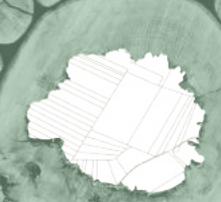


Définition des besoins

















## Table des matières

Table des matières 2		Le mobilier 18
Préambule 3		Éléments fixes 20
Définition des besoins 5		Éléments amovibles 21
Le projet6		Configuration n°1 22
Usagers et fonctions 8		Configuration n°2 23
Le restaurant d'application	11	Configuration n°3 24
Plan général 12		Éléments structurants 25
Organisation 13		La banque d'accueil 26
Habillage sol 14		Le bar 27
Habillage plafond 15		Les tables 29
Habillage mur 16		La table d'hôte 30
Organisation du mobilier	17	Éléments complémentaires

Les rangements 32
Les assises 35
Espace bureau 36
Éléments d'ambiance 37
Les luminaires 38
Autres savoir-faire 39



## Préambule

Le présent document a été réalisé par Vivier Bois Massif Central à la demande et avec l'appui de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Lot. Il s'inscrit dans une démarche globale.

Dans le cadre de la valorisation de la filière bois/ pierre « massif central », des Maîtres d'Ouvrages territoriaux et Vivier bois, engagent le lancement de 10 à 12 chantiers démonstrateurs mettant en œuvre une démarche d'écoconception dans un objectif de développement durable des territoires.

Le Syndicat Mixte de l'Ecole des Métiers et de la Chambre de Métiers de de l'Artisanat du Lot est l'un de ces Maîtres d'Ouvrage engagé dans la démarche. Son projet d'animation comprend deux actions :

- 1 Constituer des chaines de valeur sur les territoires et apporter des services adaptés pour les renforcer, notamment mobiliser des entreprises et des groupements d'artisans afin de contribuer à l'émergence de solutions de rénovations énergétiques adaptées pour le bâti ancien et pour la construction.
- 2 Rénover un bâtiment démonstrateur au titre de la création du pôle de compétences —

R2CD.

Ce pôle de compétence intègre deux niveaux de formations diplômantes, et accueillera des publics en formation initiale, professionnelle et continue, comprenant des plateaux techniques, un outil de veille réglementaire, de transfert de technologies et/ ou appui au développement des entreprises sur les métiers cibles :

- Maçon R2CD (Rénovateur et Restaurateur Construction durable)
- Charpentier R2CD (Rénovateur et Restaurateur Construction durable)
- Couvreur R2CD (Rénovateur et Restaurateur Construction durable)
- Plombier R2CD (Rénovateur et Restaurateur Construction durable)

Les investissements dans les locaux du pôle de compétences R2CD sont en partie déjà engagés, le Maître d'Ouvrage souhaite aller plus loin, et étendre cette démarche à son futur restaurant d'application.

le présent document a pour objectif de préciser à la maîtrise d'œuvre en charge de l'opération et l'ensemble des acteurs du chantier de réhabilitation de l'Ecole des Métiers du Lot, les besoins du Maître d'Ouvrage quant à l'aménagement et l'équipement du restaurant pédagogique.

Il a également pour vocation de présenter aux entreprises candidates aux consultations à venir (pour l'équipement en mobilier du restaurant) les attentes en terme : d'usage, d'esthétique, de matériaux et techniques à mettre en œuvre.

Il est possible que toutes les demandes ne soient pas réalisables en une commande. Cette définition du besoin reste un document utile dans la durée afin de garder en vue les objectifs et l'harmonie d'un lieu. L'analyse du besoin a été faite avec une méthode participative en intégrant les principes initiaux retenus par la maîtrise d'œuvre, les demandes des utilisateurs et les objectifs attendus par la maîtrise d'ouvrage, à savoir :

- Un restaurant pédagogique,
- Un espace aux vocations multiples (restaurant gastronomique ouvert au public, lieu de rencontres et de réceptions officielles)
- Une vitrine de l'artisanat lotois et de ses savoirs faire,

 L'utilisation de matériaux bio ou géosourcés en circuits courts.

Jacques Rautureau, Chargé de mission bâtiment démonstrateur à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Lot

Novembre 2020

# Définition des besoins



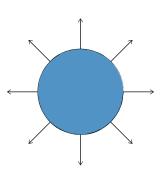
## Le projet

### Nature du besoin

### Créer et rendre visible

Le premier enjeu est de créer un restaurant pédagogique répondant aux besoins des utilisateurs. L'ambiance souhaitée est une ambiance contemporaine. Les matériaux proposés devront

1. (RÉER

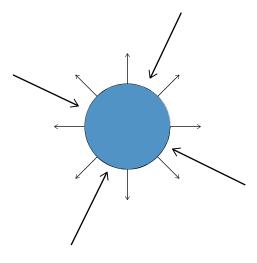


aller en ce sens : être nobles et de bonne facture.

### Ouvrir

Il est question ensuite d'ouvrir le lieu aux particuliers pour qu'ils découvrent les savoir-faire culinaires au travers de produits ou de chefs locaux. Sur des temps ponctuels, ils viendront se former.

