

REVUE de PRESSE

Uin

ai-J

vril-M

O

uisin

0

O

ran



Fondé en 1976, Chenet Design Architecture s'est spécialisé dans les bâtiments flottants à son rachat par Pierre-Édouard Chenet en 2014. Son marché se situant

principalement en région parisienne, la société compte bien étendre sa présence sur le territoire national.

Concevoir des cuisines de restaurants flottants

réé par Olivier Flahault en 1976, Chenet Design Architecture – baptisé à l'origine Flahault Design – était alors un cabinet d'architecture intérieure. Associé depuis 2010, Pierre-Édouard Chenet a racheté la société en 2014 et lui a donné son nom, en même temps qu'il prenait une orientation spécialisée dans les bâtiments flottants. « J'ai une formation d'architecte DPLG, d'architecte naval et ingénieur ENSAM. Ce qui m'intéressait en particulier, c'était les bâtiments flottants! » C'est après avoir monté une agence d'architectes à Paris qu'il n'a pas réussi à diversifier sur ce marché spécifique, qu'il s'est associé à Olivier Flahault. « Il avait créé un département spécialisé dans le design naval dans les

années 1990 », raconte Pierre-Édouard

Chenet, quand j'ai racheté la société,

on s'est vraiment spécialisés et c'était

mon objectif. Aujourd'hui, on tend à

se rediversifier un peu, notamment

sur l'habitat flottant en région pari-

sienne », explique-t-il. La clientèle

de Chenet Design Architecture est

composée à 25 % de marchés pu-

blics : « Nous avons travaillé sur le

restaurant universitaire du CROUS de

Paris, Port de la Gare, avec des cuisines

de 150 m² pour une production d'en-

viron 1 200 repas par jour. C'est notre

projet le plus conséquent », décrit le

gérant de Chenet Design Architec-

ture. Mais la majorité sont des pro-

Repères

Date de création: 1976 Siège social: Nantes Effectifs: 4 CA 2019:350 000€

jets privés de restaurants flottants, dont La Barge à Issy-les-Moulineaux (92) ou encore Le Flow à Paris.

DES CONTRAINTES DE VENTILATION ET PLOMBERIE

Contrairement à ce que l'on pourrait penser, les cuisines d'un restaurant flottant ne sont pas plus petites que celles d'un restaurant « terrestre », « C'est équivalent, on a même en général davantage de place, car nous installons souvent les cuisines dans les cales des bateaux. Ces locaux sont très peu ouverts à la clientèle car il n'y a aucune ouverture sur l'extérieur.



Donc en fin de compte, si on n'y met pas des cuisines, des vestiaires ou des sanitaires, ce seraient des espaces perdus », explique Pierre-Édouard Chenet. Dans les péniches, c'est un peu différent. « On fait souvent descendre le public dans la cale pour diverses raisons et effectivement on a des espaces très restreints. Mais dans ces cas-là, ce sont plutôt des offices traiteurs », ajoute-t-il. Les contraintes spécifiques aux bâti-

ments flottants se trouvent donc ailleurs que dans l'espace. « Nous avons très peu de hauteur sous plafond, donc c'est compliqué pour le traitement de l'air. D'autant qu'il y a souvent des terrasses sur les ponts supérieurs de ces bâtiments et il n'y a donc pas de sortie possible, que ce soit pour des raisons esthétiques ou de nuisances olfactives. Nous faisons des études de tracés de gaines assez poussées, avec des gaines extra-plates. On trouve des systèmes mais c'est une contrainte importante », souligne le gérant, L'évacuation de l'eau est également problématique, en raison du peu d'espace disponible pour faire passer les tuyaux. « Les écoulements d'eau se font par des pompes de relevage, on n'est pas en gravitaire. Ce sont effectivement les conceptions plomberie et ventilation qui sont les plus compliquées. » Mais une fois ces particularités techniques résolues, les cuisines de restaurants flottants ne diffèrent pas de cuisines « terrestres », hormis qu'il s'agit exclusivement de cuisines électriques.

Chenet Design Architecture travaille souvent en co-conception avec des cuisinistes. « Ils ne connaissent pas les subtilités du bâtiment flottant, et nous aident à répondre à des besoins spécifiques », indique Pierre-Édouard Chenet. Si les équipements installés sont les mêmes que dans des cuisines « terrestres », il faut néanmoins penser leur acheminement. « Ce sont des équipements lourds et encombrants. En phasage de chantier, on est souvent amenés à mettre les cuisines avant la fin. Il faut les faire passer dans des espaces restreints avec du matériel de levage et parfois, on ne ferme pas un plafond avoir d'avoir posé la cuisine », détaille le gérant.

CHANTIER NAVAL

En moyenne, la société développe un projet par an. « Les emplacements sur les fleuves sont du domaine public, donc il y a un appel à projets public pendant environ 6 mois. Ensuite, pour un bâtiment de taille moyenne, le projet dure grosso modo 18 mois entre la conception et la réalisation », détaille le gérant. « On ne travaille pas comme sur des bâtiments traditionnels: les études de projets se font en même temps que le chantier se déroule, contrairement à un chantier terrestre où toutes les études de projet sont réalisées avant le démarrage du chantier. »

Pour la suite, Chenet Design Architecture compte élargir sa présence sur le territoire français. « Nous travaillons principalement à Paris et région parisienne, et vu que nous sommes basés à Nantes, nous avons aussi des projets dans des résidences secondaires sur la côte ouest. Ce sont nos deux grands bassins d'activité

Le RU La Barge du CROUS de Paris, Port de la Gare

Ce projet livré en 2015 est un bâtiment flottant de 800 m² avec des cuisines sur 150 m². Pour ce RU, Chenet Design Architecture a été assisté par le bureau d'études Gefi. « Il fallait des équipements qu'on n'a pas l'habitude de voir dans les restaurants commerciaux, qui soient prévus pour faire du volume », se souvient le gérant. Le bâtiment est composé d'une cale, d'un pont principal avec un self-service et une grande salle. Sur le pont supérieur se trouve une terrasse avec une petite cafétéria de 60 m². « Sur le pont principal, il n'y a pas de terrasse, nous avons donc pris le parti de sortir les grilles de ventilation directement en façade, sachant que les caissons de traitement d'air de cette cuisine étaient assez imposants », précise Pierre-Édouard Chenet.



et on aimerait développer des projets flottants en réaions », explique Pierre-Édouard Chenet. Pour l'instant, la société est sélectionnée à concourir pour un projet de restaurant universitaire flottant au Havre. « Ce n'est pas toujours simple car ces bâtiments sont en moyenne deux fois plus coûteux que des bâtiments terrestres. Il faut que la pression immobilière dans les zones où on veut s'implanter soit suffisamment forte pour que cela reste rentable par rapport à un restaurant à terre », souligne-t-il.

