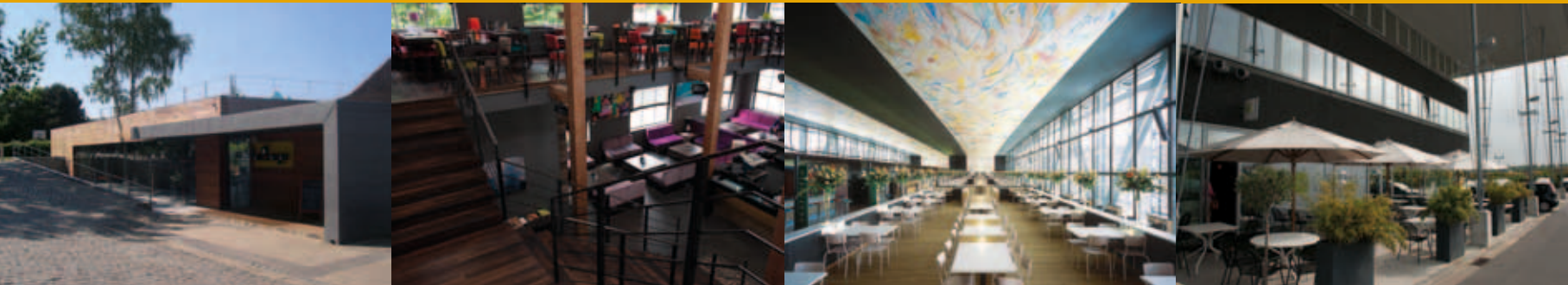


Tome 14 |

ARCHITECTURES

10 Espaces de détente en Brabant wallon



par Anne Norman

Table des matières

- p. 3 Préface
- p. 5 Introduction
- p. 13 **Dolce Hôtel & Resorts à La Hulpe**
Architecte : ATELIER D'ARCHITECTURE DE GENVAL
8 rue de la Sablière – 1332 Genval
T. 02 653 09 60 – c.dudekem@genval-architecture.be
www.genval-architecture.be
- p. 21 **Lougeatude à Louvain-la-Neuve**
Architecte : VORTEX
1345 chaussée du Roeulx – 7021 Havré
T. 0476 97 64 20 – paul@vortex.be
www.vortex.be
- p. 27 **Le Happy's à Wavre**
Architecte d'intérieur : SCÈNES D'INTÉRIEUR
102 chaussée des Collines – 1300 Wavre
T. 010 24 39 11 – info@scenesdinterieur.com
www.scenesdinterieur.com
- p. 33 **Restaurant Ô si près à Wavre**
Architecte : SC SPRL JEHOULET ARCHITECT
44/034 quai de l'Ourthe – 4020 Liège
T. 0497 03 27 50 – jehoulet.architect@gmail.com
- p. 39 **Restaurant Gustave à Grez-Doiceau**
Architecte d'intérieur : CHRISTOPHE TERNEST
276/b13 avenue Molière – 1180 Uccle
T. 02 2 789 20 07 – 0477 245 315 – christophe@ternest.be
www.ternest.be
- p. 45 **Restaurant du siège social d'AGC Glass Europe à Louvain-la-Neuve**
Architecte : PHILIPPE SAMYN and PARTNERS sprl, architects & engineers
1537 chaussée de Waterloo – 1180 Uccle
T. 02 374 90 60 – sai@samynandpartners.com
www.samynandpartners.be
- p. 51 **Pont restaurant de la station-service de l'aire d'Orival à Nivelles**
Architecte : PHILIPPE SAMYN and PARTNERS sprl, architects & engineers
- p. 57 **Le Belgicanos à Louvain-la-Neuve**
Architecte : NICOLAS LÉONARD
- p. 63 **Restaurant Le Soleil à Wahlain-Saint-Paule**
Architecte : MARIONEX
17/b119 avenue Minerve – 1190 Forest
T. 02 376 44 75 – info@marionex.eu
www.marionex.eu
- p. 67 **Restaurant Le Bloquia à Chaumont-Gistoux**
Architecte : Non identifié

Tome 14

ARCHITECTURES

10 Espaces de détente en Brabant wallon



À l'initiative de la Province du Brabant wallon

par Anne Norman



Préface

Mathieu Michel, Député en charge de l'aménagement du territoire. Pour le Collège provincial.

L'architecture est présente dans toutes les activités de l'homme. Elle constitue certainement la discipline la plus transversale des productions liées à une société. Une architecture digne de ce nom intègre la technique, la réponse à des besoins précis, l'écho sociologique, psychologique, environnemental et économique d'une époque. Sa dimension culturelle est tout aussi fondamentale. On ne peut lui ôter cette part créative sans la rendre bancale. À ce titre, elle devient un témoin et une des expressions majeures des valeurs d'une société, une magnifique interface, le meilleur des ambassadeurs.

Notre objectif à travers cette série est de réintroduire l'architecture au cœur de la sphère culturelle, et de mettre en valeur les exemples qui en témoignent. Nous désirons aussi toucher tout un chacun (citoyens, acteurs de l'aménagement du territoire, pouvoirs publics) afin de le sensibiliser à l'importance d'une architecture qualitative, respectueuse de son passé mais ancrée dans le présent et, pourquoi pas, préfigurant le futur.

Il nous a semblé important, en ces temps plutôt austères et emplis d'aspérités, de laisser un peu de place à la détente, au plaisir, à la convivialité à travers un tome consacré aux espaces conçus pour exalter notre bien-être. Nous sommes donc heureux de vous offrir une part de lumière et de chaleur qui, nous l'espérons, vous apporteront un peu de légèreté au cœur de l'hiver. Car après tout, nous sommes maîtres de nos espaces qui ne font que refléter ce que nous sommes ou, parfois, n'osons être.

Introduction

Anne Norman

Nous n'insisterons jamais assez sur l'influence qu'exercent les espaces bâtis sur le psychisme humain. Les lieux nous construisent autant que nous les construisons. Rares sont les moments de notre existence qui échappent à leur écho. Nos vies s'y déploient. Les architectures que nous occupons, ou que nous traversons, nous façonnent, souvent inconsciemment. Mais, quand il nous arrive d'aiguiser nos sens, d'analyser, ou simplement d'observer ces espaces, on comprend aisément la puissance de leur impact.

De l'habitat, en passant par les lieux dévolus au travail, à la santé, aux déplacements, aux sports, à la culture... ou même à l'enfermement, tous participent à l'éventail infini de nos perceptions. Les artistes l'ont parfaitement compris quand ils s'en servent pour induire des sentiments déterminés : peur, oppression, sérénité, joie... Ceux qui ne voient en l'architecture que la réponse objective à une fonction donnée se fourvoient et se privent d'un magnifique outil, un peu comme si un violoniste ne jouait qu'avec une seule corde. C'est cette dimension immatérielle, induite pourtant grâce au travail sur la matière, qui fait la richesse de l'architecture. Les espaces de détente constituent une illustration magnifique de cette part virtuelle et pourtant bien réelle de la discipline qui fut longtemps considérée comme le premier des arts.

Parmi ces lieux, nous avons choisi de nous concentrer sur les restaurants, les cafés, les hôtels, les spas. Tous ces espaces sont voués à la détente, au repos, à la distraction. Ils constituent autant de parenthèses, de moments extraits du flux trop rapide de nos vies. L'essence même de ces endroits est de nous détendre, de nous ravir au sens premier du terme. Pour ce faire, ils ne peuvent se contenter de remplir des fonctions premières : nous nourrir, nous abreuver, ou nous abriter. Ils constituent la continuité de ces fonctions en les associant à quelque chose de plus grand que l'assouvissement de besoins, fussent-ils vitaux.

*Les détails font la perfection,
et la perfection n'est pas un détail.*

Léonard de Vinci

Certains de ces espaces sont conçus comme de véritables mises en scène, tout en étant bien plus que cela. Ils se doivent de répondre à des revendications de plus en plus grandes, souvent changeantes. Pour rester attractifs, plus que d'autres, ils suivent l'air du temps, les modes et exigences contemporaines. À bien des égards, ils constituent des baromètres socio-économiques. Au-delà des modes, ils reflètent aussi les préoccupations et caractéristiques de leur époque. Comme le souligne très justement Marco Rebora : *le design de ces espaces reflète la progression du climat socio-économique en montrant comment les individus élaborent leurs pensées et leurs idées, il offre un instantané pertinent de notre société.*¹ Ces lieux, comme toute architecture digne de ce nom, sont plus que ce qu'ils paraissent. Considérons, par exemple, le domaine de la restauration qui, ces dernières années, est devenu davantage qu'un simple plaisir : il incarne un véritable rempart contre la crise et la grisaille ambiante. Il est aussi le signe d'un nouvel intérêt pour ce que nous ingérons, aux antipodes de la « mal bouffe » et des fast-foods pourtant toujours dominants. Aux yeux de beaucoup, cuisiner est redevenu un art, que chacun peut apprendre avec plus ou moins de succès. Le dicton *dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es* pourrait tout aussi bien devenir *dis-moi où tu manges, je te dirai qui tu es*.