2. OVVRIR

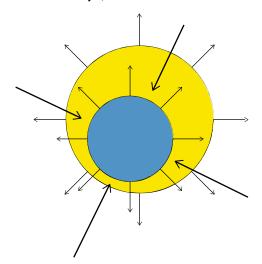


Les particuliers seront aussi des clients qui viendront déguster les plats préparés par les élèves. Il s'agit alors de faire reconnaître le lieu comme pôle hôtelier.

### Faire rayonner

Le restaurant d'application est une vitrine de l'école des métiers. Les particuliers, en allant au restaurant, découvrent l'école des métiers et ce qui s'y passe.

3. FAIRE RAYONNER



En cela, il doit participer à son rayonnement et à son attractivité en proposant des prestations de qualité, autant sur le service que sur le lieu.

Le restaurant est alors une passerelle vers les autres activités de l'école des métiers, vers l'artisanat. Vitrine de l'école des métiers, le restaurant sera aussi vitrine de l'artisanat en proposant un aménagement qui reflète ses richesses.

Le lieu doit être cohérent au territoire dans lequel il s'inscrit, les ressources territoriales lotoises doivent être mises en valeur : ses matériaux, ses savoir-faire, et sa culture.

## Usagers et fonctions

### Analyse Fonctionnelle du Besoin

### Les usagers

Trois catégories principales d'usagers utiliseront cet espace :

- Les professeurs ;
- Les élèves ;
- Les clients.

### Les fonctions

### Définition des fonctions

Les fonctions sont déterminées en deux types : celles de service et de contrainte.

- > La fonction de service correspond à l' « action demandée [à un bâtiment, ou espace,] ou réalisée par lui afin de satisfaire une partie du besoin d'un utilisateur donné » (J. Bernard-Bouissières, 2012).
- > La fonction contrainte est la « caractéristique, effet ou disposition de conception qui est

rendu obligatoire ou a été interdit pour quelque raison que ce soit » (Ibid.).

### Fonctions de service

### FS1. Enseigner la restauration (service et cuisine)

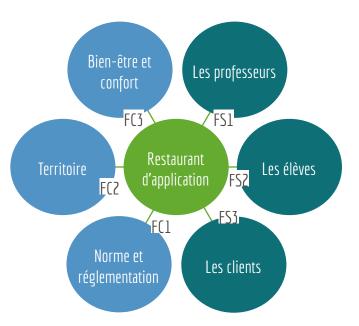
Le lieu doit permettre aux professeurs de transmettre les savoir-faire aisément aux apprentis. Cette transmission se fait de deux manières.

Tout d'abord par la mise en pratique, ce qui demande aux professeurs d'avoir un espace permettant d'enseigner.

Au-delà de transmettre des connaissances, il s'agit d'encadrer des élèves. En cela, les professeurs doivent pouvoir voir facilement ce qui se passe dans les lieux d'apprentissage (cuisine et restaurant). Les vitres teintées ne doivent pas être obstruées par des meubles.

Aussi, les professeurs doivent avoir un espace de travail pour réaliser les tâches bureautiques et administratives. Le bureau devra être aménagé en cohérence avec leur besoin en matière d'espace de

### Diagramme de pieuvre



travail et de rangement.

### FS2. Apprendre la restauration

### Apprendre la restauration pour les apprentis...

Pour les élèves, il s'agit de mettre en pratique leur formation. De la même manière, le restaurant d'application et ses équipements doivent faciliter la mise en pratique (service plat, bar, facilité de circulation dans le restaurant, etc.).

Pour cela, l'espace créé doit reproduire plusieurs cas de figure pour les apprentis. En cela, il y aura différents types de mobilier pour que les apprentis soient confrontés à plusieurs cas de figure (table ronde, carrée, rectangle, etc.). De plus, une partie du mobilier est amené à être déplacé régulièrement afin de configurer la salle à plusieurs activités (examen, service, buffet, réception, dégustation, etc.).

Les apprentis sont mis en situation dans différents cas de figure, ce qui demande une multitude de matériels et des éléments fonctionnels. En cela, plusieurs espaces de rangement doivent être conçus pour répondre à ses besoins de stockage. Certains matériels doivent se trouver à proximité des

cuisines, d'autres du bar, etc. En plus de concevoir des espaces de rangement adéquats aux matériels et aux besoins, il est question de réaliser du mobilier qui soit robuste. En effet, le mobilier sera soumis à une fatigue conséquente, notamment pour certains espaces de rangement.

### ...Et les clients

Le client peut aussi devenir stagiaire sur un temps court donné (formation le samedi matin, dégustation, etc.). En cela, le lieu doit permettre l'accueil de ce public pour réaliser des formations à la journée, sur une thématique donnée (inviter un chef, travailler la truffe, etc.).

Ces temps d'échange seront encadrés par un professionnel. La fin de la préparation est conclue par la dégustation du repas, aussi il convient d'avoir un espace convivial pour le partager.

### FS3. Accueillir des clients

Pour les clients il s'agit de pouvoir, dans un premier temps, accéder facilement au restaurant. Autant en matière d'accès motorisé ou non-motorisé, de stationnement, que d'accès au site (pédestre, entrée dans le restaurant, signalétique, etc.).

Une fois que le client entre dans le restaurant, il doit être accueilli, puis en fonction de l'affluence, soit mis en attente puis inviter à rejoindre le bar pour ceux qui souhaitent boire un verre ou installer à table pour se restaurer.

