



comptoir
boutique
centre culinaire
contemporain



le projet

Ce dernier sujet de l'année en DSAA 1 aborde l'architecture intérieure et plus particulièrement l'espace commercial.

Ce projet s'implantera dans la futur plate-forme d'innovation culinaire qui ouvrira, fin 2012, sur le site Rennes Atalante Champeaux. Le bâtiment conçu par David Cras est pour le moment en cours de construction.

Le bâtiment, d'une surface de 3 100 m², sera principalement occupé par le Centre culinaire contemporain, la société d'exploitation de ce nouvel outil. Il abritera aussi l'Association bretonne des entreprises agroalimentaire (Abea), l'Institut international du fromage et une antenne du pôle Chaîne alimentaire de la CCIT Rennes Bretagne. L'école des maîtres crêpiers, aujourd'hui basée à Maure-de-Bretagne, va également s'y installer. Le bâtiment accueillera aussi trois restaurants d'expérimentation qui seront des lieux d'observation des comportements à table, une école de cuisine grand public et professionnelle, des laboratoires culinaires et d'analyse sensorielle, un amphithéâtre et des salles de réunion à disposition des entreprises.

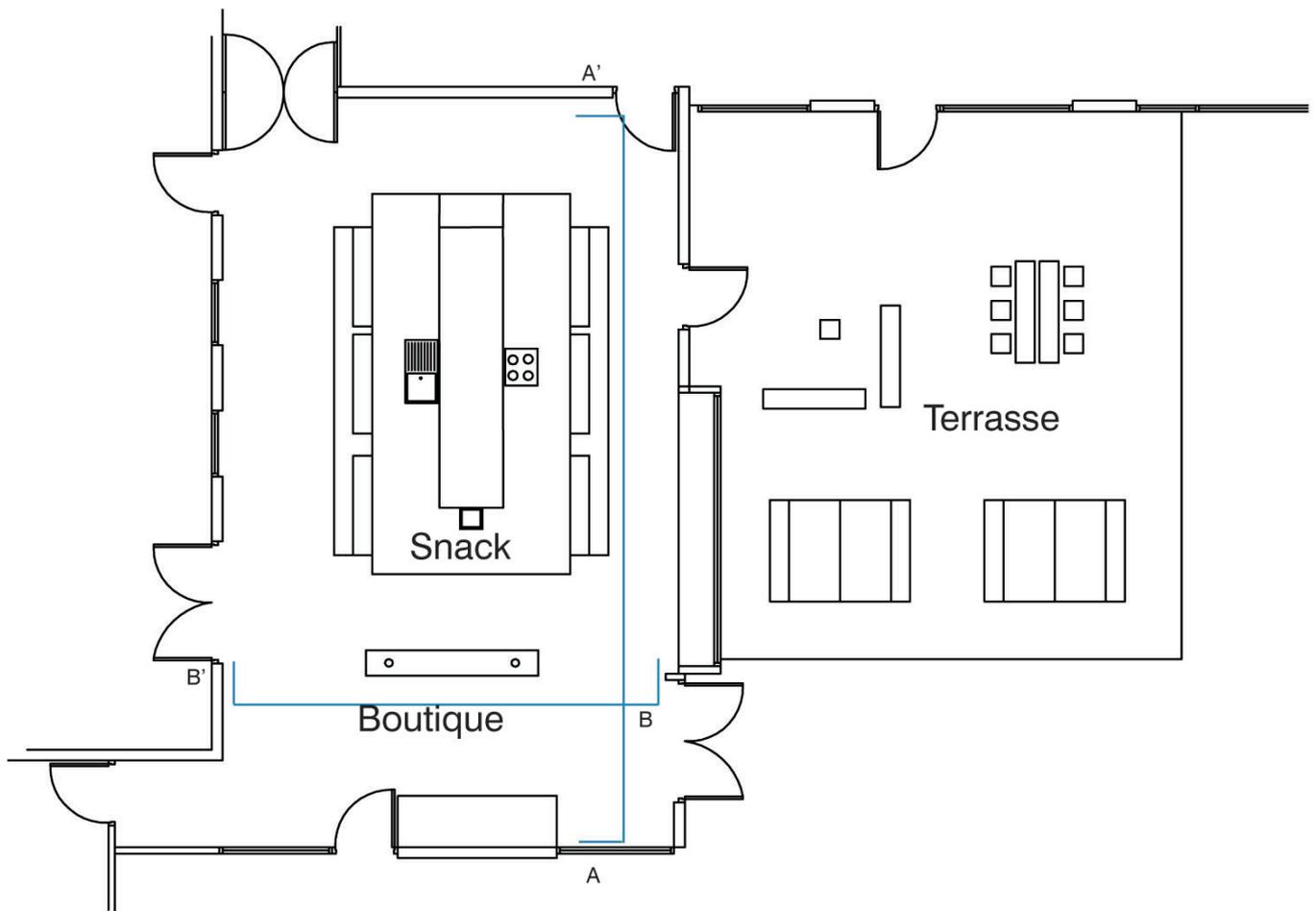
Une partie du rez-de-chaussée sera dédiée à l'école de cuisine grand public. Ce sont les cours des Cercles Culinaires de Rennes qui seront transférés ici à raison de 8 postes de travail. Un concept-store y sera associé avec petite restauration créative à consommer sur place ou à emporter et un coin boutique avec une sélection de nouveaux ustensiles, livres, ingrédients, produits.

