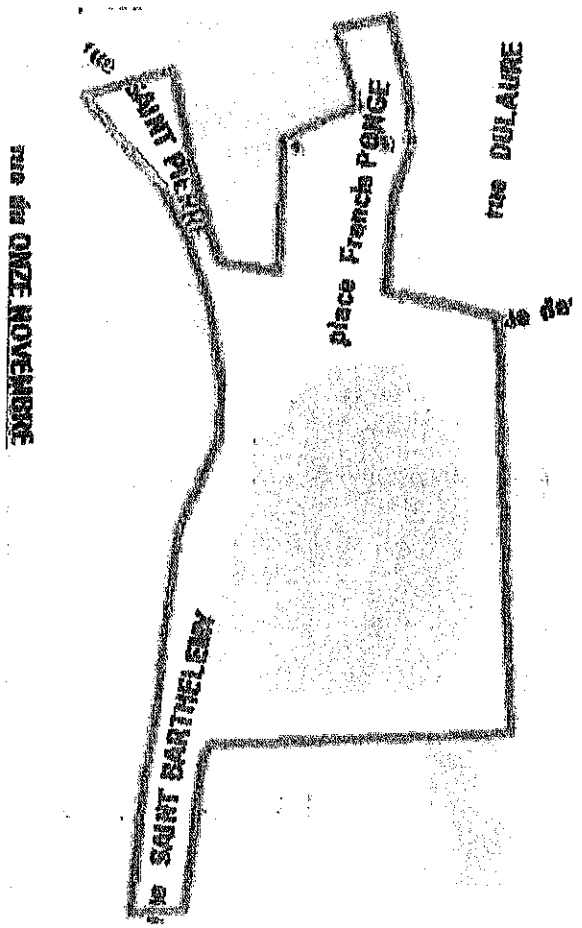
4) Places du Mazet et du Marché aux Poissons



Places et voies concernées :

Place du Mazet
- Place du Marché aux Poissons

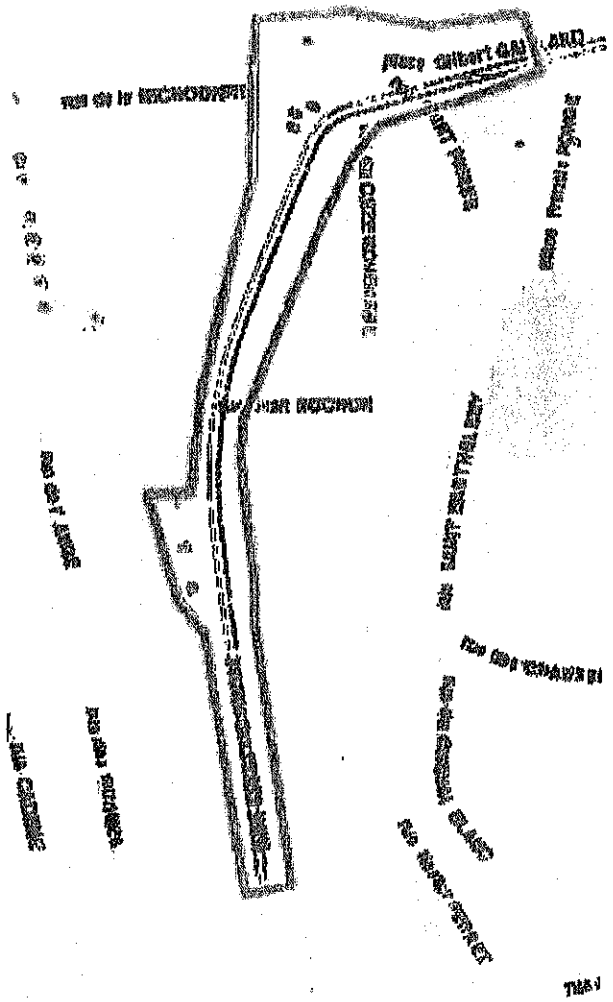
5) **Place du Marché Saint Pierre**



Places et voies concernées :

- Rue Saint Barthélémy
- Place Saint Pierre
- Rue Saint Pierre
- Place Francis Ponge