### Fonctions de contrainte

### FC1. Respecter les normes et les réglementations en vigueur

Le restaurant d'application ainsi que son équipement devront respecter les normes et réglementations en vigueur.

En cela, le mobilier et sa disposition devront respecter les règles d'accessibilité à Personnes à Mobilité Réduite (PMR). De la même manière, les règles, d'hygiène et de sécurité devront être respectées.

### FC2. S'intégrer et respecter l'environnement existant

Il s'agit de fournir un lieu qui soit respectueux de l'environnement et qui offre un environnement de

travail respectueux pour la santé et le confort des utilisateurs. En cela, les matériaux et les méthodes de construction mobilisés devront aller dans ce sens.

Le projet mobilisera, dans la mesure du possible, des matériaux locaux et biosourcés. De même, les savoir-faire locaux seront valorisés.

### FC3. Créer des espaces conférant bien-être et confort

Le restaurant devra conférer autant de confort aux clients que de confort de travail pour les apprentis et professeurs.

Certains besoins sont partagés entre ces utilisateurs, pour exemple, la température de la pièce, le système d'aération, etc.

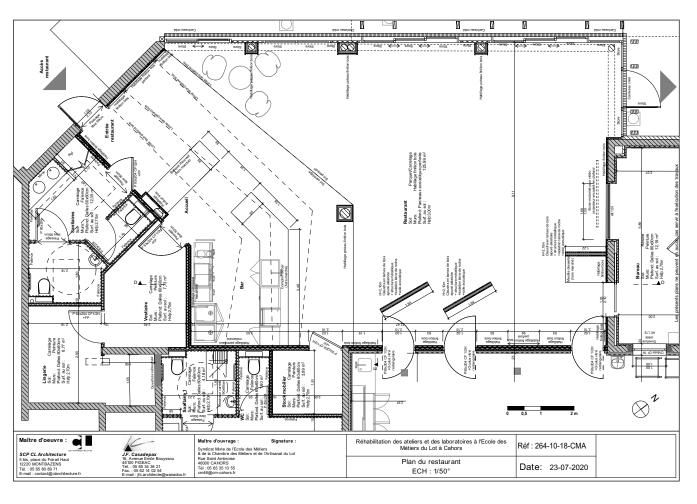
Néanmoins, certaines attentes diffèrent. Les professeurs et apprentis ont besoin d'un espace fonctionnel et disposant du matériel nécessaire pour apprendre ou enseigner. Plusieurs éléments doivent aussi être adaptés pour être cohérents aux usages. C'est le cas de la lumière qui ne doit pas avoir la même intensité selon les espaces (espace

bar, espace de restauration, etc.).

Pour les clients, il s'agit de disposer d'un lieu qui les met en condition pour apprécier le repas. En cela, l'expérience qui sera vécue au restaurant commence dès l'entrée dans le restaurant. Cette expérience est multiple : elle est visuelle, olfactive et gustative. De même pour que les clients puissent profiter pleinement de cette expérience le mobilier doit être confortable.

## Le restaurant d'application

## Plan général



Ci-contre est présenté le plan initial établi par l'équipe de maîtrise d'oeuvre.

La modification des claustras en lame de bois est envisagée. Cette modification est présentée dans les pages suivantes.

Plan établi par l'équipe de maîtrise d'oeuvre en juillet 2020.

## Organisation

### Entrée

L'entrée se fait par l'intérieur du bâtiment de l'école des métiers. Une porte (90 cm) permet le passage.

### Zone d'accueil et de sortie

La zone d'accueil permet de recevoir les clients. Il s'agit aussi de la zone de sortie où s'effectue le paiement.

### Espace d'attente

Afin de gérer l'affluence, un espace d'attente permet de faire patienter les clients. De plus, cela apprend aux élèves à réaliser cette tâche.

### Espace bar

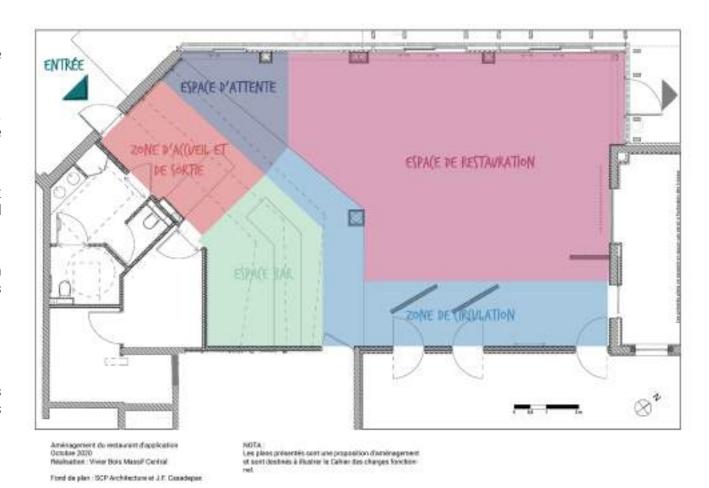
Les clients peuvent venir au comptoir pour boire un verre. Les barmaids préparent les boissons pour les clients du bar et ceux en salle.

### Espace restauration

C'est l'espace où se dressent les tables.

