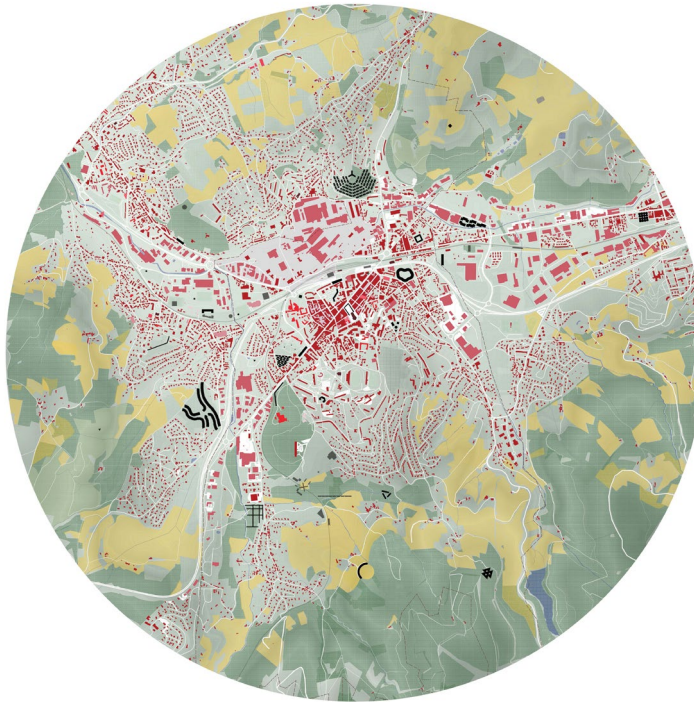


NOURISHING FIRMINY

Firminy

Architecture & Experience



WORKBOOK

TRISTAN CHADNEY, ANTOINE COLLET, LAURENT ESMILAIRE, AMBRA FABI, MARIABRUNA FABRIZI,
ÉRIC LAPIERRE, FOSCO LUCARELLI, SÉBASTIEN MAROT, CLAUDIA MION
ENSA Paris-Est SP 2020

NOURISHING FIRMINY

Firminy

Architecture & Experience

SOUTENANCE

08.06.2020

[Zoom](#)

[Site internet](#)

Stéphanie Bru (BRUTHER, Paris - ENSA Paris-Est)

Tristan Chadney

Paul Chemetov (AUA Paul Chemetov, Paris)

Antoine Collet

Tom Emerson (6A, Londres - ETH Zurich)

Laurent Esmilaire

Ambra Fabi

Mariabruna Fabrizi

Éric Lapierre

Fosco Lucarelli

Sébastien Marot

Claudia Mion

Anna Puigjaner (MAIO, Barcelone - GSAPP Columbia)

Sommaire

INTRODUCTION					04
PLAN MASSE					05
PROJETS					06
CUISINE STANDARD	6m	COUR	BOIS	Gabriel Santos	06
	12m	VERTICAL	MÉTAL	Guillaume Grégoire	11
	18m	LINEAIRE	BÉTON-PISÉ	Mariam Bedraoui Drissi	16
	24m	LOW RISE-HIGH DENSITY	MAÇONNERIE	Flore Daurel	21
CUISINE FILTRE	12m	COUR	BÉTON-PISÉ	Sarah Rodriguez	26
	18m	LOW RISE-HIGH DENSITY	MAÇONNERIE	Anne Branchereau	31
	24m	VERTICAL	MÉTAL	Sirine Damir	36
CUISINE PARTOUT	6m	LOW RISE-HIGH DENSITY	BÉTON-PISÉ	Victor Payen	41
	12m	LINEAIRE	MÉTAL	Myriam Berthier	46
	18m	COUR	MAÇONNERIE	Louis Chessé	51
	24m	VERTICAL	BOIS	Thibaut Ruiz	56
CUISINE PARTAGÉE	6m	LOW RISE-HIGH DENSITY	MAÇONNERIE	Valère Hogueit	61
	12m	VERTICAL	MÉTAL	Alexis da Costa	66
	18m	COUR	BOIS	Eva Morin	71
	24m	LINEAIRE	BÉTON-PISÉ	Mamy Andriamamonjy	76
CUISINE MORCELÉE	12m	COUR	BOIS	Soline Lengaigne	81
	18m	LINEAIRE	MAÇONNERIE	Insaaf Zinelabidine	86
	24m	LOW RISE-HIGH DENSITY	BÉTON-PISÉ	Simon Cheritat	91
CUISINE MINIMALE	6m	VERTICAL	BÉTON-PISÉ	Yasmine Majber	96
	12m	LOW RISE-HIGH DENSITY	MAÇONNERIE	Mathilde Mahoudeau	101
	18m	LINEAIRE	MÉTAL	Théo Miquel	106
	24m	COUR	BOIS	Quentin Toulemonde	111
CUISINE PIÈCE À VIVRE	6m	LINEAIRE	BÉTON-PISÉ	Camille Perrillat-Charlaz	116
	12m	VERTICAL	MAÇONNERIE	Sophie Corty	121
	18m	COUR	BOIS	Clément Paillon	126
	24m	LOW RISE-HIGH DENSITY	MÉTAL	Thibaut Vilcoq	131

Pour la quatrième année consécutive, la filière Architecture & Experience vise à explorer les spécificités de la rationalité architecturale afin d'identifier et comprendre les principes de la définition de la forme architecturale. Cette recherche s'appuie sur l'hypothèse de construire un monde, c'est-à-dire un environnement duquel nous considérons pouvoir ne jamais sortir ou très peu.

Imaginer une telle hypothèse implique de se poser la question de la nourriture et d'en comprendre les enjeux pour l'établissement d'une communauté. À travers l'histoire, nous pouvons identifier la nourriture, de sa production à sa consommation, en passant par le stockage, comme un fait central dans l'organisation des sociétés, que ce soit d'ordre symbolique, morale ou physique.

Dès le premier traité d'architecture connu, à travers la figure du foyer, Vitruve place la nourriture comme étant au centre des sociétés sophistiquées. Selon le mythe de la cabane primitive, les hommes se sont d'abord regroupés autour du foyer avant de construire leurs premiers abris. Les

architectes et historiens Bernard Rudofsky et Goerd Peschken qui voient de leur côté, dans le temple grec, plutôt qu'une imitation de la cabane primitive, une représentation symbolique du grenier à grain, plaçant là aussi la nourriture au centre de la constitution des sociétés. Suivant ces lectures, la représentation du monde serait donc indissociable de la question de la nourriture. C'est l'enseignement que nous livre Ambrogio Lorenzetti avec la fresque « Allégorie du bon et du mauvais gouvernement », peinte dans le Palazzo Pubblico de Sienne en 1338-1339. À travers cette fresque, le peintre fait de la gestion de la nourriture un élément central de l'organisation morale et politique d'une société.

Au-delà de cette dimension symbolique ou morale, certains penseurs se sont également penchés sur la façon dont la nourriture est à même de livrer un modèle physique d'organisation des sociétés. C'est le cas par exemple de l'économiste von Thünen, avec la définition du modèle éponyme ou encore des recherches de l'urbaniste Ebenezer Howard avec le modèle des cités jardins, tous deux développés

au cours du XIXe siècle. Le modèle des monastères présente également une autre forme d'organisation d'une communauté autour de la question de la production et de l'approvisionnement de la nourriture. Chacun de ces modèles constitue une hypothèse d'organisation de société en relation avec les spécificités de son contexte.

La compréhension de l'organisation de la production de la nourriture et de son évolution peut ainsi livrer les clés de compréhension de l'organisation même d'une société, jusque dans la définition des objets architecturaux. C'est ainsi que les explorations typologiques d'Andrea Palladio pour les villas agricoles au cours du XVIe siècle, ou celles de Margarete Schütte-Lihotzky pour la cuisine de Francfort, dans les années 1920, représentent autant de nouveaux paradigmes sociétaux en phase avec leur temps.

À travers l'hypothèse de construire un monde, à Firminy, il s'agit de repenser la manière dont la nourriture pourrait à nouveau avoir une place centrale dans l'organisation de ce monde et d'affirmer que l'architecture existe au-delà des limites de

ses façades. La permaculture, en tant que théorie du design, peut représenter un modèle capable d'embrasser les différentes nécessités de ce monde afin de façonner un paysage où l'ensemble des éléments sont liés les uns aux autres et repenser les dogmes actuels, à l'échelle territoriale comme à l'échelle architecturale.

L'exploration menée collectivement par les étudiants autour de questions telles que le logement collectif; la typologie, comme tentative de classement et de compréhension des formes; la définition de la cuisine dans la sphère privée et publique, sont autant d'éléments qui trouvent des résonances avec la démarche expérimentale empreinte d'un optimisme collectif qui a guidé Le Corbusier et ses confrères lors que la réalisation de Firminy-Vert, alter-égo de la ville minière.

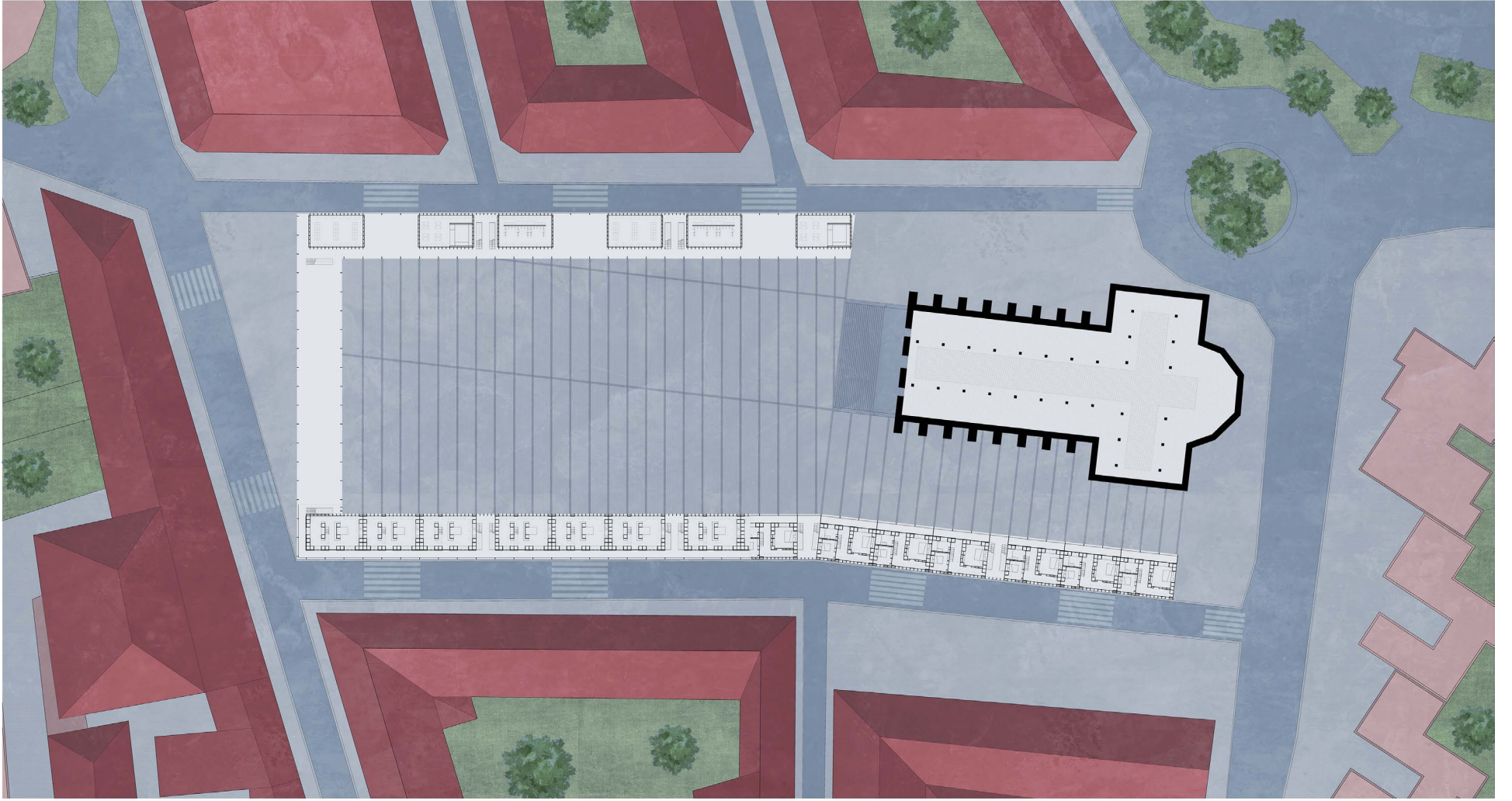
Laurent Esmilaire, Ambra Fabi



**Cuisine standard
6m cour bois**

Gabriel Santos



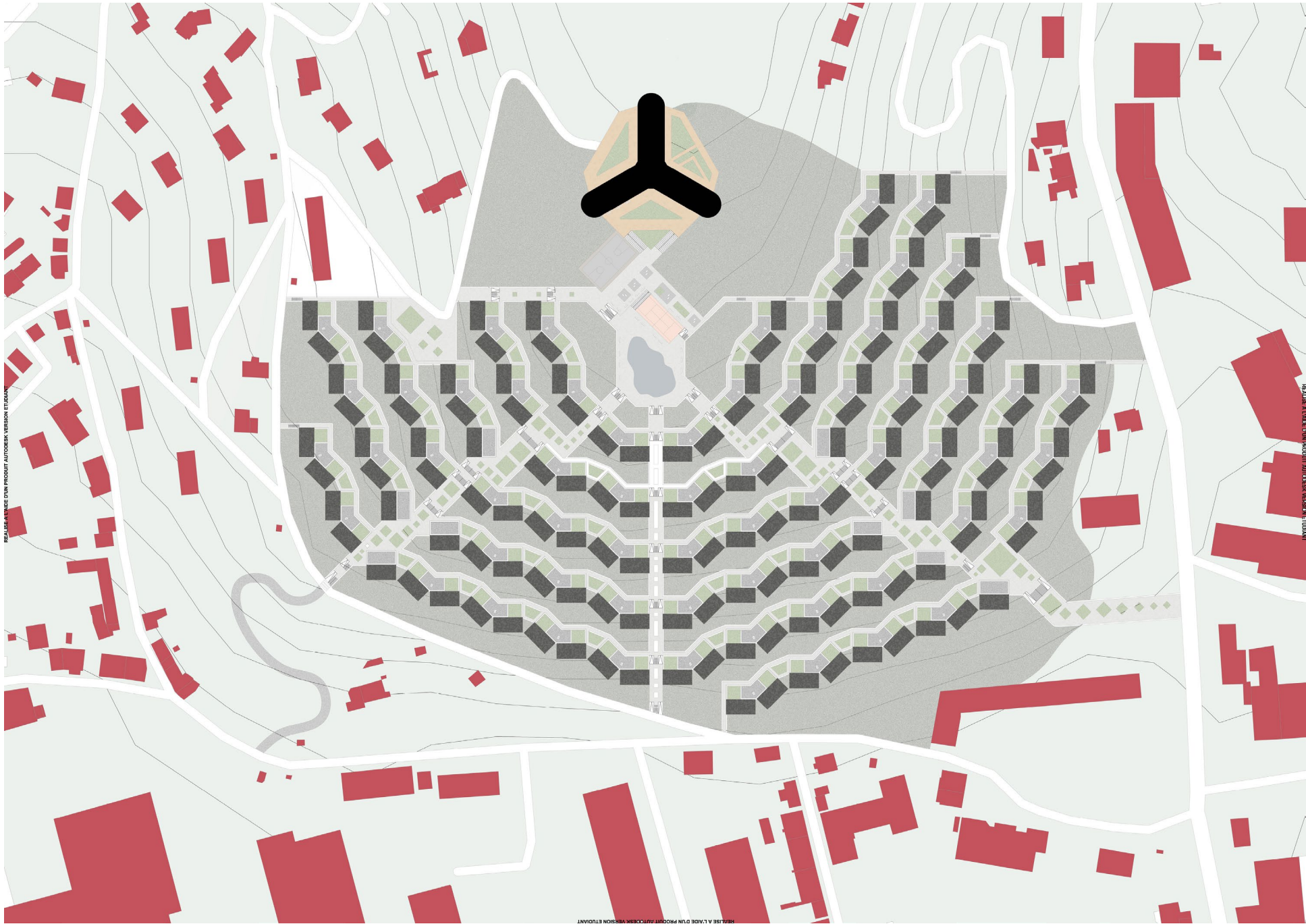






**Cuisine standard
12m vertical métal**

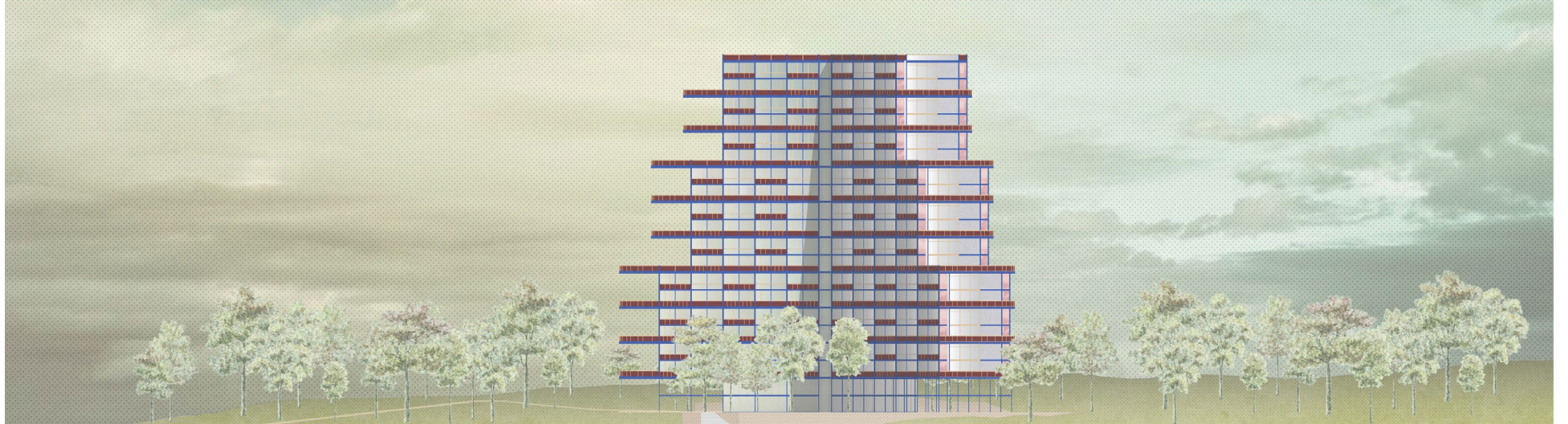
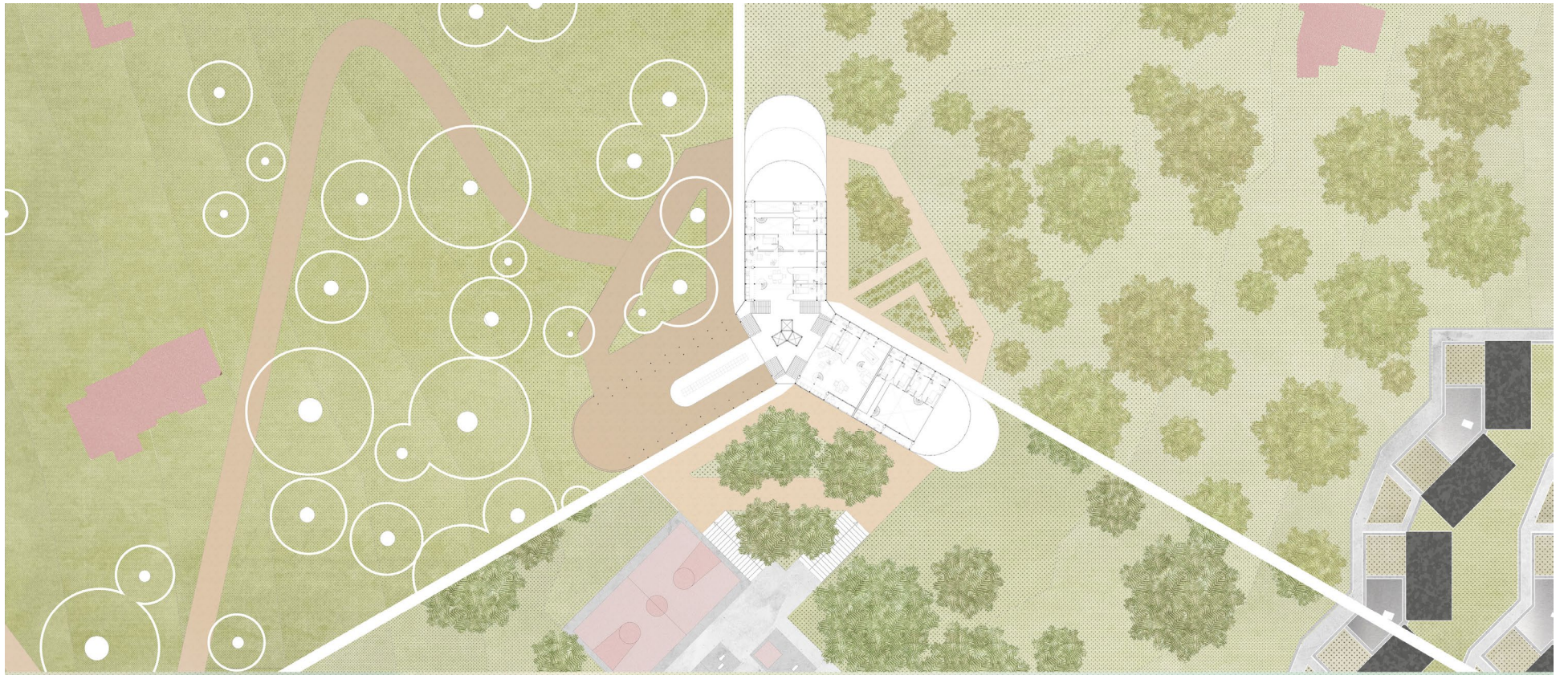
Guillaume Grégoire