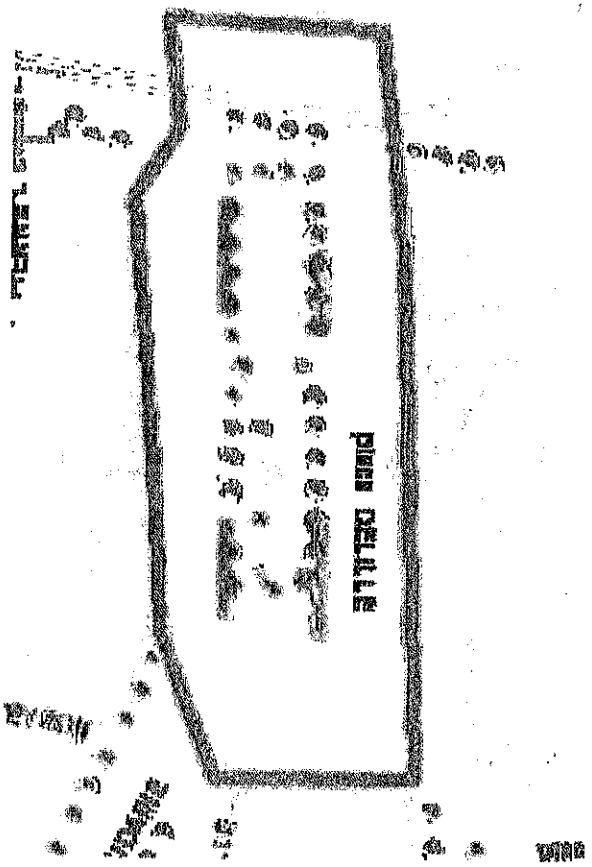
6) Place Gaillard et avenue des Etats-Unis



Places et voies concernées :

- Place Gaillard
- Avenue des Etats-Unis
- Place de la Pucelle

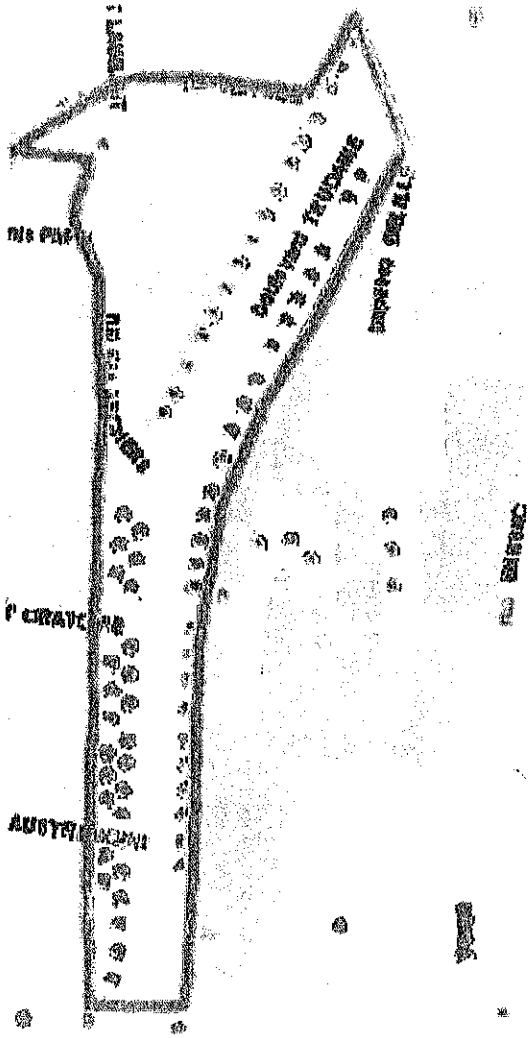
7) Place Delille



Places et voies concernées :