### Zone de circulation

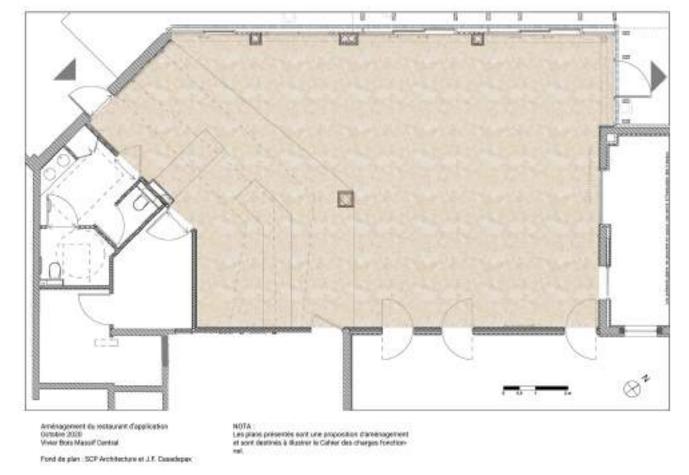
C'est une zone avec beaucoup de passage : les serveurs transitent entre les cuisines et les différents espaces du restaurant.



## Habillage sol

Le sol est entièrement en pierre, précisément, de la pierre d'Auberoche – Bouriane – Opus 11.

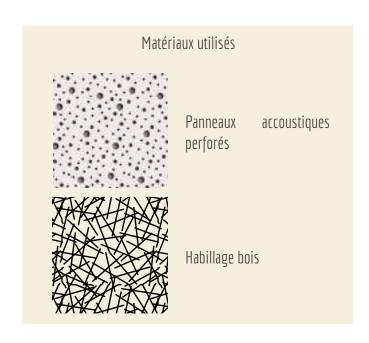


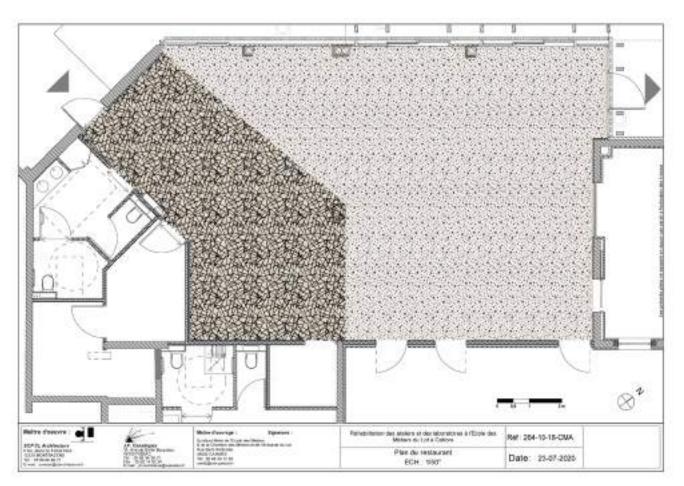


## Habillage plafond

Pour la partie droite du restaurant, le plafond est équipé de panneaux acoustiques perforés en plaques de plâtre.

La partie gauche est habillée en bois.





## Habillage mur

L'habillage des murs est prévu en finition bois, excepté pour l'espace "bar" habillé en panneaux mélaminés peints.

Les coloris ne sont pas définis. Ils le seront après la réalisation des mobiliers afin de s'accorder à ces derniers.



# Organisation du mobilier



## Le mobilier

### Matériaux de prédilections

Le matériau principal attendu est le bois.

Le métal pourra être mobilisé (fer, acier, zinc, etc.).

Concernant le bois et conformément au rapport réalisé par Fibois "Essences de bois en Occitanie, quel bois pour quel usage en construction ?" les essences sont celles déclinées dans le document et plus particulièrement, le frêne ou encore le chêne.

Il sera travaillé principalement en bois massif naturel. D'autres essences locales pourront être mobilisées dans le cadre de ce projet, elles sont mentionnées en annexe (cf. document "Lot - Essences").

### Intentions souhaitées

### Une ambiance contemporaine

L'ambiance souhaitée pour le restaurant est une ambiance contemporaine. Elle se traduit par des formes épurées et simples. Le matériau est mis à l'honneur. Les propositions faites doivent être élégantes.

### Un lieu convivial

Outre cette ambiance, le lieu se veut aussi convivial :

c'est un lieu d'échange, de partage et de découverte sous plusieurs aspects (expérience culinaire dans la dégustation et l'apprentissage). En cela, le bois apporte un aspect chaleureux au lieu. La table d'hôte est aussi un élément structurant du restaurant en tant que constituant fédérateur.

Cette notion de chaleur peut aussi se retrouver dans la structuration des luminaires.

### Cohérence de projets

Cohérence au lieu : l'école des métiers, un lieu de transmission

Le restaurant d'application est une composante de l'école des métiers, en cela il doit être cohérent à sa structure.

Aussi, l'apparence du restaurant doit mettre en avant le patrimoine immatériel qui est transmis dans les locaux : l'artisanat.

Le travail proposé devra s'inscrire dans une logique de transmission des savoirs artisanaux, en retraçant les étapes de création du mobilier, ou encore en montrant les évolutions des techniques et des métiers du bois au travers des objets produits. Pour rendre visible ce travail, et dans un but pédagogique, un livrable sera réalisé. Le porteur de projet et ses partenaires s'engagent à accompagner ce travail auprès des artisans.