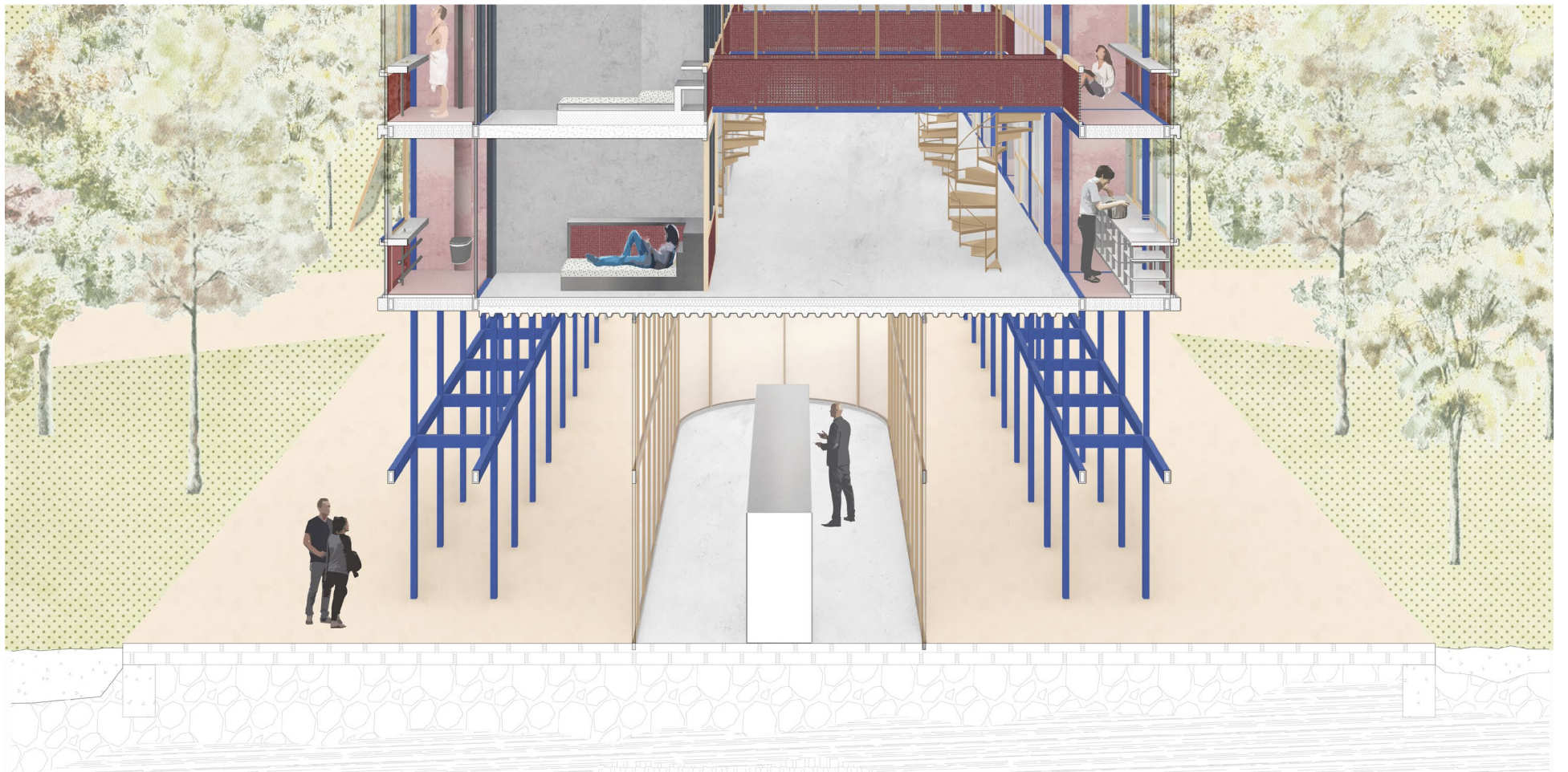


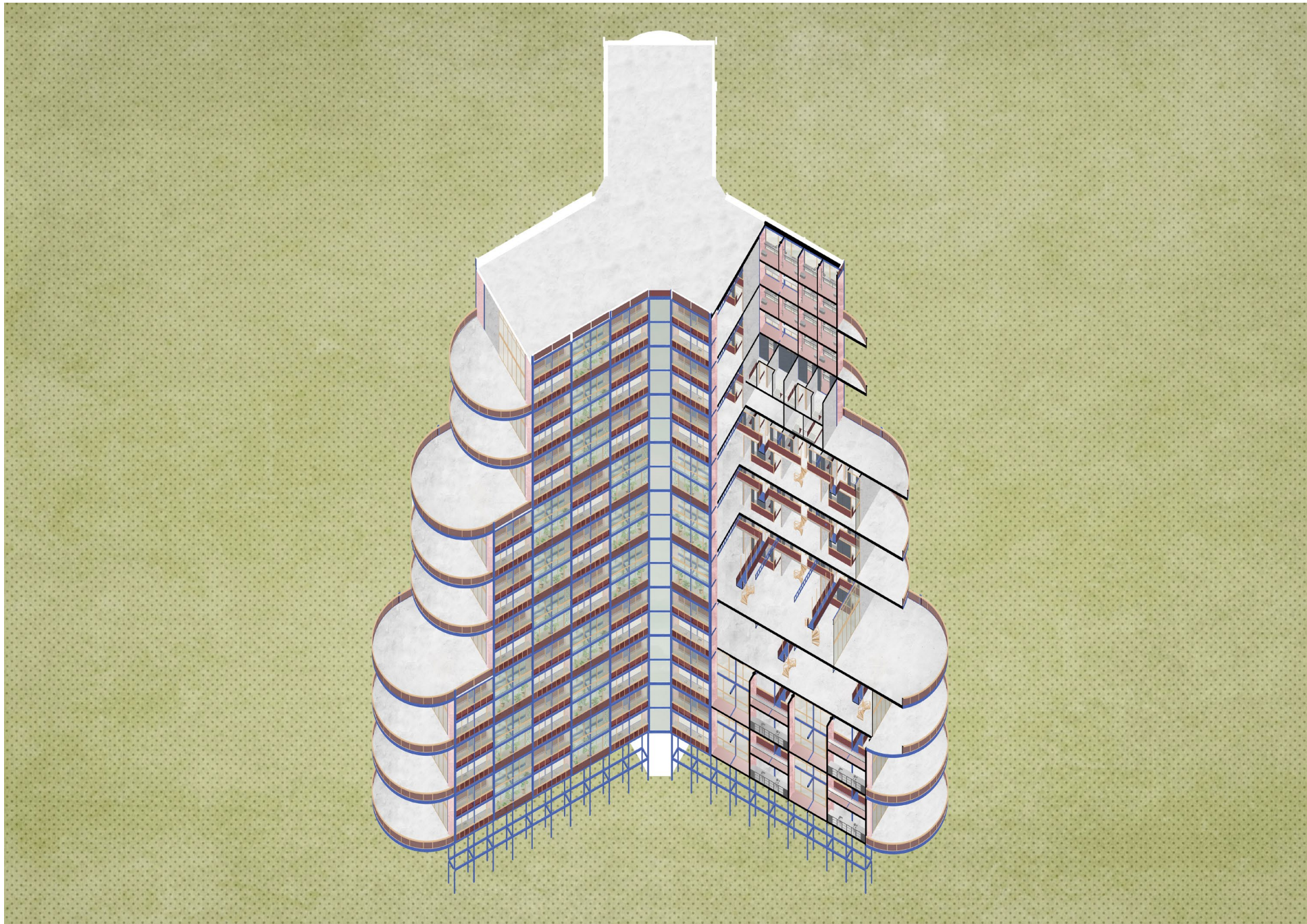
REPLÈCE-LEZ VOS PROPRIÉTÉS AUTOUR DE LA VERSION ÉTUDE

REPLÈCE-LEZ VOS PROPRIÉTÉS AUTOUR DE LA VERSION ÉTUDE

REPLÈCE-LEZ VOS PROPRIÉTÉS AUTOUR DE LA VERSION ÉTUDE







**Cuisine standard
18m linéaire béton-pisé**

Mariam Bedraoui Drissi









Cuisine standard
24m low rise - high density maçonnerie

Flore Daurel



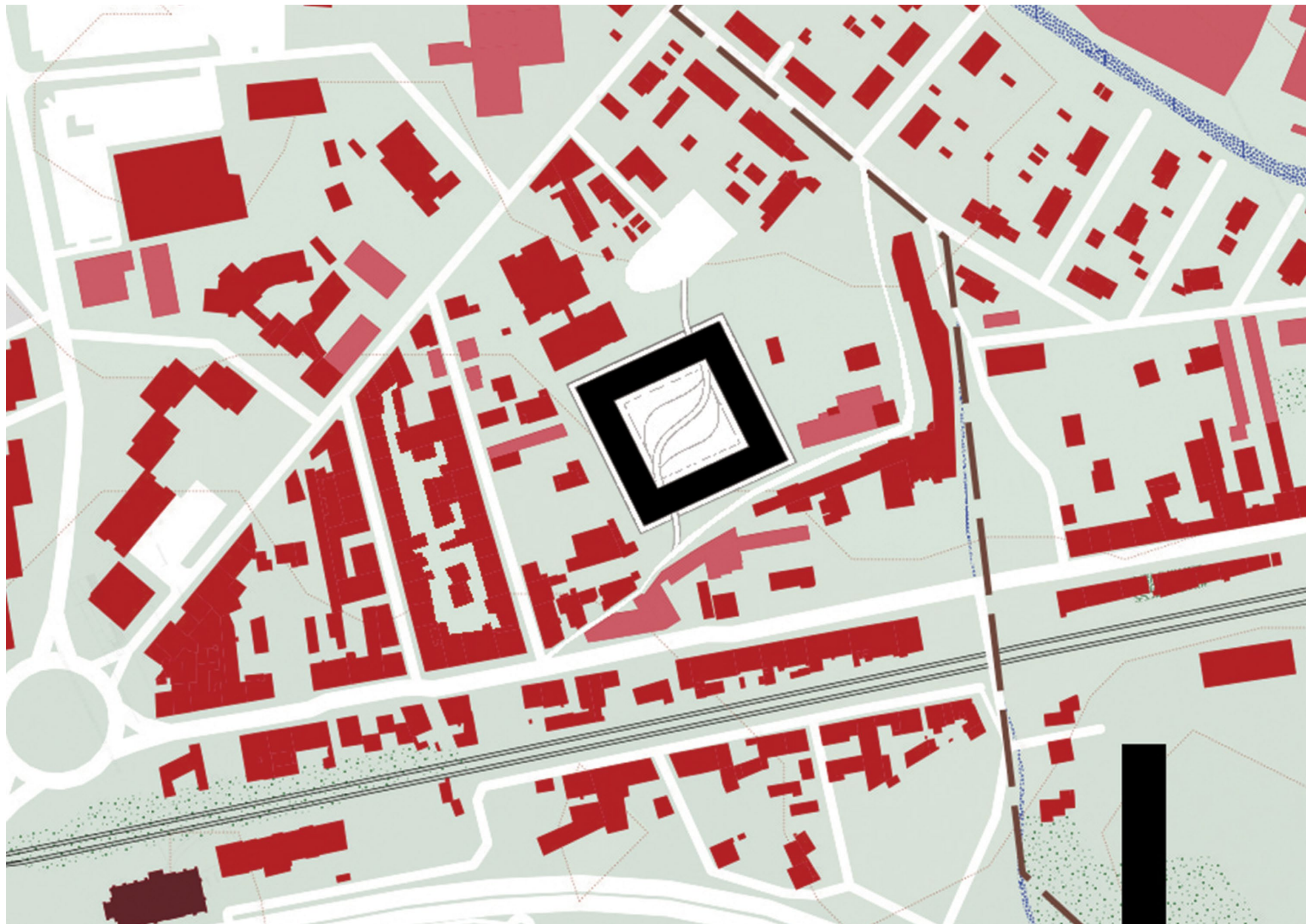


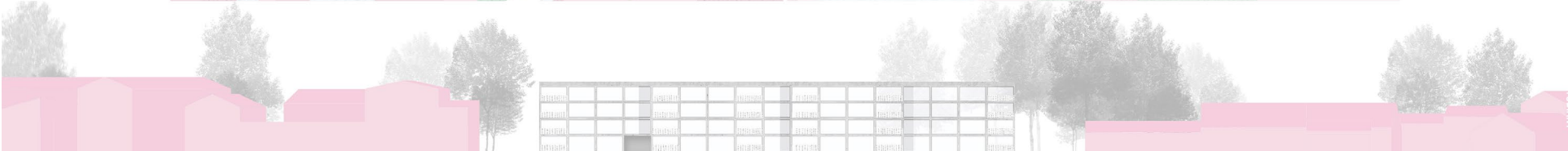
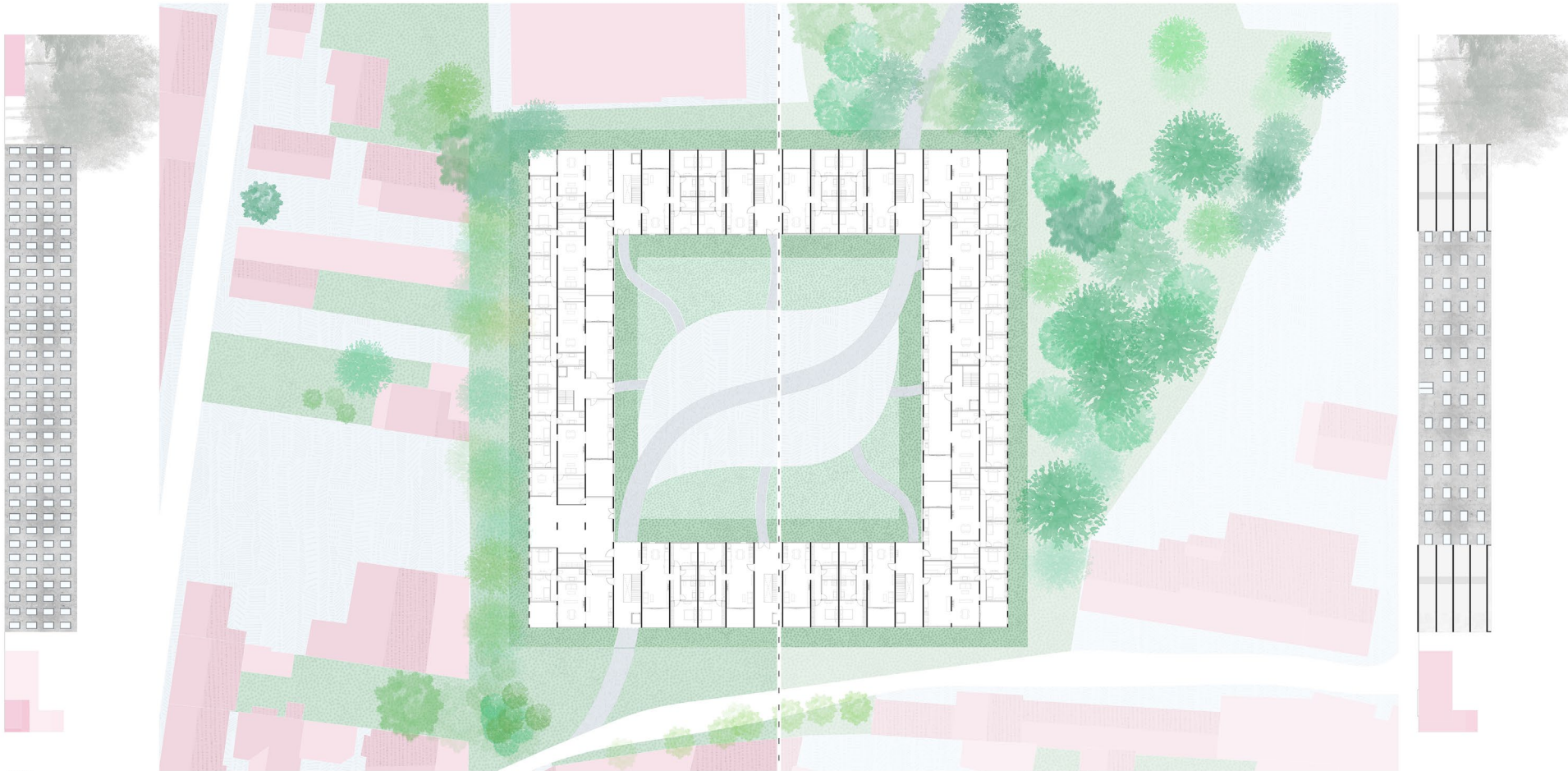
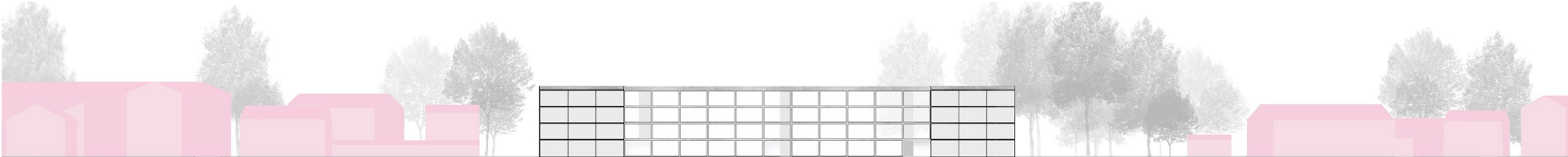




**Cuisine filtre
12m vertical béton-pisé**

Sarah Rodriguez





PHOTOGRAPH BY ANDREW HARRISON FOR ARCHITECTURE

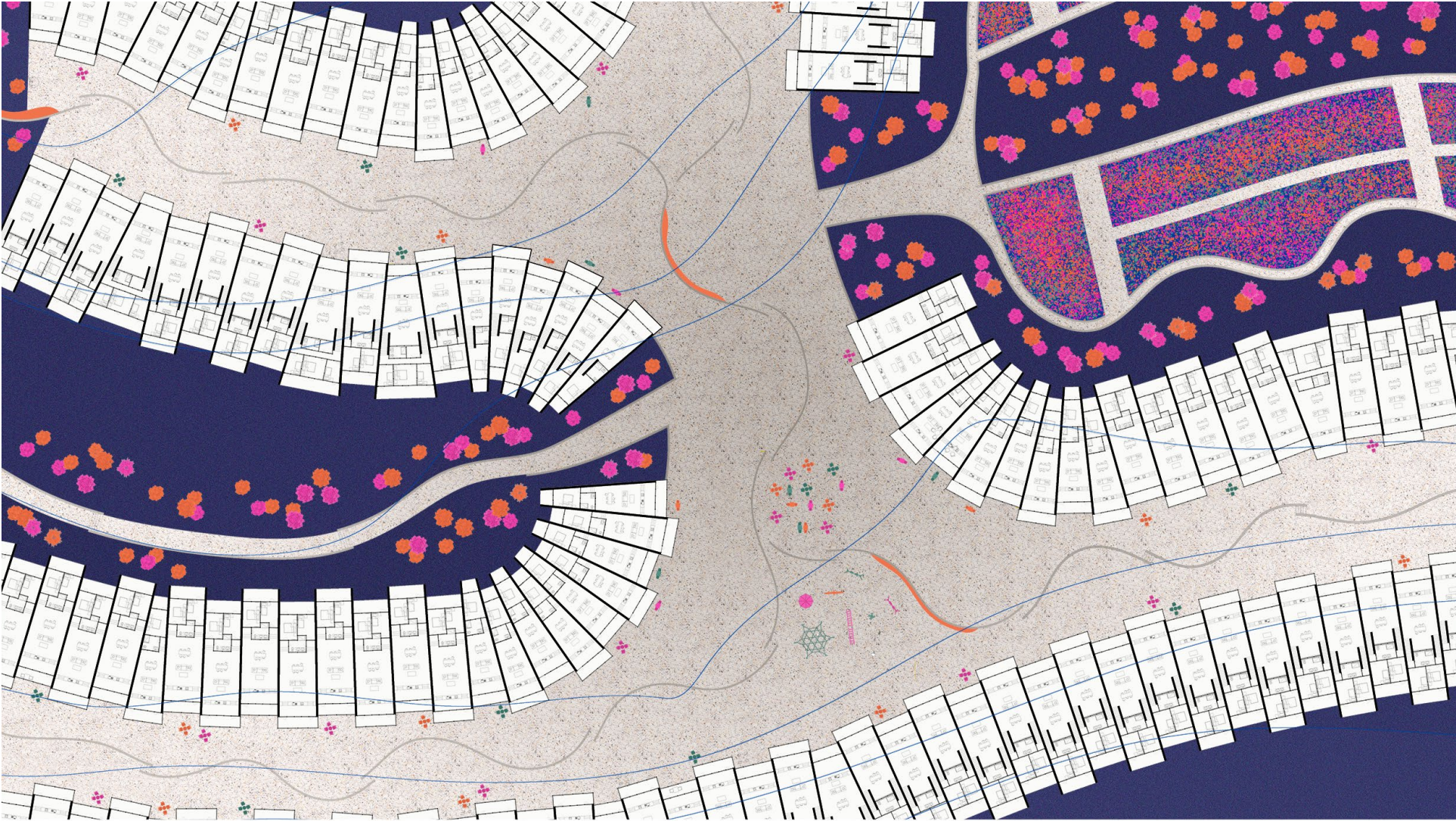




Cuisine filtre
18m low rise - high density maçonnerie

Anne Branchereau



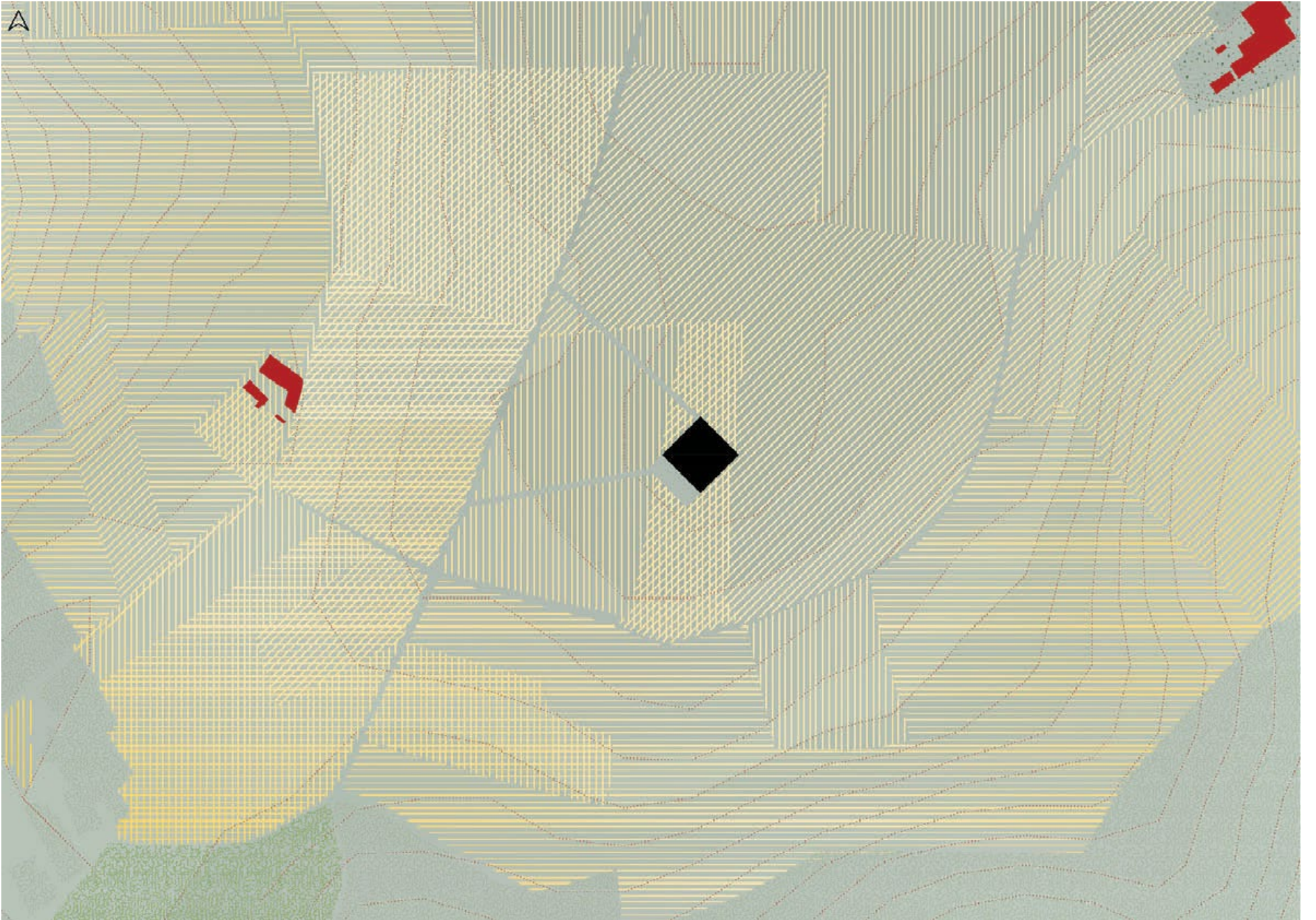






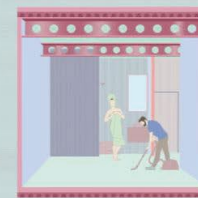
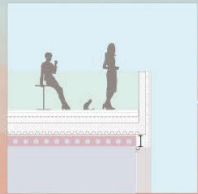
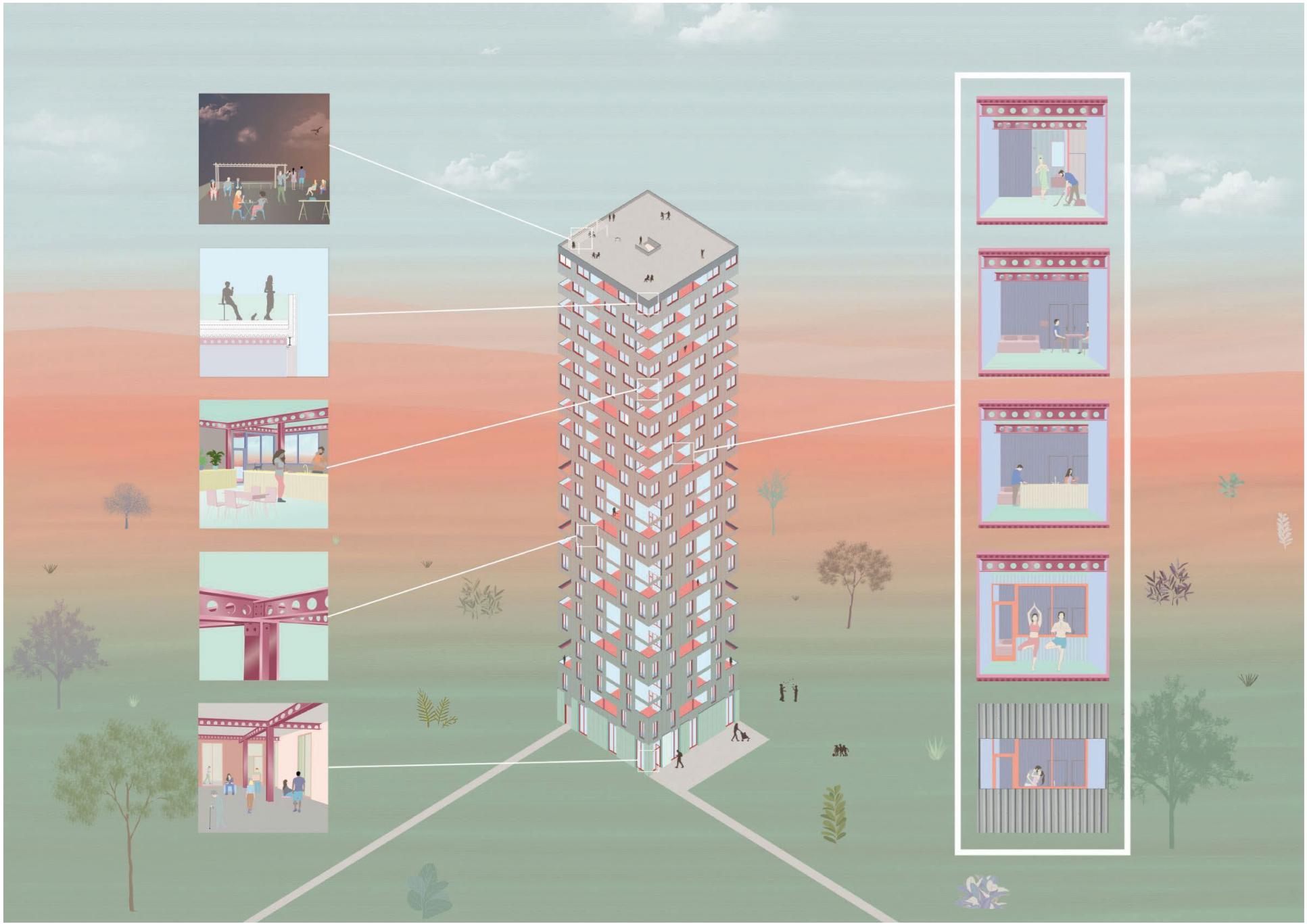
**Cuisine filtre
24m vertical métal**

