

Pavillon Français : Un bâtiment territoire

Französischer Pavillon : „Un bâtiment territoire“

French pavilion: “Un bâtiment territoire”

Anouk Legendre
Architecte
Co-fondatrice de l'agence d'architecture XTU
FR-Paris



Pavillon Français : Un bâtiment territoire



Pavillon France

Exposition Universelle 2015
Milan_ Italie

Architectes :	XTU Anouk Legendre + Nicola Desmaziere
Chef de projet :	Mathias Lukacs
Client :	FranceAgriMer
Entreprises :	C.M.C di Ravenna / Simonin
Programme :	Equipe culturel Espace d'exposition, restaurants, commerces, espaces VIP
Surface du bâtiment :	3 532 m ² SHON / 3 286 m ² utile
Surface du site :	3 500 m ²

Partenaires

Architectes exécution :	Atelien Architecture
Scénographes :	Studio Adeline Rispal
Multimédia :	Innovision
Eclairagiste :	Licht Kunst Licht
Bureau d'études :	Grontmij
BET Environnemental :	OASIIS
Paysagistes :	Agence Laverne Paysagistes
Acousticiens :	Viasonora
Cuisinistes :	BECP
Graphistes :	Chevalvert
Ingénierie culturelle :	Lordculture
Production films :	Les Films d'ici

Pavillon Français : Un bâtiment territoire



1. Le programme

Avec le thème "Nourrir la Planète, Energie pour la Vie" les organisateurs de l'exposition universelle de Milan 2015 cherchent à apporter des réponses à la question : "Comment assurer à tout l'humanité une alimentation suffisante, de qualité, saine et durable" ?

Si le monde voulait se nourrir à l'image de l'Occident, plusieurs planètes seraient nécessaires... La civilisation va devoir évoluer : il faut produire et consommer autrement !

1.1. Les enjeux

La question alimentaire, autre forme d'énergie primaire, sera ainsi l'enjeu du siècle !
Le monde va devoir faire sa révolution alimentaire, l'agriculture sa révolution agricole.
Il faudra, produire différemment, avec moins de moyens et plus de qualité. Il faudra éviter les pertes et consommer autrement !
Demain, le rapport aux villes sera modifié, les circuits courts généralisés... on passera d'un système mondialisé à des pratiques plus localisées !

1.2. Les partenaires institutionnels

Six ministères contribuent au financement du projet :

- le ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt
- le ministère des affaires étrangères
- le ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche
- le ministère des affaires sociales et de la santé
- le ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie
- le ministère de l'économie et des finances

Le portage budgétaire de l'opération est assuré par FranceAgrimer, établissement national des produits de l'agriculture et de la mer.

Le budget consacré par l'Etat est très largement consacré à l'installation de l'infrastructure.

1.3. L'espace

L'espace réservé à la France, le lot 33, est d'une superficie de 3 600 m², dont 2 800 m² pourront être couverts.

Il est envisagé de dédier l'espace extérieur aux productions animales, particulièrement symboliques pour la France. Pour l'espace couvert, il est envisagé :

- un pavillon d'environ 1 800 m² qui sera dédié à l'exposition muséographique/ scénographique et incluant des installations de bureaux, de salon d'accueil VIP et de locaux techniques et sanitaires ;
- un restaurant ;
- une boutique de type marché avec des étals notamment et des espaces de démonstrations des savoir-faire (boulangerie, brasseurs...).

