Cuisine centrale et restaurant scolaire : collège Pierre-Gilles de Gennes

Mai 2022

Pour ce projet qui associe une cuisine centrale et un restaurant scolaire, ateliers o-s architectes a conçu un bâtiment sculptural en béton, qui qualifie l'image de l'équipement et affirme sa présence.



L'attique et les quatre poteaux d'angle dessinent comme une table en béton clair, sous laquelle s'organise en retrait l'ensemble du programme.

La communauté de communes Vitry, Champagne et Der a choisi de réaliser dans un même bâtiment les nouveaux locaux de la cuisine centrale et de la demi-pension du collège Pierre-Gilles de Gennes sur le site de l'établissement scolaire à Frignicourt. Ainsi aujourd'hui, dans la cuisine centrale sont confectionnés 1 200 repas par jour pour la restauration sur place des collégiens et des demi-pensionnaires des différentes écoles de la communauté de communes. Le projet conçu par ateliers o-s architectes est implanté en limite nord du nouveau collège, en bordure des terrains de sports et le long de la noue existante qui est un des axes structurants du paysage du site de l'établissement scolaire. Pendant toute la durée des travaux, la cuisine centrale d'origine a été conservée en fonctionnement, permettant d'éviter des installations provisoires. Le collège se situe dans un environnement urbain diffus et mixte, composé de pavillons, de petits immeubles collectifs, de locaux d'activités et de vastes espaces verts.

Les aires de manœuvre de la cuisine centrale se trouvent en façade est et nord, proches de l'accès du site.

Un bâtiment hybride

« Nous avons travaillé ce projet dans son architecture et son traitement paysager comme le moteur d'un dialogue entre les différentes échelles du quartier, et comme un bâtiment hybride entre équipement technique et établissement recevant du public (ERP) », explique Gaël Le Nouêne, associé d'ateliers o-s architectes. *« Nous avons conçu une architecture sobre, pérenne et rationnelle qui fonctionne comme une grande structure, à l'image d'une table en dessous de laquelle viennent s'organiser librement les fonctions et éléments techniques. L'équipement se développe de plain-pied afin de rendre l'organisation de la cuisine centrale la plus fonctionnelle et la plus rentable possible. L'organisation du programme nous a amenés à développer un bâtiment compact de proportion allongée. En positionnant les petites façades à l'est et à l'ouest, dans la trame paysagère existante, nous avons limité l'impact du bâtiment sur les constructions environnantes. La façade sud affirme la lisibilité du projet, protégée par la végétation existante. »*



En façade ouest, un débord plus large de la toiture fabrique un auvent et génère un effet d'appel qui signale la présence du restaurant scolaire ainsi que son entrée. Il fait également office de préau.

Comme une table de béton

Le nouveau bâtiment se présente comme un volume parallélépipédique très simple, dont l'attique et les quatre poteaux d'angle en béton clair expriment la présence de l'équipement et en dessinent l'architecture aux lignes épurées. Sous ce registre, qui forme comme une table de béton, l'ensemble du programme s'organise à rez-de-chaussée. La partie production est positionnée à l'est, côté rue du Cerisier, tandis que la salle de restauration est orientée vers l'ouest, s'ouvrant sur le paysage du collège. La totalité de ces locaux vient en retrait de la volumétrie générale et ancre le projet au sol. Sur les quatre côtés, les débords de toiture permettent de protéger du soleil les espaces de travail de la cuisine centrale et les salles de restauration, qui peuvent ainsi bénéficier de larges vitrages. En façade ouest, un débord plus large de la toiture fabrique un auvent et génère un effet d'appel qui signale la présence du restaurant scolaire ainsi que son entrée. Il fait également office de préau. L'ambiance de la salle à manger bénéficie de la généreuse présence de la lumière naturelle apportée par les baies vitrées des façades. Élèves et enseignants peuvent ainsi déjeuner dans un cadre lumineux, agréable et ouvert qui offre des vues variées sur l'environnement proche et lointain. Le sol en béton ciré et le plafond brut de la sous-face de la dalle de toiture en béton laissée apparente participent par leur inertie au confort thermique du lieu. Des baffles acoustiques assurent le confort sonore des usagers.

Plan de masse

Plan rez-de-chaussée

Coupe transversale et coupe longitudinale

Détail de principe

Coupe transversale et coupe longitudinale

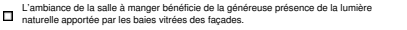
Détail de principe

Pérenne, évolutif, esthétique

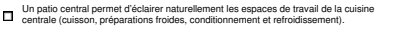
L'ensemble du bâtiment est construit en béton coulé en place. Toutes les parties visibles – poutres, poteaux, dalles et le grand acrotère formant attique – sont réalisées en béton autoplaçant gris clair. Au-delà de son rôle esthétique dans la conception du projet, le grand acrotère périmétrique d'une hauteur de 2 m dissimule, depuis le sol et aux bâtiments voisins, les émergences des équipements techniques installés en toiture, comme la centrale de traitement de l'air (CTA) et le groupe de production du froid.

Sur les quatre côtés, les débords de toiture permettent de protéger du soleil les espaces de travail de la cuisine centrale et les salles de restauration, qui peuvent ainsi bénéficier de larges vitrages.

« Nous avons conçu ce projet comme un outil rationnel qui possède une structure pérenne et rend possible l'évolutivité future du lieu dans ses usages comme dans son fonctionnement », précise l'architecte. *« Le béton permet cela, avec une structure limitant au maximum les points porteurs afin d'obtenir des espaces intérieurs libres, modulables et faciles à réorganiser. Par ailleurs, ce type d'ouvrage a souvent un aspect industriel anonyme. Ici, avec le béton, nous avons voulu faire un bâtiment sculptural qui qualifie l'image de l'équipement et affirme sa présence. »*



L'ambiance de la salle à manger bénéficie de la généreuse présence de la lumière naturelle apportée par les baies vitrées des façades.



Un patio central permet d'éclairer naturellement les espaces de travail de la cuisine centrale (cuisson, préparations froides, conditionnement et refroidissement).

Fiche technique

Reportage photos : Cyrille Weiner

- **Maître d'ouvrage :** communauté de communes Vitry, Champagne et Der
- **Maîtrise d'œuvre :** ateliers o-s architectes
- **BET (structure et fluides) :** ICA Ingénierie
- **BET (acoustique) :** ECKEA
- **Entreprise (gros œuvre) :** BEC Construction
- **Surface :** 1 150 m² SHON – 1 185,2 m² SDP – 495,75 m² SU cuisine centrale – 395 m² SU restaurant locaux publics
- **Coût :** 3 220 658 € HT

Programme : demi-pension scolaire, cuisine centrale 1 300 r/j liaison froide.

CONSTRUCTION MODERNE



Retrouvez tout l'univers
de la revue Construction Moderne sur
constructionmoderne.com

Consultez les derniers projets publiés
Accédez à toutes les archives de la revue
Abonnez-vous et gérez vos préférences
Soumettez votre projet

Article imprimé le 28/11/2026 © ConstructionModerne