Sirine Damir



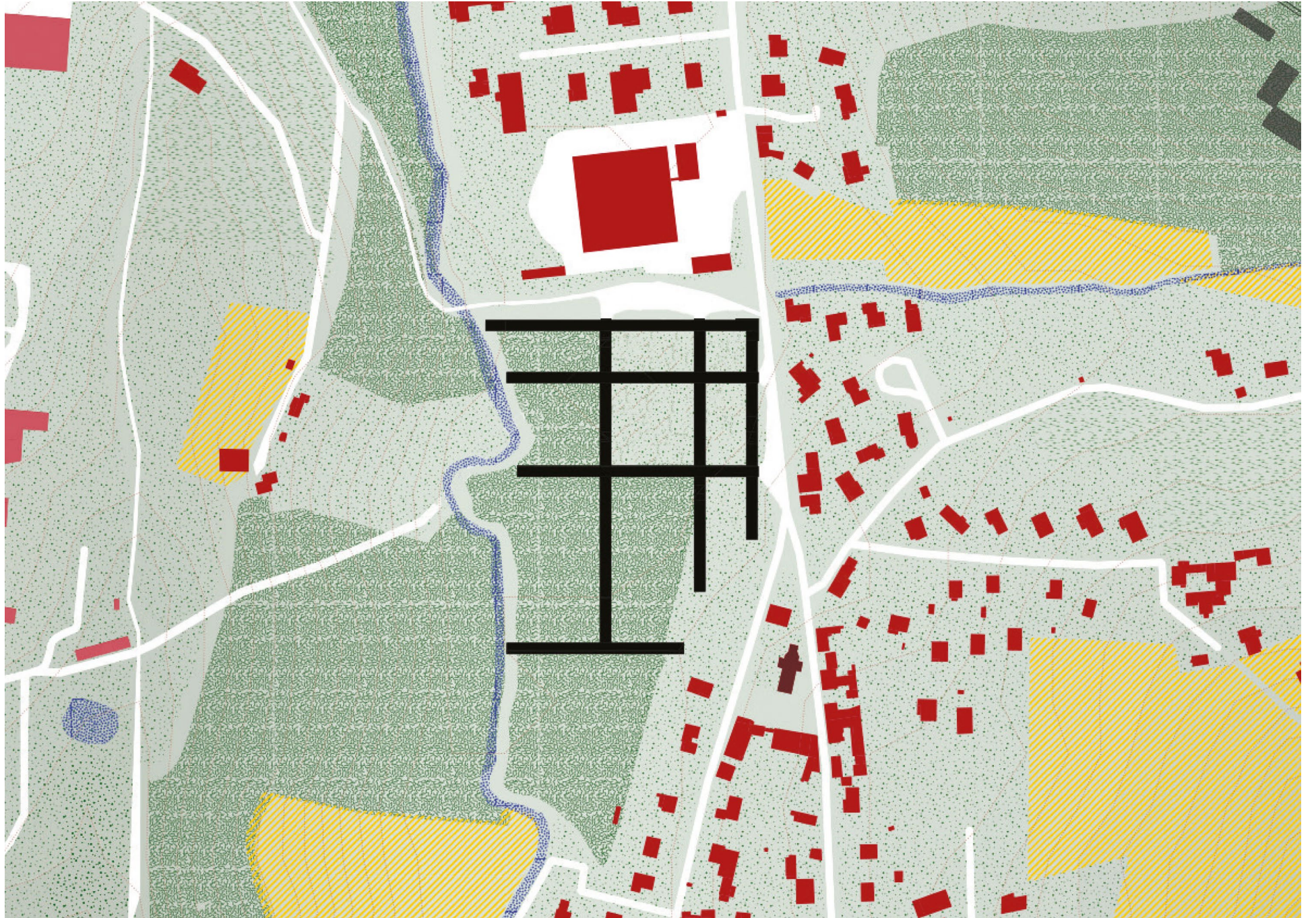


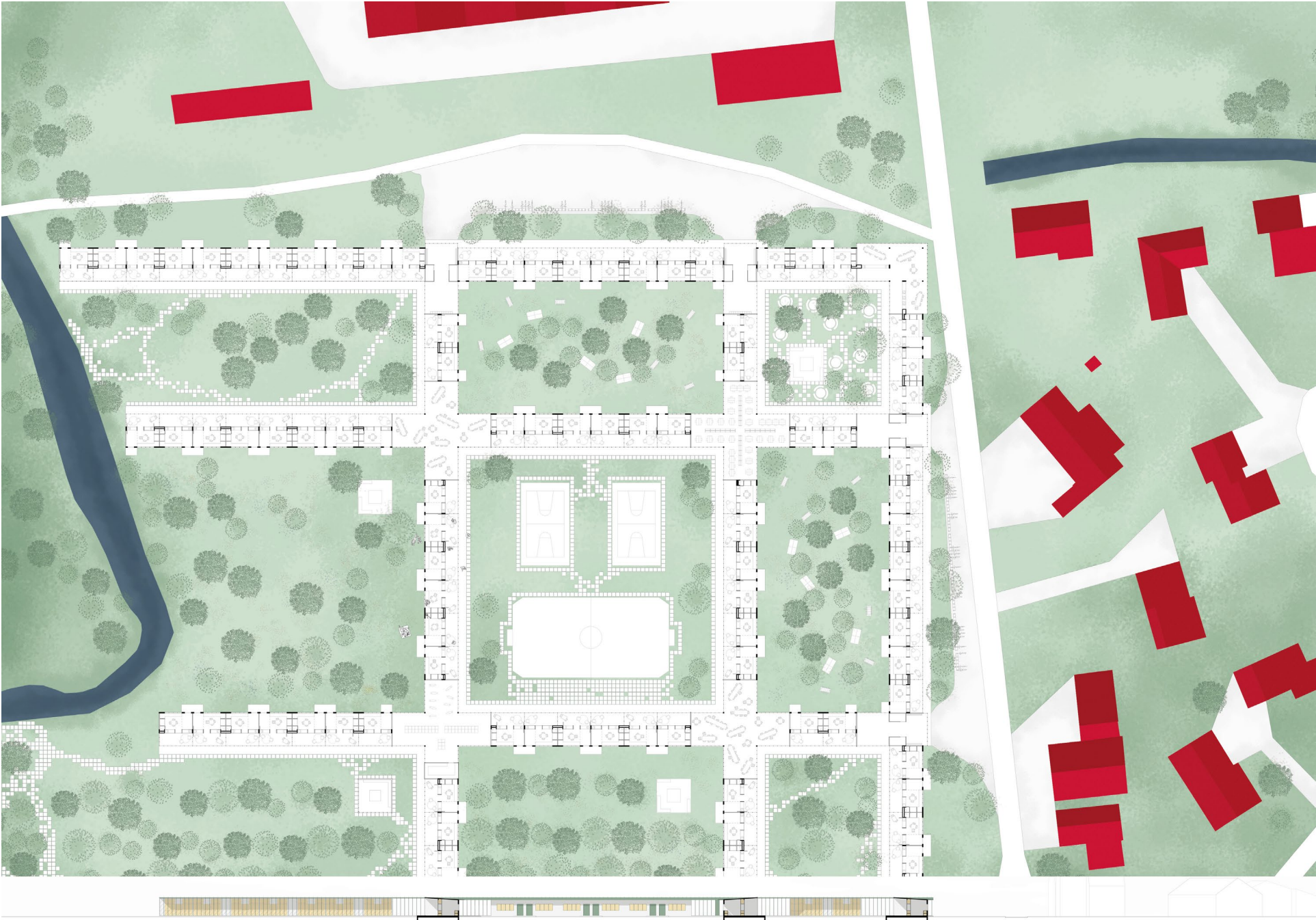




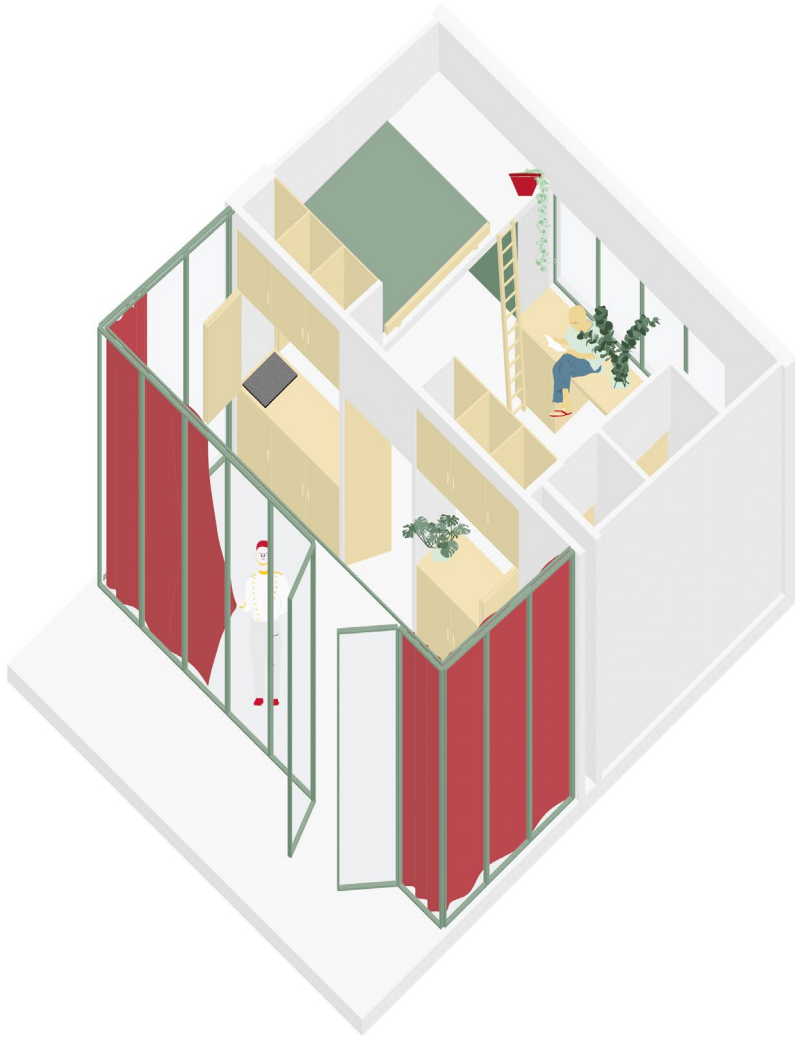
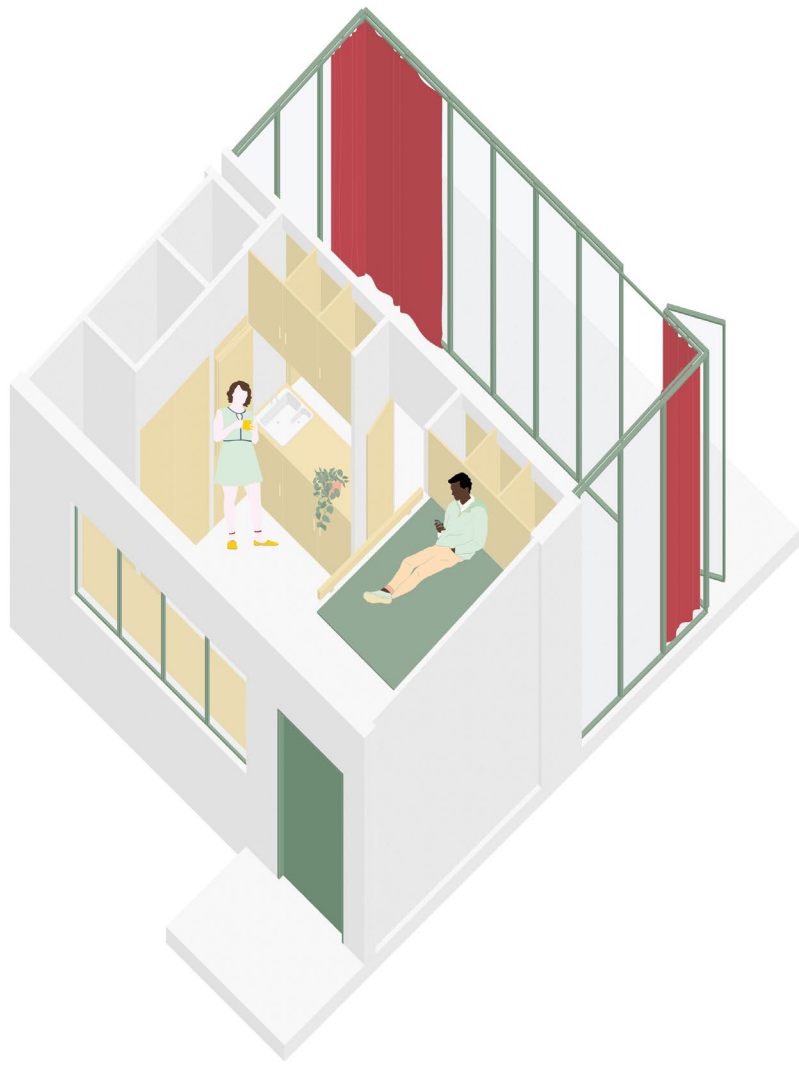
Cuisine partout
6m low rise - high density béton-pisé