Certains restaurants manifestent une réelle synergie entre la cuisine proposée et l'architecture du lieu. Cette dernière incarne la transposition spatiale des valeurs et caractéristiques culinaires. Ces espaces deviennent alors le réceptacle d'une expérience qui fait appel à tous nos sens.

Bien entendu, ces endroits ne sont pas les plus nombreux, mais leur existence en dit beaucoup sur la nature d'une ville ou d'une région et sur la connexion plus ou moins forte avec l'actualité de leur époque. À cet égard, il faut souligner que le Brabant wallon est une terre riche en restaurants, bars, hôtels. Toutefois, la majorité d'entre eux ne se distingue pas par la créativité de son architecture. La plupart sont des lieux agréables, plaisants, charmants sans pour autant prétendre à se voir intégrer dans une

1. Marco Rebora, *Restaurant et bar design*, Köln, Taschen, 2014, p. 5.

publication sur l'architecture. Leurs qualités architecturales ne sont pas suffisantes à cet égard. Cette situation pourrait sembler paradoxale dans une province qui occupe un espace géographique stratégique aux portes de la capitale de l'Europe qui, quant à elle, constitue le lieu d'expériences créatives de plus en plus nombreuses. Il semble que le Brabant wallon demeure plus frileux et se cantonne dans un registre plus traditionnel. Cela reflète sans doute une certaine réserve que l'on rencontre régulièrement à l'égard de l'architecture contemporaine. Le Brabant wallon demeure prioritairement une terre de tradition bourgeoise. Une offre commerciale s'éloignant de cette voie semble générer quelques craintes auprès des propriétaires de ces lieux, redoutant sans doute une réaction négative du public. Pourtant, les endroits nous offrant de sortir de notre quotidien sont particulièrement propices pour nous faire découvrir de nouvelles choses. *Que nous allions souvent ou non au restaurant, nous sommes toujours en quête d'une expérience unique et mémorable. En franchissant le seuil de l'un de ces locaux, nous espérons que tous nos sens seront stimulés et provoqués ; nous sommes donc plus disposés à accepter quelque chose de surprenant et d'inattendu que dans notre quotidien.*²

Ces endroits sont donc l'occasion de découvertes, d'enrichissements esthétiques. Un des restaurateurs dont le lieu figure dans ce livre précise que ses clients lui posent régulièrement des questions sur la décoration de son restaurant, désirant s'en inspirer pour chez eux. Quand ils sont à la pointe de l'innovation, ces endroits deviennent aisément des espaces d'expérimentation et d'inspiration. Ils font en quelque sorte office de vitrine. Ils constituent des locomotives tout en étant le reflet des changements induits par la société. C'est le cas, par exemple, pour le design s'inspirant du recyclage, du détournement d'objets... induit à la base par la crise économique et environnementale que nous traversons. Dans le même registre, on trouve tout ce qui se rapproche, de près ou de loin, à un désir manifeste de vivre autrement, de ralentir, de retourner à des valeurs plus authentiques... Tous ces éléments peuvent devenir la source

2. William Russel, *Ibidem*, p. 13.

d'une inspiration fertile dont les créations qui en sont issues impacteront à leur tour la créativité de leurs contemporains. Pour autant, la crise systémique que nous traversons (économique, environnementale, sociale, de la pensée...) ne s'exprime pas de manière univoque. Il n'y a pas un design ou une architecture de la crise. L'expression en est multiple, en fonction du point de vue adopté. Certains lieux font tout pour la faire oublier tandis que d'autres la subliment. Les périodes de crise ont toujours été des laboratoires d'expérimentations, de recherches. Elles deviennent alors un terreau fertile propre à engendrer de nouvelles choses. En création, la crise constitue une contrainte importante mais aussi stimulante, parfois même indispensable. L'homme est forcé d'inventer, il n'a pas le choix. Ce resserrement du champ des possibles le pousse au-delà des sentiers battus.

Étant donné que les espaces de détente doivent, par essence, être des lieux agréables, confortables, apaisants, ils incarnent une expression inévitablement positive de cette situation. Le restaurant Gustave à Grez-Doiceau est une perle en la matière. Réalisé avec une économie de moyens, il s'exprime notamment à travers l'emploi de matériaux bon marché, mais dont la mise en oeuvre originale en révèle la beauté. Ce lieu incarne également un retour à la nature mais revisitée, filtrée par une modernité elle-même recomposée. Le complexe Dolce, à l'opposé, constitue un cocon, un écrin de bien-être protégé par la nature environnante. Doté de tout le confort moderne, il associe deux pôles : la nature avec la forêt qui n'a pas été investie par le complexe (site naturel classé) et le confort moderne doté de toute la technologie nécessaire pour satisfaire les besoins des clients. À l'intérieur, notamment dans le spa, des éléments issus de la nature mais domestiquée, œuvrent à l'esthétique d'un certain retour à l'essentiel sans toutefois perdre les bienfaits protecteurs de la modernité. L'homme au cœur de la nature mais protégé dans un espace où tout est mis en oeuvre pour qu'il se sente bien. Le Dolce constitue ainsi une double protection : l'homme protégé par le confort moderne, à son tour isolé du monde et de ses nuisances par la nature qui l'entoure.

Il est rare dans notre région que les espaces de détente aient été créés *ex-nihilo*. La plupart sont le fruit d'une rénovation ou d'un aménagement intérieur. L'architecture extérieure ne reflète ainsi pas toujours ce qui se passe à l'intérieur. Dans ce cas, l'effet de surprise peut être total. Une fois franchi le seuil de l'établissement, on pénètre littéralement dans une autre dimension et l'expérience sensorielle peut débiter. L'impression d'extraction du cours quotidien de la vie est clairement exprimée. Bien entendu, cela ne signifie pas qu'un espace entièrement créé ne génère pas cette impression, mais uniquement que ce n'est pas une condition *sine qua non*. Le restaurant Happy's à Wavre, par exemple, est un édifice neuf mais dont l'architecture extérieure se fonde dans l'architecture dominante existante. Par contre, son espace intérieur est une révélation une fois le seuil franchi.

Les lieux présentés dans cet ouvrage font partie des plus aboutis que nous ayons trouvés. Chacun a pu développer une atmosphère qui lui est propre, participant certainement de cette manière à son succès. Ils se distinguent spatialement des centaines d'autres espaces existants. Bien entendu, nous n'en avons pas testé les mets. Peut-être que ces quelques pages vous donneront l'envie de pousser leur porte et de vivre une expérience plus globale.

10

Espaces de détente

en Brabant wallon



Atelier d'Architecture de Genval

Chantal d'Udekem d'Acoz et Thierry Brichaux

Décoration hôtel : Christian Lundwall

Spa : Exode (Christophe Erkens)

Paysagiste : D+A International

Dolce Hôtel & Resorts à La Hulpe

Cet hôtel qui incarne désormais calme, luxe et volupté au cœur de la forêt de Soignes, est le fruit d'une profonde réaffectation. Il y a quelques années à peine, il était encore un centre de formation européen pour la multinationale américaine IBM et abritait alors 520 chambres plutôt spartiates.

Le site est très étendu et comporte 14 édifices – totalisant une surface de 50 000 m² – dont 13 sont reliés entre eux par un impressionnant réseau de sous-sol. La majorité des bâtiments est constituée d'un rez-de-chaussée + un seul étage, et fut conçue par l'architecte danois Jorgen Bo, en association avec André et Jean Polak, entre 1973 et 1980 pour une seconde phase.

IBM quitta le site en 2002 et quelques temps après l'Atelier d'Architecture de Genval fut contacté par Banimo, repreneur potentiel désireux de louer l'ensemble à l'hôtelier Dolce. Il fallait conserver l'ensemble des édifices et imaginer leur reconversion en hôtel de luxe. Les études ont débuté en 2005 pour une ouverture en janvier 2007, deux années durant lesquelles une fabuleuse métamorphose s'est opérée.

L'architecture des immeubles existants avait été conçue dans un esprit très moderne mais assez sec, au rythme répétitif, convenant davantage à une fonction tertiaire qu'à celle d'un espace dévolu au bien-être. Toutefois, elle avait beaucoup de potentiel, surtout dans son rapport avec le site majestueux lui servant d'écrin. Les architectes ont dû extraire la substance de cette architecture rationnelle et froide et la travailler en exaltant ses liaisons avec la nature environnante. En plus des chambres, les édifices abritaient également des bureaux, une cantine avec cuisine, une piscine en sous-sol mais surtout de nombreuses salles de réunion, dont un auditorium aveugle à gradins, entouré d'une verrière qui recouvre la circulation centrale ainsi que quelques salles situées en mezzanine et quelques-unes en contrebas. Il fallait rééquilibrer les chambres, intégrer de nouvelles fonctions et en moderniser certaines.