LE BATEAU THALASSA SE TRANSFORME

Le dernier projet en date, livré le 26 mars dernier, est d'ampleur : « Il s'agit de l'ancien bateau Thalassa, où il y avait des studios d'enregistrement et les bureaux de l'émission. Il a été racheté par l'association WakeUp Café [pour la réinsertion de personnes qui sortent d'incarcération, ndlr] et transformé en restaurant », explique Pierre-Édouard Chenet, « On a installé une cuisine dans des espaces qui n'étaient pas du tout prévus pour, et donc tous les problèmes ont été décuplés! Sur un projet neuf, on dessine quasiment tout le bâtiment autour de la cuisine et on peut faire en sorte d'avoir une structure adaptée au système de ventilation. Alors que là, on a été obligés de faire des modifications de structure pour accueillir une cuisine de préparation de 80 m² en cale et une cuisine d'envoi de 30 m² sur le pont principal. »

EVA GOMEZ

Aménagement

ILS PROPOSENT DES BUREAUX ORIGINAUX

La première impression lorsque l'on franchit le seuil des locaux d'une entreprise, s'avère souvent essentielle. Zoom sur deux initiatives qui placent l'originalité au cœur de leur concept.

Par Victor Galice



DES BUREAUX SUR L'EAU

Avoir son bureau sur l'eau peut en faire rêver plus d'un. L'agence Chenet Design, installée sur la rive nord de la Loire à Saint-Herblain le réalise pour le compte de ses clients, à Paris et dans le grand Ouest. « Aujourd'hui les bureaux ne sont pas que des open space ou des petites boîtes, on a envie de retrouver un cadre de vie. Cela peut être l'opportunité d'un lieu, d'un site géographique, alors que l'on ne trouve pas forcément ce que l'on veut à terre. Et puis c'est aussi la volonté de se démarquer », admet Pierre-Edouard, architecte, dirigeant de Chenet Design, spécialisé dans la conception de bâtiment installés sur l'eau.

« Il y a des contraintes, c'est certain. On n'est pas propriétaire du foncier et on est sur le domaine public, avec la nécessité d'avoir toutes les autorisations Mais cela permet d'avoir accès géographiquement à des secteurs où le foncier est inaccessible ou pas adapté », souligne l'archi tecte, qui admet qu'il s'agit d'une approche particulière pour l'entrepreneur, « Ce n'est pas du tout la même démarche pour un chef d'entreprise d'installer ses bureaux sur l'eau. On n'est pas sur un plateau dans un immeuble au bord du périphérique. C'est quelque chose de personnalisé, c'est pour cela que je parle aussi de l'image de l'entreprise. La personnalité du chef d'entreprise va influer sur le bureau et la manière d'y manager ses équipes. C'est plus adapté à des petites entreprises, à la création, au coworking qu'à de la production brute. Les surfaces maximums sont de 400 à 500 m² sur des projets importants. achant que des entreprises peuvent se partager le bâtiment. »

Une expertise particulière

Les démarches se distinguent de l'immobilier sur plusieurs points. « Nous travaillons plutôt sur des programmes neufs. Mais réhabiliter d'anciennes péniches ou bateaux en bureaux cela se fait aussi. Notre expertise se révèle aussi bien sur la construction de la coque, le convoyage, l'amarrage, l'assistance dans l'obtention des autorisations que dans la réhabilitation qu'un architecte d'intérieur peut faire aussi. Nous sommes en lien avec les administrations, Voies navigables de France, les différents ports autonomes avec lesquels nous savons travailler pour monter les dossiers d'autorisation, qui sont soumis à publicité légale ».

Le processus de construction présente plusieurs avantages. « L'intérêt est que l'on construit hors



site, dans un chantier, avec le confort qui va avec et beaucoup moins de contraintes vis-à-vis du voisinage. Le Nantilus, par exemple, a été construit à Saint-Nazaire. Cela se construit assez vite. du moins plus vite que le temps pour obtenir les autorisations. Compte tenu du contexte, c'est quelque chose qui peut être amené à se développer ». Chenet Design a réalisé des bureaux mais surtout développé des équipements de type restauration, des espaces de réception et de l'habitat flottant. « Nous avons construit deux bâtiments flottants pour les Vedettes de Paris, dont un de plus de soixante mètres de long qui abrite les espaces de restauration et leurs bureaux », ajoute Pierre-Edouard Chénet dont l'agence a répondu à un appel à projets lancé par Nantes Métropole pour différents types d'utilisation du fleuve, proposant sur deux emplacements différents, un bâtiment avec restauration sur le pont principal et des

W'IN MONDÉSIR : DU COWORKING DANS UNE ANCIENNE CHAPELLE

bureaux sur le pont supérieur.

On pourrait se croire dans la bibliothèque d'une vénérable université anglaise, ou même à l'école Poudlard de Harry Potter. W'iN Mondésir, espace de coworking, met à disposition des postes en open space et des bureaux fermés dans une ancienne chapelle de la rue Mondésir, au cœur de Nantes. Ambiance garantie.

Datant de 1860, la chapelle de Marie Réparatrice est un édifice religieux classé au patrimoine nantais, d'une superficie de 650 m². Ce lieu, qui s'est vu décerner le titre de plus bel espace de coworking français*, propose 60 postes au rez-de-chaussée ainsi que sept bureaux à partager répartis entre le premier et le deuxième étage. L'offre est flexible.

Ile-de-France

Le maître d'ouvrage de la semaine

→ Proposez vos informations à: agnes.delanoe@lemoniteur.fr

Ville d'Alfortville (94)

Dans le cadre du réaménagement et de la rénovation urbaine des quartiers sud, la Ville d'Alfortville a décidé d'engager la construction d'une nouvelle maison des cérémonies dédiée aux manifestations familiales et privées. L'équipement, dont le coût est estimé à 2,6 M€, prendra la forme d'un établissement flottant sur la Seine, amarré au port d'Alfortville.

Secteur d'activité: collectivité locale. Zone d'intervention: Ville (44800 habitants). **Investissement 2016:** 33,8 M€. **Projets:** rénovation urbaine des quartiers sud, modification de fond du rapport de la ville à la Seine. Décideurs: Luc Carvounas (maire), Jean-Roch Sauvé (DGS), Gilles Rigaud (chef de projet).

Contact: gilles.rigaud@mairie-alfortville.fr, Tél.: 01.58.73.29.00.



La Ville s'apprête à livrer la maison des cérémonies familiales (deux salles de 40 et 150 convives), Agence Flahault-Chenet.

stylish-arty.com

Le FLOW : embarquement Rive gauche, l'appel des saveurs festives

- Amarré au port des Invalides, la péniche le Flow, en français le flux, invite à suivre celui de ses envies. A n'importe quelle heure de la journée. Voire, à une heure avancée de la soirée. Restaurant, salle de spectacle, bar, rooftop et plage éphémère. Aux commandes de ce paquebot flottant avec vue sur le pont Alexandre III et le Grand Palais, Laurent Segall (en photo ci-dessous), le propriétaire du Coude fou, bar à vin du 4e arrondissement, à la direction artistique : Mathieu Choplin (fondateur d'un club électro à Istanbul, directeur d'exploitation du Nouveau Casino et du Batofar), et Laurent Malvadi cofondateur d'Auguri (spécialisée dans l'organisation de concerts) et dirigeant du Glazart.