Victor Payen









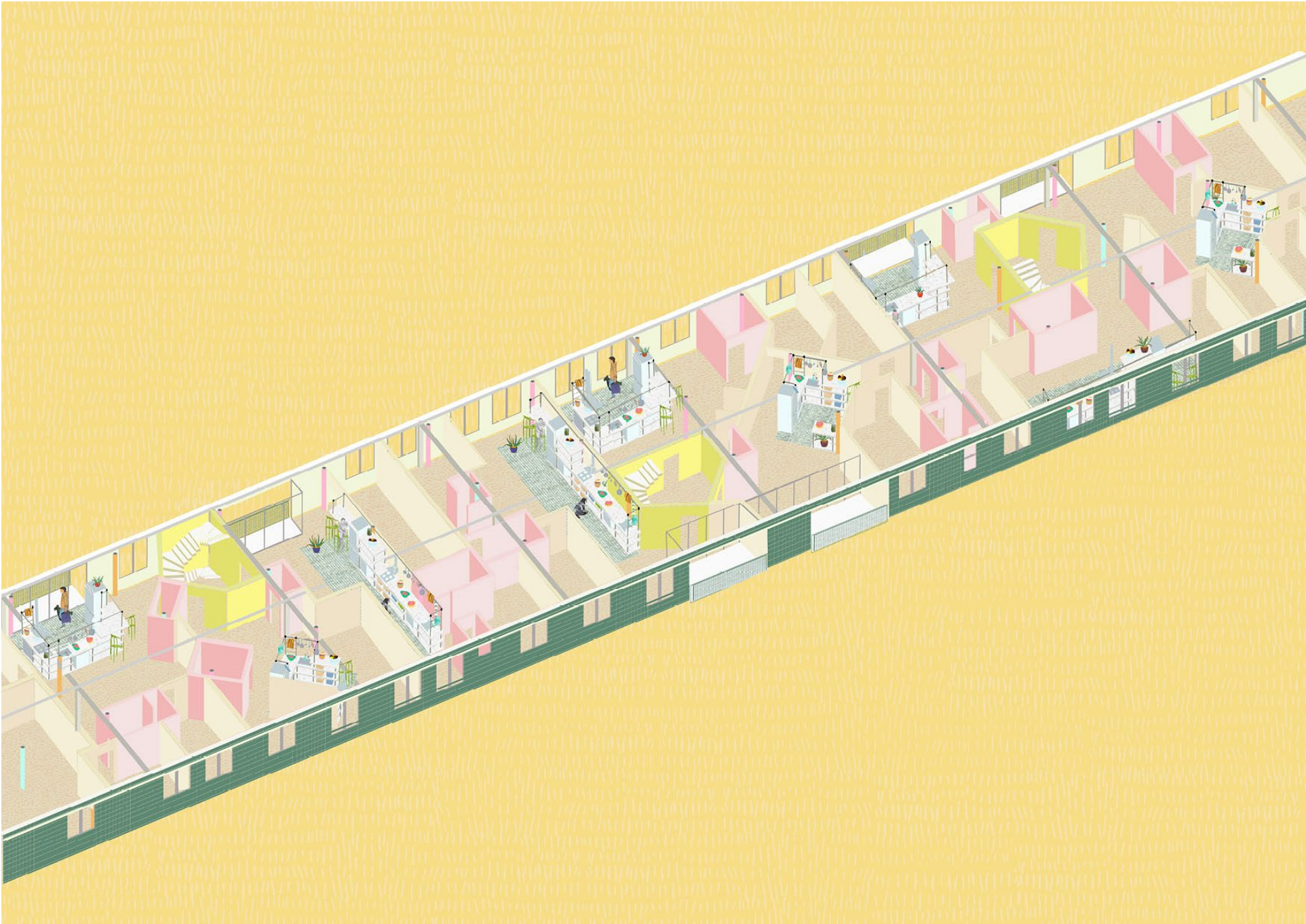
**Cuisine partout
12m linéaire métal**

Myriam Berthier



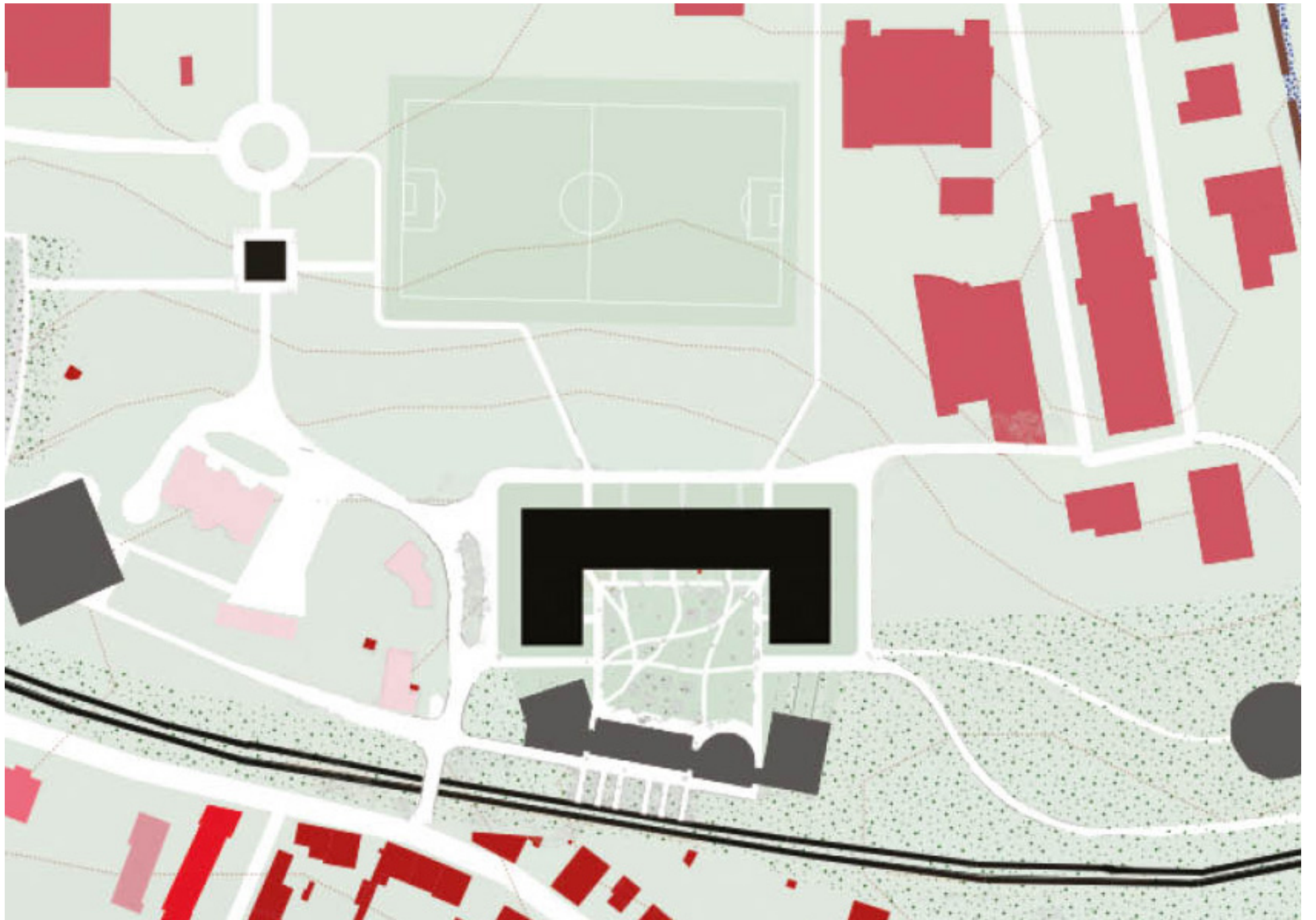


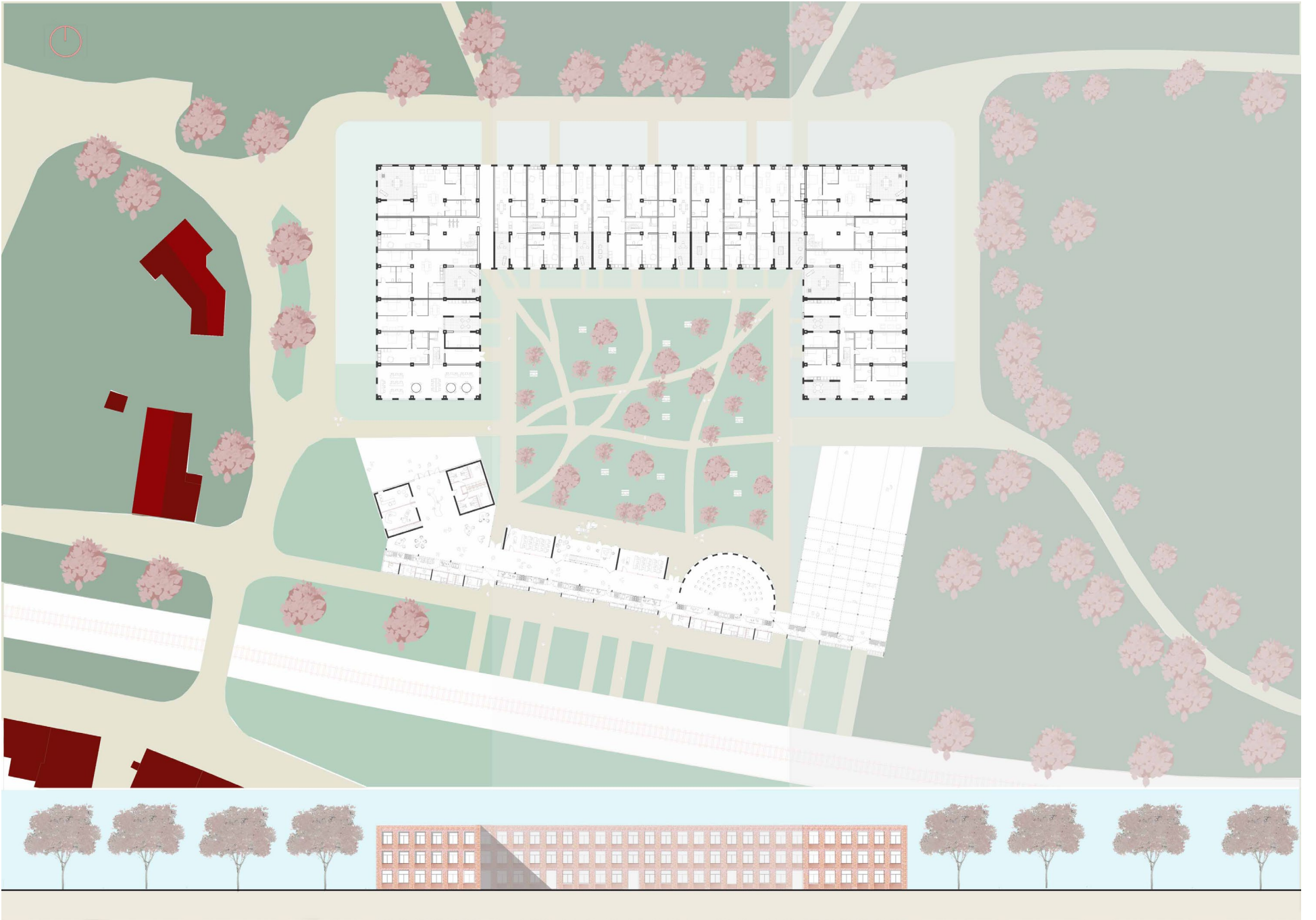




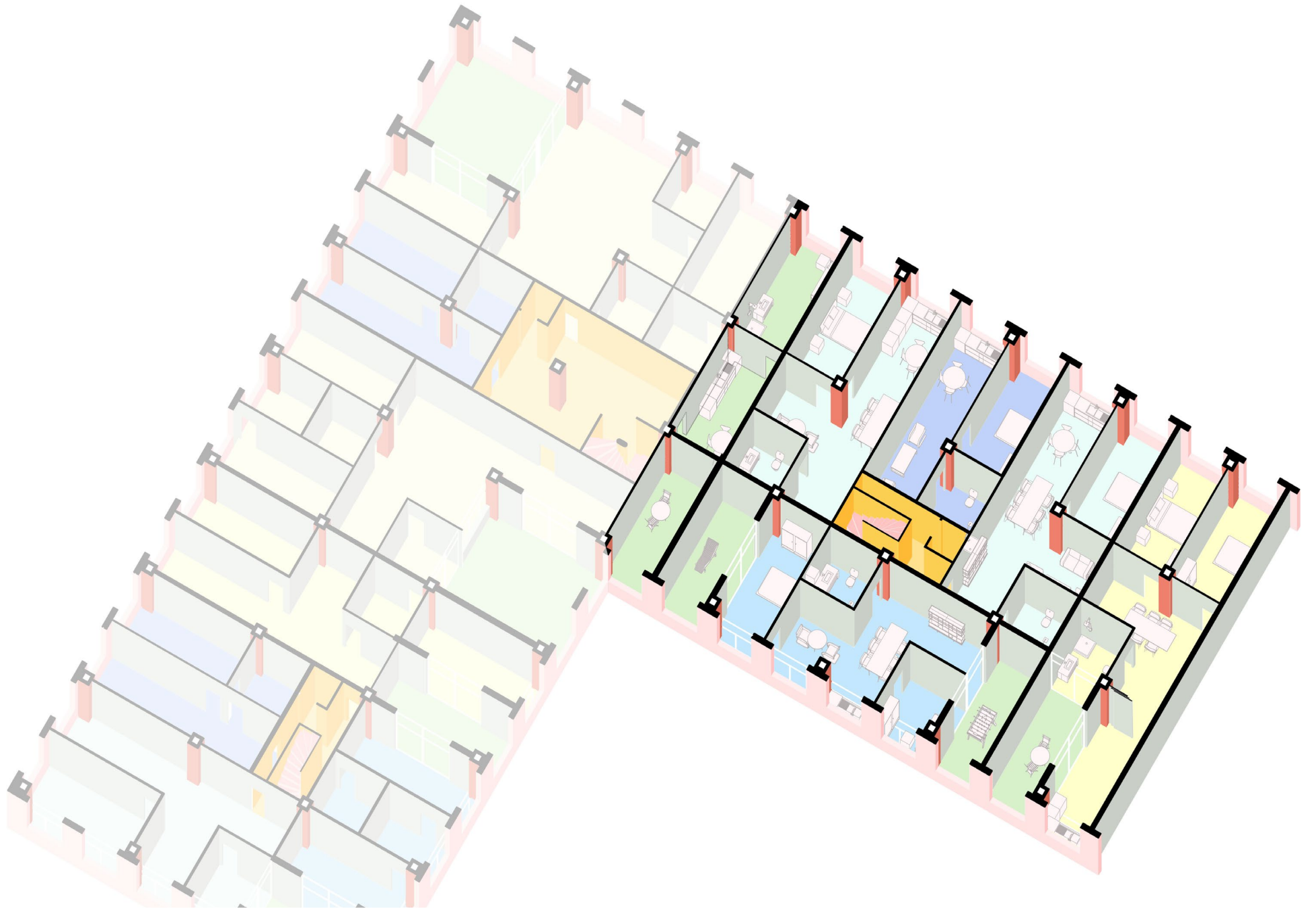
**Cuisine partout
18m cour maçonnerie**

Louis Chessé



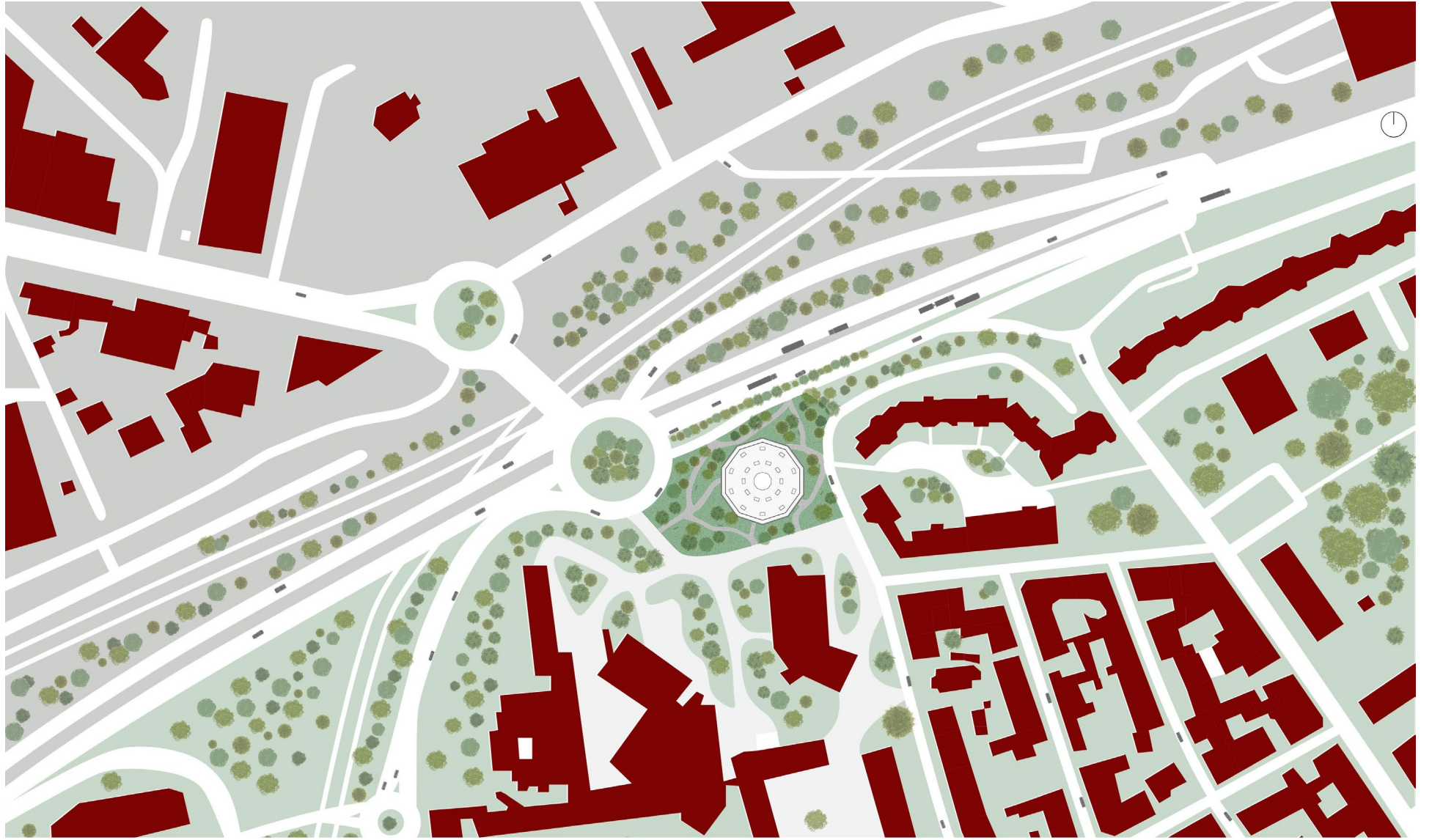


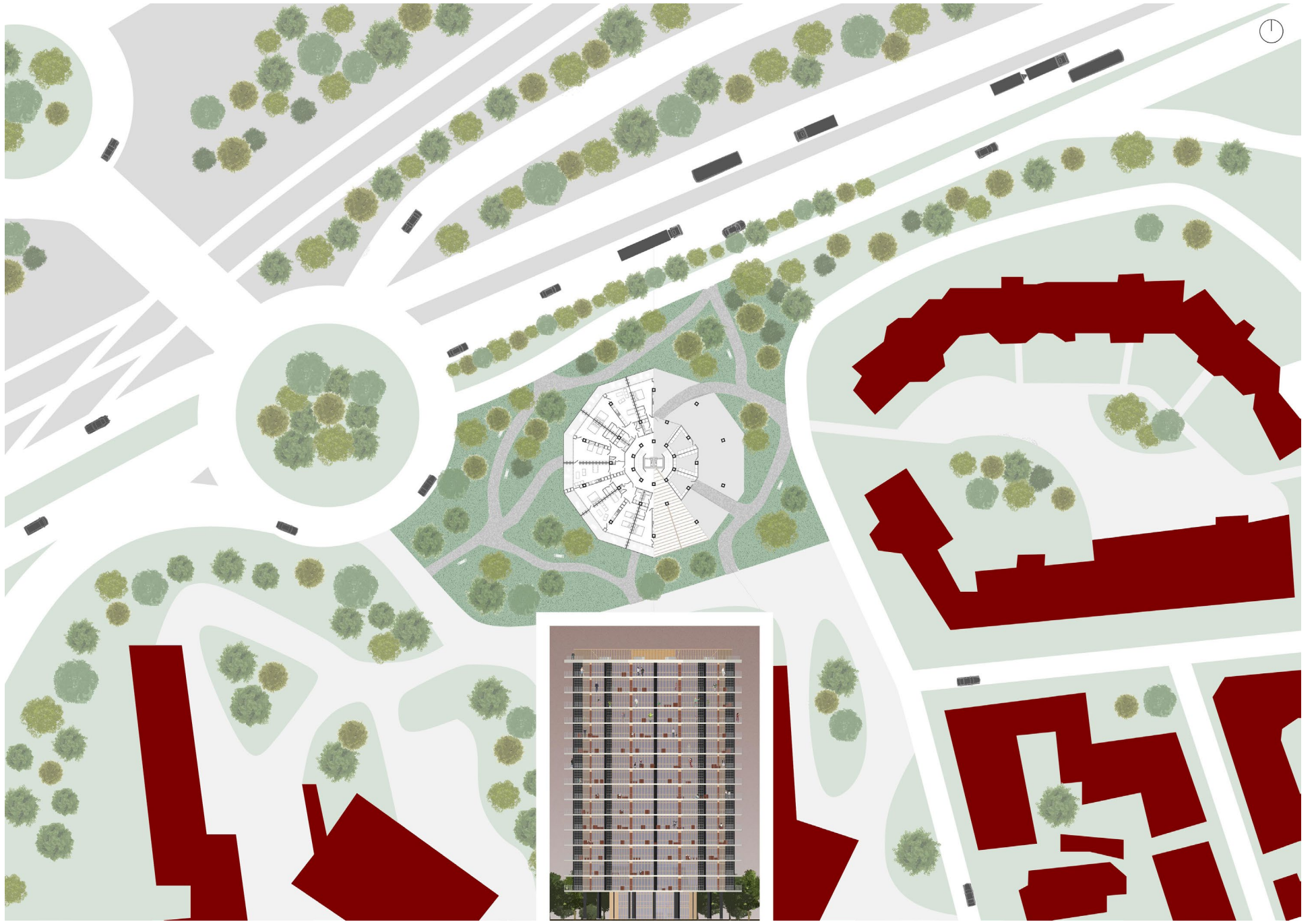


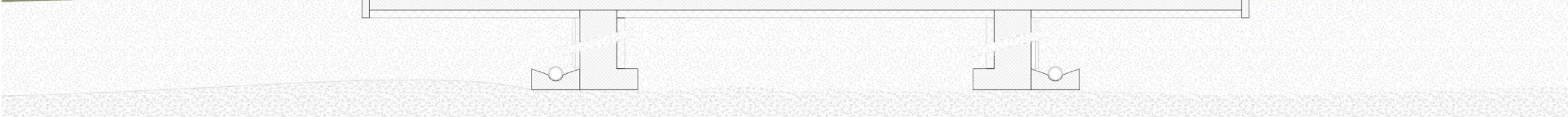
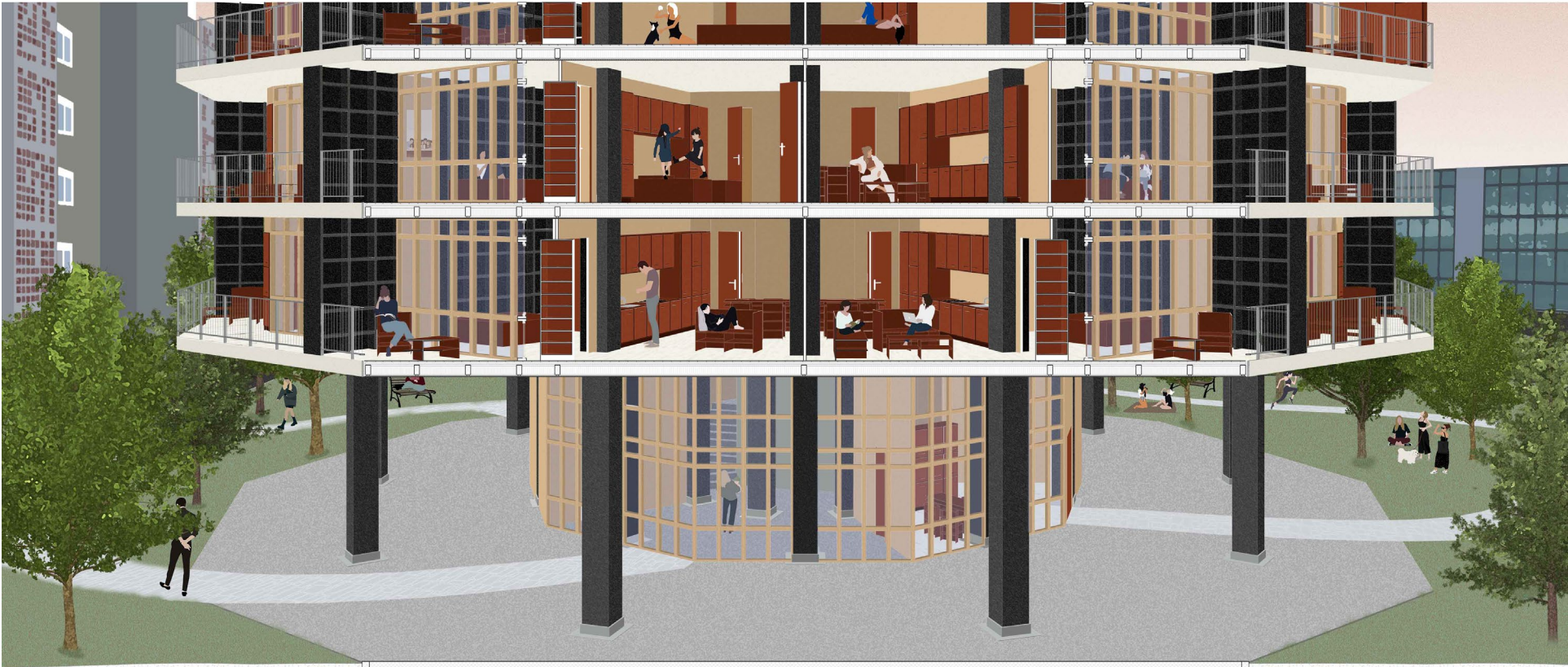
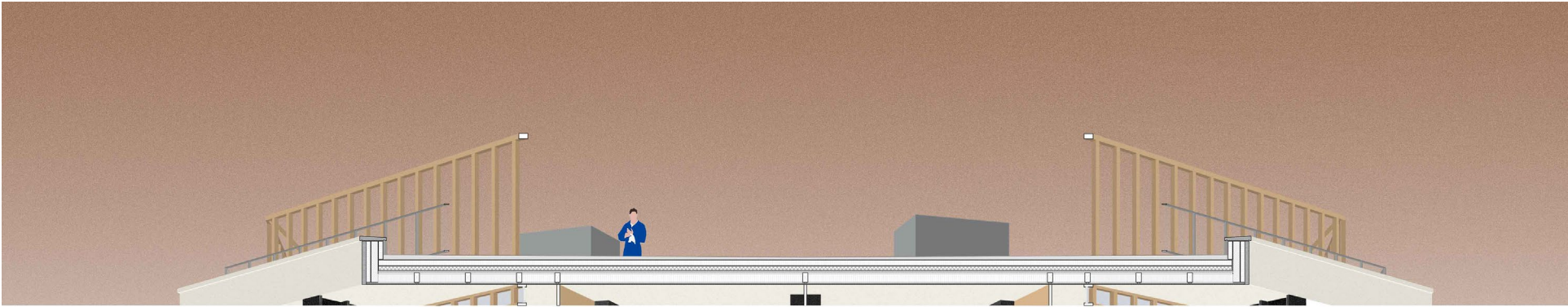


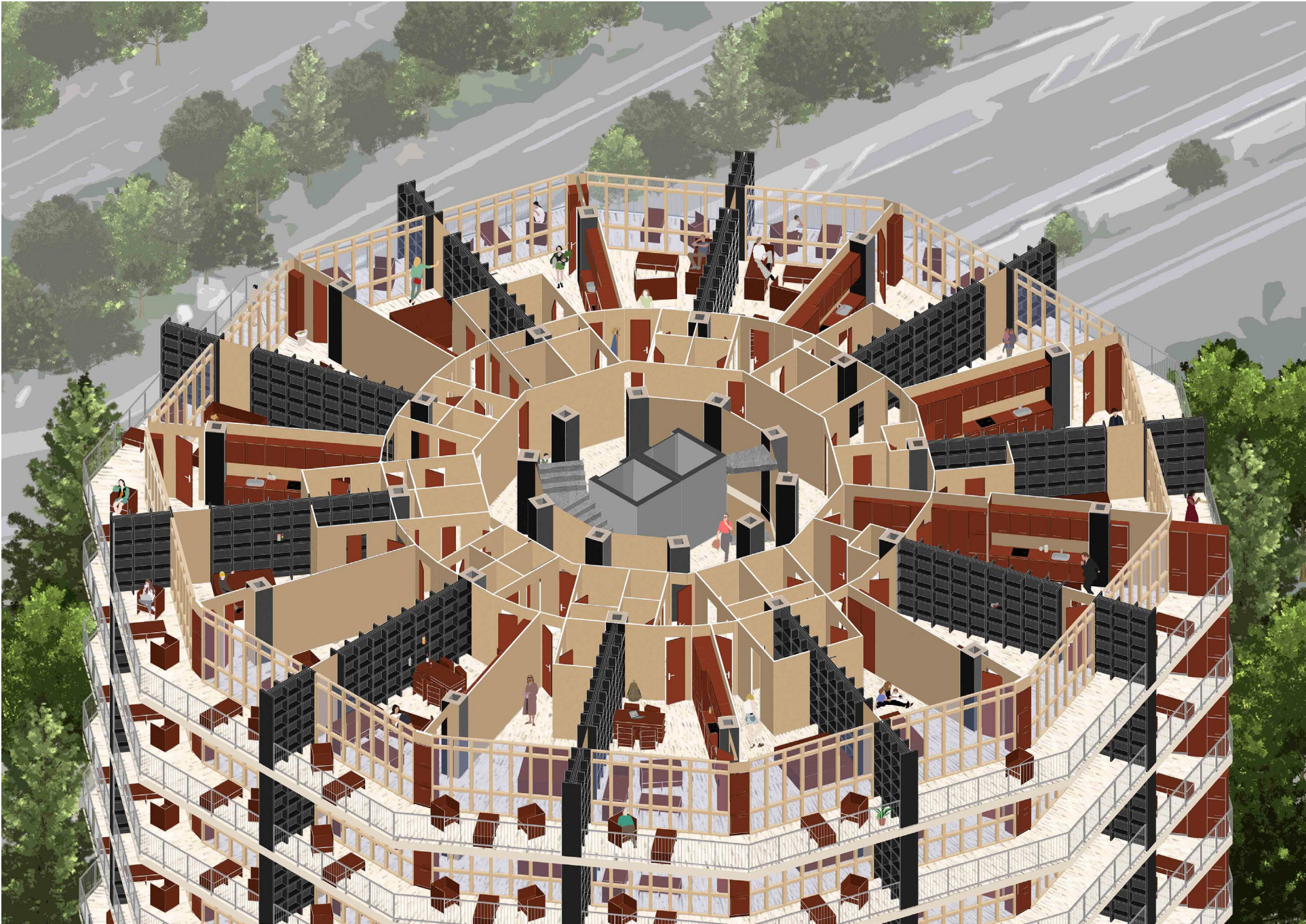
**Cuisine partout
24m vertical bois**

Thibaut Ruiz



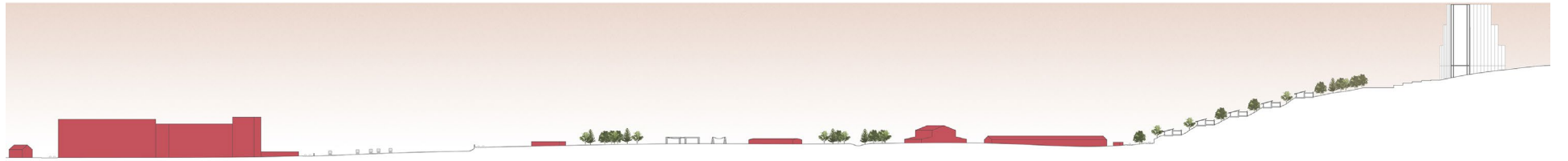


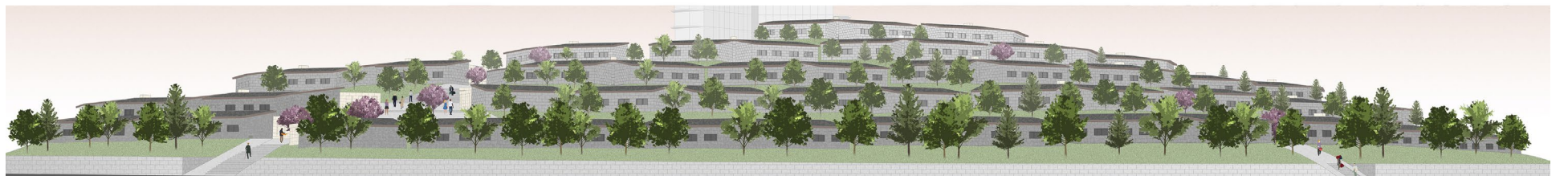




Cuisine partagée
6m low rise - high density maçonnerie

Valère Hogueait





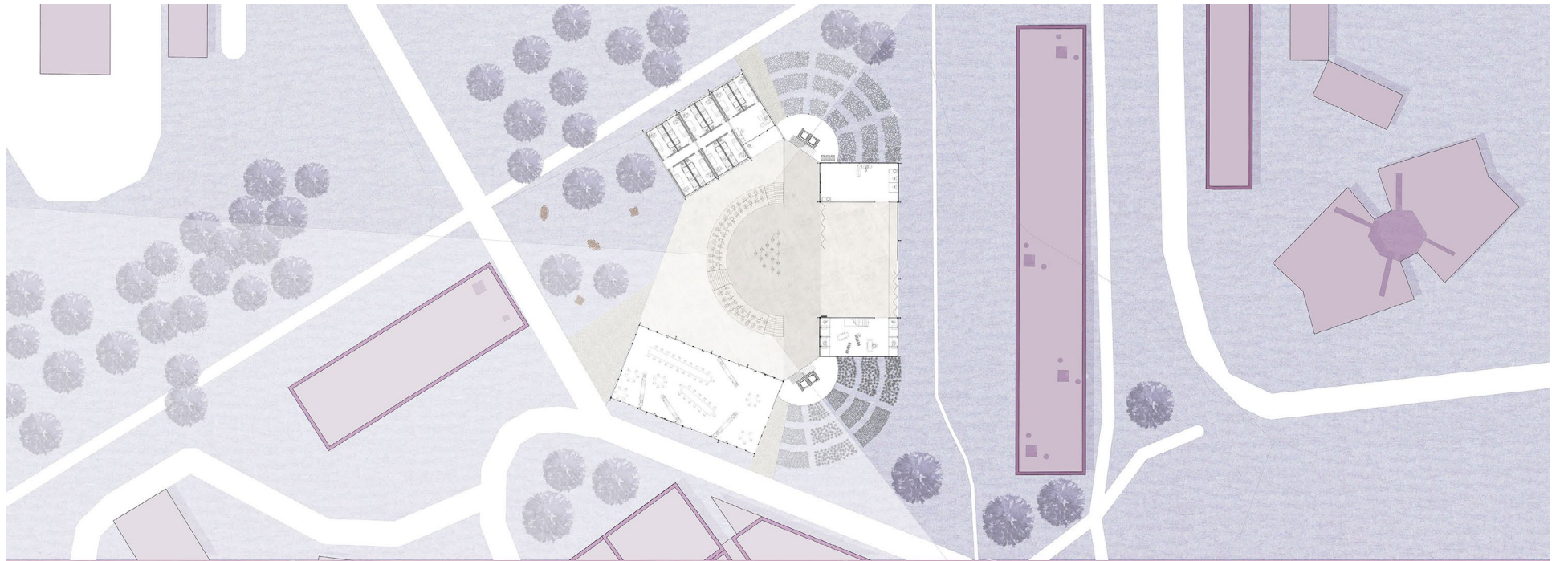




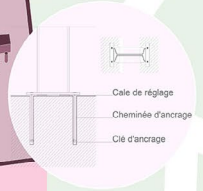
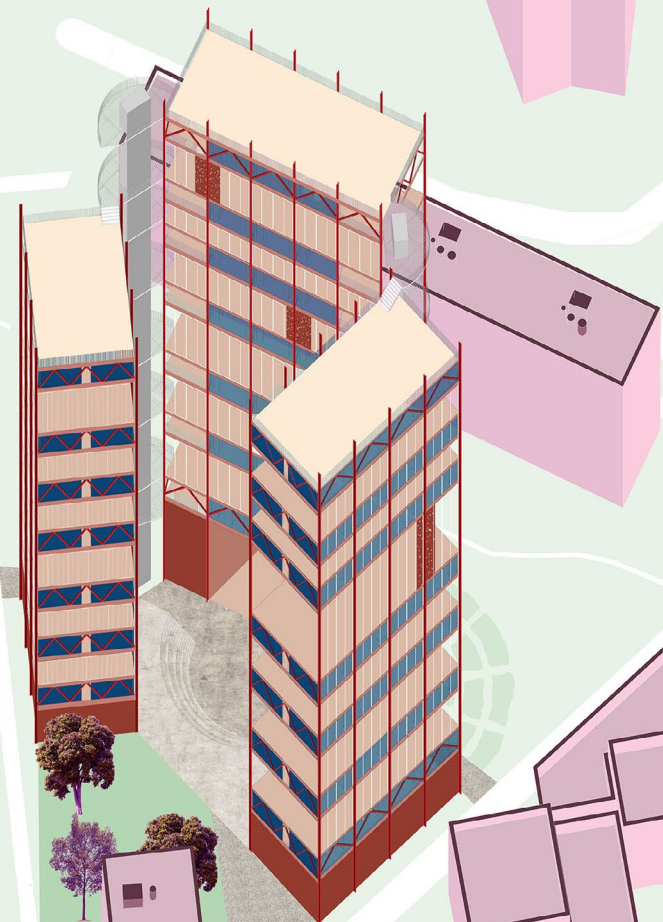
**Cuisine partagée
12m vertical métal**