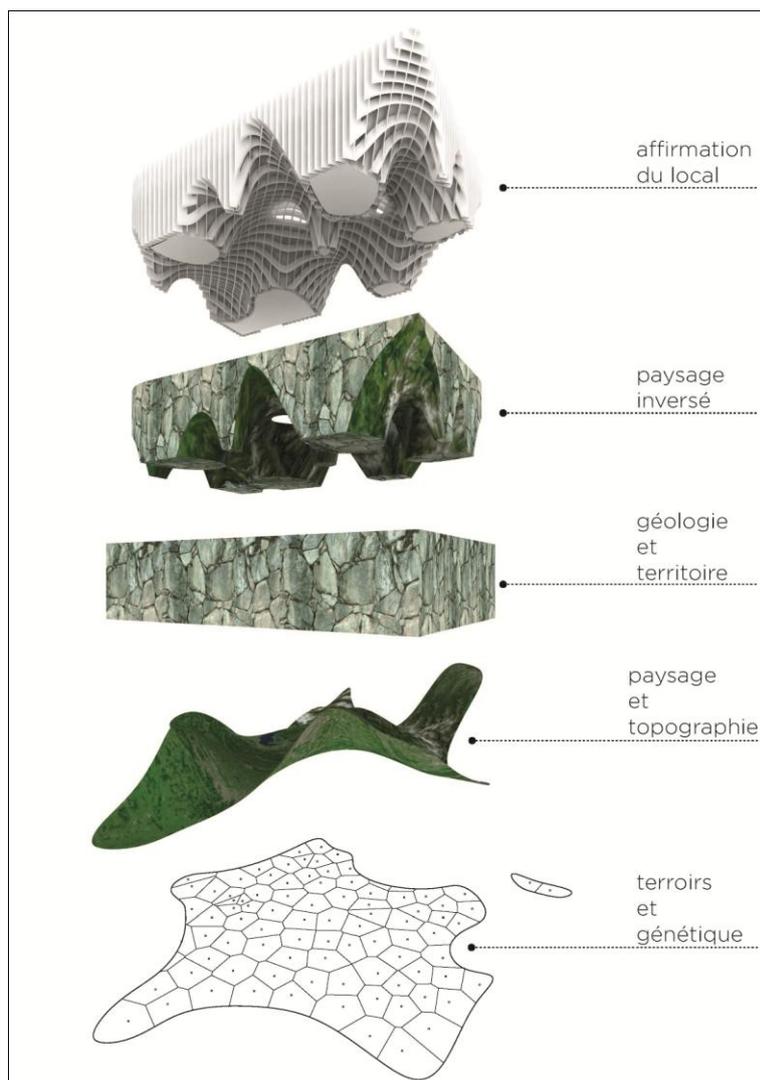
2. Le concept architectural

2.1. Le terroir, terreau fertile : ressource pour l'avenir

Parce que sa géologie l'a doté d'une grande diversité de terroirs, la France dispose d'un Patrimoine génétique riche, adapté aux particularités locales, une ressource essentielle pour produire autrement ! Ces terroirs ont aussi engendré des patrimoines culturels et gastronomiques de haute qualité. Par cette double particularité, la France peut initier de nouvelles pratiques et une nouvelle attitude !

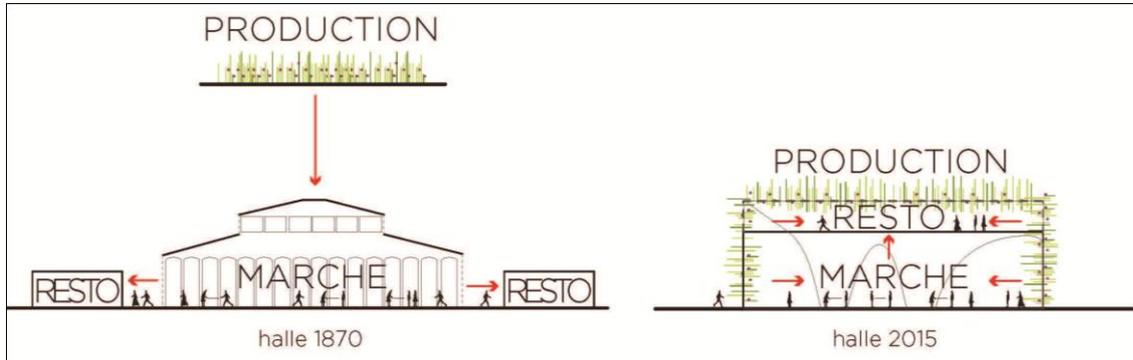
« Le terroir, terreau fertile de la nouvelle révolution alimentaire ».

A ce slogan, on répond par un projet qui tient du morceau de territoire.