Rencontre interview de Laurent Segall à la barre et Geoffrey Rembert, l'un des deux chefs :

- -Comment est né le concept d'un tel spot rassemblant scène, restauration, rooftop et plage ?
- -LS: Le Flow a ouvert le 11 mai dernier. Et depuis 2013, nous avions déjà la terrasse. Depuis les voies sur berges ouvertes par Bertrand Delanoë, la mairie avait lancé un appel à projet. A la suite de quoi nous avons présenté un dossier comprenant une salle de spectacle et une terrasse, à quai. Le dossier finalisé a pu être présenté fin 2011.
- -Un concept que l'on peut qualifier d'unique.
- -LS: L'agence Flahault Design a conçu le bateau. Le site est unique de par la divesrité des prestations proposées. Mais aussi par ses dimensions. La largeur d'une péniche est de 11 mètres normalement et le Flow en fait 14, sur 40 mètres de long. Une dérogation spéciale a du être obtenue pour réaliser un bâtiment flottant de 14 m de large.

- -Côté salle de spectacle, pont inférieur, pourquoi le choix audacieux de Philippe Katerine pour ouvrir la saison de concert?
- -LS: Ce choix s'est fait car c'est un artiste que connaît bien notre associé. La salle était pleine durant les dix jours successifs de concerts. Cela correspondait, de plus, au souhait de l'artiste, de dévoiler son nouvel album dans une petite salle.
- La crue qui a inondé les berges de fin mai à début juin est-elle déjà oubliée?
- -LS: Au moment de la crue le bateau s'est levé. Il est conçu de manière à pouvoir résister à des crues, au-delà de celle que la Seine a connu en 1910. En revanche, la terrasse a davantage morflé. A présent, cet épisode de crue est presque oublié. Au final, aucun dégât n'est à déplorer, si ce n'est qu'il a fallu nettoyer car c'était devenu un terrain de boue. Et le public est revenu avec le beau temps.
- Un effet Euro a-t-il profité au Flow, comme à nombre d'établissements?
- -LS: Nous avons fait la demi-finale sur le rooftop. Mais pas la finale...Les Parisiens sont très férus de rooftop. Sinon, beaucoup de touristes s'arrêtent pour la terrasse ouverte tous les jours comme le restaurant La Table du Flow.
- -Quel bilan provisoire tirer de l'avant-saison?
- -LS: Mauvais! Mais les premiers beaux jours arrivent et pour la première année d'exercice il y a eu pas mal de parutions de presse française, peu, de l'étrangère. Je viens du monde de la restauration et c'est un projet très important qui va audelà de la restauration, c'est un véritable lieu de vie, des quais de la salle de spectacle, à thèmes différents, fruit du travail du programmateur Pascal Stirn.

Un concert se programme trois à quatre mois à l'avance.

- -Quelles perspectives pour l'été 2016?
- -LS: On attend la même fréquentation que celle de la terrasse l'an dernier. Le restaurant est plein tous les soirs, à midi c'est plus calme pour l'instant mais cela progresse. Le restaurant n'est pas immense mais à taille humaine, 50 couverts.
- -La carte est assez gastronomique, la même exigence prévaut-elle à tous les étages du Flow?
- -LS : La Table du Flow s'apparente à une brasserie contemporaine haut de

gamme. C'est simple. La carte est évolutive au fil des saisons et de l'inspiration du chef. D'ailleurs il y en a deux: un chef conseil, Gérard Cagna (doublement étoilé) et un chef éxecutif, Geoffrey Rembert, un ancien du Lazare, du Bristol. Auxquels s'ajoute une chef pâtissière, Camille Mouraud.

- -Autre espace, autre ambiance, transats et musique d'ambiance... Présenteznous la plage éphémère.
- -LS: Durant six mois de l'année, la plage est ouverte au public. Les habitués y font la fete et consomment. Il y a une musique d'ambiance toute la journée. Mais c'est plutôt ici que l'on écoute le plus de musique, en bas et sur le rooftop d'une capacité de 250 places assises.

Interview saveurs

- -Geoffrey Rembert, qu'est-ce qui vous inspire aujourd'hui?
- -GR: Les produits de saison. Cela me permet de trouver sans cesse de nouveaux accords et régulièrement faire évoluer les menus, avoir une carte qui change. Les desserts aussi évoluent au gré des saisons, ce à quoi nous oeuvrons conjointement avec la chef pâtissière.
- -Pour vous et votre brigade, est-ce différent de travailler à bord d'une péniche?
- -GR: Nous sommes cinq en cuisine, et au début, travailler sur un bateau, c'est un vrai changement, ça bouge. Aujourd'hui on le ressent moins, au fil du temps. Pour moi ce fut un changement d'univers et d'ambiance étant donné que mon précédent poste était au Lazare avec Eric Frechon, avec des clients voyageurs, sans doute plus pressés...
- -Quel est le goût du jour?
- -GR : une poire de boeuf avec gnocchis, betteraves et fenouil confit, amande de mer avec purée de chou-fleur, une émulsion de beurre noisette.

par LC

12 juillet 2016 o p STYLISH-ARTY





Les Echos

LE OUOTIDIEN DE L'ÉCONOMIE // MARDI 14 JUIN 2016 // LESECHOS ER

PME & REGIONS // 23

innovateurs

Flahault Chenet mise sur le potentiel des constructions flottantes



FLAHAULT CHENET

Date de création : 1976 Dirigeant associé : Pierre-Edouard Chenet Effectif : 4 personnes Secteur : naval

Emmanuel Guimard - Correspondant à Nantes

La marotte du cabinet Flahault Chenet réside dans la construction de bâtiments flottants. « Cette solution conjugue le gain de place et l'agrément de la vie sur l'eau » estime Pierre-Edouard s'agirait d'installer des structu-Chenet, qui dirige cette agence nantaise œuvrant en architec-ture et design, tant dans le domaine naval que terrestre.
L'une de ses premières réalisaport de Nantes a donné son tions fut la péniche de l'émission « Thalassa sur la Seine ». accord. Reste à obtenir le feu vert de Nantes Métropole. Récemment, l'entreprise y a signéd'autres créations, dont un restaurant flottant de 42 mètres de long pour le CROUS de Paris, dans le cadre du grand projet au pied de la Bibliothèque natio-nale de France, pour un mon-vac la ville et le port de Paris.

de placer à bord une cuisine d'une capacité de 1.000 repas parjour », souligne Pierre-Edouard tème de récupération des calories des eaux fluviales a

aussi été mis en place. Autre projet récent, qui a coûté 5 mil-lions d'euros, le Flow est une salle de spectacle avec un restaurant d'une capacité de 600 per-sonnes sur le port des Invalides. monie flottante qui sera livrée à la mairie d'Alfortville. Son originalité : une serre de 100 m², au beau milieu du bâtiment, qui permettra un apport calorifique

Autre idée insolite, Flahault Chenet projette de réhabiliter le Saint-Hermeland (photo), un bac de Loire construit en 1972. aujourd'hui désaffecté. « Il bande roulante du bac, là où les voitures stationnaient », précise



Un schéma pour la Loire ?