Les édifices ont été évidés. Les châssis des bâtiments bas ont été conservés tandis que les bâtiments avec étages ont été dotés de nouvelles façades. En moyenne, la surface de deux chambres fut utilisée pour une seule nettement plus spacieuse (plus ou moins 30 m²) et pourvue de sanitaires appropriés. En fonction des bâtiments, deux types de chambre ont été élaborés. Le premier, tout en longueur avec la surface vitrée sur la partie la plus étroite, et le second, situé dans les édifices en hauteur, de plus faible profondeur mais dont la façade vitrée se situe sur le long côté offrant ainsi une magnifique baie vitrée sur la forêt.

L'hôtel accueille deux restaurants. L'un (L'Argane), plutôt dévolu aux groupes, doté d'un buffet, fonctionne avec des cloisons mobiles assurant une modulation optimale de l'espace, et l'autre (Brasserie 135), plus élégant, propose une cuisine raffinée. L'espace de ce dernier est plus intime et luxueux, en accord avec la cuisine qui y est servie. Il bénéficie d'immenses baies vitrées donnant directement sur la forêt de Soignes.

La cuisine a été conservée mais adaptée et modernisée.

L'hôtel possède également deux bars. Le Badian est situé près du lobby, au cœur de l'hôtel et ouvert sur l'espace de ce dernier. Le Oak bar est installé au niveau -1, plus intime. Fonctionnant essentiellement la nuit, il bénéficie d'une piste de danse.

Mais le Dolce, c'est aussi un espace pour les conférences haut de gamme. Il possède 4 650 m² d'espaces de réunion comprenant 2 auditoriums et 40 salles de réunion pourvus d'une technologie de pointe.

De manière générale, les architectes ont travaillé à la réaffectation comprenant notamment la répartition des différents espaces et fonctions. Un décorateur désigné par Dolce s'est occupé du reste, en collaboration avec les architectes. Il a choisi le mobilier, les luminaires, les revêtements... tout ce qui participe à l'identification de la « marque » et à l'ambiance Dolce.

Le site abrite également un spa, géré par « Cinq Mondes » qui s'est chargé de la décoration de son propre espace.



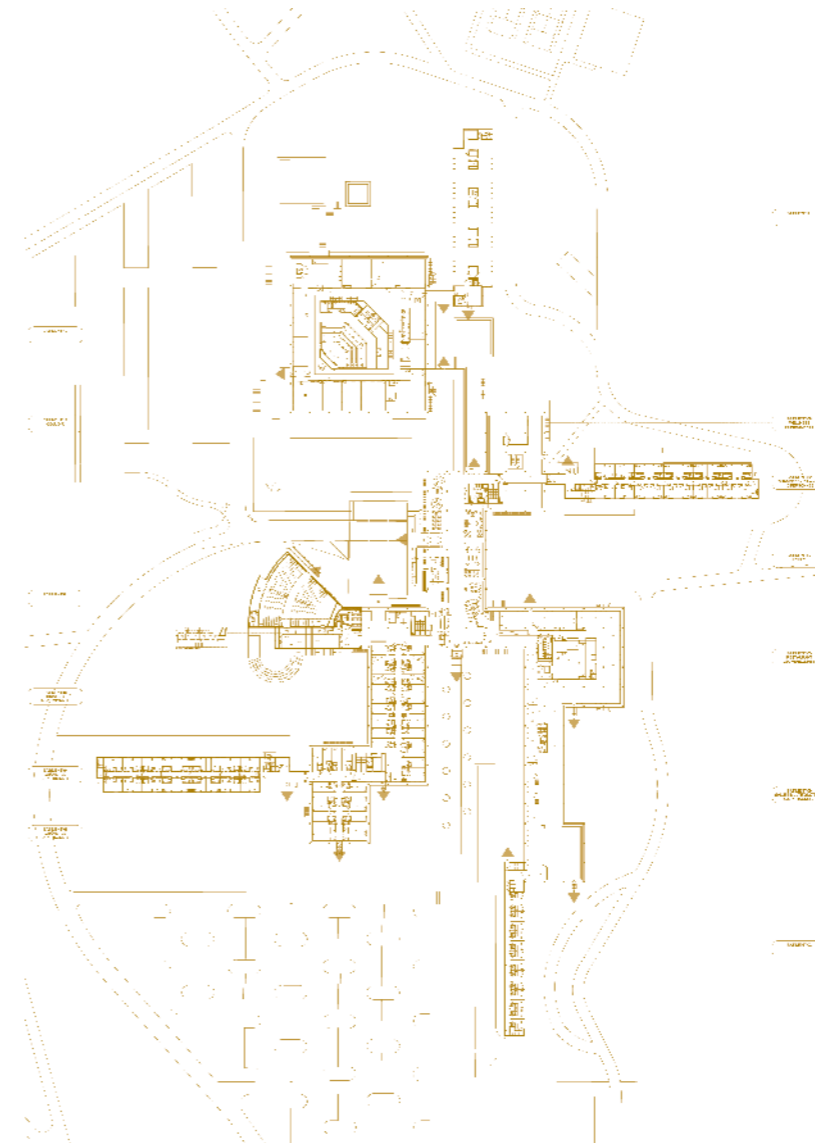
Au fur et à mesure de l'avancement de la réaffectation, le cahier des charges s'est étoffé, ce qui fut notamment le cas pour le spa qui n'était pas prévu initialement.

Un des grands défis de cet ensemble est l'interconnexion de toutes les fonctions qu'il abrite, de tous les édifices le constituant, mais aussi le liaisonnement de chaque entité avec l'environnement naturel qui fait partie intégrante de l'esprit du lieu.

Tous les bâtiments fonctionnent sur base d'une même rythmique obtenue par une modulation précise (7 x 20) qui sert de leitmotiv à l'ensemble.

Les architectes ont conçu un complexe fonctionnant un peu comme un navire, tous les espaces devant être parfaitement répartis et aisément gérables. L'ensemble des services se situe en sous-sol.

Le site de la Forêt de Soignes est classé, les abords ne pouvaient donc pas être modifiés. Les rapports avec la nature se déclinent progressivement, du plus construit vers le plus naturel. Des terrasses entourant l'hôtel, dont la partie en damier existait, au jardin du lobby, le promeneur évolue peu à peu vers la forêt. Des passerelles assurent cette liaison entre l'architecture et la nature sauvage, puis cèdent la place à la forêt véritable, sans trace visible laissée par l'homme.





Loungeatude à Louvain-la-Neuve

Le Loungeatude est sans conteste l'un des espaces liés à la gastronomie les plus contemporains du Brabant wallon, un paradoxe quand on sait qu'il se situe au cœur d'une des cités où l'architecture actuelle s'inspire inlassablement du passé. Une pépite, au sein d'un tissu parfois bien monotone.

L'histoire liée à ce lieu n'a pas toujours été facile. Elle avait même plutôt mal commencé. Le restaurant occupe l'emplacement d'une pizzeria rustique, chez Nino. Ce dernier avait fait construire un bâtiment dont l'architecture évoquait une grange. Ensuite, un repreneur a acquis l'édifice et a construit une cave afin d'y installer une boîte de nuit. Un incendie a ravagé l'ensemble. À l'initiative de trois anciens étudiants, les brasseries Duvel-Morgat ont racheté la ruine afin de leur permettre de créer un espace contemporain pour y abriter un restaurant à la mode. Ils ont fait appel au bureau d'architecture Vortex qui a rénové l'ensemble et y a adjoint une extension contemporaine.

Leur objectif architectural était de créer une confrontation entre la « grange », qui était en réalité un pastiche, avec un espace à l'esthétique contemporaine, très ouvert et lumineux. L'idée était de faire une enveloppe en forme de L couché, revêtue de bois, avec une couverture marquée, contrastant avec les deux façades vitrées côté rue et côté terrasse. La partie en L constitue à la fois un signal et une protection pour l'entrée. Elle s'ancre sur un terrain en pente. Cette déclivité, soulignée par une rampe d'accès, accentue les lignes de force de cette composition. Un second L inversé, cette fois en métal, se glisse partiellement sous le premier et assure la jonction avec la partie rénovée. Les architectes ont également aménagé la toiture plate en y installant une terrasse accessible par un escalier en colimaçon depuis celle située de plain-pied avec le restaurant.