C'est sur ce concept-store, ouvert au public et situé à l'entrée du bâtiment, comme une vitrine de l'activité de la PIC, que les étudiants ont plus particulièrement travaillé.

A l'issue de ce travail, les étudiants ont pu présenter leur projet au directeur général du Centre Culinaire Contemporain Freddy Thiburce pour valider leur proposition au regard du cahier des charges. Ces propositions ont permis au commanditaire d'engager la réflexion sur l'aménagement futur de cet espace.

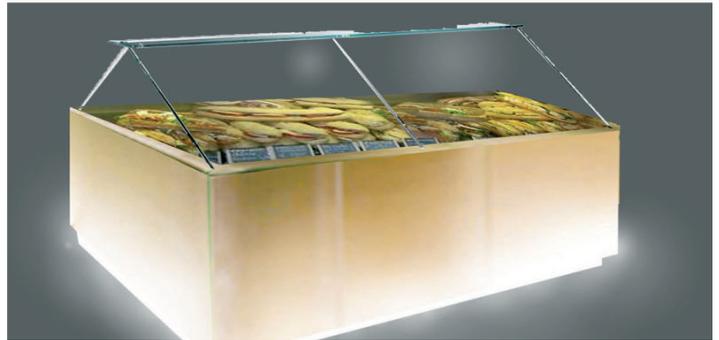


comptoir
boutique
centre culinaire
contemporain





ANNE SOPHIE CHAUVET

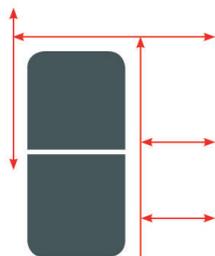


ELISE TEXIER



HANA NAUMOWICZ

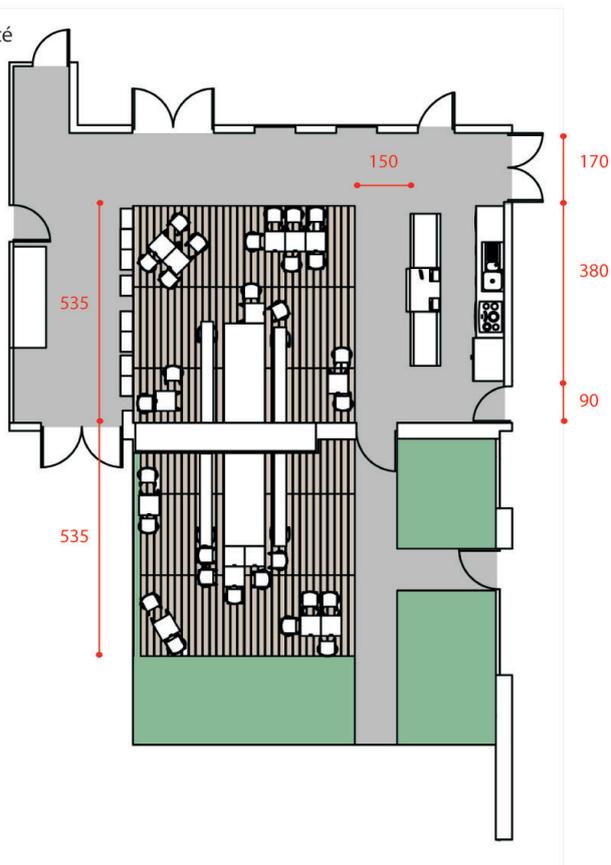
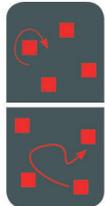
Espace de restauration séparé de l'espace de circulation = tranquillité