### Unité graphique

Les produits proposés doivent former un tout les uns avec les autres et dans leur contenant.

Aussi, l'utilisation de matériaux et la mobilisation de techniques doivent être pensées de manière globale pour retranscrire une unité graphique et une vision globale de savoir-faire.

### Penser au coût global des produits

### Le coût global

Il convient de raisonner en coût global pour proposer des produits cohérents aux besoins et durables.

### Usages et produits

La conception des produits et leurs finitions proposées devront prendre en compte les usages du lieu et ses utilisateurs.

Les notions d'entretien et de maintenance devront guider les réflexions. En cela, les finitions proposées devront être pertinentes aux besoins afin de proposer du mobilier qui ne nécessite pas un entretien régulier.

### La durabilité des produits

De même, la fatigue des produits est à appréhender. Selon les produits, l'effort demandé n'est pas le même. En cela, les réponses devront être adaptées.

Pareillement, les systèmes proposés devront avoir des formats réparables et/ou remplaçables par un standard afin que le mobilier ne devienne pas obsolète à moyen terme.

## Éléments fixes

Le mobilier est composé d'éléments fixes et amovibles (cf. pages suivantes).

Les éléments fixes, ceux qui ne seront pas déplacés, sont les suivants :

- > La banque d'accueil;
- > Le comptoir du bar et les éléments de rangement en arrière-bar;
- > Les claustras ;
- > Les rangements;
- > La table d'hôte.



Aménagement du restaurant d'application Octobre 2020 Réplication : Vivier Bors Massif Central

Ford de plan : BCP Architecture et J.F. Gasadepun

NGTA.

Les placs présentés sont une proposition d'aménagement et sont dostinés à l'ituatrer le Caltier des charges fonctionmel.

## Éléments amovibles

Les éléments amovibles, ceux qui seront déplacés, sont les suivants :

- > 5 tables carrées;
- > 5 tables rondes;
- > 3 tables rectangles;
- > 1 table basse;
- > 38 chaises;
- > 12 fauteuils;
- > 3 fauteuils de salon.



Aménagement du restaurent d'application Octobre 2020 Réplication : Vivier Bors Massif Central

Ford de plan : SCP Architecture et J.F. Gasadepun

NOTA: Les placs présentés sont une proposition d'aménagement et sont destinés à l'élatrer le Cahier des charges fonctionrel.

## Configuration n°1

En fonction des activités réalisées dans le restaurant, plusieurs mobiliers seront déplacés pour permettre différentes configurations :

- Configuration "service";
- Configuration examen;
- Configuration banquet.

Cette première configuration est celle de service classique. Il s'agit du cas de figure où les clients viennent se restaurer.

Un espace d'accueil est prévu, constitué de trois fauteuils et d'une table basse.

La salle est équipée de neuf tables (5 rondes, 3 rectangles, table d'hôte) permettant de réaliser jusqu'à 42 couverts.



Amenagement ou restaurent dioposcetore Octobre 2020 Realisation : Vivor Bors Massif Central

Ford de plan : SCP Architecture et J.F. Genadepun

NGTA: Les placs présentés sont une proposition d'aménagement et sent destinés à l'Autrer le Caltier des charges fonctionred.

## Configuration n°2

Cette seconde configuration est celle d'examen. Il s'agit du cas de figure où les apprentis sont évalués. L'espace d'accueil est enlevé pour accueillir toutes les tables nécessaires.

Aussi, pour le passage de cinq apprentis sont nécessaires :

- 5 tables rondes ;
- 3 tables rectangles;
- 5 tables carrées ;
- La table d'hôte divisée en deux espaces (2 x 4 personnes).

Non représentées sur le plan, néanmoins nécessaires pour les évaluations, sont aussi à répertorier les éléments suivants :

- 4 consoles;
- 10 guéridons.



Ford de plan : SCP Architecture et J.F. Ganadepun

## Configuration n°3

Cette troisième configuration est celle de banquet. Cette disposition est installée lorsqu'il y a une réception.

Les seuls éléments conservés sont ceux fixes. La table d'hôte est utilisée pour déposer les différents mets.

Au besoin, les tables carrées ou rectangles peuvent éventuellement être disposées contre la baie vitrée pour y déposer la nourriture.



Amérisgenent du restaurem d'opplication Octobre 2020 Resignature: Vivier Bors Massif Cardial

Ford de plan : SCP Architecture et J.F. Genadepar.

NOTA: Les placs présentés sont une proposition d'aménagement et sent dostinés à l'ituatrer le Cahier des charges fonctionred.

# Éléments structurants

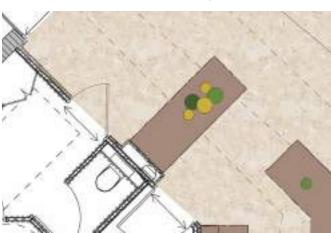
## La banque d'accueil

### **Fonction**

La banque d'accueil est le lieu où un apprenti attend l'arrivée des clients, prend les réservations, accueille les clients et s'occupe des paiements.