Pierre-Edouard Chenet aimerait que Nantes métropole ouvre de tels espaces pour les bâtiments flottants. Dans le cadre de l'Union fluviale et maritime de l'Ouest, l'architecte entend proposer à la métropole un schéma d'aménagement de la Loire permettant de telles réalisations. Bordeaux s'est doté d'un tel schéma, « Nous avons la volonté que Nantes métropole s'empare de ce sujet et propose des emplacements, dit-li, Nous ne sommes pas pour autant pour un développement anarchique. » Flahault Chenet est aussi architecte de maisons particulières et concepteur de bateaux fluviaux ou de plaisance, l'un des derniers en date étant un bateau de promenade de 30 mètres en construction chez Pèch'Alu, à Lorient.

Emmanuel Guimard

Autres articles sur : Construction navale - Architecture - Réseaux et coopération - Innovation et recherche - Aménagement et infrastructures - Action publique

Flahault chenet : Fiche de présentation - Infos financières

Sortir Paris

Restos Expos Spectacles Concerts Clubbing Loisirs Bars Boutiques Voyages Enfants

Décryptage

Le Flow, nouveau spot un peu barge à Paris

Erwan Perron Publié le 10/05/2016. Mis à jour le 11/05/2016 à 14h16.



L'honneur revient à Philippe Katerine d'y essuyer les plâtres. Du 11 au 26 mai, le chanteur jouera son dixième album au Flow, un nouveau lieu parisien qui confirme que les quais de Seine sont décidément à la mode...

Au 4, Port des Invalides, sur les rives de la Seine, dans une zone classée au Patrimoine mondiale de l'humanité, un bateau flambant neuf de 40 mètres de long et de 14 mètres de large.

Une salle de concert et de clubbing à la capacité modulable de 312 places (assises) à 600 places (debout). Trois points de restauration. Un pont supérieur aménagé en terrasse couverte avec vue imprenable, à 360 degrés, sur le Pont Alexandre III, le dôme des Invalides, la verrière du Grand Palais, les quais de Seine...

SUR LE MÊME THÈME

Polémique

Brasserie Barbès : repaire de bobos ou brasserie populaire ?

Boutique

Tout est bon à la Maison Plisson

Qui est à la barre?

Construit dans deux chantiers navals, à Dieppe et à Rouen, pour un budget de 5,5 millions d'euros, Le Flow est lancé par trois associés. Laurent Segall est propriétaire du Coude fou, un bar à vin du 4e arrondissement. A la direction artistique, Mathieu Choplin a fondé un club électro à Istanbul, avant de devenir directeur d'exploitation du Nouveau Casino et du Batofar. Producteur de spectacles, Laurent Malvadi a cofondé Auguri (organisateur des concerts de Dominique A, Philippe Katerine, M, Stromae, Vanessa Paradis, David Guetta...) et dirige actuellement le Glazart, dans le 19e arrondissement.

Programmation et restauration

Côté musique, la salle de concert joue la carte de l'intimité et du luxe : un joli balcon, comme à l'Olympia ou à La Cigale, des fauteuils en velours rouges et surtout une scène pas trop surélevée (90 cm). On n'y pas encore vu de concerts, donc on ne sait pas si le lieu sonne bien. Mais on n'est pas trop inquiet car le système a été confié à L-Acoustics, une société française qui a fait ses preuves : des Eurockéennes de Belfort, à Coachella, aux Etats-Unis, en passant par les tournées de Bruce Springsteen ou d'Arcade Fire...

Côté restauration, on pourra grignoter sur le pont supérieur (ou « rooftop », pour parler branché) ou sur le quai, sur la terrasse de la Plage Éphémère (25 couverts). Plus luxueuse la Table du Flow (55 couverts), orientée ouest, est une brasserie « gastronomique » à la déco néo-fifties réussie, avec une vue imprenable sur la Seine et le Pont Alexandre III. Sa carte (avec menu à 30 euros, uniquement le midi) a été élaborée par Gérard Cagna, étoilé au Guide Michelin durant 30 ans, et Geoffrey Rembert, ancien du Lazare, du Bristol et de la Tour d'Argent. Comme on ne vit pas que de musique et d'eau fraîche, Laurent Segall promet une centaine de références de vins « orientés nature ». Comprendre pas uniquement bio ?

Un vrai lieu de vie

« Le Flow n'est pas une simple et banale salle de concert. Mais un vrai lieu de vie, offrant des possibilités différentes tout au long de la journée : du midi jusqu'à l'aube. » En ces temps troublés, le restaurateur, le roi du clubbing et le producteur de concerts l'ont bien compris : la gastronomie et la musique sont des valeurs refuge. En faisant vivre leur lieu dès le midi, ils amortissent d'autant ses frais d'exploitation. Après le beau succès estival de La plage du Glazart (80 000 spectateurs faisant la fête sur le sable l'an passé), Laurent Malvadi ouvre donc à Paris un deuxième lieu dédié au rock, à la chanson et à l'électro.

Ma vie en musique

Philippe Katerine: "J'ai entendu 'Michelle' dans le lit de ma tante Michelle"

Il confirme une tendance : les uns après les autres, les producteurs de concerts français (Corida, Astérios, Alias...) cherchent à acquérir leur propre salle à Paris. « Comme ça, je suis chez-moi, sourit l'entrepreneur musical. Mais bien sûr, Le Flow est ouvert à tous les producteurs de concerts, entrepises ou particuliers, qui souhaiteront le louer...»

Les quais de Seine : "the place to be"

Après le Batofar, La Guinguette Pirate, Petit Bain, La péniche Rosa Bonheur, Le Wanderlust, le Nuba, Le Show Case, le Faust... Le Flow confirme aussi une autre tendance : les quais de Seine sont the place to be. Mais pour ce qui est du design, Le Flow, bel esquif en acier maritime peint en noir, aux immenses fenêtres de verre recouvertes de brises soleil en laiton argenté, surclasse ses voisins. Il pourrait également devenir une attraction majeure de la rive gauche pour les simples promeneurs. Car, afin de l'illuminer la nuit, au moyen de leds de couleurs aux milles nuances, ses propriétaires ont eu la bonne idée de faire appel à Yannick Jacquet, artiste vidéaste et plasticien, co-fondateur du label Antiyj. Une signature visuelle nocturne qui a, paraît-il, proprement « scotché » les architectes des Bâtiments de France. Et Dieu sait si ces gars ne rigolent pas avec la qualité de l'éclairage sur un site classé avant de donner leur autorisation...

Sortir concert Philippe Katerine



Le Flow embarque pour la grande

La vie festive parisienne a investi les berges. Déjà une vingtaine de sites sont proposés. Le dernier ouvrira officiellement demain soir. A bord, un espace unique dédié au spectacle et une brasserie haut de gamme.