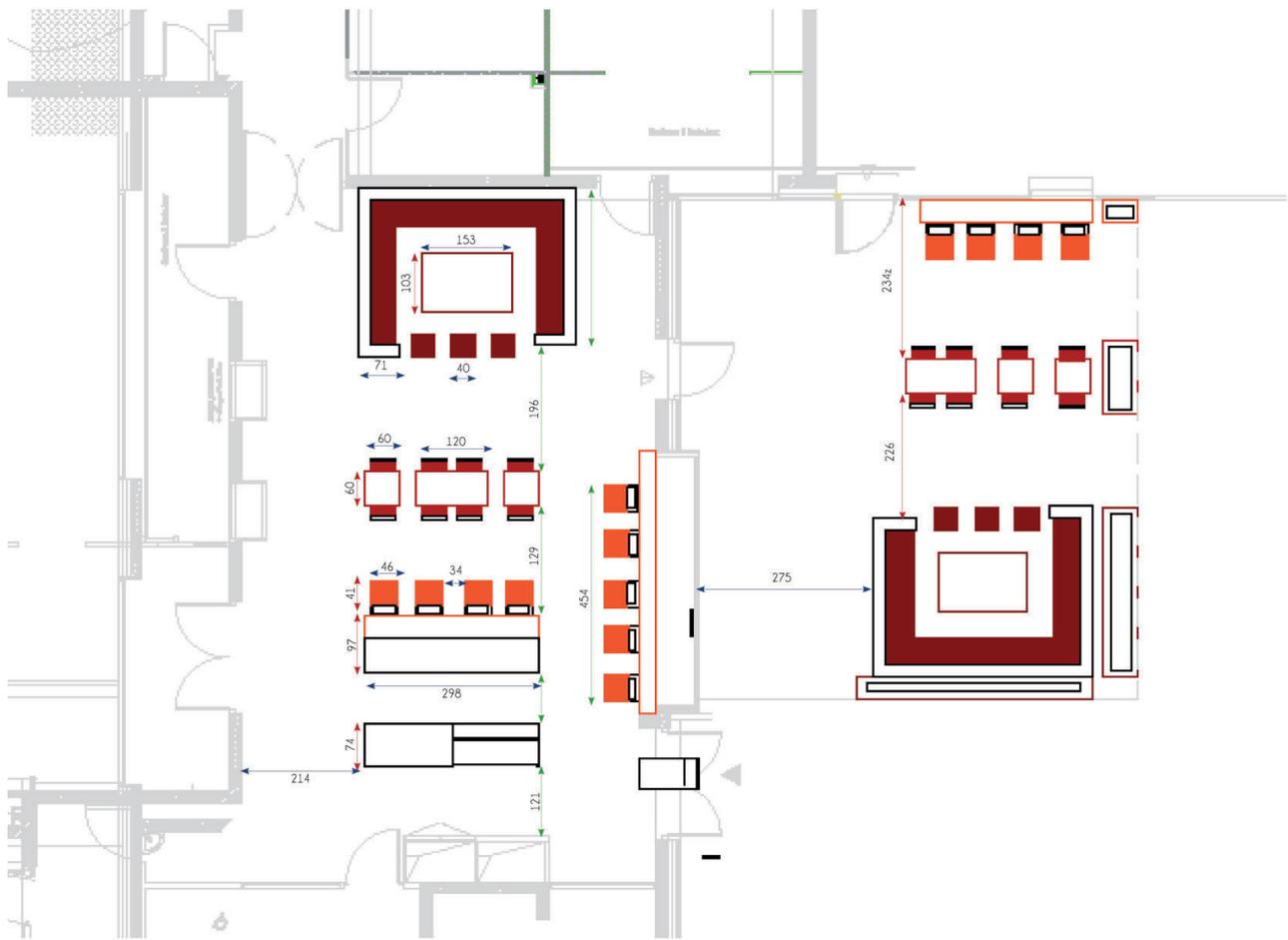


Lien entre l'intérieur