### Matériels stockés

- Ordinateur
- Téléphone
- Caisse
- Le cas échéant, système musique

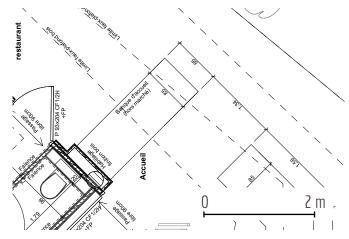


### Accessibilité

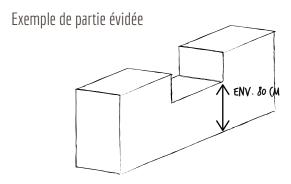
Conformément à l'arrêté du 8 décembre 2014 : "les banques d'accueil doivent être utilisables par une personne en position "debout" comme en position "assise" et permettre la communication visuelle entre l'usager et le personnel.

Pour permettre le paiement aux personnes en fauteuil roulant, une partie évidée devra être pensée pour permettre l'approche du fauteuil.

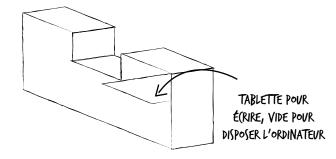
### Caractéristiques



Une tablette à l'arrière de la banque.



Exemple tablette à l'arrière

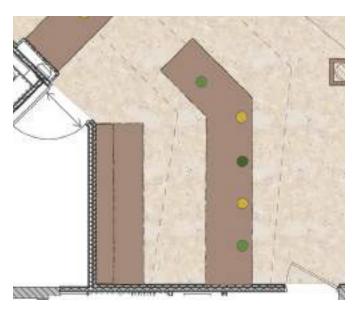


NB. les croquis sont donnés à titre indicatif

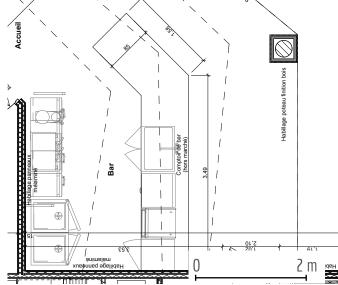
### Fonction

Le bar est l'espace où sont préparés les cocktails. Les clients peuvent aussi s'installer au comptoir pour y boire.

### Matériels stockés



- Verre (env. 300); Petites tasses et soucoupes (env. 80) Grandes tasses et soucoupes (env. 20);
- Théières et sucriers (env. 20);



- Matériel de services;
- Colonne d'eau;
- Évier bar encastrer avec col de cygne;
- Lave-verres frontal avec osmoseur et adoucisseur avec condenseur;
- Machine à café 2 groupes;
- Moulin à café;
- Machine à glaçons 24kg tronconique;
- Desserte réfrigérée boissons arrièrebar avec groupe + tiroir à marc et barre renforcée;
- Toasteur hot-dog;
- Presse-agrume;
- Blender.

### Caractéristiques

### Valoriser le linéaire du bar pour exposer

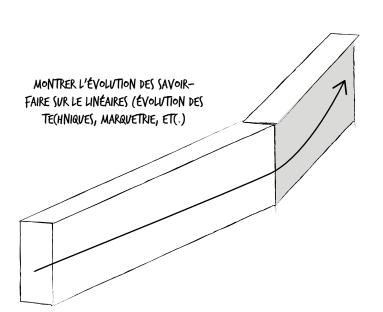
Le bar offre un linéaire de plus de cinq mètres. L'objectif est de valoriser ce linéaire en proposant une signature artisanale forte.

Il s'agit de mettre en avant les savoir-faire, l'évolution des techniques Montrer l'évolution des savoir-faire sur le linéaire (évolution des techniques, marqueterie, etc.)

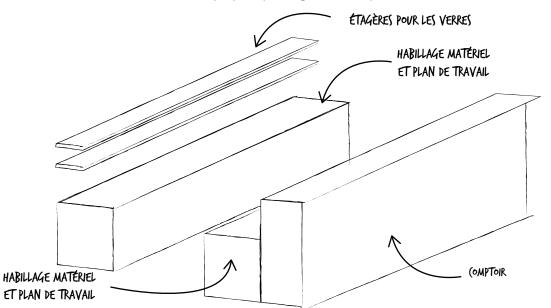
### Varier les matériaux

De la même manière, le linéaire permet d'avoir une variation sur l'emploi des matériaux avec une déclinaison d'essences bois (cf. annexe "Lot-Essences, section) pour travailler les textures. Aussi, le métal peut être intégré pour travailler un jeu de matière, avec l'utilisation par exemple du zinc. Néanmoins, la proposition du bar doit être cohérente à l'ensemble du mobilier.

Exemple principe de création



Exemple principe d'organisation espace bar



### Les tables

### Nombre

Table ronde: 5
Table carrée: 5
Table rectangle: 3
Table basse ronde: 1



### Dimensions'

Table ronde: 120 cm
Table carrée: 80 x 80 cm
Table rectangle: 120 x 80 cm
Table basse ronde: 70 cm

### Matériaux

- Plateau en bois massif (similaire à toutes les tables)
- Empiétement en bois ou en fer

### **Finitions**

Vernis

### Empiétement

Pour les tables rondes et carrées, les empiétements devront être centraux.

Les tables rectangles peuvent être constituées de quatre pieds.