Alexis da Costa



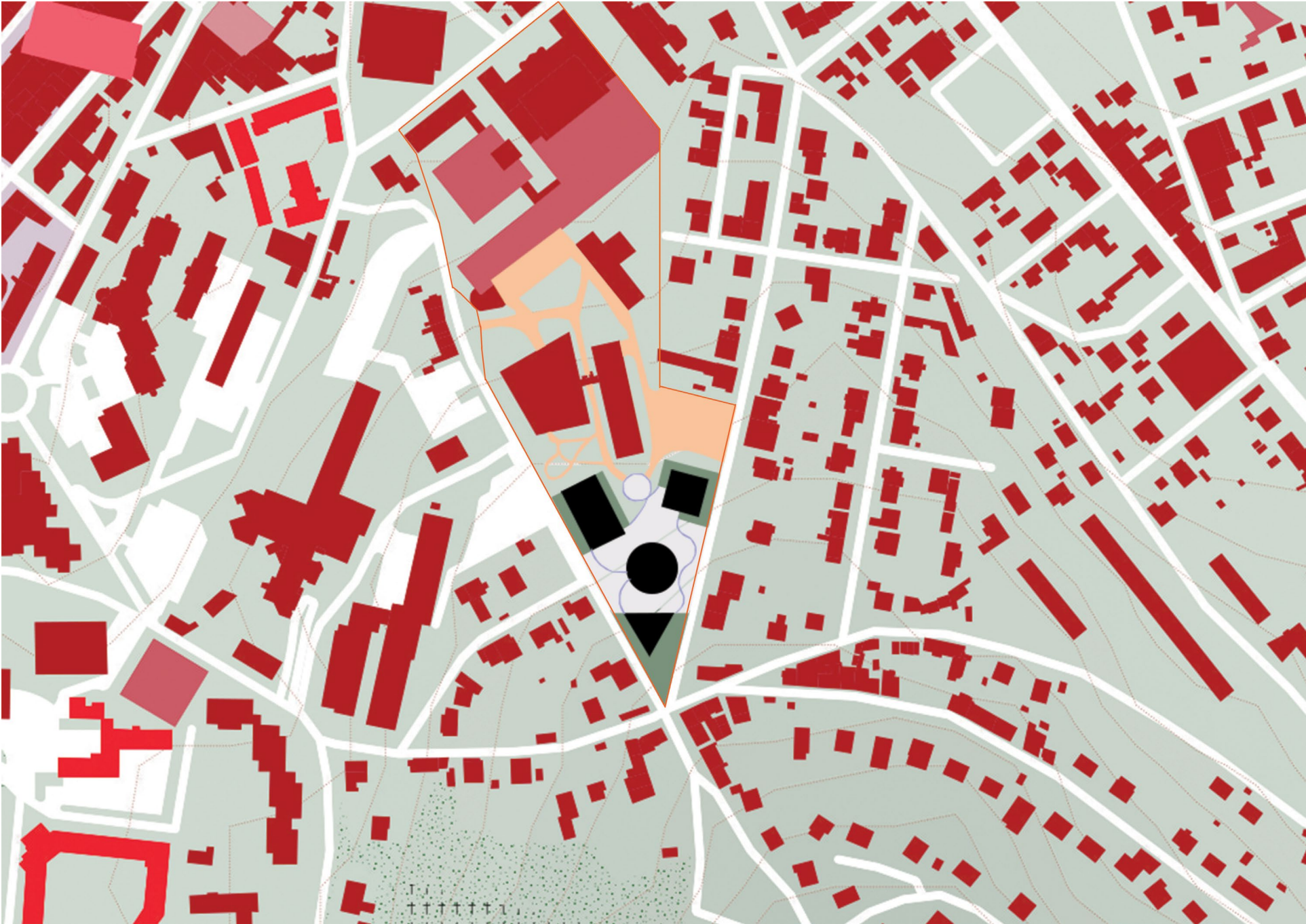


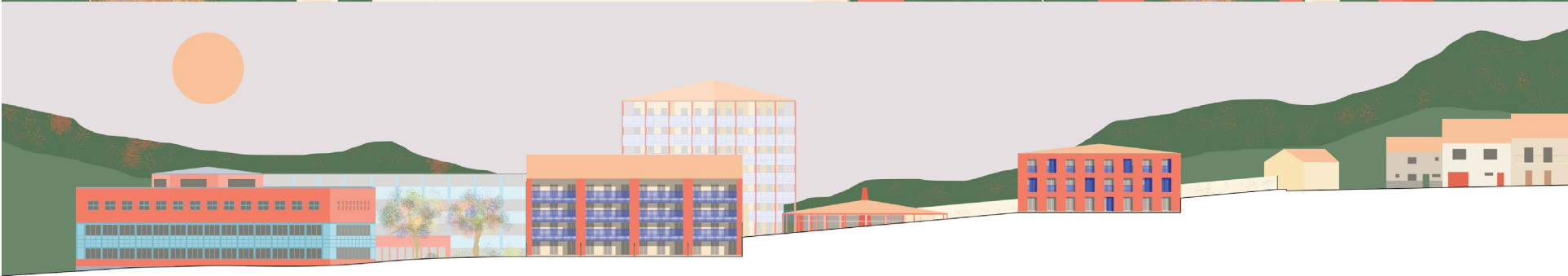




**Cuisine partagée
18m cour bois**

Eva Morin



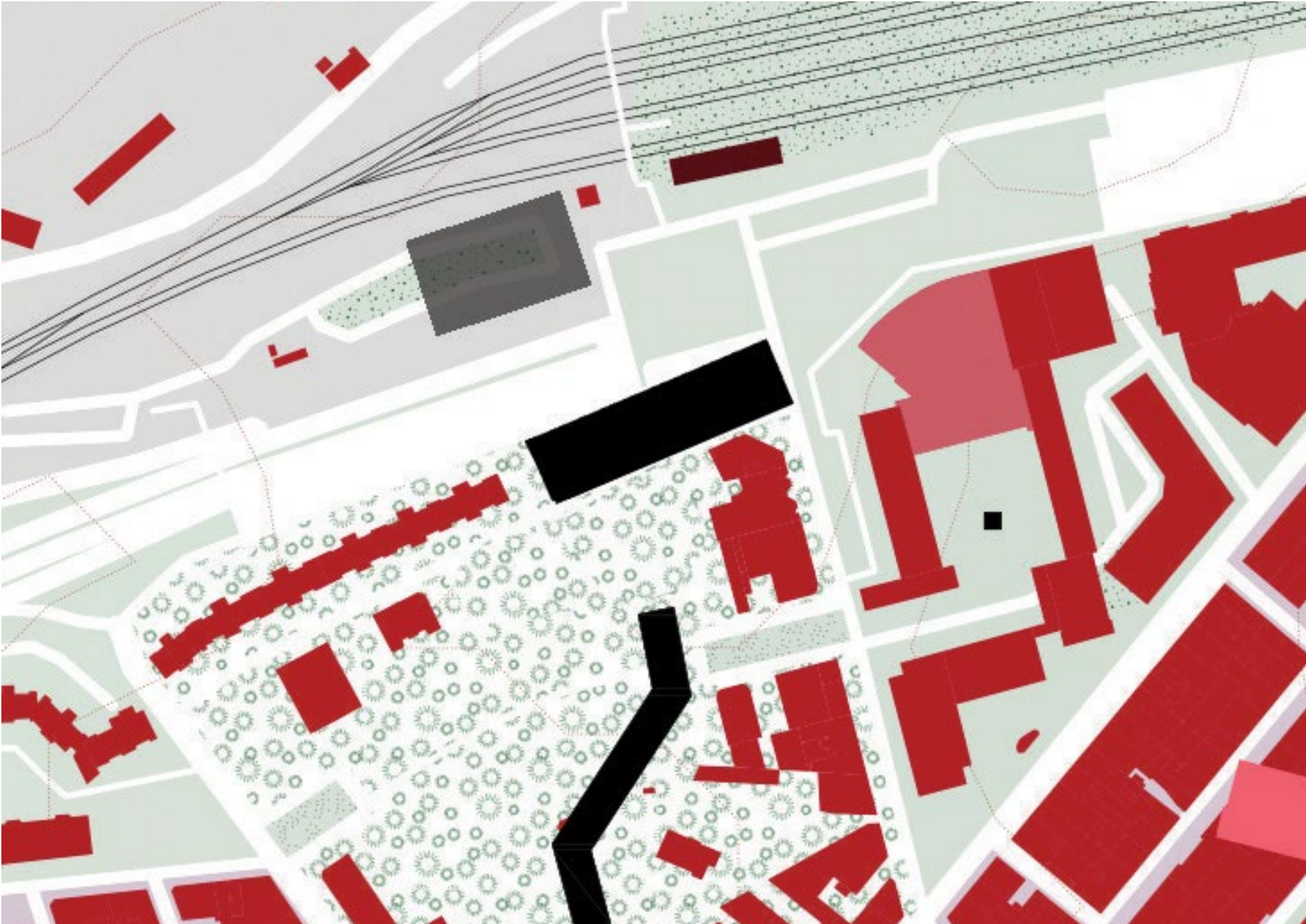






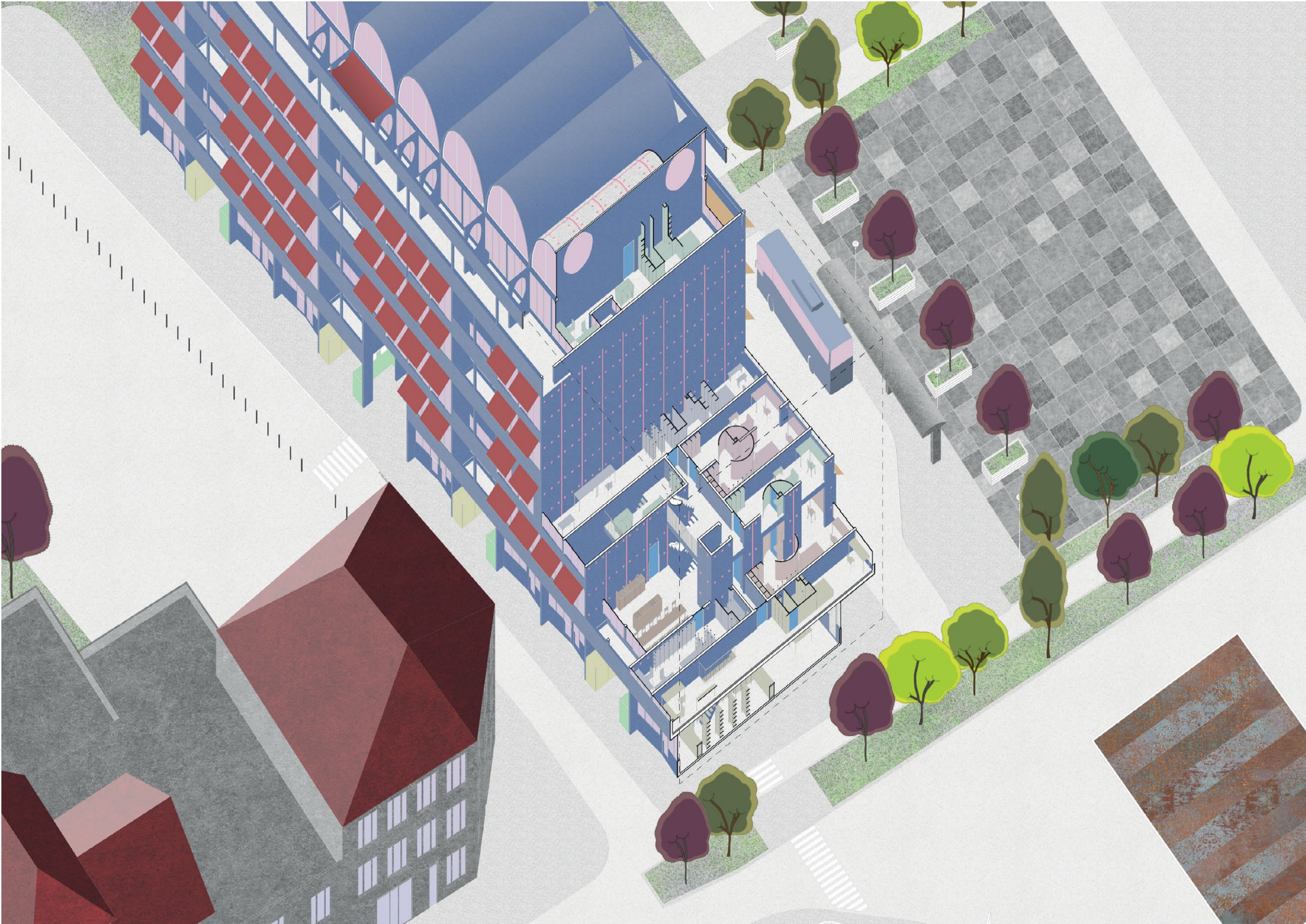
**Cuisine partagée
24m linéaire béton-pisé**

Mamy Andriamamonjy



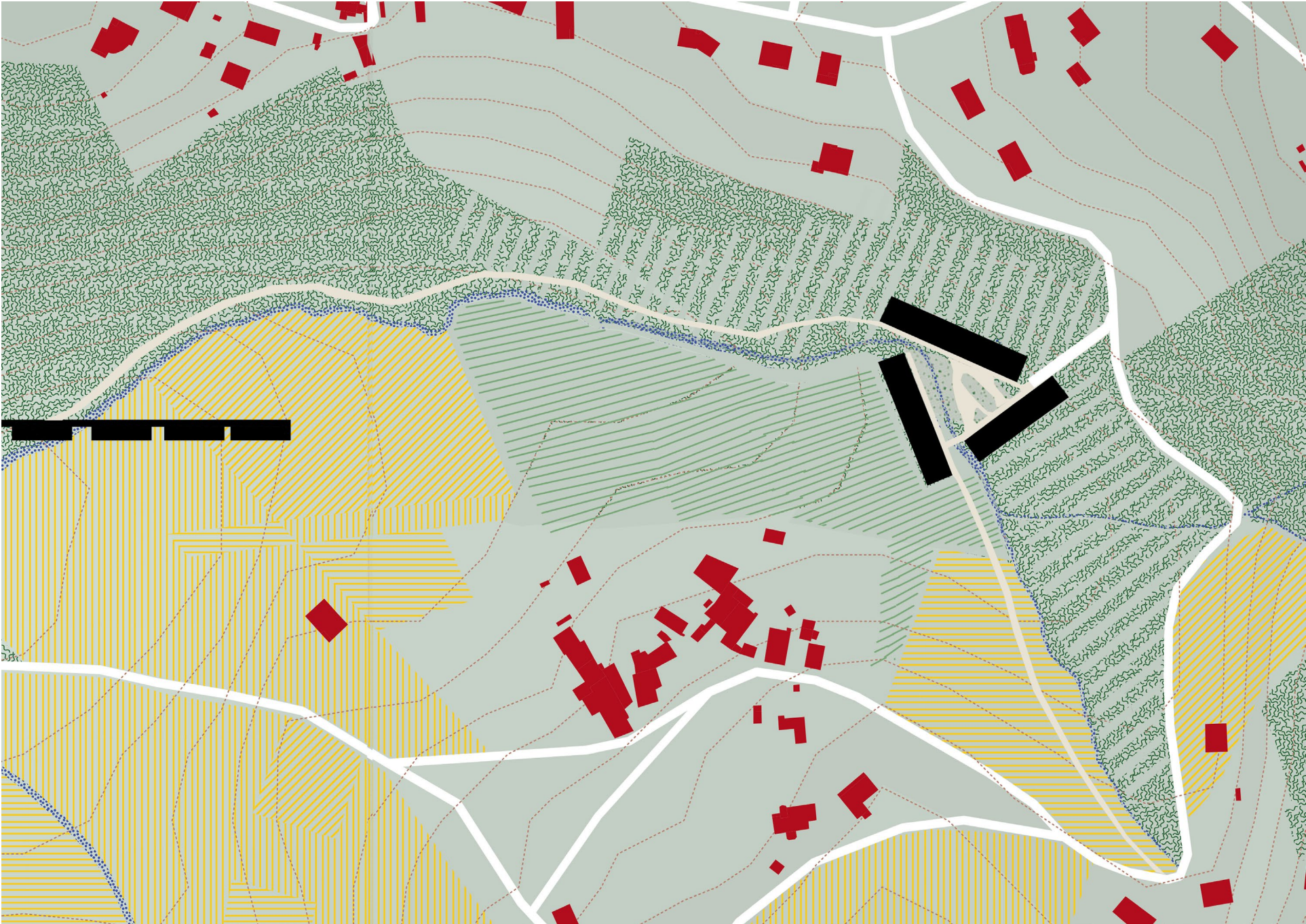


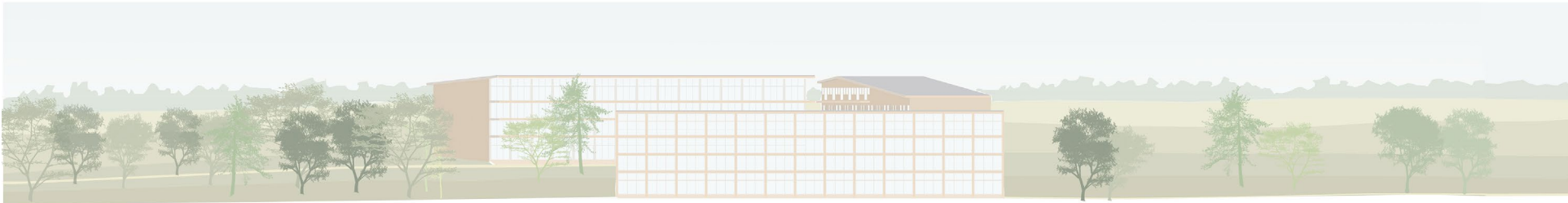




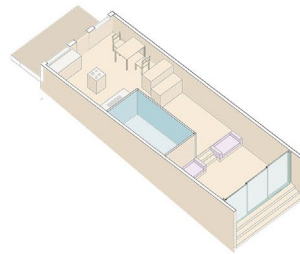
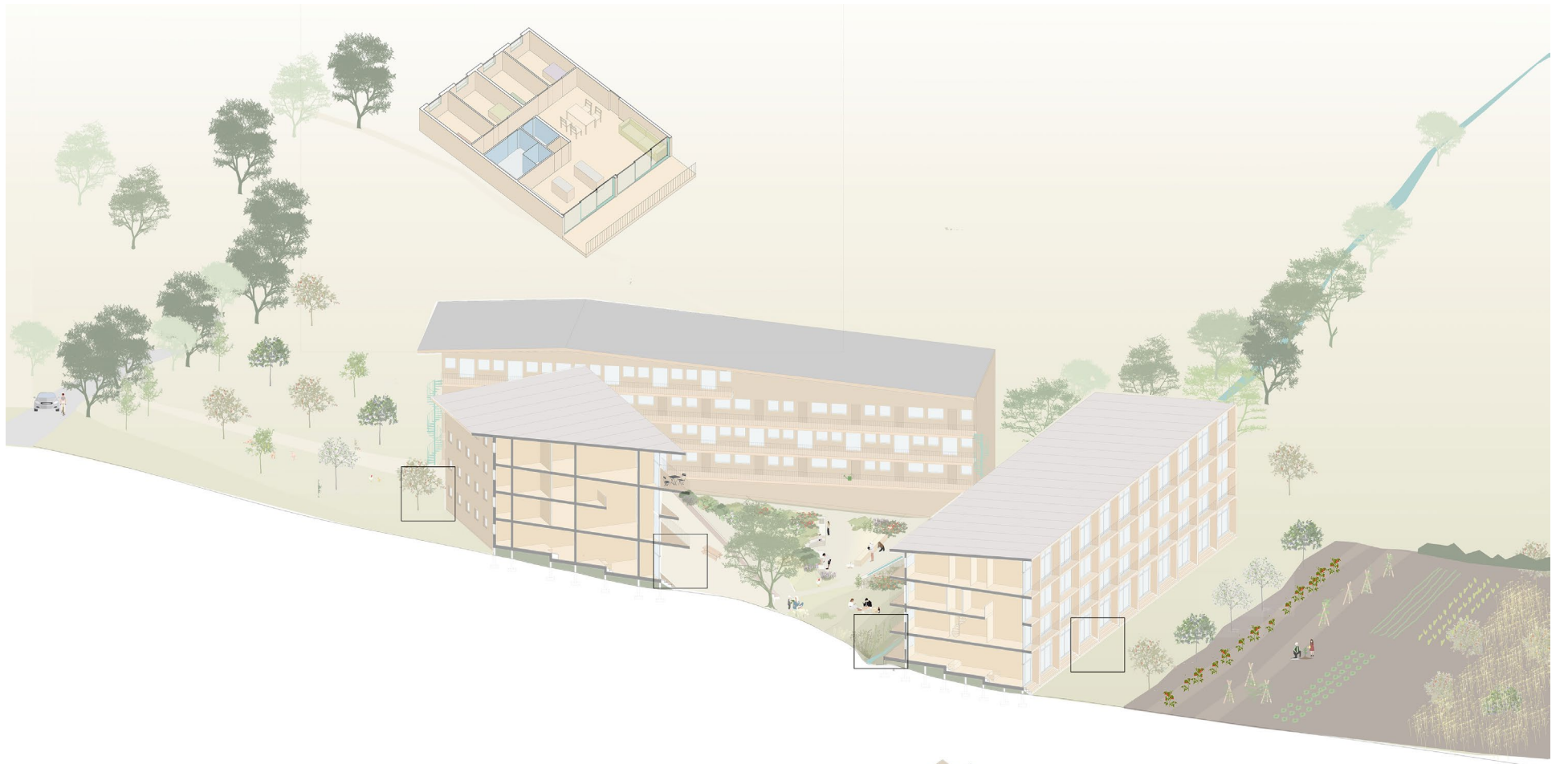
**Cuisine morcelée
12m cour bois**