et l'extérieur = compréhension de l'espace

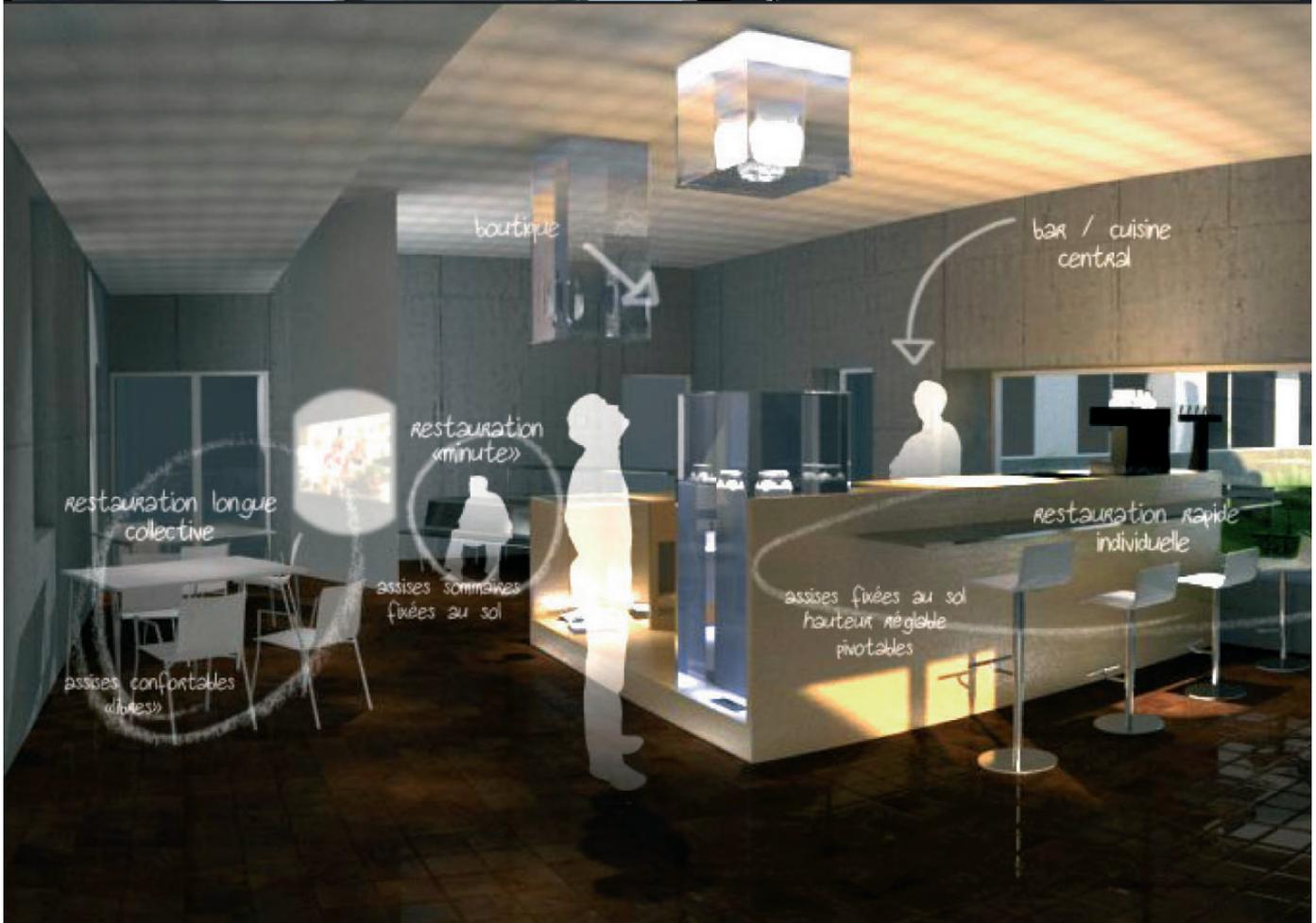
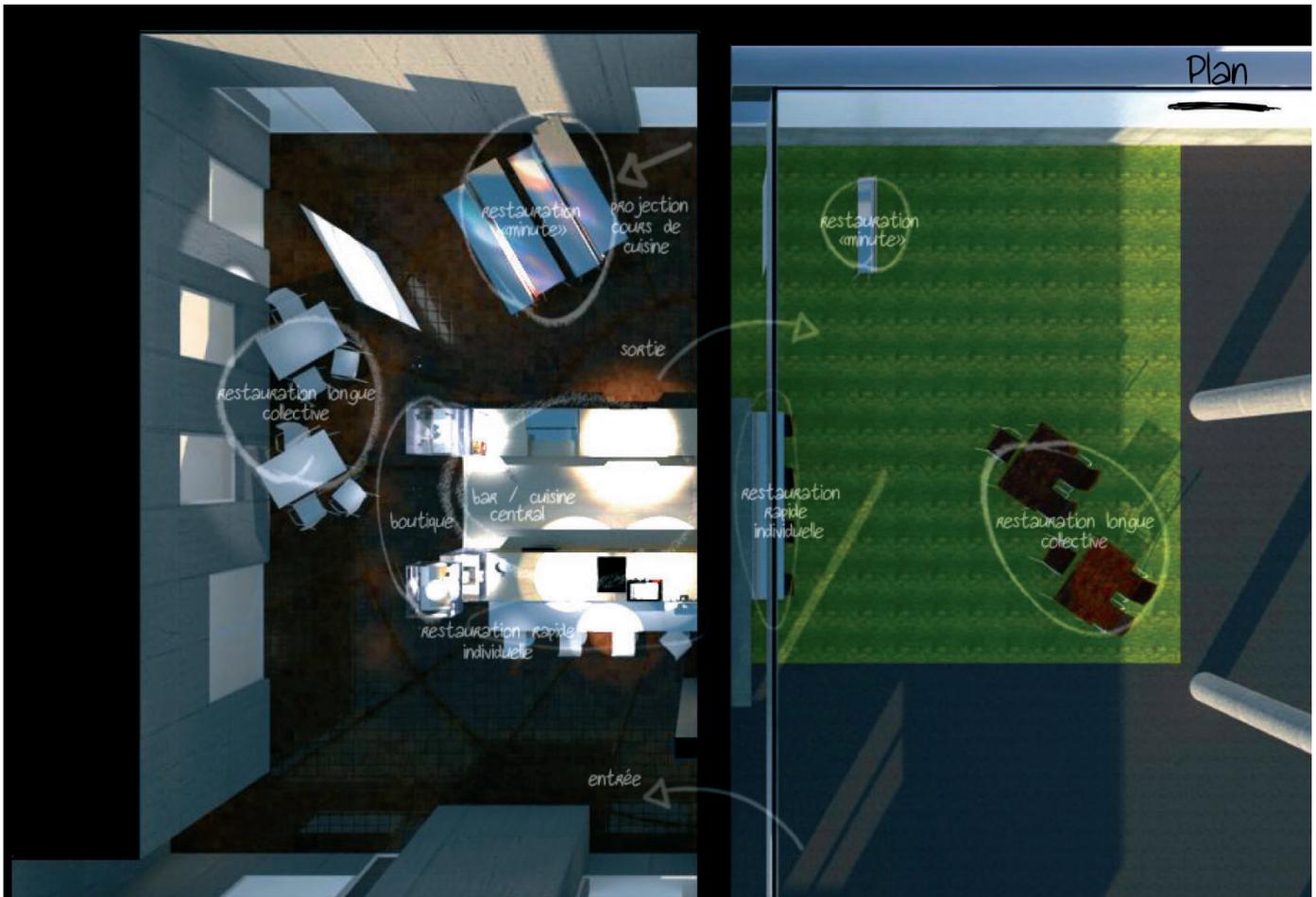