### Caractéristiques

### Des tables transportables et faciles à ranger

Du fait de ces différentes activités, les tables sont amenées à être déplacées et, dans certains cas, rangées. En cela, elles doivent être pliables ou démontables aisément pour être transportées et rangées.

### Une ligne simple

Concernant l'esthétique des tables, une ligne simple est attendue. Le plateau, composé en bois massif naturel, sera apposé sur un empiétement en bois ou en fer.

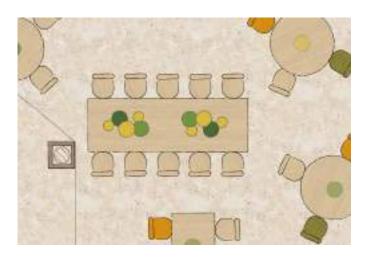
Les éléments des empiétements seront fins.

### La table d'hôte

### **Fonction**

La table d'hôte est multifonctionnelle, elle permet de .

- Disposer d'une grande capacité (groupe de dix personnes);
- Composer deux tables (2 x 4 personnes);
- Servir de table de buffet lors de réception;



- Dresser une table de convivialité lors des formations à destination des particuliers (dégustation de vin ou dégustation du repas préparé);
- D'être utilisée comme table de cours pour les temps technologique (en face du vidéoprojecteur).

### Dimensions`

- 300 x 90 cm
- Hauteur ajustable : env. de 50 à 110
   cm

### Matériaux

- Plateau en bois massif
- Empiétement en bois ou en fer

### **Finitions**

Vernis

### Caractéristiques

L'identité du restaurant

Cette table doit représenter l'identité du restaurant. Elle doit être un élément structurant de cet espace et fort. En cela, un résultat charismatique est attendu.

### Une hauteur ajustable : trois crans

En plus d'être un élément identitaire du restaurant, c'est un élément fédérateur. Il s'agit d'en faire un espace de convivialité et de partage, et ce pour tous.

Aussi, la hauteur minimale d'environ 50 cm permettra l'accueil d'enfants. La hauteur standard de 75 cm offrira à la table la possibilité de faire une grande tablée de dix personnes.

Enfin, la hauteur maximale d'environ 110 cm permettra de faire un mange-debout pour les moments de réception ou de séance d'oenologie par exemple.

### Un système standardisé

Afin d'assurer une durabilité au produit, les éléments utilisés pour l'ajustement de hauteur devront être remplaçables (basés sur un standard).

## Éléments complémentaires

## Les rangements

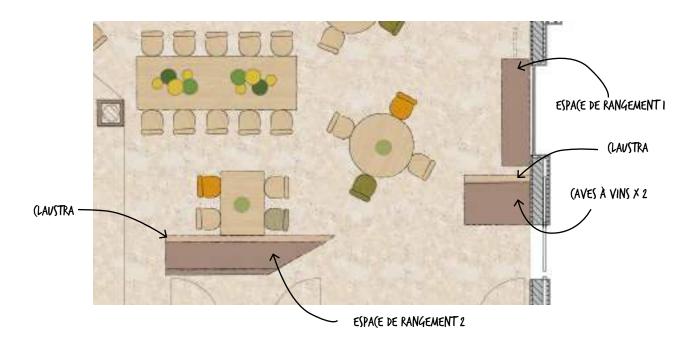
### Espace de rangement 1

### Fonction

Meuble de rangement bas

### Matériels stockés

- Assiettes
- Verres
- Couverts



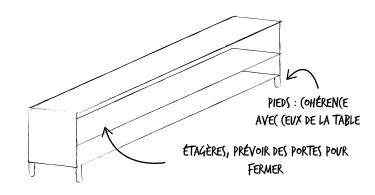
### Dimensions`

L 200 (environ) x I 50 x H 79

### Matériaux

- Bois (le bois utilisé devra être cohérent au reste des essences utilisées)
- Empiétement en bois ou en fer

Exemple meuble de rangement bas — espace de stockage



NB. les croquis sont donnés à titre indicatif

### **Finitions**

Vernis

### Caractéristiques

Veiller à respecter la hauteur de vitre teintée et la zone de l'écran du vidéoprojecteur.

### Espace de rangement 2

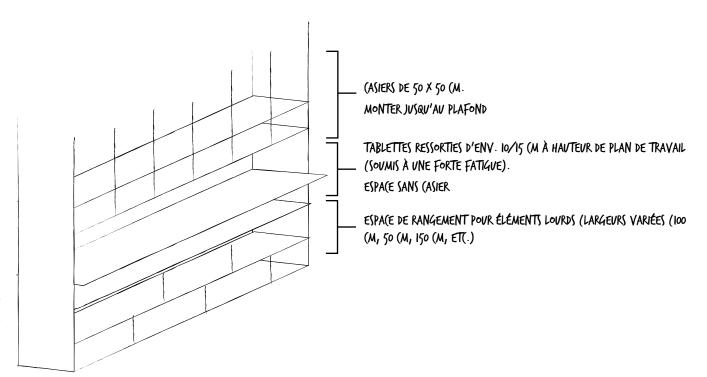
### Fonction

Meuble de rangement et de petites manipulations (couper pain, pose d'assiettes, etc.).