Soline Lengaigne



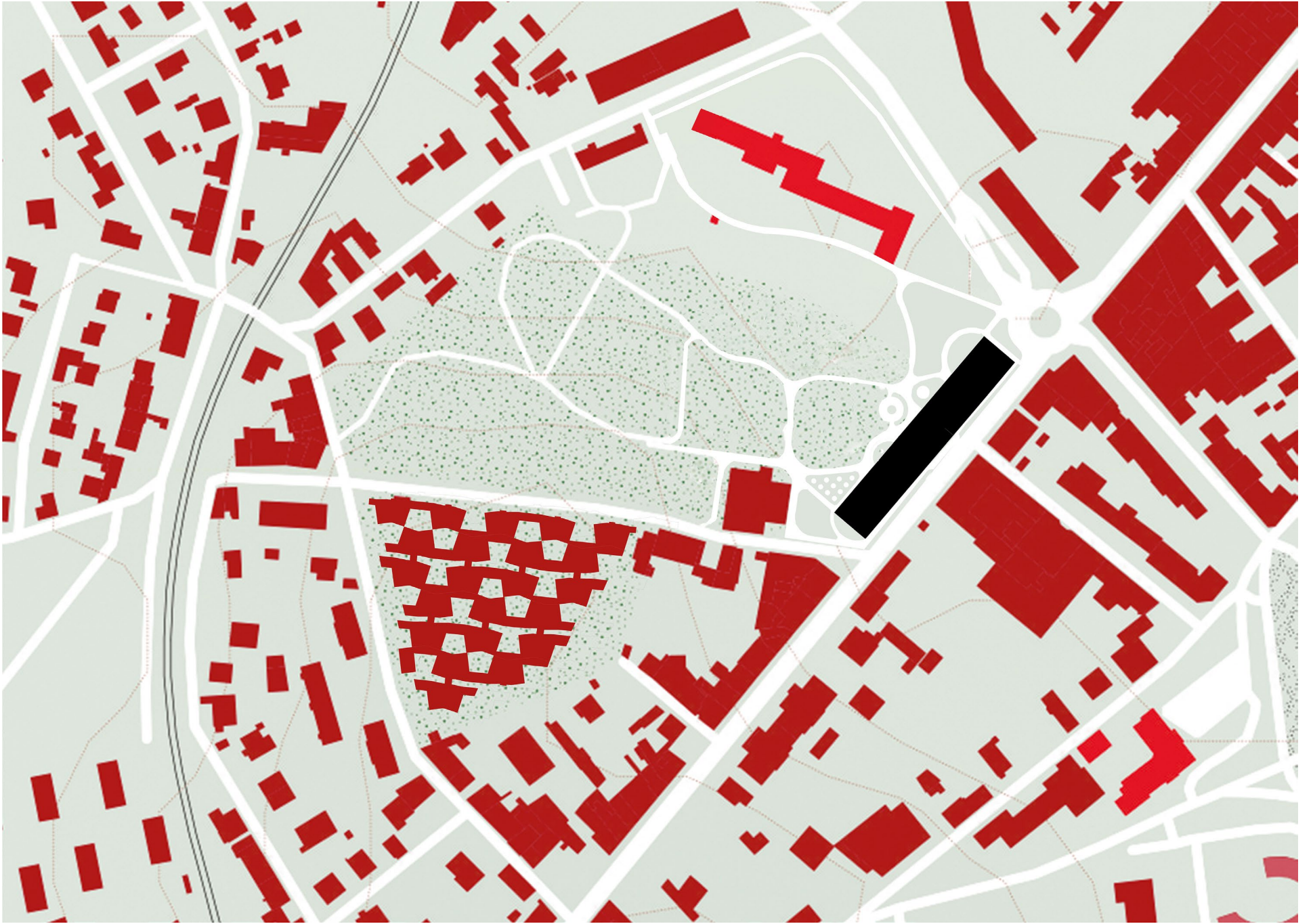


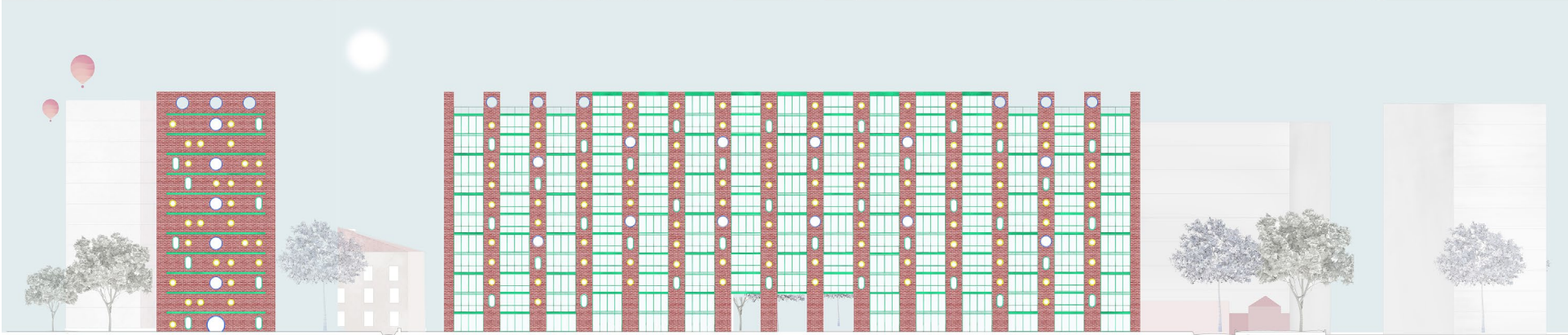
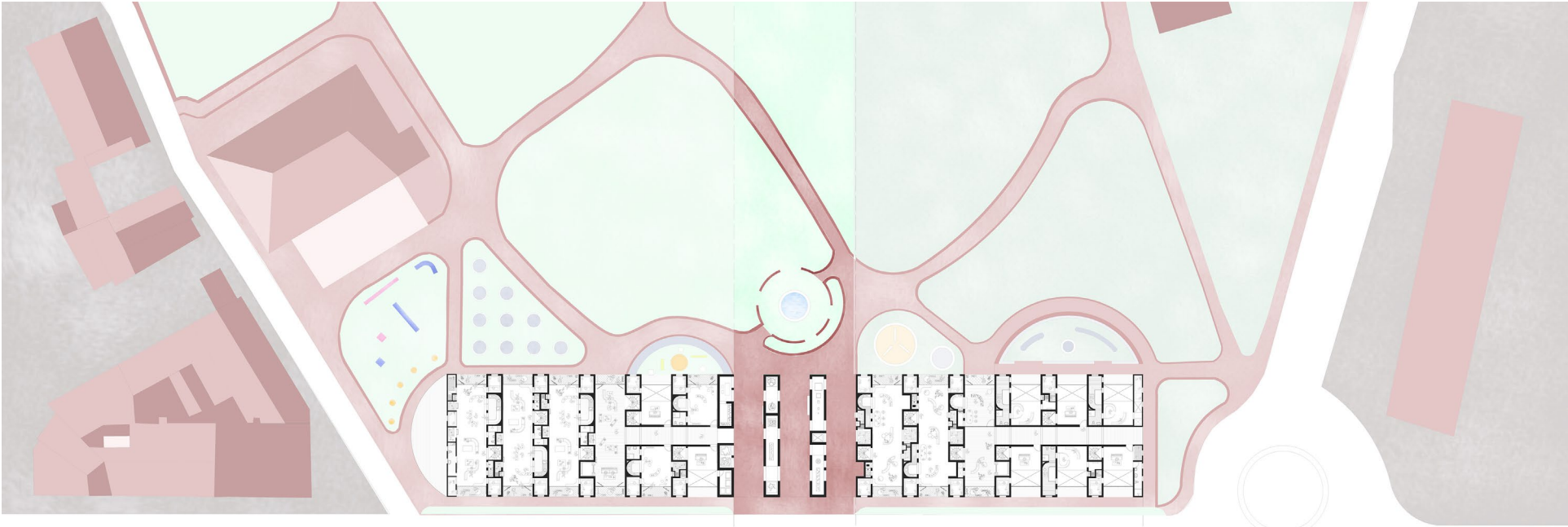




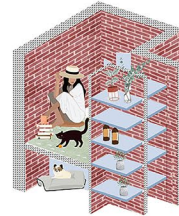
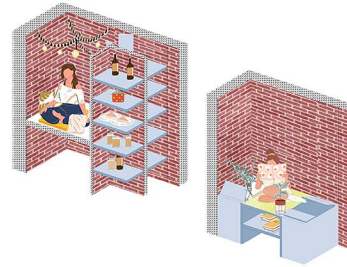
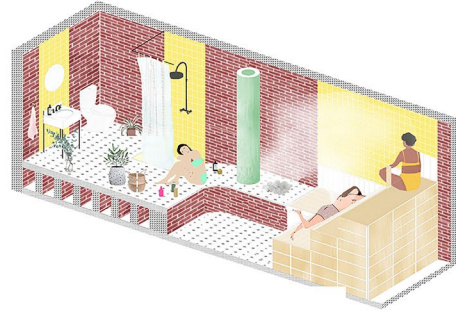
Cuisine morcelée
18m linéaire maçonnerie

Insaaf Zinelabidine



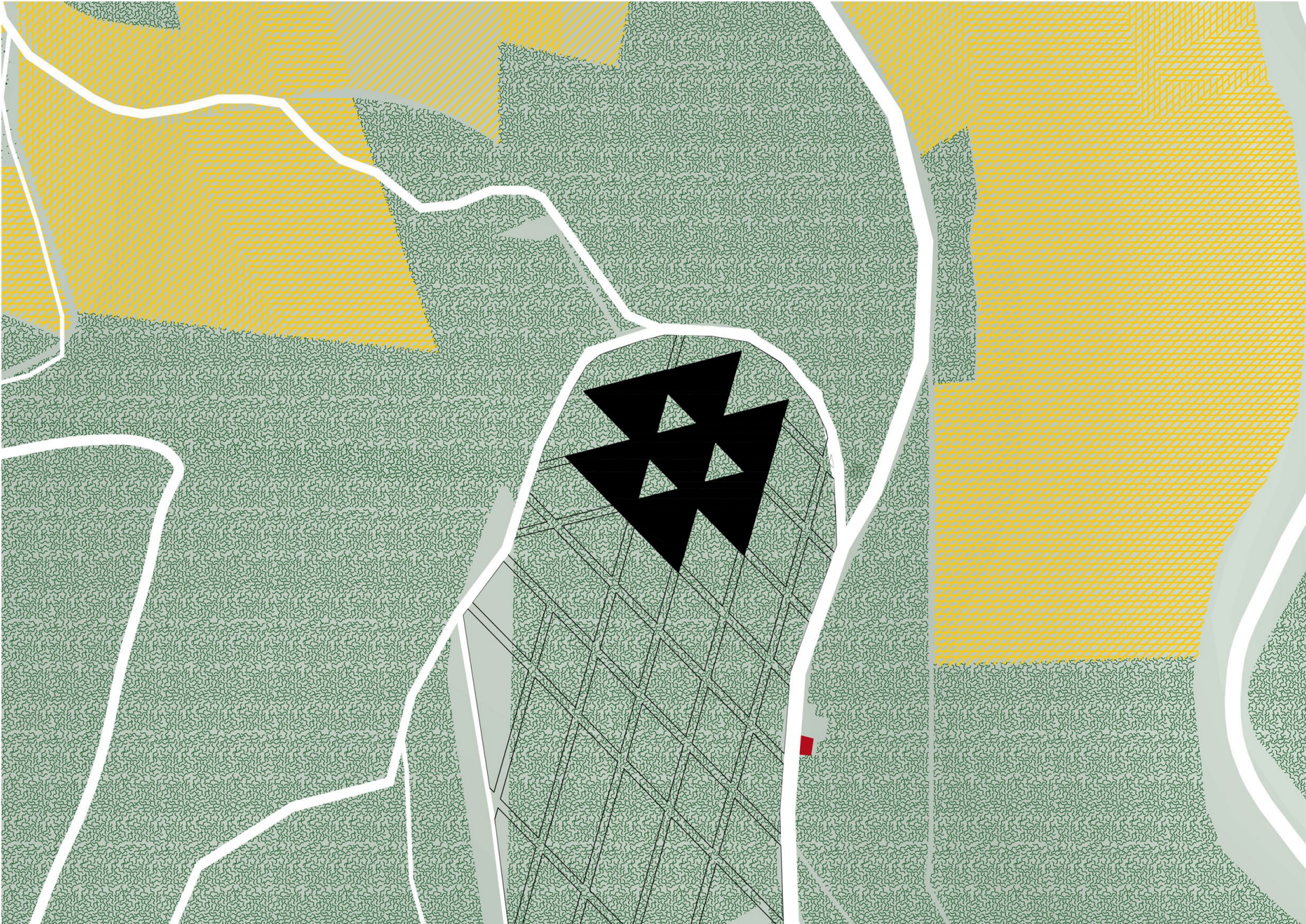






Cuisine morcelée
24m low rise - high density béton-pisé

Simon Cheritat







I
RAN
OFF THE
TRIBE OF
LOGIC AND
COLD REASON

I
RAN
OFF THE
TRIBE OF
PROPERTY
AND SELFNESS

I
AM
FROM
THE TRIBE
OF HOPE AND
DOUBT

WE ARE
AN ODYSSEY

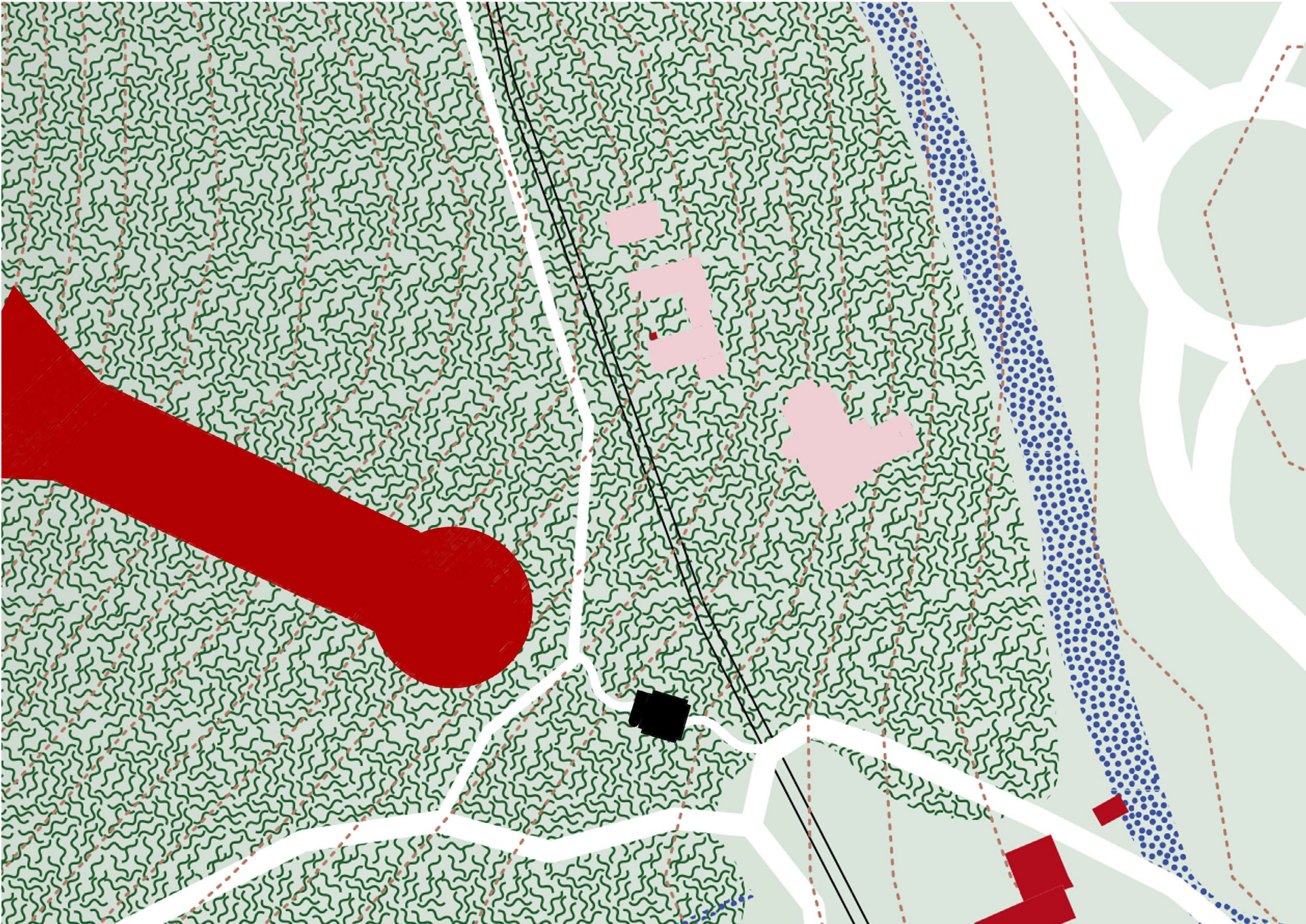
I
AM A
SHELTER
BEETWEEN
EARTH AND
SKY

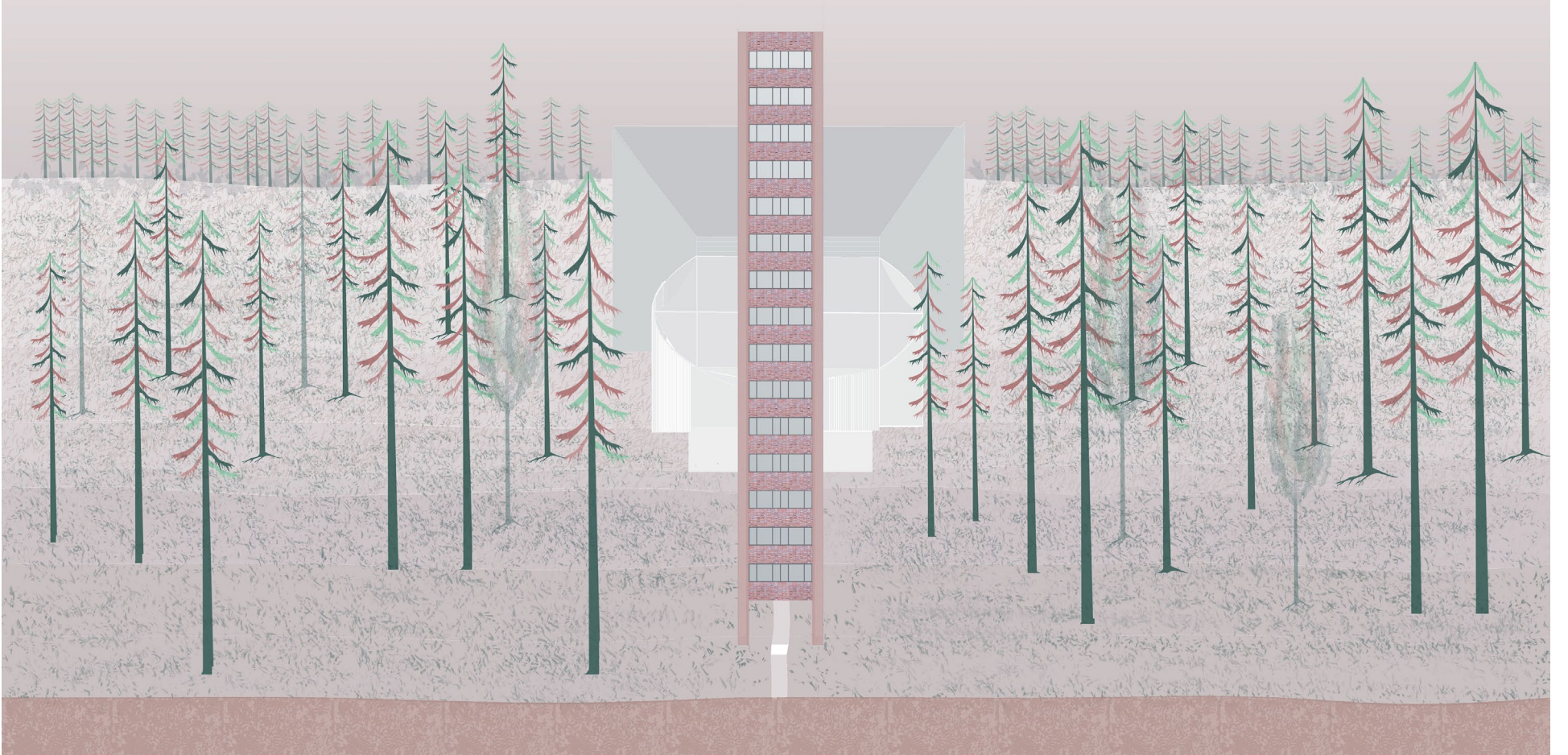
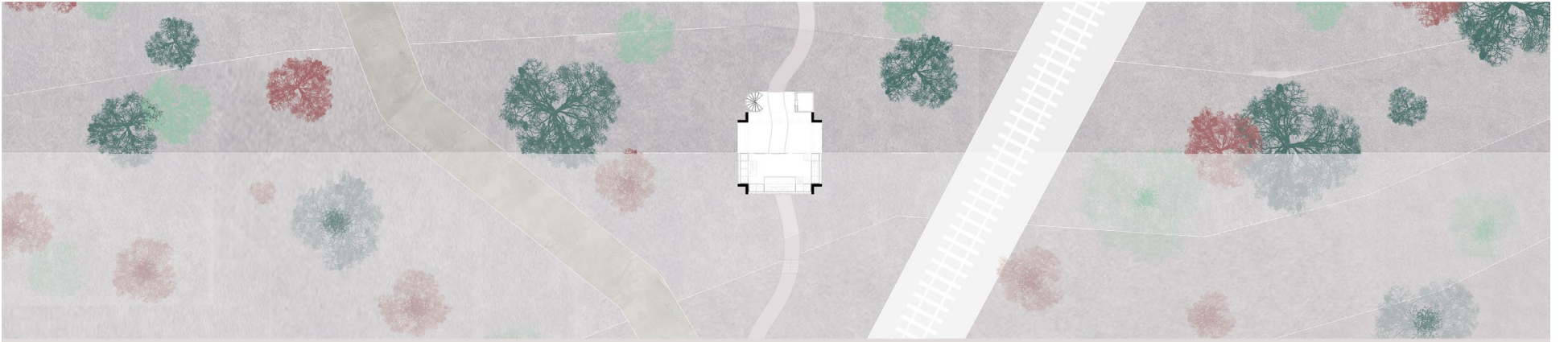
I
WILL
SHARE
MY BREAD,
MY WORDS
AND MY WISDOM