Appropriation du lieu = mouvement



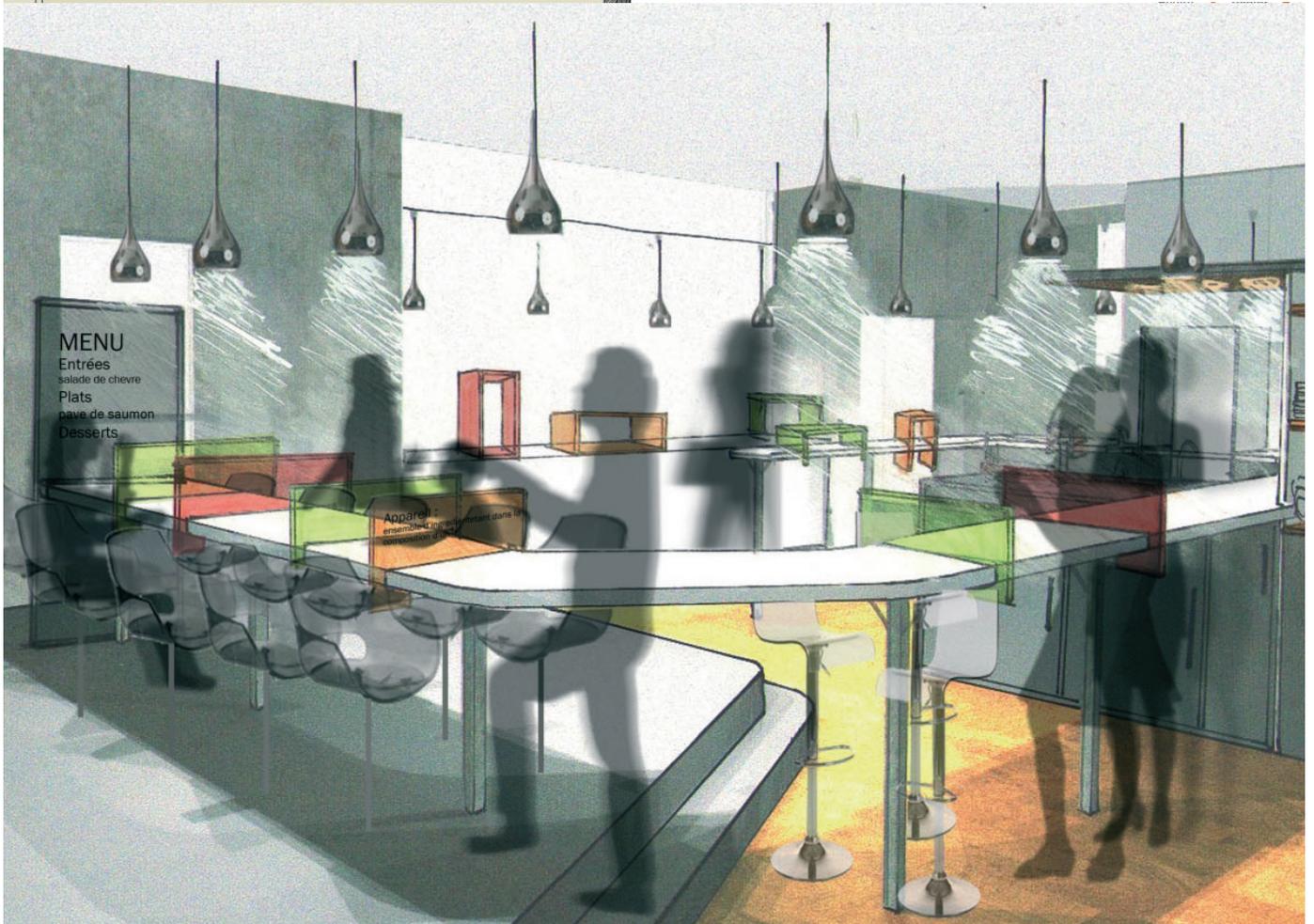