Photos : Vortex

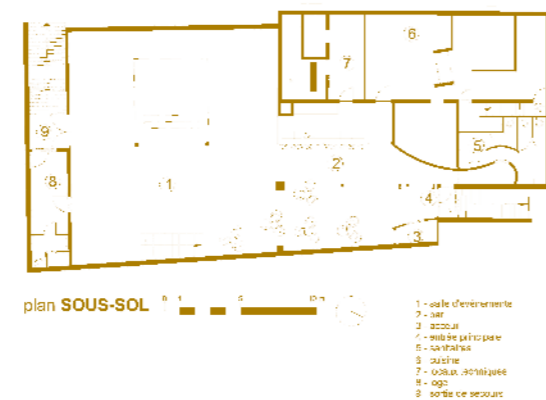
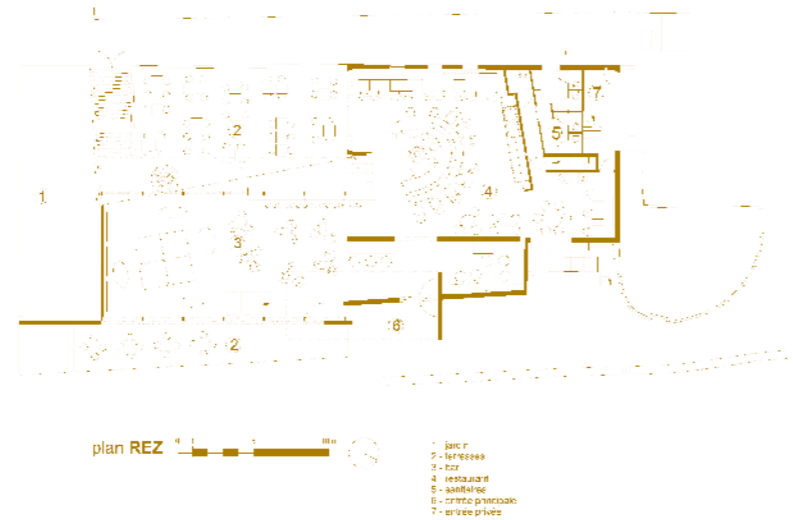


Photo : B. Castay

L'espace intérieur était polarisé par deux éléments structurants : un bar tout en longueur situé en face de l'entrée, et un feu ouvert central autour duquel s'organisaient les tables. La décoration se voulait jeune, colorée, avec l'usage de matériaux bruts en contraste, notamment une chape de béton pour le sol.

Malheureusement, des problèmes de gestion ont écourté l'histoire de la « Grange », et les travaux n'ont pu être menés jusqu'au bout.

C'est à ce moment que l'actuel exploitant est intervenu. À la demande des Brasseries Duvel-Morgat toujours propriétaires, il a repris le lieu afin de lui insuffler une nouvelle vie. Le Loungeatude est né alors. Les Brasseries ont mis l'édifice techniquement en ordre, tandis que l'actuel exploitant a terminé le gros œuvre et les aménagements. L'objectif était de faire bien plus qu'un restaurant mais un endroit où l'on peut se sentir comme chez soi, où l'on prend le temps. Pas question ici de manger et de quitter les lieux une fois l'assiette vidée et l'addition payée. L'esprit étant de pouvoir prendre un verre dans l'espace salon en attendant tranquillement que le dîner soit prêt et d'ensuite s'installer dans la salle à manger pour le savourer, et enfin, si on le désire, de retourner au salon pour terminer tranquillement la soirée.

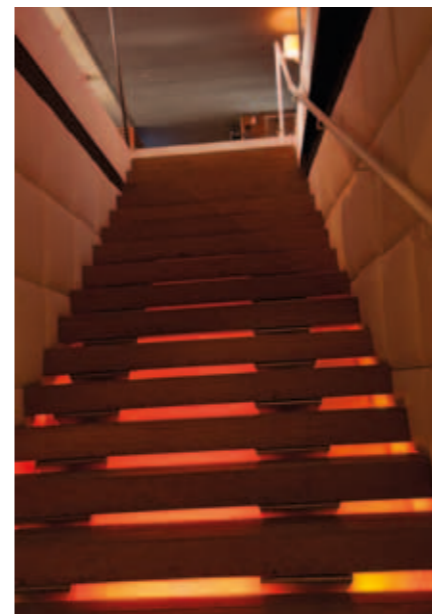
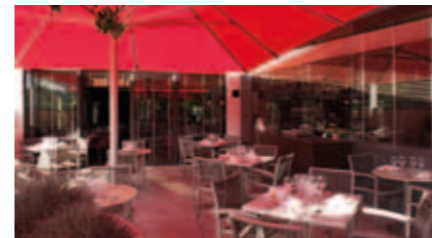
L'aménagement intérieur et le mobilier ont été conçus dans ce sens. L'espace salon a autant d'importance que la partie salle à manger. L'ensemble du mobilier a été choisi et adapté pour l'endroit. C'est par exemple le cas des canapés qui semblent d'un modernisme classique mais dont la hauteur de l'assise a été rehaussée afin que les



Photos : B. Castay

chaussures ne frottent pas le tissu. L'exploitant du Loungeatude a une formation en design industriel et repense ou dessine chaque élément. L'ensemble est le fruit d'une réflexion profonde allant toujours dans le sens du bien-être.

L'aménagement se poursuit à tous les étages. Au sous-sol, où avait initialement été installée une boîte de nuit, l'actuel gérant a aménagé un espace dédié au travail ou à la fête. Ce dernier est accessible directement par l'extérieur ou via un escalier trappe depuis l'espace salon. L'accès entièrement capitonné signale le changement d'ambiance. On pénètre alors dans un espace modulable, aux murs noirs, à la décoration sobre, élégante et cosy. L'éclairage a fait l'objet d'une attention particulière, mêlant les lumières ponctuelles d'ambiance et un mur de « led » pouvant décliner une multitude de spectres et de couleurs en fonction de la demande. Les murs peuvent accueillir des œuvres d'art ou des panneaux de travail personnalisables. Très facilement, l'espace festif peut devenir une salle de réunion offrant tout le confort moderne.



Photos : B. Castay





Le Happy's à Wavre

Depuis sa genèse, l'histoire du Happy's est intimement liée au design. En effet, son créateur possédait un magasin de décoration doté d'un petit restaurant. Étant donné le succès de l'endroit, le propriétaire a décidé de construire un vrai restaurant dans lequel l'espace et la décoration auraient toute leur place.

L'architecture extérieure se veut classique, se résumant en un quadrilatère de briques, ouvert par de grandes fenêtres à croisillons. Rien de singulier à part la finesse des châssis qui évoque l'architecture industrielle ancienne. L'objectif était de créer un édifice atemporel.

Le Happy's ne révèle sa réelle nature qu'une fois franchie la porte d'entrée.

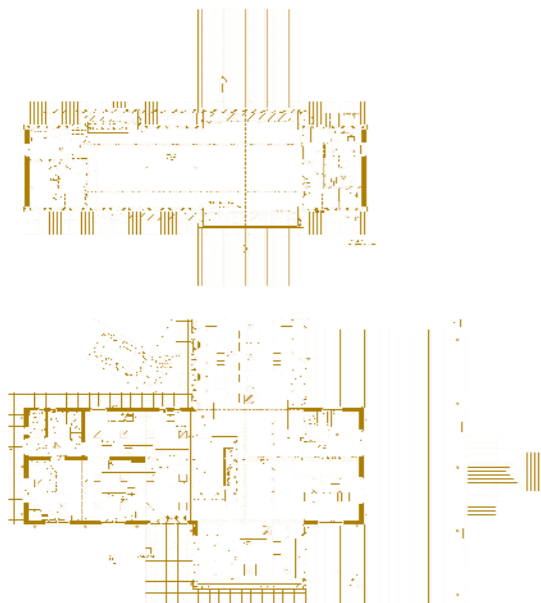
La volonté était d'offrir aux clients l'ampleur d'un volume plus vaste que la surface au sol afin de générer des jeux de perspectives dynamiques et surprenants. Pour cela, le maître d'ouvrage a travaillé le volume en s'inspirant des granges anciennes construites en bois avec une sous-toiture en peuplier très solide qui a l'avantage de conserver sa couleur d'origine. Il a opté pour une charpente en bois naturel et résistante au feu en assemblant plusieurs poutres RF.

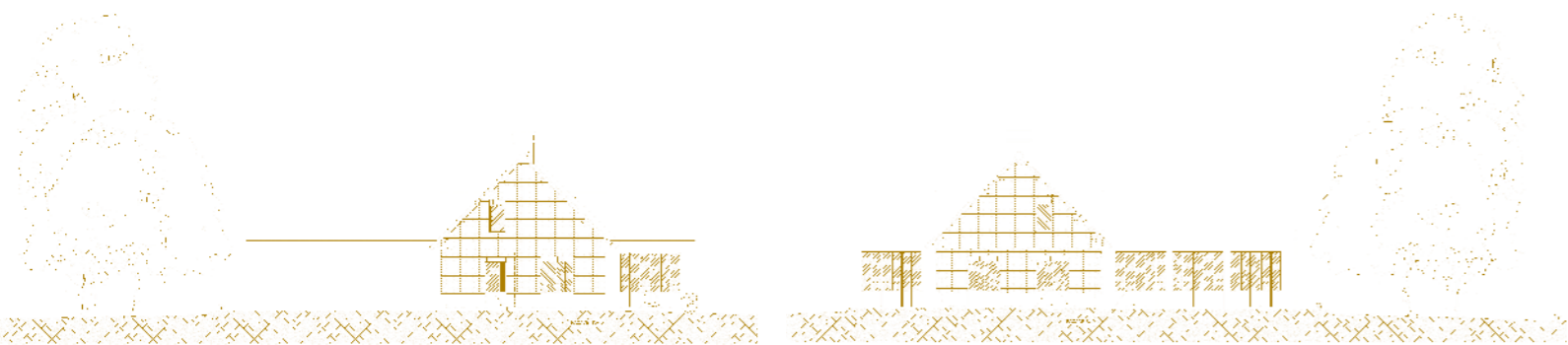
Le restaurant occupe ce vaste volume et se répartit sur deux niveaux : le premier au rez-de-chaussée avec une zone salon et une partie tables. Il n'y a aucune séparation verticale, afin de profiter sans entrave de la beauté du volume global. Dans le but de ne pas pénaliser le bas en l'enfermant sous un plancher, la trémie a été agrandie au maximum. La partie centrale de ce niveau est investie par un bar carré en bois et acier occupant une position stratégique en rapport avec l'ensemble du volume.