I
WILL
BE A
BRIDGE
TOWARDS
SHORES OF BEING

**Cuisine minimale
6m vertical béton-pisé**

Yasmine Majber



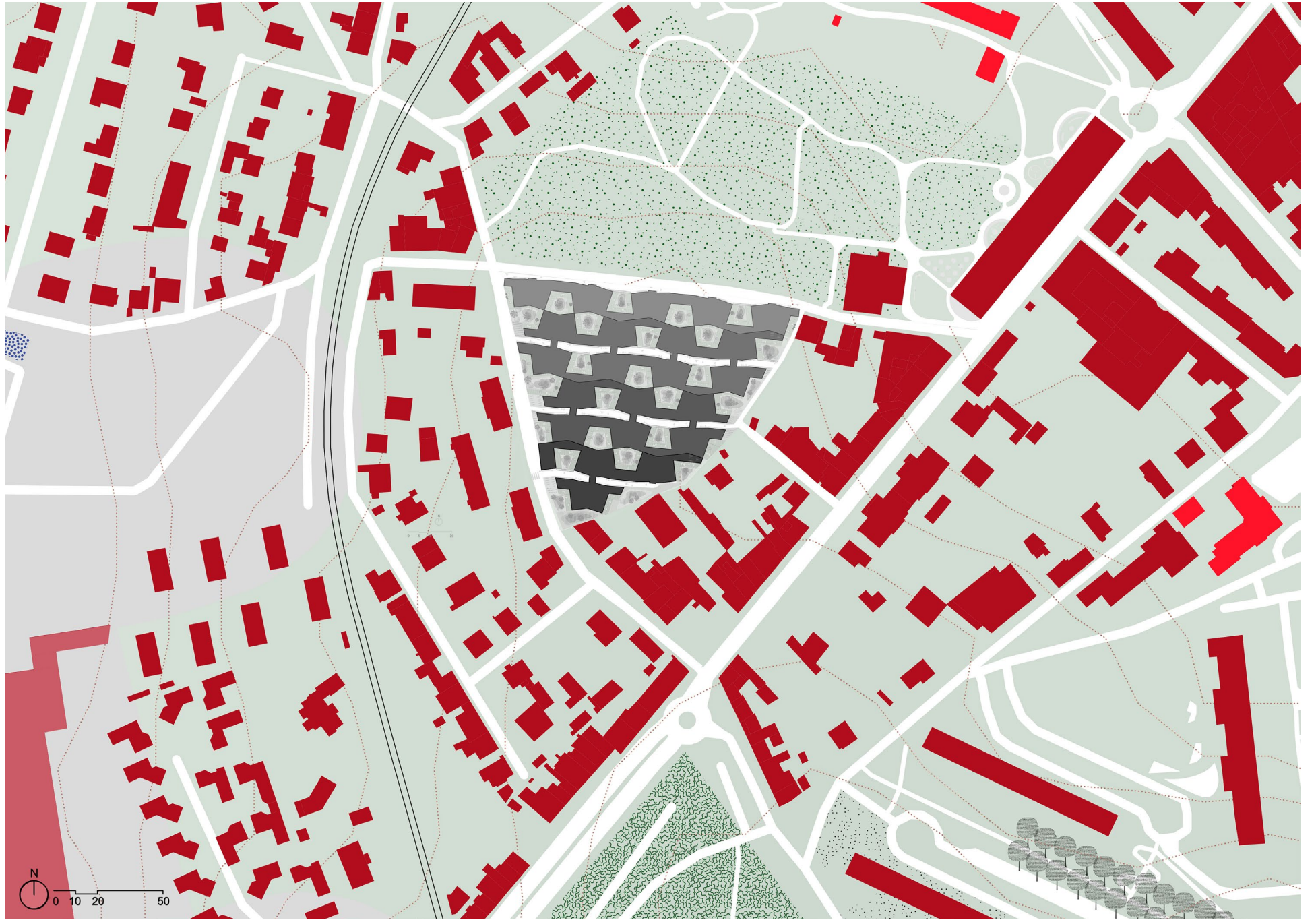


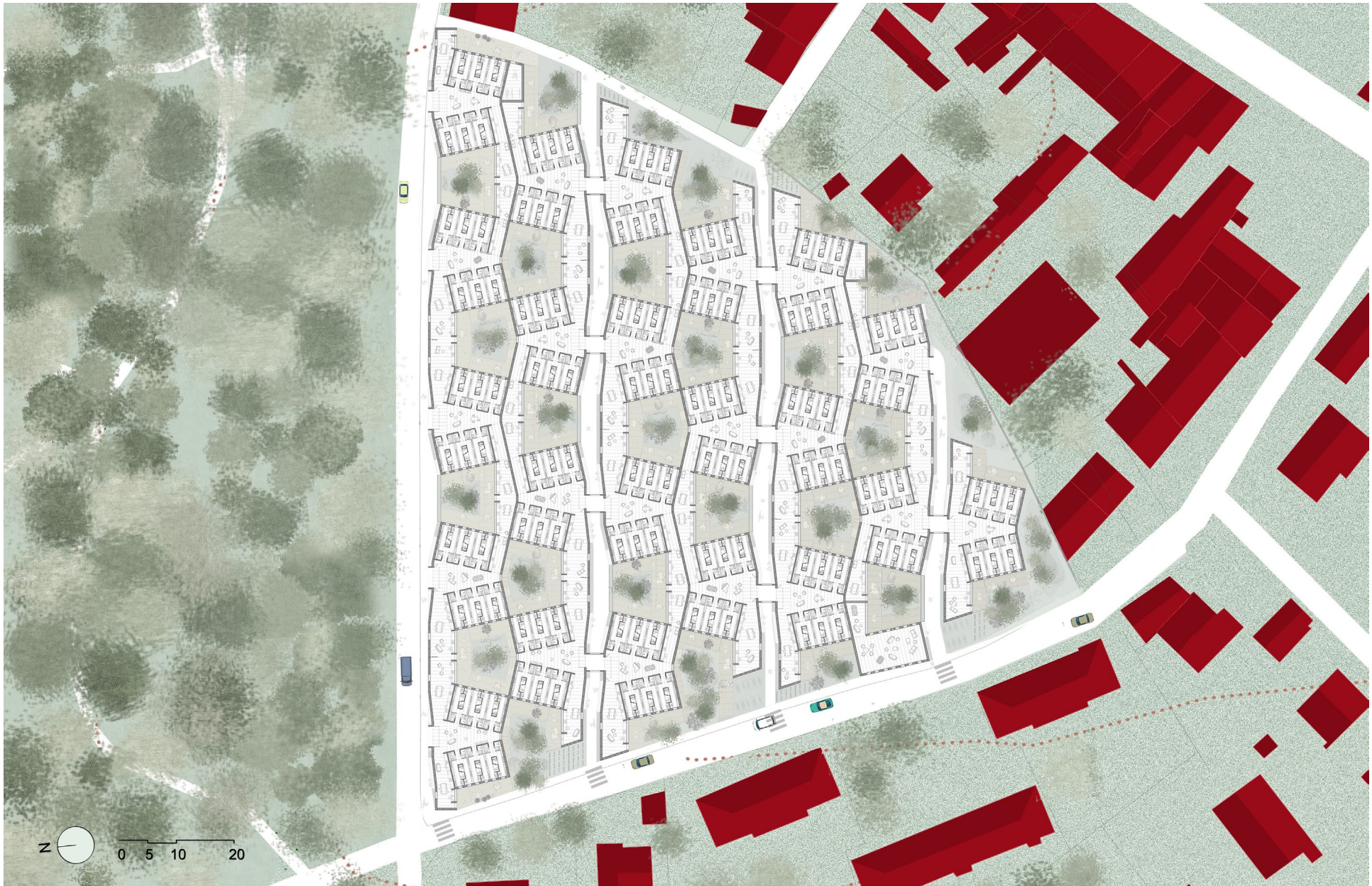




Cuisine minimale
12m low rise - high density maçonnerie

Mathilde Mahoudeau



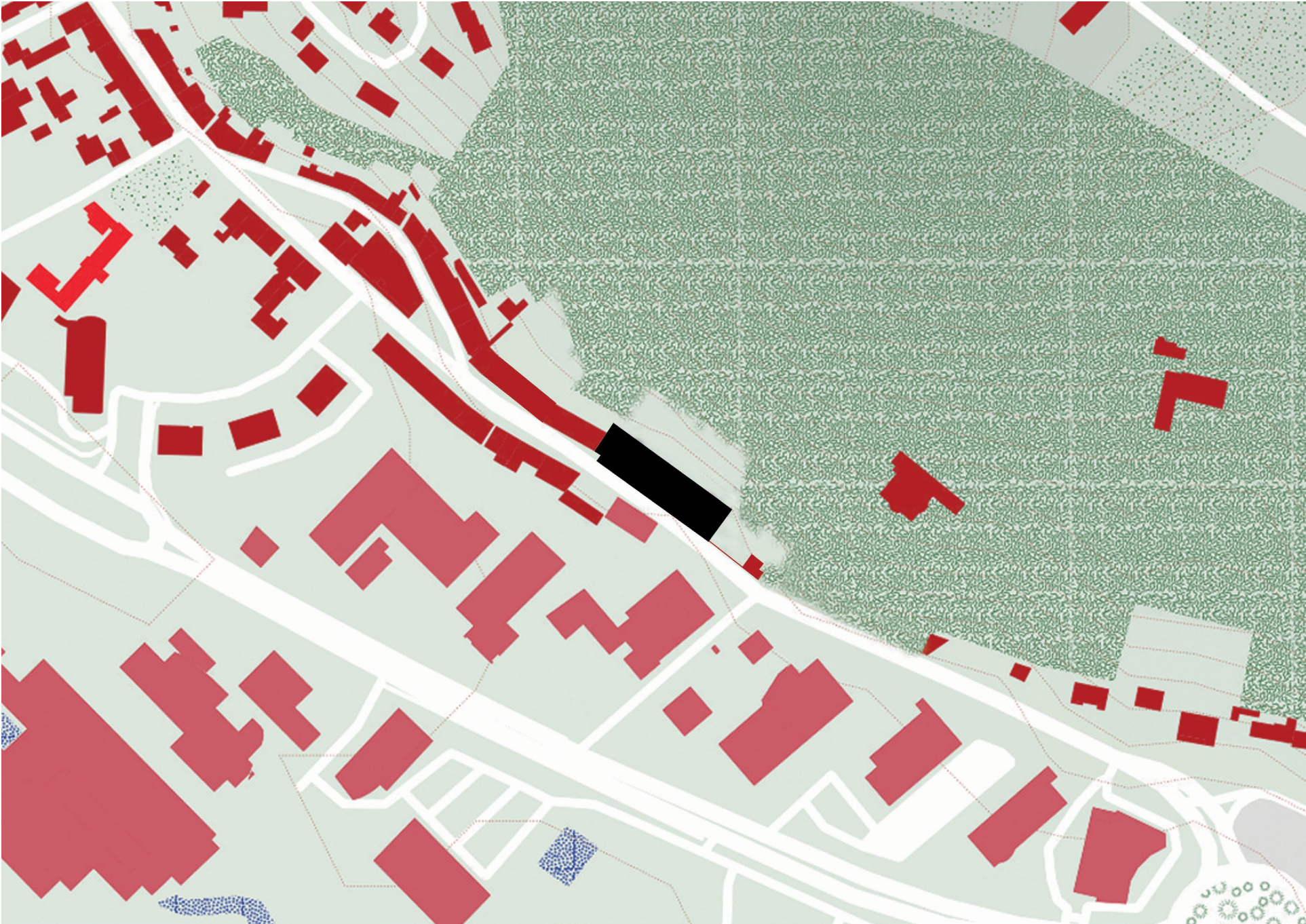


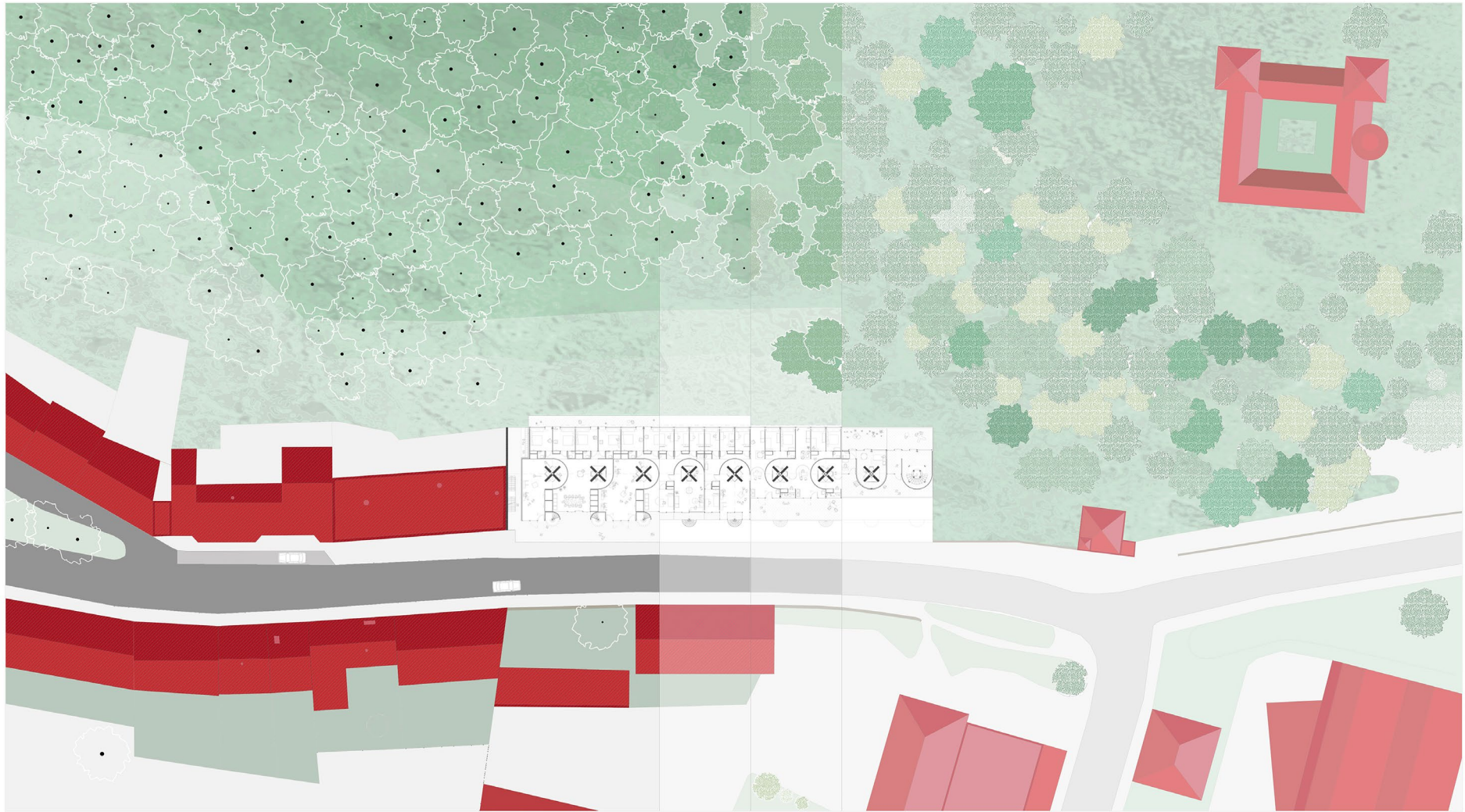




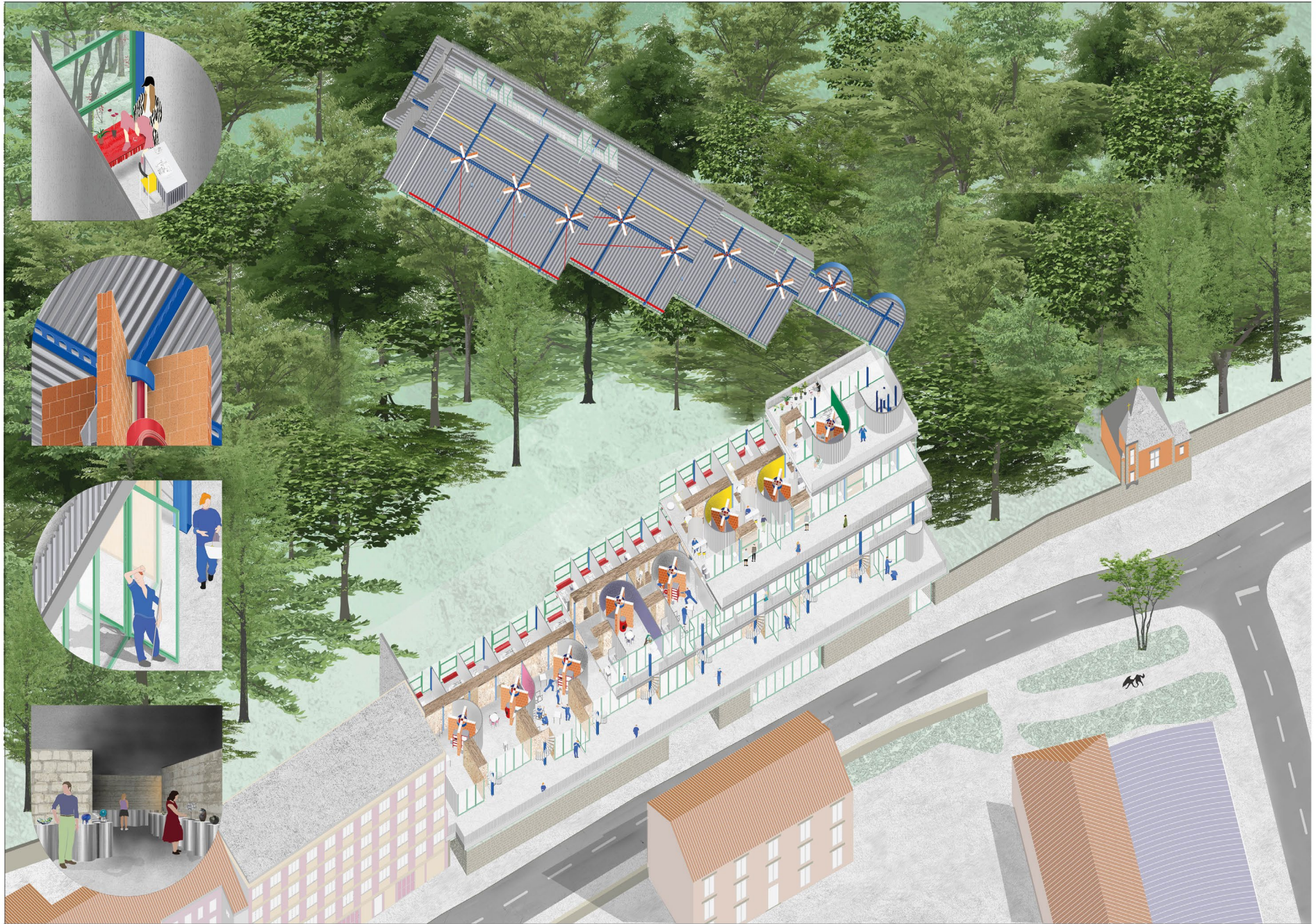
**Cuisine minimale
18m linéaire métal**

Théo Miquel





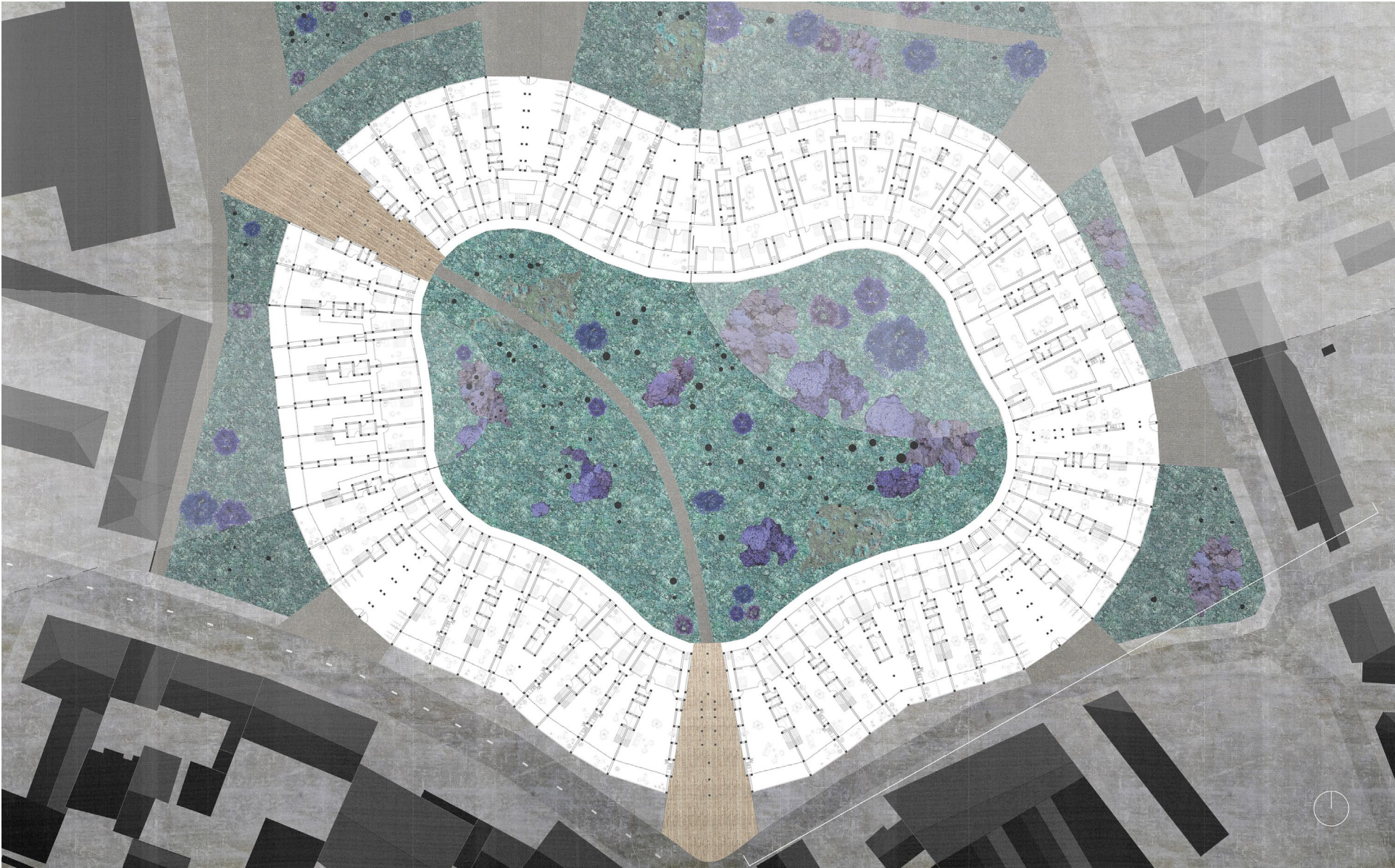




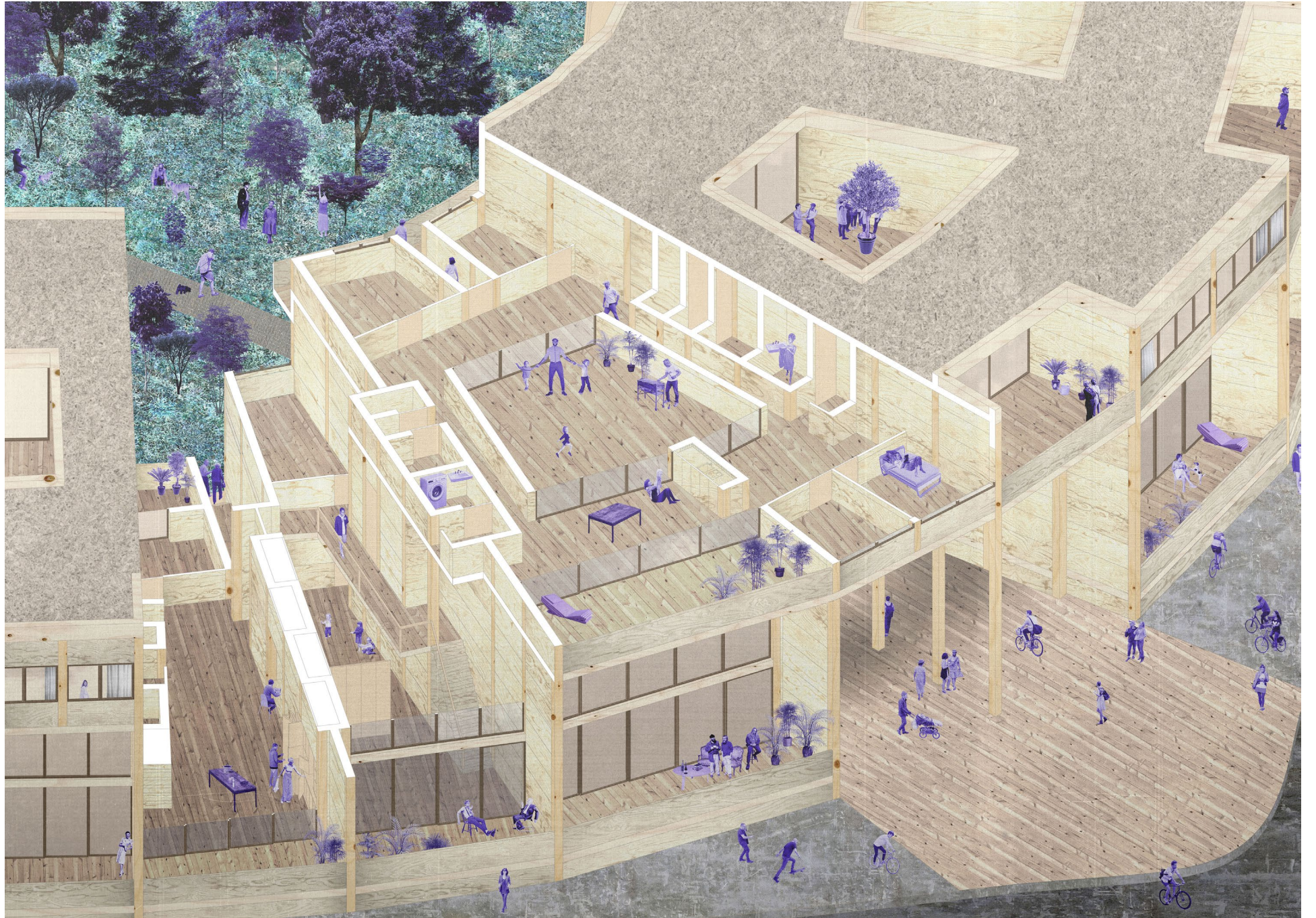
**Cuisine minimale
24m cour bois**

Quentin Toulemonde





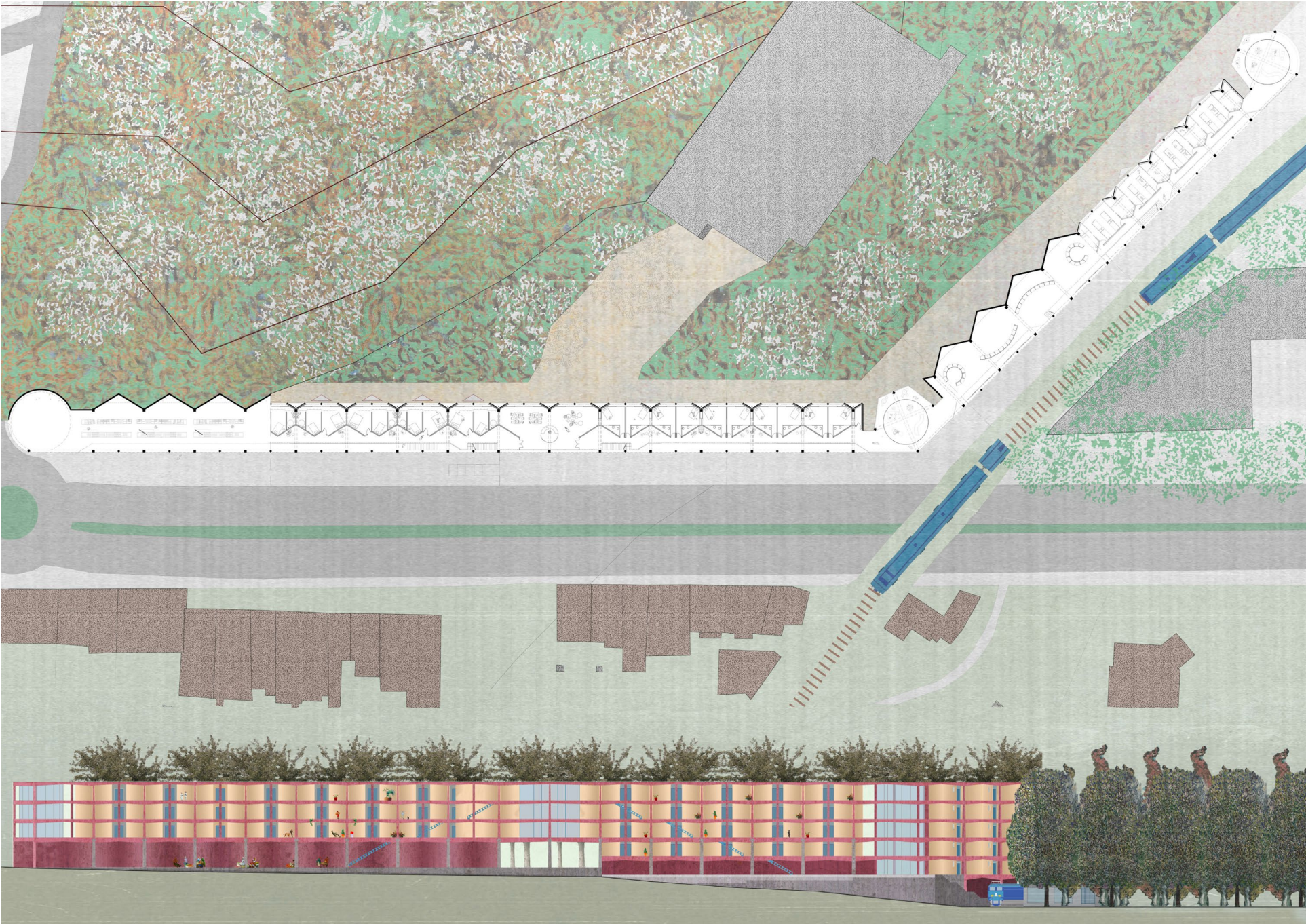




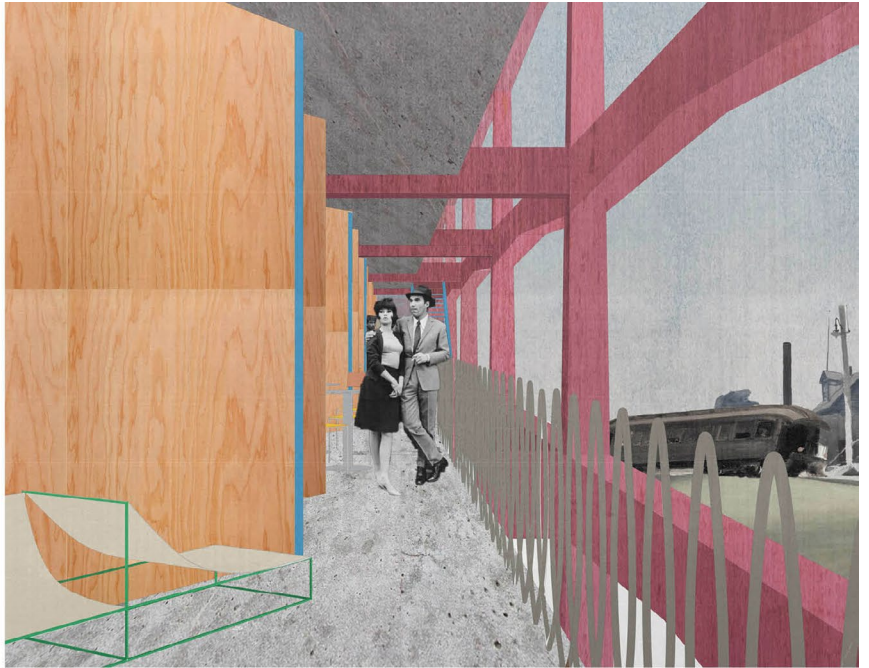
**Cuisine pièce à vivre
6m linéaire béton-pisé**