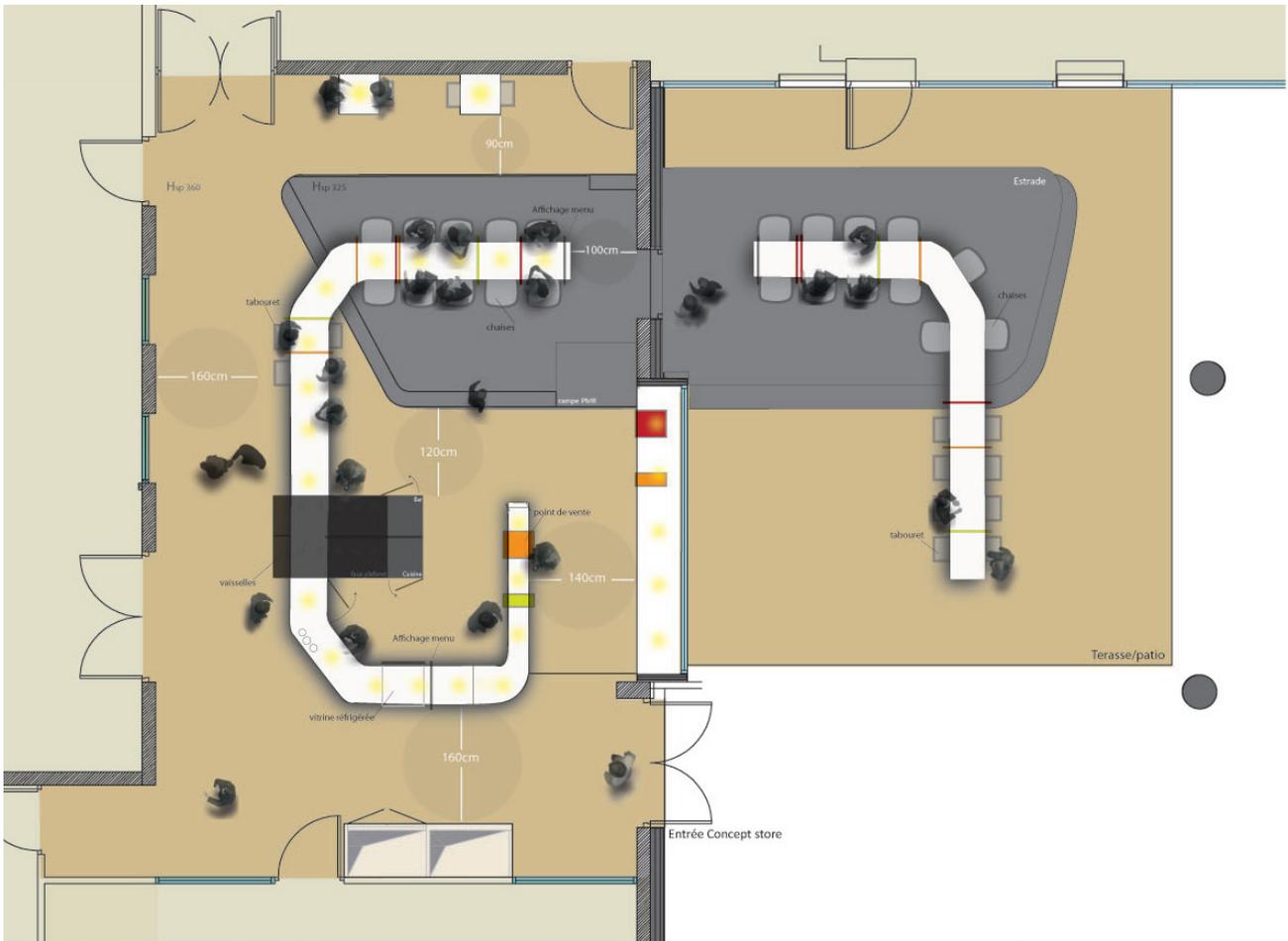


