

# HARMONIE DE CHAIS GOURMANDS

## SUR DES ACCORDS METS ET VIN

Les chais Hannapier du 81 Cours du Médoc à Bordeaux sont un exemple d'architecture de la fin du XIXe siècle remarquable. Leur réhabilitation engage des enjeux urbains, de conservation et d'adaptation du bâti importants.

Les vastes espaces et grands volumes des chais offrent une belle capacité d'adaptation. Puisque les usages continueront à évoluer dans le temps, il est indispensable de ne pas intervenir de façon radicale, mais d'envisager des opérations réversibles. Ce projet développe donc un principe d'architecture modulaire venant s'ancre dans une peau existante.

Il est nécessaire de continuer à écrire l'histoire du lieu. Son identité ne doit pas être totalement transformée, réinventée. Ce projet, par sa programmation, propose de rester dans le même domaine identitaire : celui du goût, du terroir, de la gastronomie, de la gourmandise.

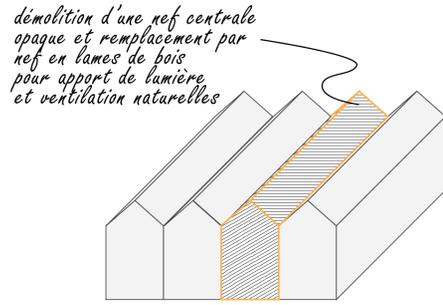
En rez-de-chaussée, un marché constitué d'étales en acier corten dimensionnés de façon à laisser apparente la structure ancienne (voûtains de brique, potelets acier, poutres acier), permet une mise en valeur des produits du terroir régional. En complément, une école de cuisine et d'oenologie, avec un bar à vin et un espace de dégustation se développent au R+1. En façade sur le cours du Médoc, profitant du vaste hall et de la cour extérieure pour aménager des terrasses, des restaurants permettent de déguster les produits transformés. Enfin, une librairie avec espace de vente d'ustensiles complète ce programme autour de la gourmandise. En hommage au vin qui a fait naître et vivre les chais à l'origine, la nouvelle architecture du lieu reprend des matériaux évocateurs : de la vigne vient grimper sur la nouvelle grille d'enceinte en lames de bois verticales, une nef de lames de bois cerclée de bandeaux acier inspirée des fûts de Chêne crée une rue intérieure apportant lumière et ventilation naturelle.



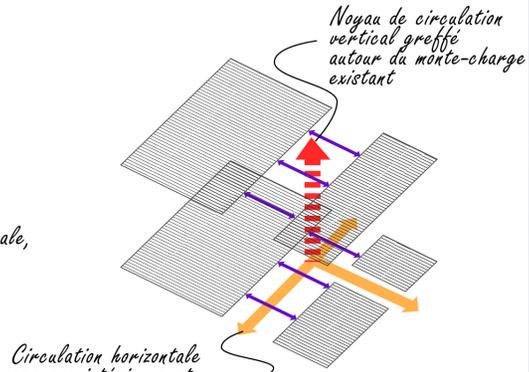
**PERSPECTIVE RUE INTERIEURE** - 3 kiosques en volets d'acier corten permettent une utilisation éphémère variée : exposition temporaire, foire artisanale, organisation d'événements, etc.



**PERSPECTIVE VOL D'OISEAU** - la nef de bois permet de casser le côté massif de l'ensemble bâti existant; elle crée une extension de l'espace public et invite les visiteurs à entrer à l'intérieur du bâtiment.

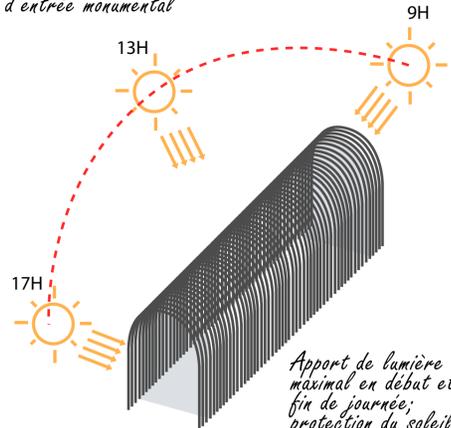


démolition d'une nef centrale opaque et remplacement par nef en lames de bois pour apport de lumière et ventilation naturelles



Noyau de circulation vertical greffé autour du monte-charge existant

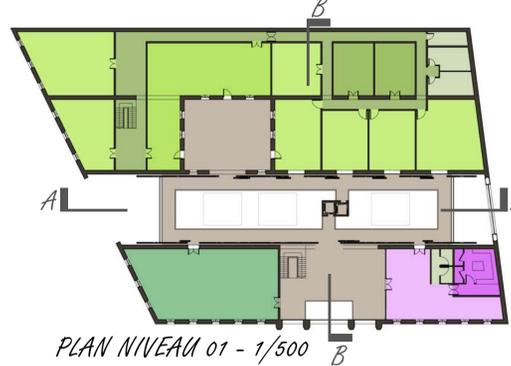
Circulation horizontale par rue intérieure et hall d'entrée monumental



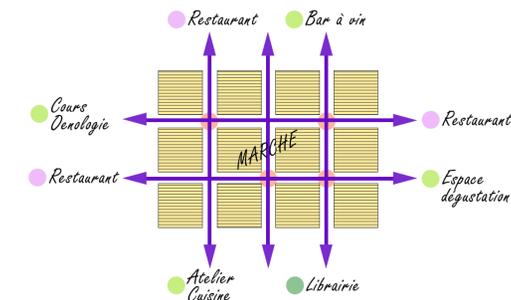
Apport de lumière maximal en début et fin de journée; protection du soleil en milieu de journée



PLAN RDC - 1/500



PLAN NIVEAU 01 - 1/500



**Allée gourmande :**

- Usage éphémère :
- 3 kiosques.....74m<sup>2</sup>

**Au fil du terroir :**

- Marché couvert :
- 10 grands étales.....400m<sup>2</sup>
- 5 petits étales.....74m<sup>2</sup>

**Petites leçons de gourmandise :**

- Ecole de cuisine et d'oenologie :
- ateliers/laboratoires.....476m<sup>2</sup>
- espace dégustation.....304m<sup>2</sup>

**Plaisir des papilles :**

- 3 restaurants :
- cuisine.....124m<sup>2</sup>
- salle.....506m<sup>2</sup>
- terrasse.....300m<sup>2</sup>

**Savoir des Saveurs :**

- 1 boutique :
- espace librairie.....80m<sup>2</sup>
- espace ustensiles.....113m<sup>2</sup>



COUPE A-A - 1/200



COUPE B-B - 1/200



FACADE ENTREE - 1/50

"Je ne cacherais pas mes préférences. De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise...  
... de toutes les passions, la plus compliquée, la plus difficile à pratiquer supérieurement, la plus inaccessible au commun, la plus sensuelle au vrai sens du mot, la plus digne des artistes en raffinements, est assurément la gourmandise. De création purement humaine, grandissant avec les civilisations, ..."

variable à l'infini malgré les siècles et les travaux des grands cuisiniers, la gourmandise réside dans l'exquise délicatesse du palais et dans la multiple subtilité du goût... La gourmandise a encore l'inestimable avantage de développer entre compagnons de table des sentiments d'indéracinable affection, infiniment plus indissolubles que les sentiments qui naissent entre compagnons de... lune de miel."  
Guy de Maupassant