Le second niveau est installé sur une coursive en mezzanine courant sur trois des côtés du quadrilatère. Le quatrième accueille un escalier monumental en acier doté de marches en bois. Une première volée centrale se divise en deux, chacune desservant une mezzanine longitudinale. L'escalier évoque lui aussi l'architecture industrielle tout en théâtralisant l'espace. L'ensemble rappelle, sur une échelle plus importante, le restaurant La Quincaillerie à Ixelles qui a conservé l'architecture du commerce d'origine.

L'étage accueille également un espace réservé aux groupes ainsi que la cuisine, tous deux situés dans la partie arrière du volume. Depuis le premier niveau, on accède à une vaste terrasse.

À cette architecture évoquant à la fois les espaces industriels (chape lissée, acier, bois) et ruraux (celui des granges), répond un design contemporain, coloré et ludique offrant la dimension joyeuse et cosy qui intimise et humanise ce volume majestueux.







Restaurant Ô si près à Mont-Saint-Guibert

L'Ô si près s'implante au cœur de « l'Axisparc », un parc d'affaires situé sur la commune de Mont Saint-Guibert.

Quand l'architecte est intervenu pour l'aménagement du restaurant qui occupe un vaste espace au rez-de-chaussée d'un des immeubles du parc, la surface était totalement dégagée. Les seules contraintes existantes étaient l'emplacement des gaines techniques, la trame du bâtiment et le maintien de tous les murs porteurs.

Le désir du propriétaire était de créer un restaurant convivial qui ne soit pas uniquement destiné aux usagers du parc. Il fallait que le lieu fonctionne autant en journée qu'en soirée et qu'il puisse, à l'occasion, accueillir des banquets et des conférences. La modularité spatiale et la visibilité étaient par conséquent impératives. Une vitrauphanie attire le regard et permet d'intimiser l'espace durant la journée tout en devenant un signal le soir.

Étant donné le vaste espace mis à disposition, il était nécessaire de le structurer et de le compartimenter afin d'éviter l'effet réfectoire. Trouver l'équilibre spatial, sans pour autant le cloisonner excessivement était capital. L'architecte a travaillé à partir de la conception d'un bar adapté à l'échelle de l'endroit. Ce bar monumental est la base de la composition spatiale. Il sert à la fois de signal, presque de totem, et d'accueil pour le restaurant. Il offre en outre la possibilité de s'y installer, pour ceux qui désirent un repas rapide.

La démarche de l'architecte est celle d'un bâtisseur, il travaille l'espace en le structurant plutôt qu'en le décorant. C'est la structure, les jeux d'ombre et de lumière, les aplats de couleur qui sculptent l'endroit. L'objectif était aussi de ne pas mentir et d'assumer la dimension industrielle du lieu tout en la rendant



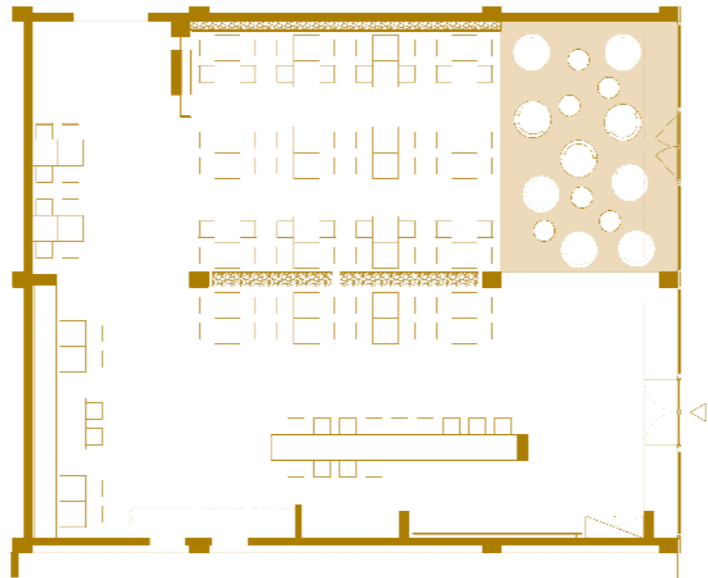
agréable et accueillante. Dès le départ, l'idée était de rester dans des éléments sobres, élémentaires. Dans cet esprit, les faux plafonds se détachent de l'ossature en la soulignant plutôt qu'en la masquant. Cette dernière est peinte en noir et devient un élément structurant. Les gorges des faux plafonds sont dotées de rétro éclairage led. Un dialogue s'instaure entre l'existant et le créé, générant une dynamique spatiale particulière.

Un autre aspect était le travail sur la notion de fraîcheur évoquant celle de la nourriture. L'espace devient une prolongation, une autre manière d'exprimer le caractère de la cuisine proposée. Ceci justifie l'usage d'un vert tendre, lumineux, mais aussi du clin d'œil avec une zone en faux gazon posé sur le sol en béton, proposant un espace « petit déjeuner sur l'herbe » en vitrine.

Le mobilier et les luminaires ont été dessinés et créés spécialement pour le lieu. C'est la société de design belge Alterego, à l'époque toute jeune, qui les a réalisés.

L'ensemble fonctionne de manière cohérente générant un espace structuré, dynamique et graphique.







Restaurant Gustave à Grez-Doiceau

Décoration, design et gastronomie ont bien des points communs car ce lieu, comme d'autres dans ce livre, est issu de ces deux univers unis par le bien-être, et surtout par un certain art de vivre. En effet, le restaurateur possédait auparavant un magasin de déco et, encore précédemment, un restaurant à Louvain-la-Neuve. L'alchimie a parfaitement fonctionné, et une pépite rare en a été extraite.

Le restaurant occupe un ancien garage datant du milieu du dix-neuvième siècle, implanté en bordure du « Train » qui coule dans la vallée. L'intérieur de l'édifice était presque en ruine. À l'exception de la vitrine, l'architecture extérieure est restée telle quelle. Par contre, l'intérieur a totalement été vidé de tout ce qui l'encombrait (cloisons, faux plafond) afin de redessiner les volumes et l'espace. Ce dernier est tout en longueur et perpendiculaire par rapport à l'entrée située côté rue.

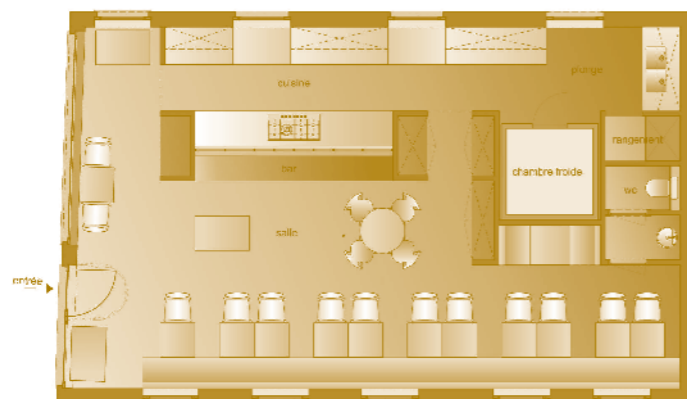
L'architecte d'intérieur a travaillé en respectant l'esprit du lieu tout en répondant aux objectifs du restaurateur tant au niveau de l'esthétique que de la dimension fonctionnelle. Une distribution équilibrée des différentes fonctions (cuisine, espace table, rangement, sanitaires) et une fluidité optimale de la circulation entre celles-ci sont deux éléments clés de ce projet. La cuisine se développe sur le ¼ longitudinal du restaurant et est ouverte sur la salle à manger. Elle assure un contact visuel permanent avec la clientèle et crée une animation intéressante qui correspond aussi à une philosophie de transparence et de visibilité. Du même côté se trouve la réserve, la chambre froide, la zone de plonge et le bloc sanitaire.

Les tables s'alignent sur toute la longueur de l'espace et le divise longitudinalement. La partie traiteur et le cellier assurent l'articulation ouverte entre les deux. Prochainement, un bar sera installé côté vitrine et le jardin situé à l'arrière accueillera aussi quelques tables.

La décoration vient compléter avec beaucoup de caractère la répartition spatiale. Il fallait qu'elle s'associe à la nature de la cuisine afin de devenir son écho tridimensionnel. La cuisine proposée est une cuisine du terroir revisitée dans le sens du raffinement tout en conservant sa simplicité. Il s'agit d'une cuisine naturelle et conviviale, dotée aussi d'une certaine originalité. La décoration présente les mêmes caractéristiques : sobre et simple avec l'emploi de matériaux bruts ; anciennes poutres en bois apparentes ; sapin teinté non raboté ; multiplex ; MDF patiné pour le cellier... le tout mis en valeur par un fond noir et un sol également foncé revêtu d'un simple carrelage.