- Place Delille

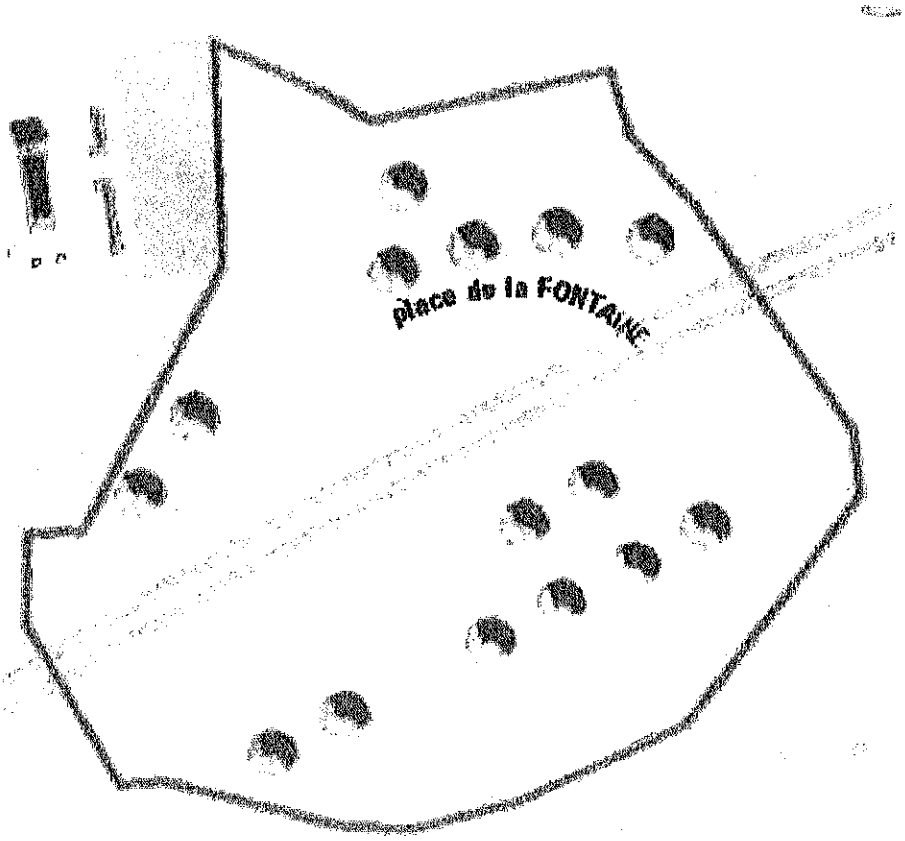
8) Quartier Trudaine



Places et voies concernées :

- Boulevard Trudaine
- Rue des Archers
- Petite rue des Archers
- Place Neyron
- Rue Neyron

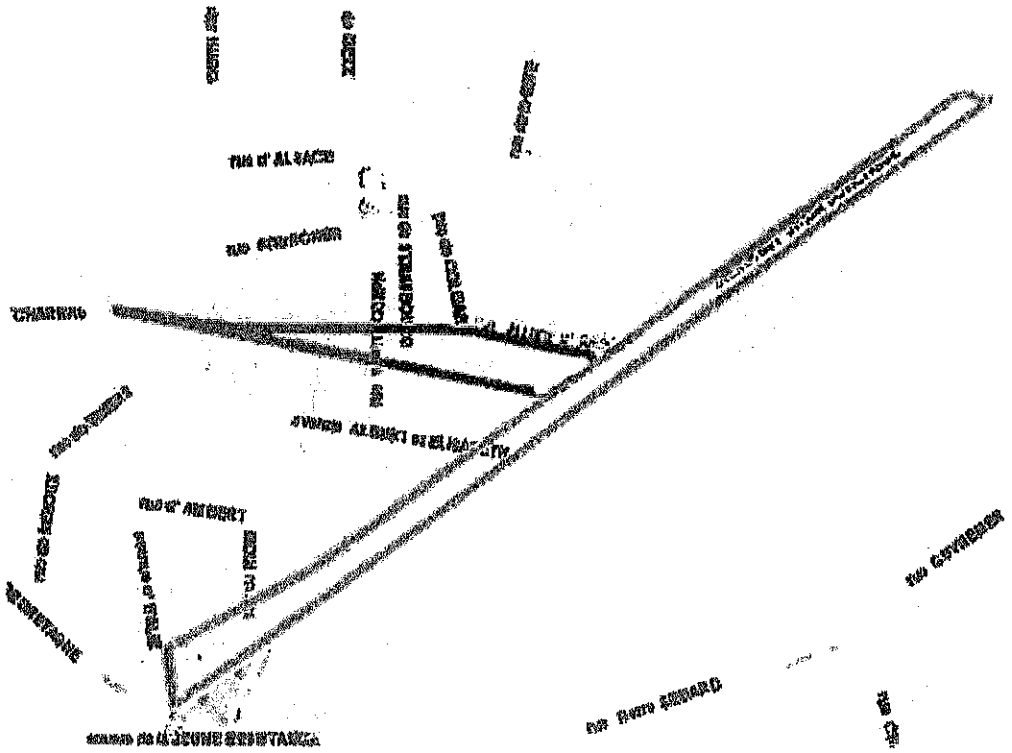
9) Place de la Fontaine



Places et voies concernées :

- Place de la Fontaine

10) <u>Parvis de la Gare</u>



<u>Places et voies concernées :</u>

- Avenue de l'Union Soviétique

- Avenue Charras (portion comprise entre l'avenue de l'Union Soviétique et l'avenue d'Italie)
- Rue Jeanne d'arc

Ces deux voies seront intégrées à la zone de protection renforcée dénommée « Parvis de la Gare » au fur et à mesure de leur réaménagement.

LES GRANDES TABLES DE LA COMEDIE
BOULEVARD FRANCOIS MITTERAND 63000
RCS 852 836 402