Camille Perrillat-Charlaz



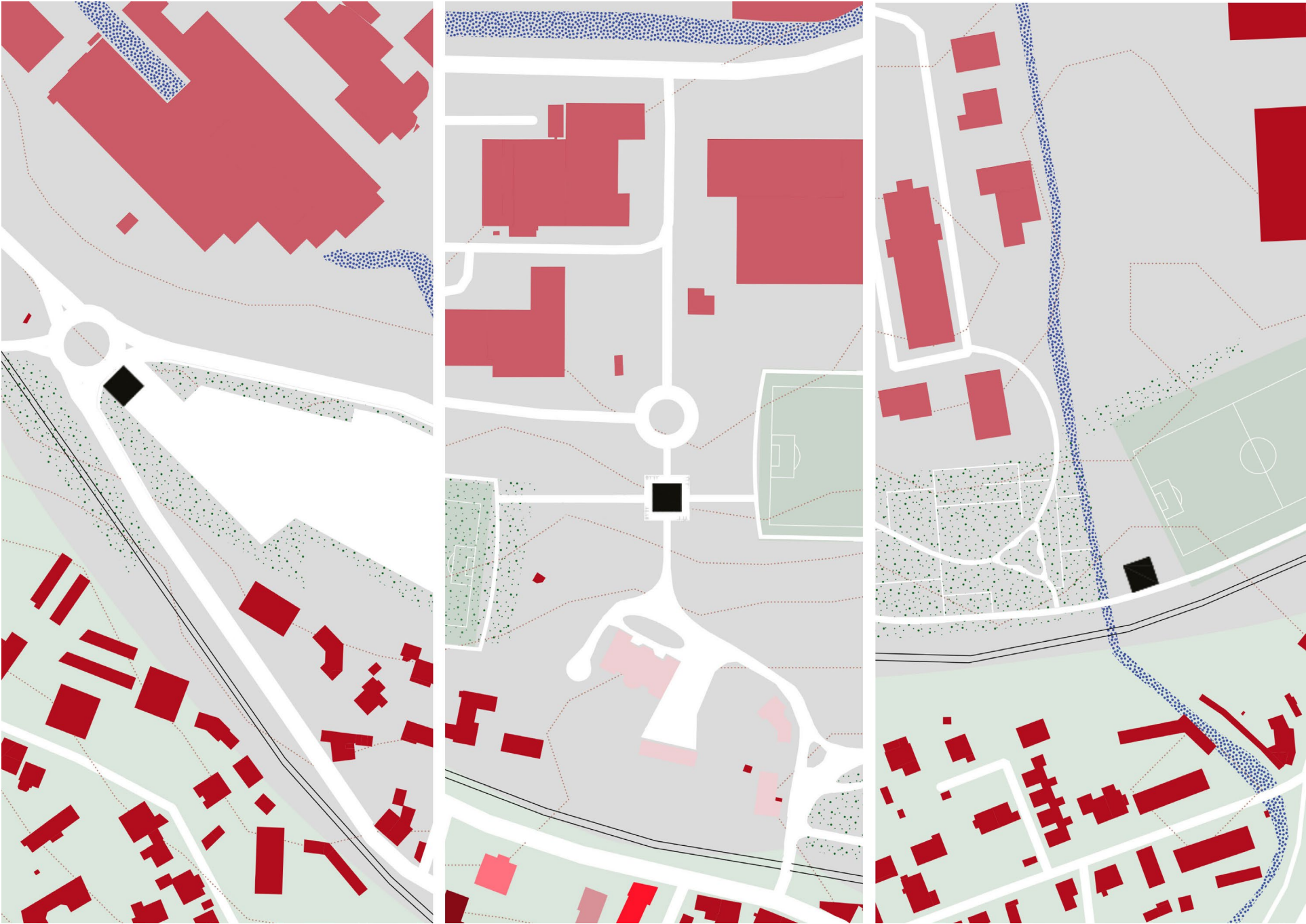




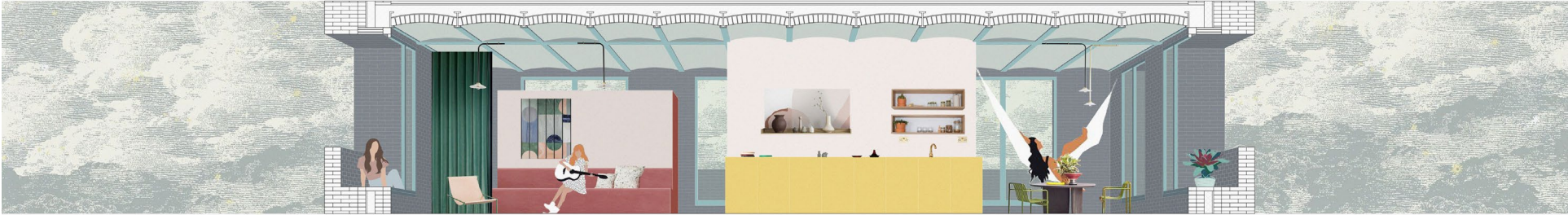


**Cuisine pièce à vivre
12m vertical maçonnerie**

Sophie Corty



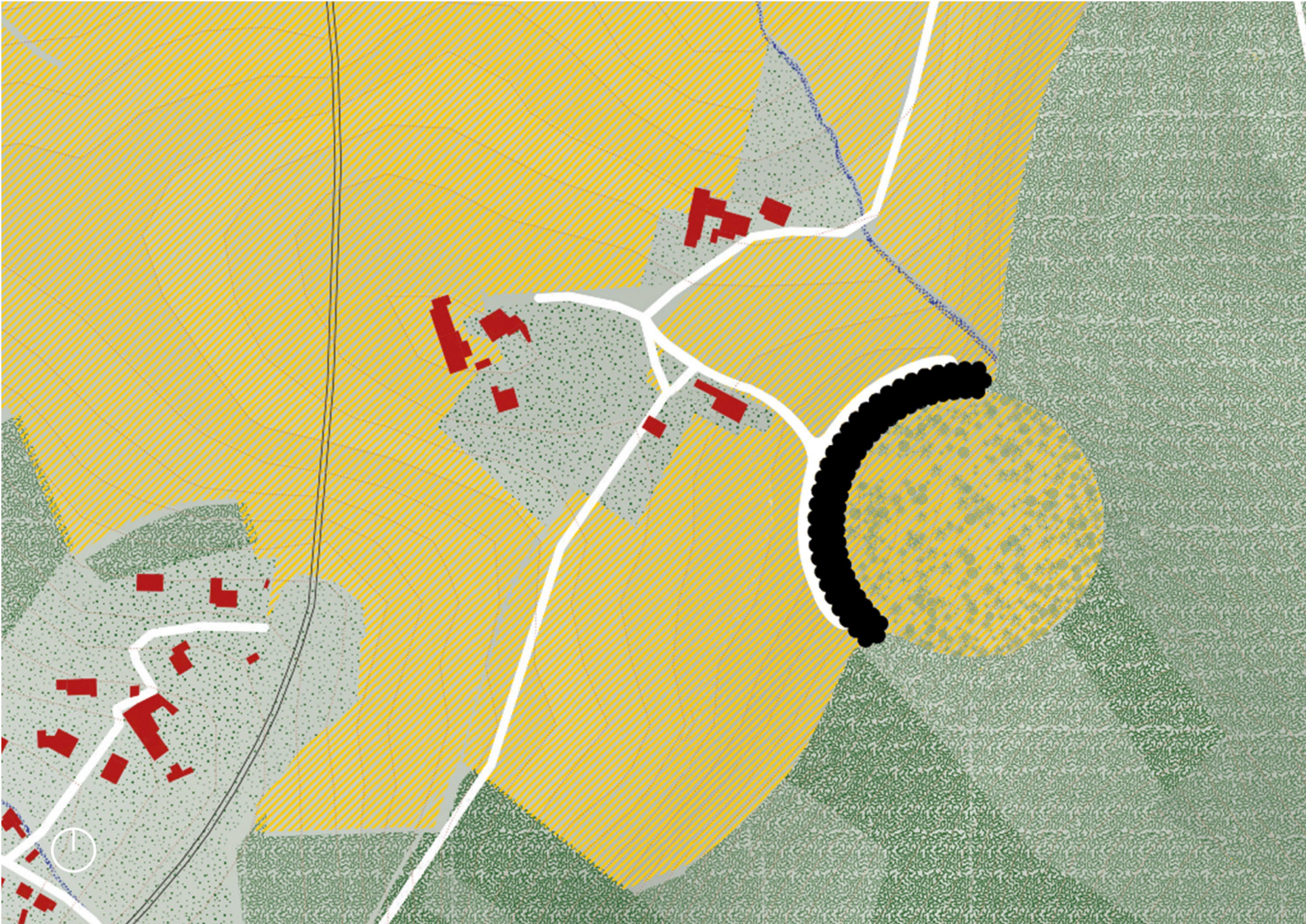


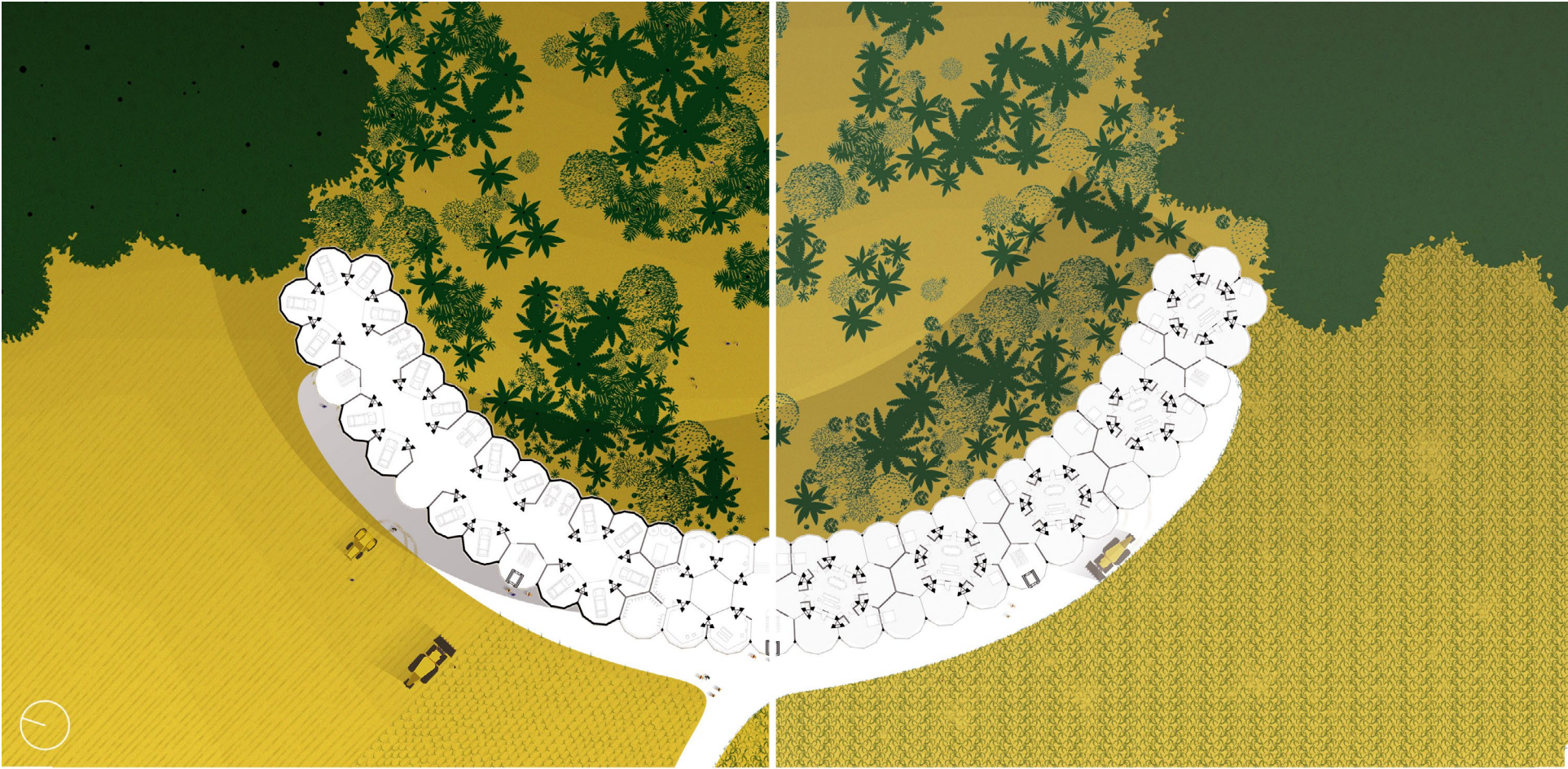




**Cuisine pièce à vivre
18m cour bois**

Clément Paillon



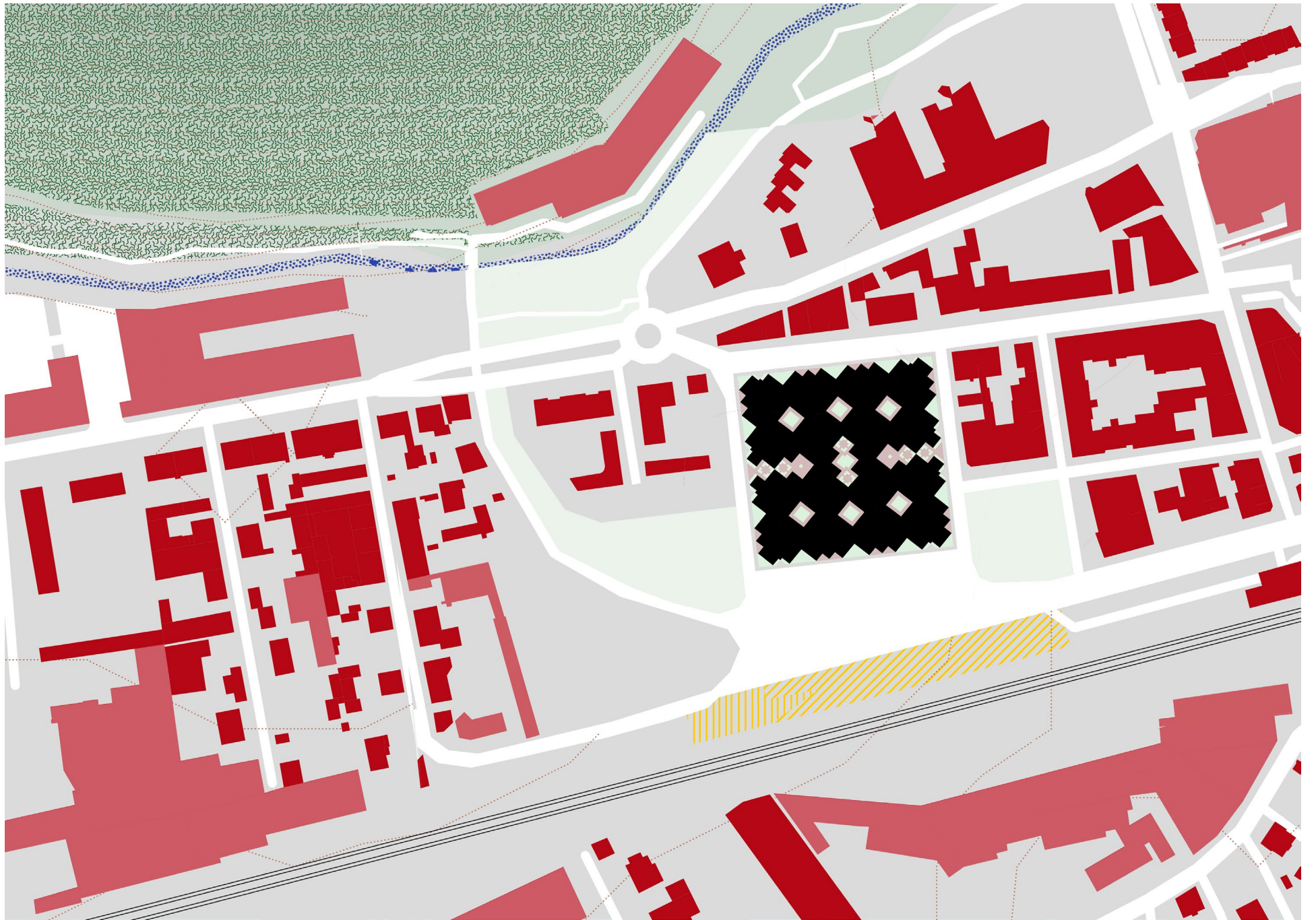


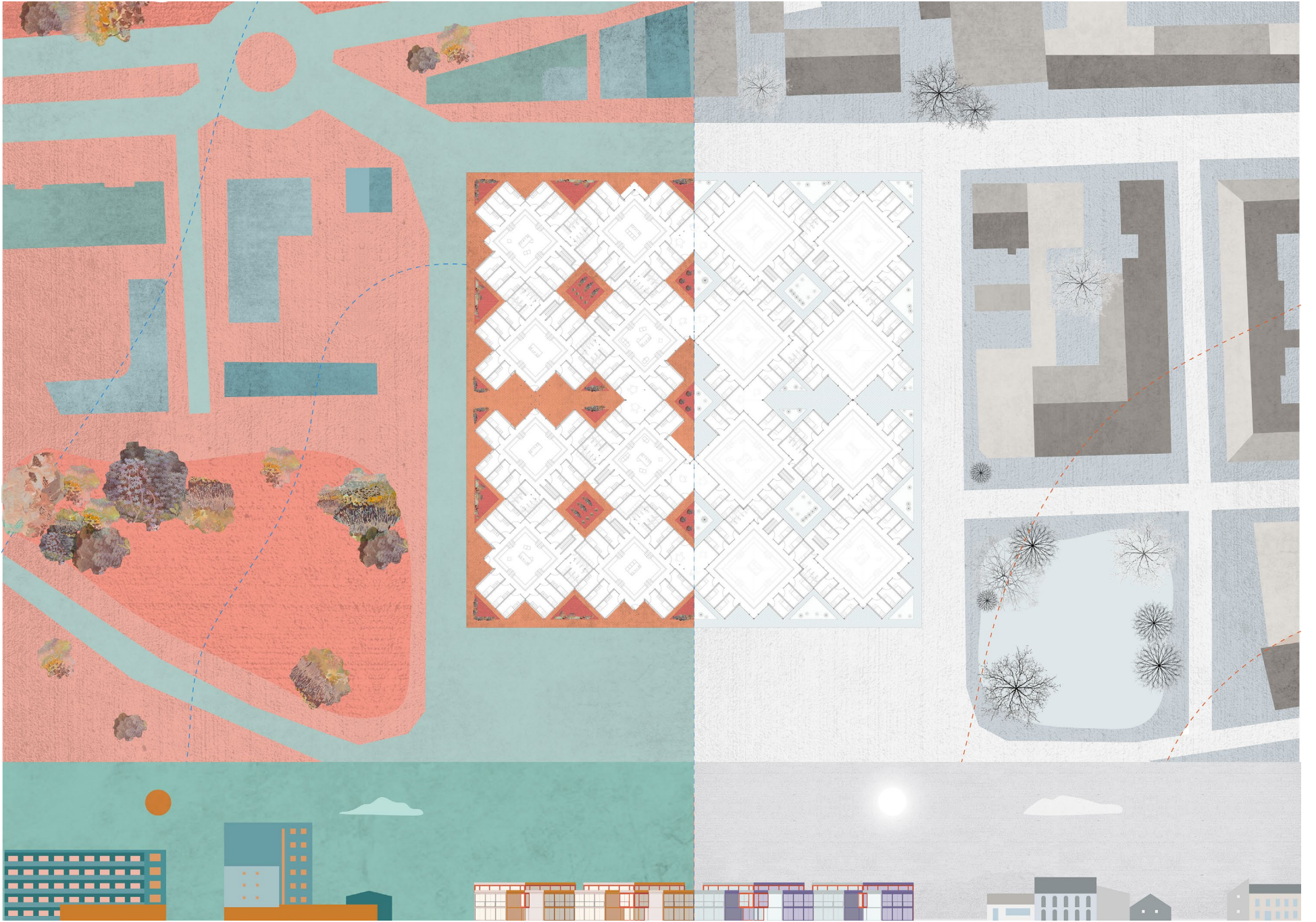


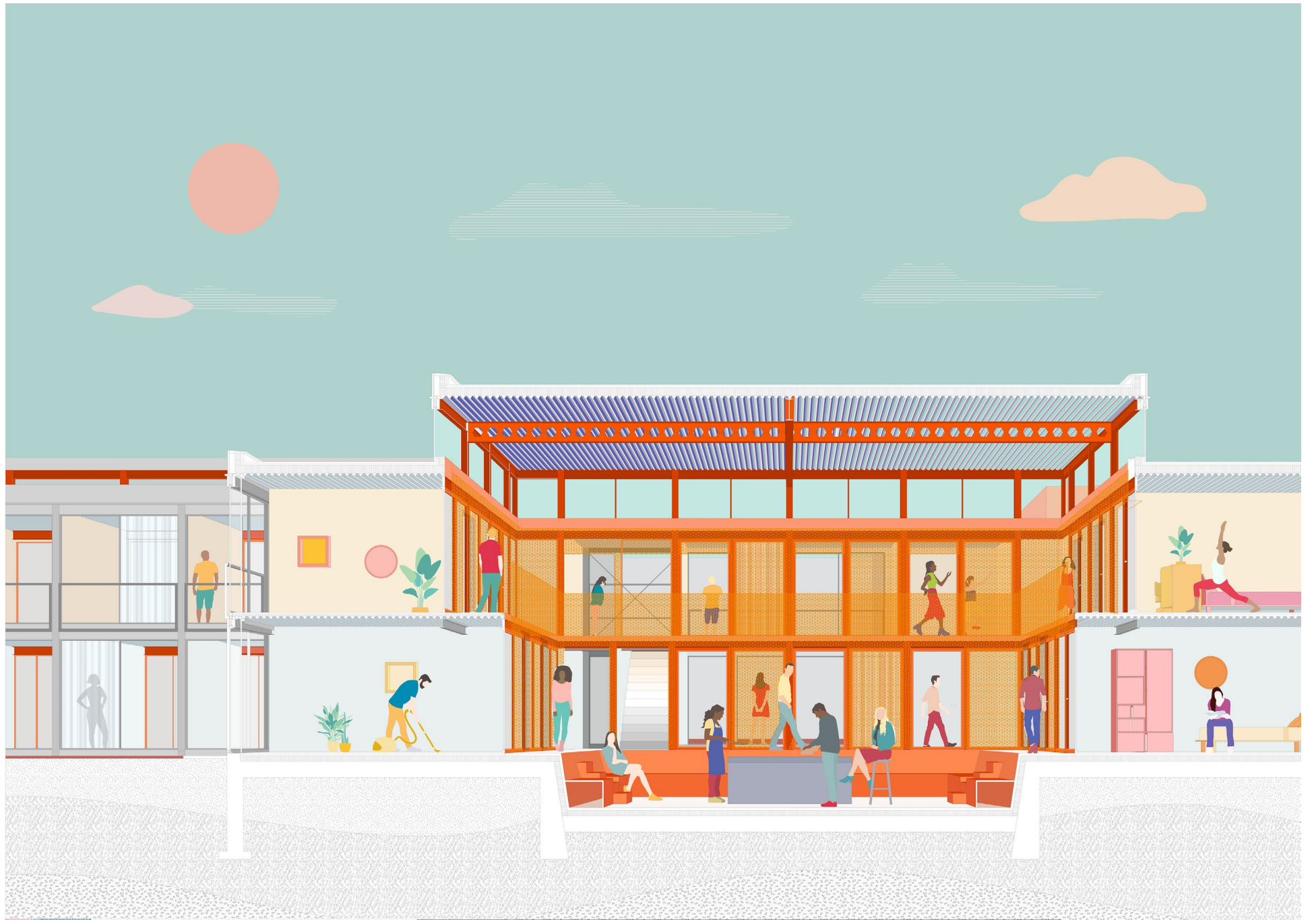


**Cuisine pièce à vivre
24m low rise-high density métal**

Thibaut Vilcoq









Mamy Andriamamonjy, Mariam Bedraoui Drissi,
Myriam Berthier, Anne Branchereau, Simon
Cheritat, Louis Chessé, Sophie Corty, Alexis
Dacosta, Sirine Damir, Flore Daurel, Guillaume
Grégoire, Valère Hogueit, Ange Lemée, Soline
Lengaigne, Mathilde Mahoudeau, Yasmine
Majber, Théo Miquel, Eva Morin, Clément
Paillon, Victor Payen, Camille Perrillat-Charlaz,
Sarah Rodriguez, Melhing Roselet, Thibaut Ruiz,
Gabriel Santos, Quentin Toulemonde, Thibaut
Vilcoq, Insaaf Zinelabidine