La partie réservée à la clientèle contraste avec l'emploi de matériaux lisses et clairs : tables et chaises blanches, banquettes plaquées bouleau. L'ensemble est rehaussé de luminaires évoquant des bidons de lait, mais aussi des cadres anciens... tous les objets fonctionnent parfaitement les uns avec les autres, dans une même harmonie.

L'ensemble crée un style unique, évoquant la campagne tout en étant ancré dans notre époque, une sorte d'intersection, de rencontre parfaite entre nature et modernité, terroir et raffinement, exactement comme les mets sortant de la cuisine. Gustave est un lieu rare, où tout fonctionne en parfaite cohérence.





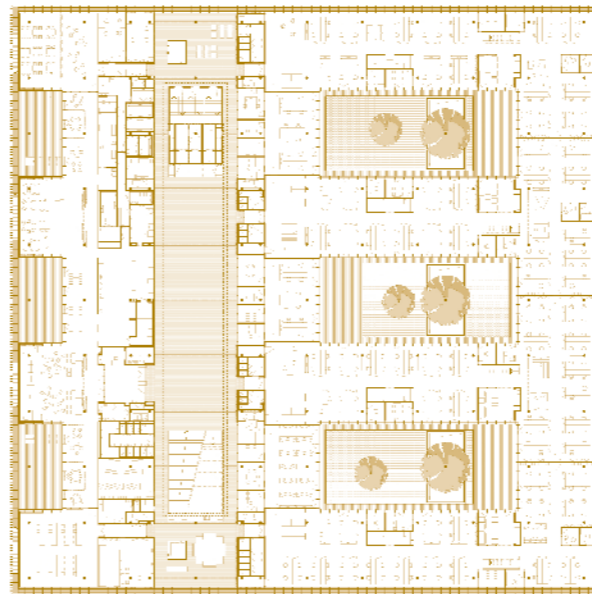
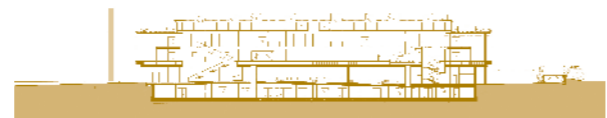


Restaurant du siège social d'AGC Glass Europe à Louvain-la-Neuve

Les restaurants d'entreprise sont des espaces particuliers destinés à accueillir un grand nombre de personnes bénéficiant d'un temps limité. De plus en plus de sociétés sont désormais soucieuses de la qualité spatiale de ces lieux évitant qu'ils ne soient de simples réfectoires bruyants et impersonnels. Or, le repas reste un moment important, où que ce soit, un temps d'échange, de partage et de repos, ponctuant la journée de travail. Ce type de restaurant devrait être, encore plus qu'ailleurs, un lieu de ressourcement.

Cet édifice a été construit sur mesure pour l'usage d'AGC, tout en étant aisément adaptable. Il s'agit d'un vaste carré de 90 mètres de côté, se situant le long de la N4 et de l'autoroute E411. Il s'implante en respectant le relief naturel du sol présentant une faible déclivité. Il est construit sur pilotis ce qui, non seulement le rend aisément visible depuis les axes routiers, confère une adaptabilité optimale au relief, assure une aire de parking ventilée tout en préservant le paysage de l'encombrement automobile, et esthétiquement lui apporte légèreté et élégance.

Le travail sur la lumière y est essentiel. Cette dernière a donné naissance à l'ensemble de l'espace, en a déterminé sa répartition, ses ouvertures, ses couleurs... Cette architecture est le fruit d'une union fabuleuse entre la nature (la lumière) et l'inventivité humaine, sa maîtrise technique. En effet, si cet édifice existe sous cette forme c'est grâce à une invention de Philippe Samyn, aujourd'hui brevetée. Il s'agit de ventelles en verre sérigraphiées. Chaque lamelle est striée, permettant à la fois à la lumière de passer tout en protégeant des rayons solaires, quand et comme on le souhaite. L'usage de ce procédé a permis d'obtenir une qualité unique de la lumière. Grâce à lui, on peut s'affranchir de l'usage de verres colorés ou réfléchissants. Il s'agit du premier édifice au monde où ce système est utilisé.



En outre, il a contribué à élaborer une architecture aux performances énergétiques remarquables puisqu'associées à l'usage de matériaux très performants et à l'emploi d'énergies renouvelables, via notamment des panneaux photovoltaïques, des pompes à chaleur... Sa consommation est très faible.

Le bâtiment se répartit en quatre ailes de même longueur constituant un vaste carré. À l'intérieur de ce dernier, deux autres ailes de bureaux parallèles dessinent trois beaux patios. Une troisième division, perpendiculaire aux deux précédentes, rythme une nouvelle fois l'espace tout en servant d'aire de liaison. Cette dernière, vaste galerie de circulation, crée à son tour trois patios plus petits et génère une frontière entre les espaces dévolus aux bureaux et celui du restaurant bénéficiant de belles terrasses.

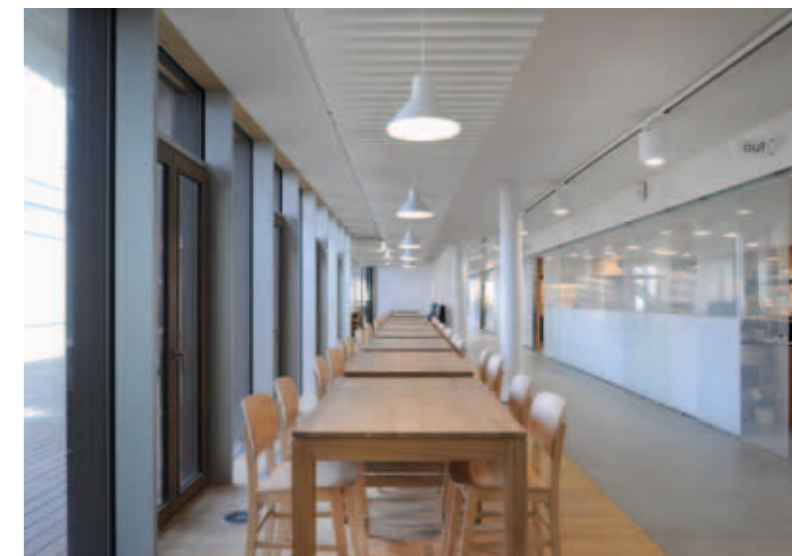
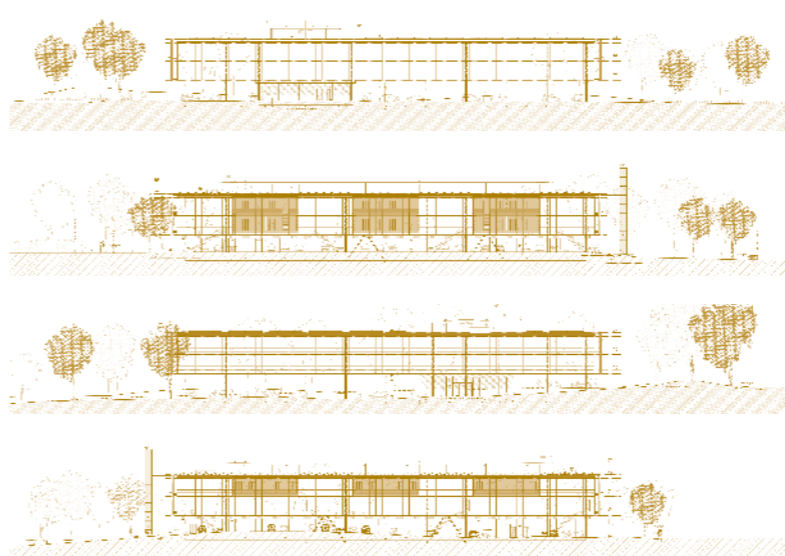
Les façades des patios sont réalisées en bambou, et contrastent avec la blancheur évanescence des façades extérieures. Le bois apporte une dimension de chaleur et de douceur à l'espace restaurant. Ce dernier peut accueillir 700 personnes. Pourtant, il s'en dégage un réel calme. La décoratrice a travaillé dans l'esprit et le ton donné par l'architecte. Elle a su poursuivre, à travers la décoration, le caractère à la fois minimaliste et chaleureux qui se dégage



de l'ensemble. Simplicité, pureté de la lumière, matériaux aux tonalités naturelles, éclairage artificiel aux formes pures, sobres, verre blanc, inox... perpétuent l'ambiance lumineuse de l'architecture. L'espace obtenu tient à la fois de l'architecture japonaise et de l'esthétique nordique dans laquelle la lumière joue avec les tonalités chaleureuses du bois clair.