II. V A RIEN une petite houle quand les péniches voguent à ses côtés. Mais à part cela, la nouvelle salle de spectacle « le Flow » qui s'ouvre demain soir sur la Seine, au entrer en concurrence avec les grandes scènes sur terre ferme C'est dire que la vie festive se fait de plus en plus sur les quais de Paris avec pas moins d'une vingtalne de bons plans (voir page de

le de spectacle, avec un balcon, 5 m de hauteur sous plafond et une acoustique de pointe. C'est unique en France. Et nous l'avons fait enen France, Et nous l'avons fait en-trer dans une barge », lancent Lau-rent Segall, 45 ans, un des anciens gérants du Batofar et Laurent Mal-vadi, 45 ans, qui, avec leur troisiè-me associé Mathieu Choplin et la société de production Auguri Déve-loppement, se sont lancé en 2012 dans cette aventure. « Après avoir remporté l'appel d'offres de la Vil-le, on a ouvert dès juin 2013 notre terrasse sur les berges. Et nous avons travaillé sur la construction de notre bateau ». Un investisse ment de 5,5 M€.

L'espace se transforme en club de nuit

Le résultat est impressionnant. La salle de spectacle — avec ses six cents spectateurs (debout) ou les 312 amateurs de concert (assis) — a déjà programmé Philippe Katheri-ne (du 11 au 26 mai, à 19 h 30. Tarif: 33 €), puis Miossec le 27 à 19 h 30. Dès minuit, la salle se transformera cn club jusqu'à 7 heures du matin, du mercredi au samedi (à partir du 18 mai). Mais Le Flow, c'est aussi un restaurant : « vue extraordinai-re », comme le souligne Laurent Malvadi. Sièges confortables. Taun restaurant; = wue extraordinatre », comme le Souligne Laurent
malvald. Sièges confortables, Tame. Par exemple, vous pourrez débles laquées noires ou dorées. Eumière intimiste et vue sur le Grand
Palais... On pourra y d'éguiser (à
collegate de la collegate de





Port des invalides (VII*). La salle peut accueillir 600 spectateurs debout ou 312 assis. A droite, le restaurant, avec une vue extraordinaire. (IPPELM)

partir de midi, puis dès 19 heures) des plats de brasserie haut de gamment de 700 I de métal, avec asserie la sur les seines de 100 I de métal, avec asserie les seus uril a Seine. Mais on pourra se ure treire de 15 de vent et foile gras aux pistaches (19 €) ou un cabilland, crossillant de régles ser value de conner plus d'un. Certes en l'entre protection de 100 I de 100

«La variété des offres fait notre force »

Marc-Antoine, patron de La Dame de Canton

GUETTES — toutes éphémères — s'installent pour l'été port de la Gare, sous la bibliothèque Francols-Mitterrand (XIIIe), Aujourd'hui, le Petit Bain est la dernière à

Marc-Antoine, 39 ans, est le directeur de la vaste terrasse de La Dame de Canton, et voit son voisi-nage d'un bon œil : « C'est la variété des offres qui fait la force du lieu : il des offres qui fait à l'oce du flet ; la y a les pizzas au feu de bois, la rôtisserie, le bar à cocktails, la crê-perie... Cela crée l'engouement des gens et favorise l'ambiance. »

Emmanuel, 54 ans, patron du Vagalame, le confirme : « C'est comme un petit village au bord de l'eau. Les Parisiens viennent pour ce joli mélange. Personne ne réser-ve sa table. On arrive, et en fonction des envies, les gens s'instal-

Après dix années d'expérience sur le port de la Gare (il a monté la rôtisserie du Batofar, puis la pizza de La Dame de Canton) Emmanuel a installé son nouvel établissement

PAS MOINS DE NEUF GUIN- avec une jolie structure en bois, il y Seine, les péniches, barges et leurs a cinq ans, en face de la péniche Nix Nox. Il a aussi repris la Paillote, un peu plus loin. « Si la météo est terrasses fleurissent et font des af-faires. « La Seine ne sépare plus les deux rives de la capitale. Au conde la partie, un peu de musique, traire, elle les rassemble avec tous ces lieux de fête », confirme Marc





de Canton, et Emmanuel, patron du Vagalame, insistent sur la diversité des cartes et

fête des bords de Seine

Au fil de l'eau

Rive gauche, la fête commence dans le XV*. La guinguette la Javelle (port de Javel, hors înfo-graphie) est désormals un classi-que. Mais c'est port des învalides que, Mais c'est port des invandes (VII°) que la fête bas son plein. Dernier en date, le Flow, avec sa salle de spectacle, va désormais faire concurrence à sa volsine, le Rosa Bonheur, la guinguette ouverte en juin 2014 avec ses piz-zas au feu de bois. La Concorde-Atlantique fait aussi la joie des fêtards, sur ces berges ouvertes aux piétons. Port de la Tournelle, vous trouverez l'autre nouveauté de l'année : le Larme, avec sa programmation électronique, disco et house pour les 25-40 ans.

La semaine passée, quai Saint-Bernard (V°), **Danse en Seine** était bondée de Parisiens heureux de danser gratuitement dans les

Les lieux de fête de la Cité de la mode et du design (XIII') sont nombreux : le Wanderlust, le Nuba et le Moonroof. Ils ont chacun leur style et leur clientèle. Au port de la Gare (XIII°), pas

moins de 9 restaurants viennent d'ouvrir pour l'été. Le **Best of Burgers** fait un tabac avec ses hamburgers (entre 12,50 € et 16 €). La **Paillote** propose crèpes (entre 5 et 15 €) et moules frites (14 €). Le **P7** est comme un ba-reau de pécheurs échqué. Il proteau de pêcheurs échoué. Il pro-pose des cocktails entre 8 et 10 €.

Au Vagalame, la rôtisserie fait un tabac (poulets entre 14 et 17 €). La terrasse du Petit Bain va bientôt ouvrir, mais en attendant, vous avez celle étonnante de la Dame de Canton, avec ses piz-zas au feu de bois (entre 10 € et



vous aurez la surprise de décou-vrir **le Jardin du Pont Neuf** 17 (). La péniche El Alamein petite salle de spectacle avec sa errasse N'oubliez nas la brasserie les Nautes. Plus loin, port de la Rapée, La Concrete est con-Batofar avec sa coque rouge est la Rapée, La Concrete est con-un incontournable. A côté, la nue pour ses afters techno. Enfin Barge du Crous de Paris a le le Café barge a une terrasse ar mérite de proposer des tarifs étu-

«Un esprit bord de mer en pleine ville »

Ugo, un des animateurs du collectif la Boucle

Ce soir-là, c'est Hugo et son collectif La Boucle qui organise la soirée Dj's. « Tous mes amis sont là », assure-t-il en se tournant vers Sarah, Alisson, Nolwenn, Pauline et Ugo, tous 20 ou 21 ans, tous étudiants à l'école de la Chambre de commerce de Paris, Novancia (XIV^a). Sauf Nolween, en fac de médecine. « Oul, on prend pleine ville », assure Ugo, un des animateurs. C'est donc souvent la tournée des lieux phares de la capitale les pieds dans l'eau : le Concorde Atlantique, le Moonroof, ou naturellement le Batofare, l'institution. « Les invitations tournent sur

Facebook, Cela va très vite, C'est un super bouche-à-oreille électronique » reconnaissent les membres de cette petite bande qui a un peu du mai à s'imaginer le lendemain en cours.