2.2. Un toit, un grand marché

Le pavillon de la France s'inspire des halles des marchés (type "Baltard") que l'on retrouve dans de nombreuses villes de France (Paris, Niort, Narbonne, Troyes, Bordeaux...)



Une halle ouverte sur la ville, un grand toit qui fait de l'ombre, des piliers qui supportent l'édifice et structurent l'exposition, de la lumière, de l'air qui passe, et de la fraîcheur dans la chaleur de l'été !

Un marché productif, un marché fertile !

A l'heure des circuits courts, il réinterprète le modèle du marché : autrefois lieu d'échanges, le marché de demain sera un lieu de production à consommer sur place ! Ici, on a l'exposition de plein pied, la consommation en terrasse, et la production en façade et toitures.



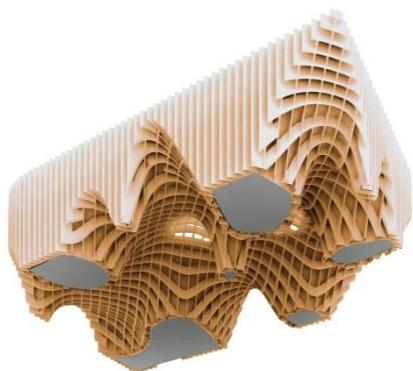
Sur la façade, on cultive le houblon. Sur la terrasse, des herbes aromatiques. Quant au restaurant, il offre des fruits et légumes à déguster sur place. Pour cette dimension culturelle, nous avons trouvé des partenaires exclusifs comme le groupe MANDAR, à la pointe de l'innovation en France et spécialiste mondial du sujet ! Des cultures en hydroponie et aquaponie mettent en scène l'innovation française !

Ainsi ce marché devient un marché fertile, un modèle d'association symbiotique production-consommation directe.

Cela sera aussi une façade événementielle, à la fin de l'exposition, on « récoltera le houblon », on enlèvera les lianes et ce sera spectaculaire. Le bâtiment changera de physiologie, et ce sera l'occasion d'une grande fête.

2.3. Un paysage inversé, quatre piliers

A l'intérieur, sous l'horizontale du grand toit, le grand marché se présente comme un « paysage inversé » et spectaculaire. Un plafond paysage, qui évoque l'identité française née des territoires. On l'exprime au plafond car dans la foule dense d'une exposition universelle, le sol disparaît, seul le plafond reste visible !



L'architecture exprime les quatre piliers qui fondent l'exposition :
 « nourrir la planète aujourd'hui,
 nourrir la planète demain,
 plaisir et alimentation,
 engagement pour le futur ».

2.4. Architecture et matériaux : un ouvrage tout en bois



Le projet, tout en bois (structures, planchers et façades), exprime le savoir-faire français en matière d'ossature bois, dans sa forme la plus « innovante » : les formes libres.

C'est spectaculaire, innovant, graphique. C'est élémentaire et fondateur. C'est du bois nu...

Le bâtiment est réalisé en structure bois démontable, à partir de bois locaux.

Le projet met en valeur les innovations uniques en France développées par l'entreprise Simonin en matière d'assemblages invisibles, de géométrie complexe, et de formes courbes ; toutes technologies au service de la qualité architecturale. L'entreprise est connue pour avoir développé des outils spécifiques, informatiques et robotiques pour réaliser ce type d'ouvrage.

La structure, le plafond et la façade forment un seul et même ouvrage bois qui se décompose de la façon suivante :

- Une structure primaire et une structure secondaire courbe en bois laqué, lamellé et collé qui dessinent la forme intérieure du « grand marché »

Les formes sont « libres », fabriquées au robot en atelier à partir de fichiers 3D. Les assemblages sont soignés et invisibles, une spécialité brevetée de l'entreprise Simonin.

L'ensemble donne un aspect de structure caisson en sous-face.

- Les parties situées à l'extérieur sont en mélèze. Les parties protégées sont en épicéa.
- Les planchers, structures de planchers et toitures façades intérieures cachées, et sheds de toiture sont également en ossature et façade bois en épicéa. Ce sont des produits standards économiques. Ils pourront être produits en utilisant les savoir-faire locaux.
- Une façade en lames de bois verticales est quant à elle, réalisée en mélèze et protégera le bâtiment du soleil. Les assemblages sont soignés et invisibles. La forme est pure.

