

# [ batiactu ]



UN PROJET, UNE PARTICULARITE

## Un restaurant universitaire paré de rondins de châtaigner (diaporama)

Dans le cadre de sa réhabilitation, le restaurant universitaire de Mabillon (Paris) s'est offert un nouvel habit tout en rondins de bois. Imaginé par Patrick Mauger, le projet se distingue par son audacieux bardage en châtaigner. Au menu : modernité et originalité. Visite.

F. Delangle ©

SUIVANT >

### A lire aussi

#### Architectes

Et le Bâtiment de l'année 2014 est...  
"Ce sont les architectes qui nous aident à porter la..."

#### Un projet, une particularité

Plutôt impromptu ! En effet, avec ses échelas de châtaigner en façades, le nouveau restaurant universitaire de la rue de Mabillon située dans le 6ème arrondissement de Paris, interpelle et étonne nombre de riverains assurant ainsi sa petite notoriété.

Pourtant le pari n'était pas gagné, notamment en raison des préoccupations sécuritaires, des risques d'incendie et du traitement du bois. Finalement, l'idée a été validée par les architectes des bâtiments de France : «*Nous avons beaucoup discuté et sommes tombé d'accord puisque les longs rondins rappellent l'horizontalité de l'architecture initiale du bâtiment*», raconte Patrick Mauger, concepteur du projet.

Cette enveloppe, inspirée de la gare de Tramway à Nice de Marc Barani, a permis d'améliorer les performances thermiques et le confort d'été de l'immeuble puisque les échelas jouent un rôle de brise-soleil en partie haute en tamisant la lumière. Pour compléter l'ensemble, du double vitrage a été posé. Résultat : la consommation atteint environ 80-82 KWh/m2/an, soit les objectifs du plan bâtiment grenelle de la Ville de Paris. Quant au châtaigner, il a été choisi dans un souci d'économie financière : un matériau brut et une mise en œuvre minimum à travers les rondins tenus par un système de crémaillère et des câbles en inox.

#### Bientôt un lieu culturel

Si l'originalité des façades assure la nouvelle identité du site, l'intérieur du bâtiment n'est pas en reste puisqu'il a été entièrement repensé en commençant par l'organisation. Exit le système de livraison implanté auparavant en rez-de-chaussée. Désormais, on peut profiter d'un espace café cosy : «*Nous avons tout particulièrement fait attention au mobilier pour qu'il soit chaleureux*», confie l'architecte. Au programme : fauteuils en bois, tables en verre et luminaires modernes. Baptisé Mab café, le lieu se veut dans la tendance des établissements MC Donald qui n'hésitent pas à revoir leur design pour soigner leur image.

Pour le Mab Café, l'objectif est de dynamiser le quartier mais également de permettre aux étudiants d'organiser des expositions, des manifestations et des conférences. Dans les trois étages supérieurs, place à la restauration. Ici, point de cuisine (puisque celle-ci se trouve désormais au -1) mais des coins aménagés avec des tables et des chaises contemporaines différentes selon les paliers. *«Et plus on monte, plus c'est chic. De même, plus on grimpe plus la couleur choisie, le rouge, est prononcée»*, souligne Patrick Mauger. Enfin, une signalétique sur les murs se retrouve à chaque niveau : il s'agit de citations culinaires issues de la littérature. Des détails amusants que semblent apprécier les occupants qui s'amusent à chercher de quels livres sont extraits ces fragments.

Ouvert depuis octobre 2011, le restaurant a atteint 1.200 repas midi et soir, le but affiché étant de progresser à 1.500. Reste également au lieu à s'imposer comme espace culturel : *«Il faut laisser un peu de temps afin de mettre tout ça en place»*, glisse une des responsables du site. En tout cas, tous les ingrédients sont réunis pour réussir. A suivre...

**Fiche technique**

Maîtrise d'ouvrage : CROUS Paris

Maîtrise d'œuvre : Patrick Mauger, Béatrice Brun, Bertrand Perreux

Surface Shon : 2.700 m2

Coût : 4,2 millions d'euros

Réalisation : 2010-2011

Livraison : 2011

Céline Galoffre (20/06/2012)