Le Flow

Louisiana-Pacific

Grand Palais

Laurent Malvadi

Le Flow, une salle de concert de 600 places sur la Seine à Paris

👔 > Île-de-France & Oise > Paris > Paris VII | Eric Le Mitouard | 09 mai 2016, 20h12 | MAJ: 09 mai 2016, 20h32 | 🕈 💓 🗨 3





I y a bien une petite houle quand les péniches voquent à ses côtés. Mais à part cela, la nouvelle salle de spectacles « Le Flow » qui s'ouvre ce mercredi soir sur la Seine, au pied du pont Alexandre-III avec un concert de Philippe Katerine, va entrer en concurrence avec les grandes scènes sur terre ferme. C'est dire que la vie festive se fait de plus en plus sur les quais de Paris avec pas moins d'une vingtaine de bons plans (voir par

« Nous avons voulu faire une salle de spectacle, avec un balcon, 5 m de hauteur sous plafond et une acoustique de pointe. C'est unique en France. Et nous l'avons faite entrée dans une barge », lancent Laurent Segall, 45 ans, un des anciens gérants du Batofar et Laurent Malvadi, 45 ans, qui, avec leur troisième associé Mathieu Choplin et la société de production Auguri Développement, se sont lancé en 2012 dans cette aventure. « Après avoir remporté l'appel d'offres de la Ville, on a ouvert dès juin 2013 notre terrasse sur les berges. Et nous avons travaillé sur la construction de notre bateau ». Un investissement de 5.5 M€.

La salle de spectacle unique en son genre



i>(LP/E.L.M.)

Le résultat est impressionnant. La salle de spectacle – avec ses six cents spectateurs (debout) ou les 312 amateurs de concert (assis) - a déjà programmé Philippe Katherine (du 11 au 26 mai, à 19 h 30. Tarif : 33 €), puis Miossec le 27 à 19 h 30. Dès minuit, la salle se transformera en club jusqu'à 7 heures du matin, du mercredi au samedi (à partir du 18 mai).

Mais le Flow, c'est aussi un restaurant : « vue extraordinaire », comme le souligne Laurent Malvadi. Sièges confortables. Tables laquées noires ou dorées. Lumière intimiste et vue sur le Grand Palais... On pourra y déguster (à partir de midi, puis dès 19 heures) des plats de brasserie haut de gamme, comme une terrine de ris de veau et foie gras aux pistaches (19 €) ou un cabillaud, croustillant de réglisse céleri en brunoise (26 €).

La salle de restaurant, vue sur le Grand Palais



(LP/E.L.M.)

Ce monument de 700 t de métal, avec ses brise-soleil va s'éclairer dès la fin du mois. Une œuvre lumineuse qui devrait en étonner plus d'un. Certes la terrasse sur les berges va perdre sa vue sur la Seine. Mais on pourra se retrouver sur le roof top du bateau. Très chic.





M'ARONNER

Restaurant

La terrasse sur les berges reste ouverte



(LP/E.L.M.)

Flow, 4, port des Invalides (VIF), 01.45.51.49.51. Mº Invalides ou Assemblée-Nationale et RER Musée-d'Orsay. Le Parisien

Sur le même sujet

> A Paris, la fête au fil de l'eau

ARCHITECTURE. Paris et Bordeaux misent sur l'installation de bâtiments à flot

Le potentiel des

L'architecte Pierre-Edouard Chenet, à la tête de l'agence Flahault-Chenet, dessine des bâtiments flottants.

Presse Océan : Ou'est ce qui vous a poussé à investir le concept des bâtiments flottants?

Pierre-Edouard Chenet : « Au départ, ma passion c'est l'eau Plus particulièrement l'interface entre la terre et la mer. Ce qui est intéressant dans les bâtiments flottants, c'est la double facette d'un bateau et d'un bâtiment terrestre lié à la berge. Ce qui nous captive, c'est de travailler sur cette interface, c'est cette réapropriation du fleuve. Nous dessinons aussi des bateaux à passagers mais notre cœur de métier sont les bâtiments flottants stationnaires ».

Est-ce un mode d'habitat d'avenir?

« D'habitat par forcément, car on reste locataire du fleuve en payant une redevance. Habiter sur le fleuve, c'est encore quelque chose de compliqué en France. coup d'activités. Les trois derniers bâtiments que nous



Mais on peut imaginer beau- L'interface entre eau et terre : le domaine de Pierre-Edouard Chenet.

avons livrés dans la région « Flow », 40 mètres de long, rant universitaire flottant parisienne sont une salle de qui peut accueillir jusqu'à pour le Crous de Paris ; une spectacle flottante, le 500 personnes ; un restau- salle des fêtes pour Alfor-

porter le marché pour deux pâtiments flottants à Paris ».

Ouel est l'intérêt ?

x La plus-value d'être sur l'eau c'est de pouvoir trouver une solution quand le foncier n'est pas accessible. Et c'est l'avantage d'avoir la vue sur l'eau, une invitation au vovage ».

Des difficultés ?

« Dans la conception, nous sommes soumis à une double réglementation, à la fois terrestre pour les établissements recevant du public et maritime. Les techniques de construction maritime restent traditionnelles en acier. Il est ainsi compliqué d'imaginer une coque en acier et des superstructures en bois. Il n'y a pas de régle mentation spécifique aux bâtiments flottants stationnaires mais on exide des critères de stabilité qui correspondent à des navires de mer. Ce qui complique l'innovation que l'on pourrait avoir. Celle-ci est plus portée sur la notion de vivre autre ment entre la terre et l'eau »

Propos recueillis par Eric Cabanas

BIO EXPRESS

Pierre Édouard Chenet, 37 ans, ingénieur des Arts et Métiers. architecte DPI G architecte naval, designer naval. Il a repris l'agence Olivier Flahault en 2014 (quatre personnes).

ZOOM



Le « Nantilus » à Nantes.