2.5. Un esprit low-tech et circuits courts

Les bois sont locaux, en provenance du Jura, à moins de 50 km de l'usine et à 200 km de Milan. Tout sera intégralement produit en atelier, et calibré pour optimiser le transport. Les déchets de production sont réutilisés dans l'usine.

Les aménagements intérieurs laissent apparaître le bois dans son état brut, nu, sans habillage : on exprime l'essentiel.

La façade sert de support pour faire grimper le houblon qui donnera l'image finale de « bâtiment fertile »

La structure du Pavillon sera intégralement démontable et recyclable !

Un bâtiment très passif et ventilé naturellement. Les coupes du bâtiment montrent le travail sur la ventilation naturelle pour rafraîchir en été : des flux d'air traversant, du tirage thermique par le lanterneau du centre.

En terrasse, on remarque le rafraîchissement adiabatique naturel, faisant passer le flux d'air sur les cultures flottantes !

On revient à l'essentiel, on revendique l'essentiel ! C'est ludique, participatif, immersif !

3. Le fonctionnement

Les accès, les 3 circulations verticales

Le pavillon est desservi par trois escaliers doubles et ascenseurs :

- un grand escalier double (2x 4UP) donnant sur la place pour l'accès aux restaurants,
- un escalier double à l'est pour le personnel, l'administration et les livraisons,
- un escalier double à l'ouest pour les VIP.

Tous ces escaliers sont disposés « en Chambord », conformément aux réglementations italiennes, et françaises. Cette disposition permettra d'organiser un sens unique pour les restaurants en période d'affluence.

Les éléments de programme sont distribués de la façon suivante :

- Au rez-de-chaussée : les espaces d'exposition, le marché et les espaces partenaires

Cet ensemble est desservi à l'est par l'espace de livraison. Il est de plain-pied avec la place. L'espace d'exposition s'organise autour des grands piliers qui portent bâtiment et circulations verticales.

- Au premier étage : au nord-est les bureaux et espaces du personnel, au nord-ouest les espaces VIP

Ainsi disposés, les VIP disposent d'un accès discret, avec possibilité de sorties « privées ». Les espaces VIP sont organisés en une suite de grands salons qui peuvent être assemblés entre eux en un seul espace de réception. Les VIP disposent d'une grande terrasse privative, avec vue sur le lac au nord-ouest : un bon emplacement pour regarder le coucher de soleil un soir d'exposition universelle !

Les espaces VIP sont architecturés en allant à l'essentiel, en exprimant le bois brut afin de valoriser les assemblages soignés et de qualité.

En arrivant dans l'espace VIP, les visiteurs ont une vue panoramique sur l'exposition. C'est spectaculaire !

- Au deuxième étage : on trouve les deux restaurants

On accède aux restaurants par la terrasse et par les jardins flottants d'herbes aromatiques.

C'est déjà un premier message, un message odorant, parfumé, un tapis d'herbes aromatiques. A lui seul il raconte un message de qualité, de raffinement, de sobriété aussi, de nouveaux horizons gustatifs, une évolution du goût.

Tout ce que représente la culture française du futur !

Les deux restaurants disposent chacun d'une terrasse extérieure ombragée par pergola. A l'intérieur, on est comme sous une pergola, dans une ambiance de serre à l'ombre : avec des cultures hors-sol qui « filent en longueur », suspendues au plafond sous les sheds.

Une ambiance assez dépouillée, presque agricole, des matériaux bruts, du bois tel qu'il est construit, avec de jolis assemblages soignés, pas de faux plafonds inutiles, des réseaux apparents, de la ventilation naturelle...

Les mobiliers sont bruts, des bancs, et des tables devendangeurs. On exprime le bois, la matière naturelle.

A la frontière entre les deux restaurants, on remarque la cuisine spectacle. Elle met en scène les cuisiniers les savoir-faire, elle permet un échange visuel, une médiation directe. Elle exprime la dimension culturelle de l'alimentation.