LAURA VINCENTI



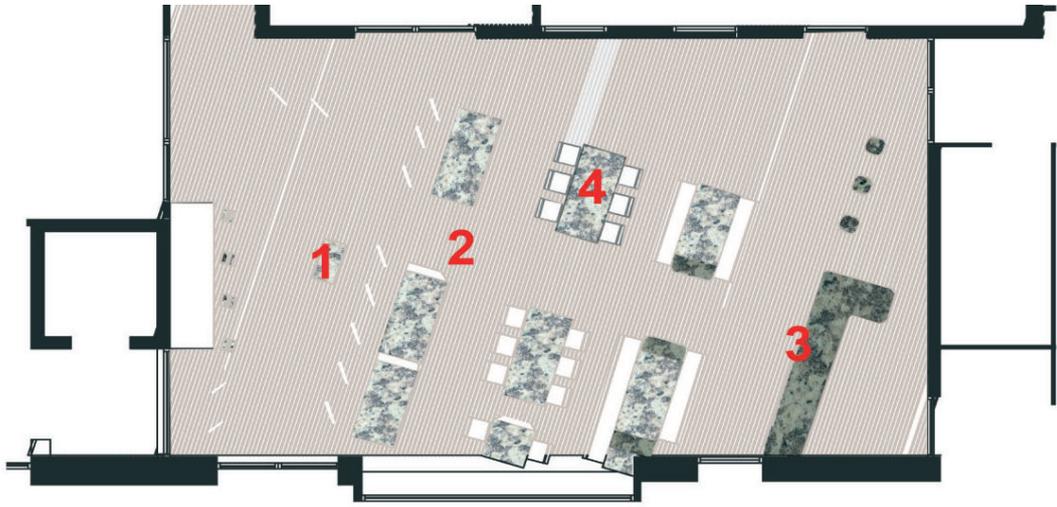


MARJORIE BAUDET





MYRTILLE CANTET



RÉMI TERKI

À propos des acteurs

Le pôle design Rennes-Bréquigny

Le pôle fait partie d'un établissement public du secondaire et du supérieur. Il accueille depuis 2010 une formation qui délivre un diplôme supérieur d'arts appliqués. Trois secteurs - design graphique, design d'espace, design de produits - y sont enseignés, construisant un cadre pluridisciplinaire ET interdisciplinaire, où les étudiants de chaque spécialité développent une démarche approfondie, en même temps qu'une pratique où convergent approches complémentaires.

La nature de cette formation engage une réflexion aboutie, en terme de projet de design, une capacité à problématiser une situation donnée et à chercher de manière ouverte et créative. C'est pourquoi l'activité en DSAA comporte une très forte dimension de conception, en plus d'une exigence de grande précision dans les projets développés (mises en place de stratégies créatives complexes, sélection de moyens techniques/ technologiques adaptés).

PARTENAIRE 1

Freddy Thiburce, directeur général du Centre Culinaire Contemporain

About the stakeholders

The design sector in Rennes-Bréquigny

The curriculum is part of the public school Rennes-Bréquigny, in Rennes (France). It provides a course to students who have already attained a qualification in design. There are three available courses: graphic design, architecture -space and environment design- and product design. The curriculum intends to develop in the same time extending knowledge and depth practice in the design response , and interdisciplinary team work.

The aim of such a curriculum is to enable the students to analyze a complex situation and to answer in a creative and adventurous way. As suggested by the course title (DSAA designer-concept designer) students spend time developing concepts and process as well as properly designing.

We intend to make the students develop an approach and process based on research and questioning by implementing complex creative strategies and by enticing the students to confront them.