L'espace restaurant est divisé en plusieurs zones : salad bar ; free flow ; salon ; tables... Des cloisons en bois clair articulent l'espace ainsi que des tentures blanches, légères, qui intimisent certaines tables. Aux tonalités claires des tables en bois, du parquet en chêne et des éléments blancs, répondent quelques touches de noir profond (cloisons, chaises, bar) qui rythment subtilement l'ensemble.

La douce luminosité du restaurant contraste avec la galerie qui le précède, dotée de murs en tissu acoustique multicolore créé par le plasticien Georges Meurant. Le travail de la couleur est réservé à l'artiste qui, par son intervention, équilibre la pureté formelle et la limpidité de l'architecture.





Pont restaurant de la station-service de l'aire d'Orival à Nivelles

Dans le sixième tome de la série « Architectures », nous avons déjà présenté ce projet dans sa globalité. Cette fois, nous nous attarderons sur l'espace restaurant, significatif à bien des égards.

Tout d'abord symboliquement, les aires de repos autoroutières constituent des espaces de rencontre par excellence, des traits d'union entre deux rives, des points de passage incarnant un moment d'arrêt à tous les niveaux (interruption du voyage, ou simple étape, moment de suspension dans la course ininterrompue de nos vies, point de rencontre à mi-chemin de lieux indéterminés). Elles ont quelque chose de fascinant car s'y croisent des étrangers qui n'ont d'autre point commun que de passer par là, à ce moment précis. Ils font partie de ces espaces qui, plus que d'autres, incarnent le hasard et l'impermanence. Pourtant, la plupart sont d'une laideur absolue, ne répondant qu'à des fonctions déterminées (recharges énergétiques et vidange des véhicules et de leurs occupants) à un point tel qu'ils en deviennent triviaux. L'aire d'Orival offre bien plus que la satisfaction de besoins élémentaires. Son architecture touche à l'essence même de ce que ce type de lieu incarne réellement.

Sa forme évoque celle d'une arche, un espace de jonction, une intersection à la fois géographique et humaine. La légèreté de sa structure peut également évoquer la brièveté d'un instant en suspension. Mais sa forme évoque aussi la vitesse même si elle est le lieu qui en interrompt la course.

À l'intérieur, on pénètre dans un espace de 70 mètres de long. Afin d'éviter l'effet « couloir » ou immense réfectoire, l'architecte a judicieusement rythmé les lieux en divisant la partie accueillant les tables en trois îlots surélevés. Cet espace central est bordé d'un côté par la cuisine, le self-service avec ses présentoirs, un bar et, de l'autre, par une série de tables installées le long des vastes fenêtres. L'espace en mezzanine se distingue par



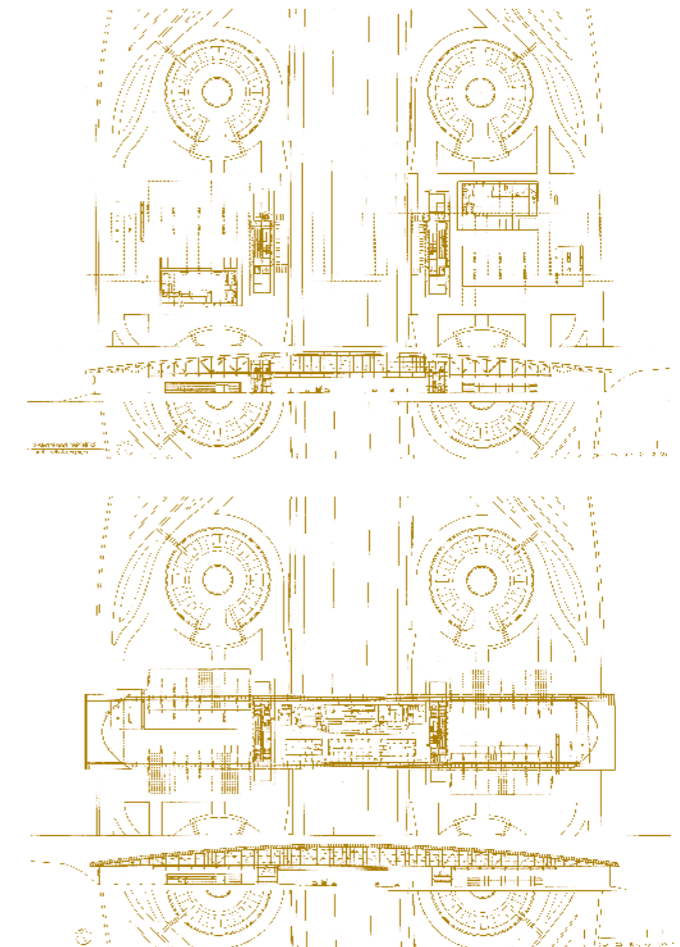
un sol en bois clair, des tables et des chaises blanches. Les trois mezzanines sont délimitées par des cloisons dont certains éléments sont revêtus de miroirs. Ces « murets » sont scandés par des bouquets de fleurs artificielles qui rythment l'espace dévolu à chaque table et apportent une touche de couleur faisant écho au plafond situé au-dessus de l'espace central surplombant les mezzanines. Ce dernier est le support d'une fresque monumentale réalisée par Kris Van De Giessen. Très colorée, elle complète adéquatement l'univers de blanc, de noir et de gris de l'architecte. Elle rompt la sobriété tout en la mettant en évidence. Son effet est amplifié par des miroirs installés sur les allèges situées entre le rez-de-chaussée et l'espace en terrasse. Les deux univers s'équilibrent. L'intervention de l'artiste fait partie intégrante de l'architecture tout en s'en distinguant. Ce n'est pas anodin si les artistes intervenant dans les projets de Samyn and Partners trouvent généralement le support à leur création dans un élément faisant partie intégrante de l'architecture.



L'objectif dans la démarche de l'architecte est de concevoir une architecture atemporelle tant dans son aspect que dans la pérennité des éléments qui la constituent. Il s'agit d'un réel principe de construction.

Pour le mobilier du restaurant ce sont des chaises d'école qui ont été choisies, pour leur solidité. Il a fallu en faire venir de toute l'Europe pour trouver un modèle suffisamment beau, la plupart étant peu esthétique. Afin de les améliorer, elles ont été peintes en noir, blanc ou gris, dans les mêmes tonalités que les revêtements des sols.

Le résultat est un espace agréable, convivial, élégant, pouvant accueillir des usagers très divers qui pourront trouver dans ce lieu un vrai moment de détente dans un espace qui non seulement satisfait leurs besoins fonctionnels mais aussi émotionnels.





Le Belgicanos à Louvain-la-Neuve

Loin des clichés des restaurants espagnols traditionnels, le Belgicanos est un lieu qui allie avec beaucoup de justesse le design contemporain et la culture du pays dont il met la cuisine à l'honneur. Manu Garcia, le propriétaire, a possédé deux restaurants à Barcelone. Il voulait ouvrir un espace authentique, sans concession aux caricatures culturelles habituelles. Il désirait également un espace joyeux, festif, un endroit vivant et léger pour recevoir au mieux sa clientèle.

Le restaurant se décline en deux espaces attenants, installés dans le centre de Louvain-la-Neuve. Une des salles abrite un bar en bois massif avec les traditionnels « jamon iberico » suspendus au plafond. Il constitue un contraste intéressant sur fond de carrelages noirs, lisses, presque cliniques.

Les signes et codes contemporains et ceux évoquant la tradition ibérique se mélangent de manière ludique, jouant avec l'inversion des codes. L'humour est partout, sans outrance toutefois, et toujours avec goût.

Des troncs d'arbre peints en blanc évoquent les lointaines « dehesa », grands espaces naturels composés de pâturages et de sous-bois clairsemés de chênes verts et de chênes à liège, dont les fruits, la « bellotas » (le gland), nourrissent le cerdo iberico. Les tables en bois de chêne évoquent celles des bodegas, où tout le monde vient s'attabler et partager le repas.

Les deux espaces étant installés dans des modules architecturaux distincts, les liaisons ont dû être faites sans abattre les murs porteurs. Des ouvertures circulaires assurent la relation entre les deux. Le cercle devient un leitmotiv qui se retrouve aussi dans la décoration. L'épaisseur des murs à l'intérieur des ouvertures est peinte dans des tons vifs. Des suspensions circulaires se détachent des faux plafonds et



alternent les mêmes tonalités ou sont revêtues d'un papier peint identique à celui de certaines cloisons. Des tableaux noirs arrondis complètent cette déclinaison formelle.

Un mur est revêtu d'une vaste mosaïque de verre avec un motif fleuri sur fond noir.