De la nécessité d'un schéma pour la Loire

Réglementation. « Le « Nantilus » proposer des usages de la Loire et

(photo) est un cas isolé alors qu'il y a développer des aménagements afin de nombreux endroits sur la Loire où que la métropole se réapproprie le l'on pourrait imaginer installer des fleuve. Il y a aussi les transporteurs bâtiments flottants », note Pierre- fluviaux maritimes qui proposent des Edouard Chenet, « Quand on présente solutions, pour les grands chantiers un projet à Nantes, c'est toujours très de l'île de Nantes : approvisionnement compliqué car il n'y a pas de schéma en matériaux, évacuation des déchets. directeur d'aménagement du fleuve Il y a aussi l'aménagement et l'utilisacomme à Bordeaux. C'est ce que nous tion des cales. L'Ufmo compte présendéfendons au sein de l'Ufmo (Union ter un projet à Nantes métropole. Nous fluviale et maritime de l'Ouest) pour espérons qu'il sera bien accueilli ».

le long des rives de leur fleuve. À Nantes le cabinet Flahault-Chenet en a fait une spécialité reconnue

bâtiments flottants



Nouvelle vie pour le « Saint-Hermeland »

Projet, L'agence Flahault-Chenet locataire en bord de Loire près de Roche-Maurice, se jette à l'eau avec un projet original. Elle compte racheter l'ancien bac « Saint-Hermeland », construit en 1972 et désaffecté, pour faire ses bureaux sur l'eau, « Ce projet est accepté par le port, par la Ville de Rezé. Nous attendons l'avis de la métropole. Nous voulons préserver l'intégrité du bateau en partant du principe qu'il s'agit d'un bateau de charge. Le parti pris est de le charger. là où l'on mettait les voitures. d'éléments ayant l'aspect de conteneurs. Nous réaliserons ainsi un espace de 400 m² dont nous louerons la moitié à d'autres entreprises Nous recherchone le financement C'est complexe car ce n'est pas un immeuble ».

Un long parcours semé d'embûches pour les projets

Comment convaincre les municipalités ? Le parcours reste encore très difficile dans la plupart des villes.

a capitale exploite ses berges et lance marchés publics et appels à projet via le Port de Paris. Les candidats sont nombreux à chaque fois. « Nantes doit se doter comme à Bordeaux d'un schéma directeur d'aménagement du fleuve. comme le préconise l'UFMO (Union fluviale et maritime de l'Ouest), estime Pierre-Edouard Chenet, Il y a des gens demandeurs, comme ceux qui ont développé à Paris le projet de bâtiment de spectacle à flot que nous avons conçu. Laurent Malvaldi, initiateur du « Flow » Nantais d'origine, est prêt à a été très long et compliqué, Nantes métropole. Il n'y a pas novembre, ce n'est pas gé-



Le projet de salle de réception commandé par la mairie d'Alfortville, image Flabault-Change

c'est dommage. Le retour eu les aménagements autour nial », regrette l'architecte à Nantes a demandé plus de la mesure où ce projet n'a été ment. C'est un lieu très isolé, face entre le bâtiment et la la berge par la métropole. six ans de démarches. « Cela porté ni par la Ville, ni par Traverser l'esplanade en berge est primordiale : « Il

doit être intégré dans la ville, en terme d'accès. Cela ne peut se faire que si le projet est porté par la collectivité qui met les movens pour intégrer le bâtiment dans la cité et son schéma d'urbanisme À Bordeaux, il y a eu cette réflexion de l'interface avec la ville et teur. L'intérêt pour la collectivité, c'est que ces projets sont principalement portés par des privés. C'est de l'économie. Le « Nantilus » repré sente un investissement de 9 aux entreprises et à l'emploi de la région » Le port décide in fine d'attribuer l'emplacement mais Nantes métropole a un avis consultatif qui est généralement suivi. Pour le « Nantilus », il a fallu obtenir temporaire par le port pour L'installation du « Nantilus » d'expérience est mitigé dans qui facilitent le fonctionne- qui souligne combien l'inter- le fleuve et une autre pour





Alfortville (94140)

A Alfortville, les familles pourront faire la fête sur une péniche

A.V. | 29 Juin 2015, 18h28 | MAJ : 29 Juin 2015, 18h28



La future maison des cérémonies familiales sera située quai de la Révolution, amarrée à hauteur de la place Otchagan. (DR.)

Il n'y a pas qu'à Paris (http://actualites.leparisien.fr/paris.html) où l'on va pouvoir faire la fête sur une péniche au bord de l'eau. Alfortville a décidé de construire une «Maison des cérémonies familiales», directement au bord de la Seine, sur un bâtiment flottant.

La péniche est actuellement en construction. Reste encore à déterminer si le lieu sera géré directement ou par délégation de service public, comme cela a été évoqué lors d'un dernier conseil municipal.

«Les cérémonies familiales à Alfortville se tenaient dans les salles Rossi et Piaf, qui ne correspondent plus à l'attente des Alfortvillais, en termes d'équipement, et de qualité générale des prestations offertes», souligne Julien Boudin, adjoint PS (http://actualites.leparisien.fr/ps.html) en charge de la jeunesse. Il fallait trouver une solution.» Alors pourquoi ne pas utiliser les berges dans l'esprit de «reconquête de la Seine», l'une des volontés du maire PS Luc Carvounas et de «remobilisation» du sud de la ville. L'étape suivante étant le réaménagement du port en plage.

Ce projet d'1,8M€ lancé en octobre 2014, prévoit que le bâtiment, sera ancré sur le port d'Alfortville, au niveau de la place Otchagan. Le site idéal puisqu'il dispose de parkings suffisants et d'un quai approprié à l'amarrage. Le bâtiment comprendra deux salles, l'une de 150 places assises dotée d'une scène et l'autre d'environ 40 places. Cet équipement pourra ainsi accueillir mariages, anniversaires... mais aussi des fêtes d'associations ou encore des réunions d'entreprises. L'ouverture est prévue au 1^{er} semestre 2016.A.V.

> Venez débattre et poser vos questions sur nos forums ! (http://forum.leparisien.fr/)

leparisien.fr



Paris, le 8 avril 2015

UN RESTAURANT UNIVERSITAIRE FLOTTANT : UNE PREMIERE A PARIS !

HAROPA-Ports de Paris accueille depuis plusieurs semaine sur le Port de la Gare (Paris 13e), le restaurant universitaire flottant du CROUS, premier lieu de ce genre en France. Dès cet été les étudiants pourront profiter de la terrasse située sur le quai. L'ouverture du restaurant sera effective à la rentrée prochaine.

Amarré sous le Quai François Mauriac, à proximité de la Bibliothèque François Mitterrand, cet espace permettra aux étudiants du Campus Paris Rive-Gauche de se restaurer tout près de leur lieu d'études. Ce nouvel établissement, implanté à proximité du campus proposera également des animations culturelles et évènementielles.



La barge de 42 m permet l'accueil de 270 places réparties sur trois niveaux. Un restaurant universitaire de 118 couverts proposera dès septembre aux étudiants des repas au tarif social de 3,20€, tout en leur permettant de profiter d'une vue sur la Seine. Au dernier étage du bâtiment, une cafétéria de 60 places permettra aux étudiants de se restaurer dans un espace moderne et convivial.

Le port de la Gare, espace symbolique de la nuit parisienne :

Géré par HAROPA-Ports de Paris et entièrement réhabilité en 2008 dans le cadre d'un investissement de 4 M€, ce port de 700 m de long accueille 10 bateaux et une piscine. Ils proposent toute l'année des activités d'animation et de loisirs et en période estivale des « terrasses » sont installées renforçant ainsi l'attractivité du site.