### Matériels stockés

- Réchauds (6) ;
- Chafing dish (1);
- Seaux à champagne /vin (une quinzaine par pile de 5 au sol surface de 25 x 25 avec 45 en hauteur);
- Couverts de services ;
- Verres ;
- Tablette : Espace de pose plat et plan

Croquis du meuble de rangement



NB. les croquis sont donnés à titre indicatif

de travail (de découpe pain, etc.).

### Dimensions`

L 320 (environ) x I 50 (environ) x H
 270 (hauteur plafond)

### Matériaux

 Bois (le bois utilisé devra être cohérent au reste des essences utilisées)

### **Finitions**

Vernis

### Caractéristiques

Veiller à conserver un côté biaisé pour fluidifier la sortie des cuisines.

Le meuble doit être solide, en particulier la tablette, car des objets lourds y seront posés.

### Les assises

### Nombre

Chaise: 38Fauteuil: 12

Fauteuil de salon : 3

Éventuellement, tabouret de bar : 10

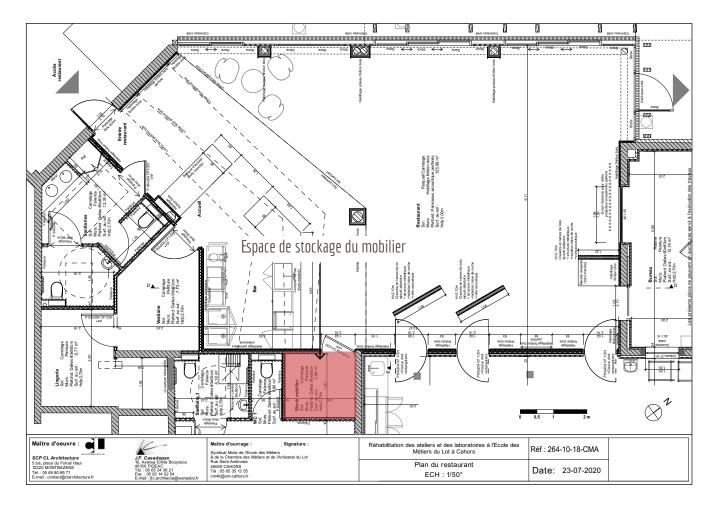
### Matériaux

- Bois (cohérence avec les tables)
- Empiétement en bois ou en fer
- Pour les fauteuils : des tissus, dont les couleurs sont cohérentes avec les autres éléments (luminaire, habillage mural, etc.)

### Caractéristiques

### Des chaises empilables ou pliables

Tout comme les tables, du fait des différentes activités, les chaises sont amenées à être déplacées et, dans certains cas, rangées. En cela, elles doivent être pliables ou empilables aisément pour être transportées et rangées. Le rangement doit aussi être optimisé.



## Espace bureau

### **Fonction**

Bureau des professeurs pour les aspects bureautiques et administratifs

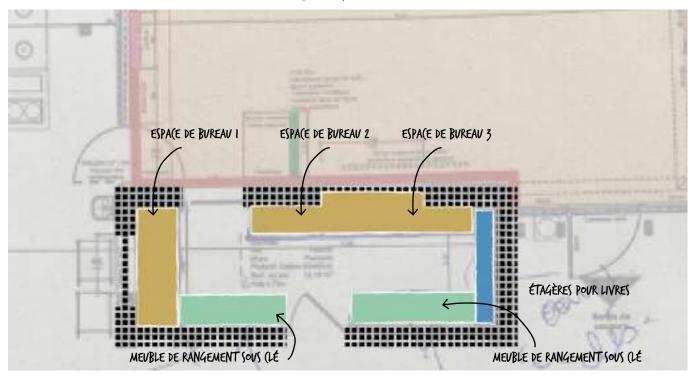
### Matériels stockés

- Ordinateurs portables
- Imprimante
- Scanner
- Livre sur étagères
- Documents à mettre sous clés dans les meubles de rangement

### Description

- Trois espaces de bureau
- Trois types de rangement (étagère sur hauteur de mur, deux meubles de rangement fermé sous clé)





NB. les croquis sont donnés à titre indicatif

# Éléments d'ambiance

## Les luminaires

Afin de créer un effet d'appel et de marquer les esprits. Deux luminaires majeurs pourraient être créés. Le premier se trouve au niveau de la banque d'accueil, ce qui permet de marquer les esprits. Le second, situé au-dessus de la table d'hôte, créé un effet d'appel. Ces deux éléments étant fixes (banque d'accueil et table d'hôte), cela permet d'installer des luminaires spécifiques pour mettre en valeur le lieu et le mobilier réalisé.

Des luminaires, plus secondaires, structurent l'espace avec le linéaire au-dessus du bar et celui au-dessus du salon.





Ford de plan : SCP Architecture et J.F. Ganadepur.

### Autres savoir-faire

### Céramique

Il existe sur le territoire lotois plusieurs céramistes qui proposent des gammes : assiettes creuses, bol, etc.

### Verrier et souffleurs

Un travail réalisé avec des verriers et des souffleurs peut-être mis en place.

Par exemple, des photophores déposés sur les tables pourraient être réalisés en cohérence avec les luminaires.

### Usage de la pierre

La pierre pourrait être préconisée pour la réalisation de certains produits (ex. table basse du salon).