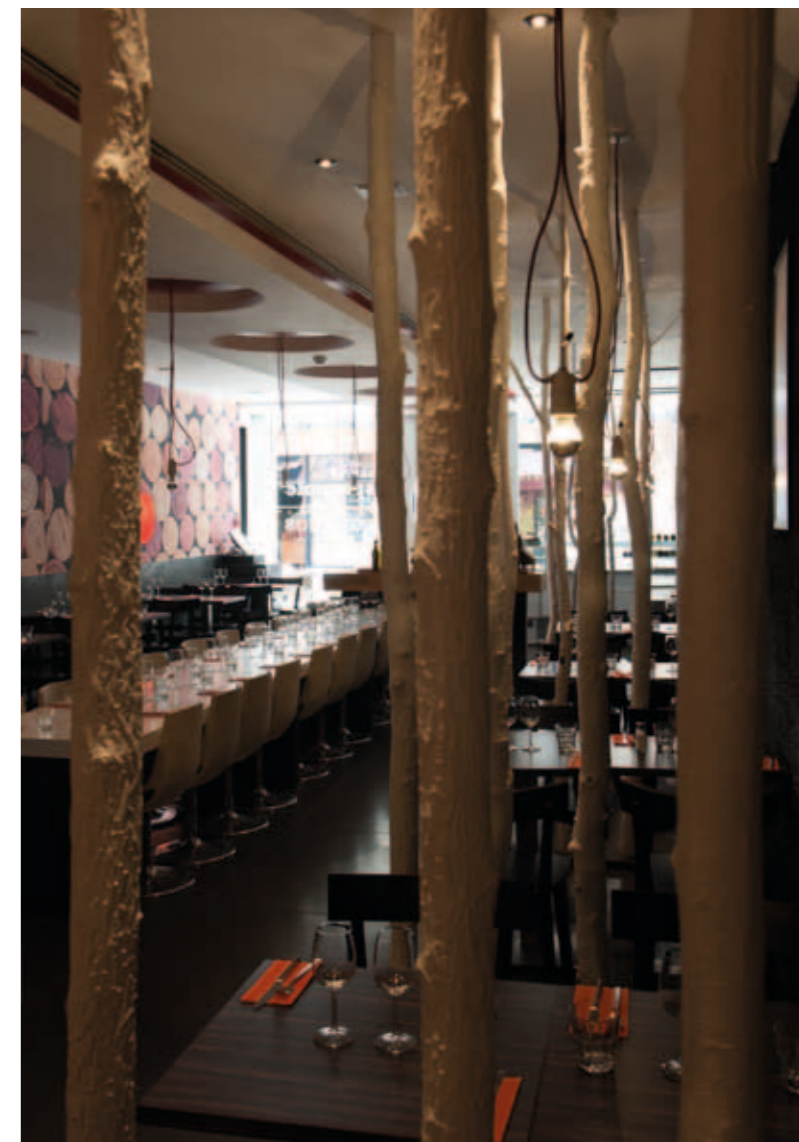
Les luminaires sont légers, presque élémentaires, comme des lanternes au milieu d'une forêt. Ils ponctuent l'espace avec finesse.

Le mur longeant les tables situées dans la partie « tapas », est revêtu d'un papier peint décoré de bouchons de liège en gros plan, évoquant une fois de plus les bodegas et la place exclusive donnée aux vins espagnols dans ce restaurant.

Le sol de cette même partie est revêtu d'une chape lissée anthracite tandis que celui de l'autre espace se distingue par de fines lattes d'asvelia évoquant les planchers rustiques des anciens appartements du nord de l'Espagne.

Les codes et références se mêlent en permanence, évitant le kitch ou le faux vieux. Les objets suggérant une époque passée ou un élément régional sont associés à un design contemporain ou à un matériau moderne. L'ensemble trouve ainsi son équilibre, son originalité et sa modernité.

Franchir le seuil du Belgicanos constitue un réel dépaysement, une expérience spatiale joyeuse, pétillante et festive.







Restaurant Le Soleil à Walhain-Saint-Paul

Ce projet est issu de la réaffectation d'un ancien home pour personnes âgées classé insalubre.

L'enveloppe extérieure n'a pas subi de modification à l'exception de l'adjonction d'une annexe à l'arrière. Par contre, le rez-de-chaussée a été entièrement décroïsonné afin d'ouvrir l'espace et de le débarrasser de ses multiples murs qui séparaient les anciennes chambres. De lourdes modifications structurelles ont été nécessaires. Des poutrelles de 50 cm de large reprennent les charges. Le dégagement spatial obtenu a permis de refondre l'ensemble. Les contraintes techniques étaient importantes notamment en raison des différentes hauteurs sous plafond et des nombreuses poutres.

En tenant compte des multiples paramètres, l'architecte a privilégié une approche minimaliste. Le bar est disposé du côté de l'entrée et occupe une position centrale qui assure une vue périphérique sur l'ensemble de la salle. Afin d'intimiser les tables situées du côté de la voirie, l'architecte s'est servi d'un lattis de bois. Depuis l'extérieur, il sert de signal, laissant filtrer la lumière sans dévoiler ce qui se passe à l'intérieur. On retrouve le même lattis sur le bar, il devient un élément de ponctuation spatiale.

L'espace ouvert est scandé en plusieurs sous-espaces, notamment une partie carrée dont le parquet contraste avec le reste du sol revêtu de carrelage. Cette scansion se lit également au niveau des faux plafonds. Cette partie peut servir à l'occasion de piste de danse.

Une rotonde légèrement surélevée constitue un autre sous-espace. Elle accueille une seule table, permettant ainsi aux convives de jouir de plus d'intimité. Un lustre sphérique tourne très lentement et crée des ombres mouvantes sur les murs de la rotonde, ce qui donne un sentiment étrange, à peine perceptible, d'être assis dans un espace mobile.



La bâtisse étant située le long d'une grand-route avec un trottoir étroit, pour des raisons de sécurité et d'espace, l'entrée a été installée en façade arrière.

Une extension accueille cette dernière. Elle sert de sas d'articulation permettant aux clients soit de se diriger vers l'intérieur, soit vers la terrasse située le long de cette façade. La conception de cet espace se base sur l'idée de légèreté et de transparence. L'éclairage au sol accentue cet effet en donnant l'impression que la toiture flotte au-dessus de l'espace.





Restaurant Le Bloquia à Chaumont-Gistoux

Ce restaurant est installé dans un lieu très ancien dont les premières traces remontent au douzième siècle. Il existait alors une tour qui faisait partie d'un dispositif militaire construit par la principauté de Liège afin de se protéger du Duc de Brabant. Une fois la paix conclue, en 1194, les chanoines de Saint-Pierre ont transformé la tour du Bloquia en moulin à eau grâce au cours du Train. Peu à peu, plusieurs édifices ont complété le complexe (maison du meunier, étables, grange...). Au dix-neuvième siècle, le propriétaire de l'époque décide d'en faire un moulin à papier dit « moulin de Bloqueau ». Toutefois, le moulin conservera sa double activité, à la fois moulin à papier et à farine. En 1877, le moulin devient une cartonnerie de renom dont l'activité perdurera durant près d'un siècle pour ne cesser qu'en 1971. Ensuite, il sera transformé et rénové pour en faire une résidence rurale. Puis en 2000, le bâtiment principal est transformé en restaurant par un couple (Claude et Francine Raguet) qui l'a fait en tenant compte de l'esprit et de l'histoire du lieu tout en y ajoutant une touche contemporaine. Depuis, le restaurant a changé deux fois d'exploitants qui ont respecté au mieux l'âme de la bâtisse.³

Le plancher qui séparait les deux niveaux de l'édifice a été enlevé afin de révéler toute la splendeur de l'espace rythmé par les anciennes poutres et dévoilant le jeu des fermes. Une structure en acier noir contrastant avec les maellons anciens et le bois forme une coursive le long des deux pignons et sur l'un des longs côtés du volume. La partie longue accueille quelques tables ainsi que la partie située du côté de l'entrée, le tout ouvert en mezzanine sur le rez-de-chaussée. L'autre mezzanine abrite un espace salon plus intime. Un escalier en

³. William Russel, *Op.cit*, p. 13.



acier occupe une position centrale. Il est délimité sur un de ses côtés par une cloison légère de couleur orange qui scande l'espace sans le diviser. D'autres cloisons du même type, l'une à l'entrée, de biais, et une autre soulignant l'axe vertical du pignon, lisses et colorées, contrastent avec les structures anciennes et les mettent en valeur.

Le sol est revêtu d'une chape lissée gris anthracite.

Tous les éléments contemporains sont simples, élémentaires et pourtant bien présents. Ils se marient sans violence avec les plus anciens, démontrant une fois de plus que passé et présent peuvent faire très bon ménage à la condition qu'aucun ne renie sa nature.





Initiative et réalisation :
Centre culturel du Brabant wallon – Maison de l'urbanisme

Auteur : Anne Norman
Design : www.dojodesign.eu
Impression : Albe De Coker

Éditeur responsable :
H. Champagne, fonctionnaire de l'information
Province du Brabant wallon, Parc des Collines – Bâtiment Archimède
Avenue Einstein, 2 à 1300 Wavre

Imprimé en Belgique
D/2014/8355/1

© Tous les droits de reproduction, de traduction et d'adaptation (même partielle)
sont réservés pour tous pays.



À l'initiative de la Province du Brabant wallon

Réalisation:
Centre culturel du Brabant wallon & la Maison de l'Urbanisme