Pour respecter la qualité de vie des riverains, une CHARTE DES USAGES a été établie en 2013 en concertation avec l'ensemble des parties prenantes (riverains, associations, responsables des établissements flottants, pouvoirs public ...). Cet engagement qui concilie activités portuaires et tranquillité des riverains, commence à porter ses fruits!

D'ici l'été, les différents corps d'état vont se succéder sur le bâtiment pour procéder aux finitions des aménagements intérieurs.

Si l'ouverture est prévue pour la prochaine rentrée, une terrasse de 350 m2, au droit de cette installation flottante, ouvrira dès cet été. Constituée de modules et mobilier légers (tables, transat, parasols) et ouverte sur le terre-plein et le fleuve, elle pourra accueillir une trentaine de personnes.

Le plus « cool » des « resto-U » sera sur la Seine

C'est une nouvelle qui devrait enflammer toute la jeunesse parisienne. Un resto-U (restaurant universitaire) va ouvrir ses portes au bord la Seine, quai François Mauriac, au pied de la Bibliothèque François Mitterrand dans le 13e arrondissement.

Il s'agira très certainement du restaurant Crous le plus branché de la capitale. Juste à coté du célèbre « Batofar », à quelque centaines de mètres du très prisé « Wonderlust » et de la Cité de la Mode et du Design, les étudiants pourront se restaurer de façon équilibrée midi et soir pour seulement 3,15 € avant de retourner en cours (ou danser jusqu'au bout de la nuit).

« Il y avait une sous-capacité en terme de restauration dans le secteur, on a commencé à envisager l'idée d'aménager un restaurant flottant sur une barge. Et après, suite aux contacts avec Ports de Paris, il s'est avéré que cela pouvait également convenir à la Ville de Paris. L'opération a pu démarrer comme ça » nous explique, Marc Néguiral, responsable restauration pour le CROUS de Paris.

Et il ne s'agit pas d'un gadget mais bien d'un vrai grand restaurant universitaire. Avec une partie à quai qui fonctionnera tout l'été jusqu'à la Nuit Blanche 2014 et surtout la partie flottante, dont la construction vient d'être commencée et qui, à partir de janvier 2015 devrait pouvoir accueillir sur deux niveaux plus une terrasse jusqu'à 210 étudiants par repas.

Ce qui fait espérer aux responsables du CROUS « jusqu'à 1200 à 1300 couverts par jour ». Tout simplement impressionnant.

Quant à son architecture, réalisée par Flacault Design et Associés, elle fait plus penser à un restaurant « chic et gastronomique » qu'à la bonne vieille cafète de la Fac.

Coté inconvénients, on n'en voit pas beaucoup. Marc Néguiral reconnaît qu'il y en aura sûrement, « mais le coté bénéfique pour la vie étudiante est tellement positif qu'on pourra assumer quelques difficultés supplémentaires ». Du côté du constructeur, Les Chantiers de la Haute Seine (voir encadré), pas d'inquiétude non plus, les rampes spécialement conçues permettent l'accès du restaurant aux étudiants handicapés et un ascenseur intérieur garantit à tous de profiter de la terrasse sur le pont supérieur. Ces mêmes rampes ont été conçues pour résister en cas de crue importante.

Il s'agit là d'une première. Et pas seulement française. Il n'y aurait pas de projet équivalent en Europe selon le responsable du CROUS et, mieux encore on ne trouve pas de restaurant bateau universitaire dans le monde. Donc, ce projet sur



Les Chantiers de la Haute Seine : une institution de la Seine !

Créés en 1919, les Chantiers de la Haute Seine rachetés en 2005 par CEMEX n'ont jamais déménagé de leurs locaux à Villeneuve-sur-roi à 14 km en amont de Paris. Pour la construction et l'entretien de structures et de bateaux, le chantier emploie environ 50 personnes. La construction du ponton flottant emploiera, tout au long de sa construction entre 10 et 15 personnes à temps plein. Le resto U sera ensuite amené en pousseur jusqu'à son port d'attache.

la Seine est bien une première mondiale.

Evidemment qui dit CROUS ne dit pas seulement restauration mais aussi vie universitaire, culturelle et associative. Le bateau et la structure à quai devraient proposer un certain nombre d'événements lors de la fête de la musique, du 14 juillet et de la nuit Blanche. Il devrait aussi pouvoir accueillir des conférences, des pots de thèse et présenter différentes activités culturelles. Tout ça est encore à l'étude mais le lieu ne devrait pas manquer de vie.

C. Kilian



Le premier restaurant universitaire flottant sur les quais de Seine

Paris Diderot va ouvrir dans le XIIIe un « resto U » d'un nouveau genre.

NICOLAS THEODET

RESTAURATION Manger sur la Seine pour 3,10 euros, ce sera possible dès l'année 2014 pour les étudiants parisiens. Pour répondre au manque de restaurants universitaires, l'université Paris-Diderot a décidé de construire crédits Crous de Paris (1,464 million) un nouveau point de restauration sur les quais de Seine du XIIIe arrondissement, au pied de la bibliothèque François Mitterrand. La construction a été confiée au chantier naval de la Haute | Selon l'adjoint chargé de mission de Seine, spécialisée dans les constructions fluviales.

Selon l'adjoint chargé, de mission de la restauration du Crous, Marc Neguimanque cruellement de restaurants universitaires, il a donc fallu en construire d'autres », explique-t-il. En effet, le nombre d'étudiants à Paris s'élève à plus de 320 000 personnes, soit une progression de 12 % en dix ans. La précédente année universitaire, près de 4700 000 repas avaient été distribués, pour seulement 10 000 places assises disponibles dans les 16 restaurants existants. C'est donc en toute Lourcine (XIIIe) et à Mabillon (VIe).

« La barge fluviale, c'est avant tout une réponse au problème foncier », explique Marc Neguiral, ajoutant que « de nouveaux espaces sont difficiles à trouver à Paris ». Cette innovation coûtera tout de même 5,464 millions d'euros, financés par l'université de la Sorbonne Paris Cité (3,5 millions), les et une participation du département de Paris (0,5 million).

200 places assises

restauration du Crous, cette somme est « équivalente à l'achat d'un terrain à Paris ». Mais avec deux plateformes de 400 m², associées à plus de 350 m² ral, la création de cette barge sert à d'espace dégagé sur les quais, « la suplusieurs intérêts. « La Ville de Paris perficie est effectivement beaucoup plus importante qu'un bâtiment urbain », explique-t-il. La structure offrira 200 places assises au total dans les salles de restauration ainsi qu'une cafétéria avec terrasse sur le pont supérieur.

Cette barge s'offrait donc comme une double opportunité. Elle permettra de servir de vitrine pour illustrer la qualité et la modernité des restaurants universitaires parisiens, tout en rélogique que le Crous a décidé de duisant le déficit d'établissements de construire et de rénover plusieurs lieux. restauration en servant à terme plus Des travaux déjà entamés à la caserne de 1 000 repas par jour. Le chantier devrait durer un an.



Le projet de restaurant universitaire au pied de la bibliothèque François-Mitterrand.