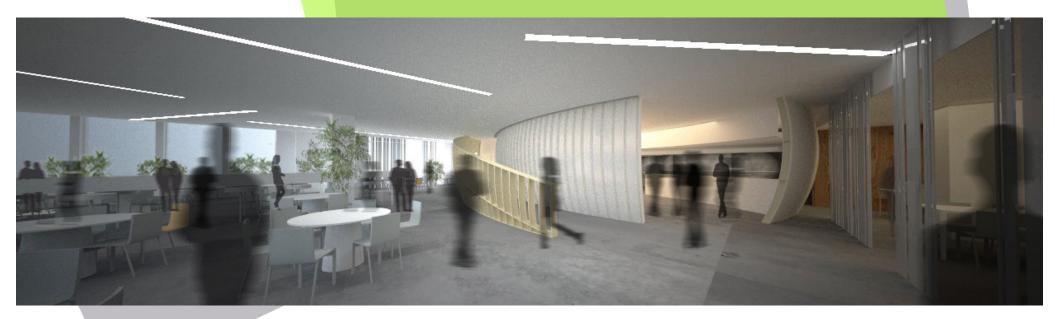
# RESTAURANT D'ENTREPRISE



2013







### Une équipe interdisciplinaire...

Basée à Mons, H2a multiplie ses interventions dans des projets très diversifiés. Multiculturelle, pluridisciplinaire, H2A est une structure au sein de laquelle l'expérience de chacun est un tremplin pour l'évolution de l'équipe. Une structure humaine, expérimentée et efficace au service d'une architecture intégrée et durable.

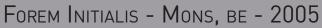
- Centre Des Congrès | Concours | Mons, BE | 2014
- Restaurant et cuisine d'entreprise pour ELIA | Concours | Bruxelles, BE | 2013
- Rénovation basse énergie Aménagements de Bureaux | Mons, BE | 2012
- Rénovation basse énergie | Ecaussines, BE | 2012
- Extension du Centre d'archives du Mundaneum | Concours | Mons, BE | 2012
- DATA Center Crystal Computing | Ghlin-Baudour, BE | 2011
- Centre de distribution H&M | Mons, BE | 2011
- Le Pot Au Feu | Mons, BE | 2011
- Bureaux et Cafeteria Crystal Computing | Ghlin-Baudour, BE | 2011
- Maison basse énergie | Arlon, BE | 2011
- PEI 2007 | Cuesmes, BE | 2011
- PEI 2006 | Frameries-Colfontaine, BE | 2010
- FOREM Initialis | Award Architecture et Energie 2005

### ... DES PROJETS DIVERSIFIÉS



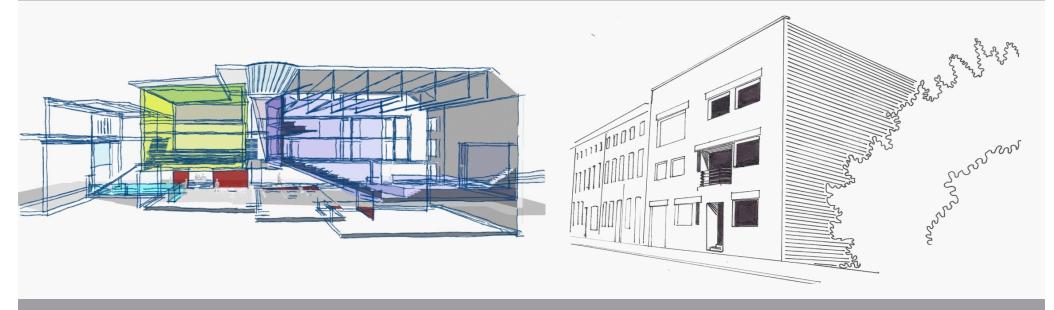






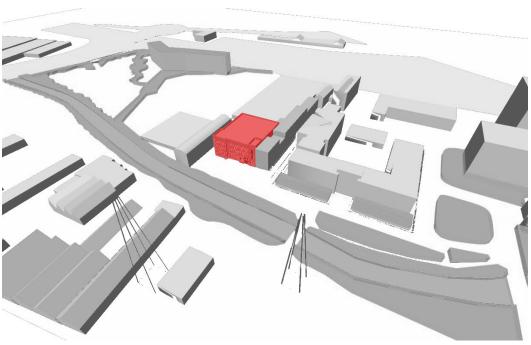


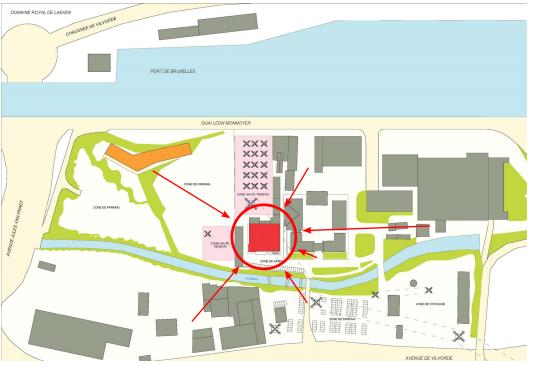
H&M - Mons, BE - 2012



Théatre, concours - Mons, be - 2010

Bureaux H2A - Mons, BE - 2012





### LE CONTEXTE

L'objet du concours était de créer un restaurant d'entreprise pour tout le personnel du site Elia.

Lors de la réponse à l'appel d'offre, nous avons donc envisagé le site dans sa globalité. Il nous est vite apparu que le bâtiment J, au centre du site, est naturellement un point de convergence des flux du personnel, et est donc tout indiqué pour devenir un espace de rassemblement et d'échanges.

Il nous a dès lors semblé important de faciliter les accès vers ce point central, de privilégier les modes doux comme le vélo ou la voiturette électrique pour s'y rendre depuis les infrastructures plus éloignées, et d'intervenir sur les cheminements et la signalétique du site.

Nous souhaitions également travailler le paysage, notamment en renforçant la ceinture végétale amenée par la Senne qui passe devant le bâtiment, ou en reliant le site aux éléments paysagers marquants des environs, comme le port de Bruxelles ou le domaine royal de Laeken.



ELIA - RÉNOVATION DU BÂTIMENT J

# The state of the s

### LE PROJET

Plus qu'un restaurant, le restaurant ELIA répond au principe du SWOW, Smart Way Of Working. C'est un lieu de rencontre et de convivialité pour le personnel, qui offre de multiples possibilités. Il devient une place publique au centre du site, avec une « rue » dont la circulation fluide provoque les échanges.

Nous voulions éviter l'effet cantine et offrir un service de qualité emprunt de personnalité aux utilisateurs. C'est ainsi que le self-service, élément central et attractif, fait le lien entre bienêtre et bien-manger, et les diverses zones du restaurant, travaillées différemment au point de vue espace, lumière, couleurs,... apportent des ambiances variées.

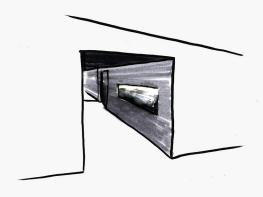




FLUX DE CIRCULATION D'ACCÈS ET DE SORTIE

FLUX DE CIRCULATION
DANS LA ZONE
SELF / RESTAURANT

SALLES DE RESTAURANT



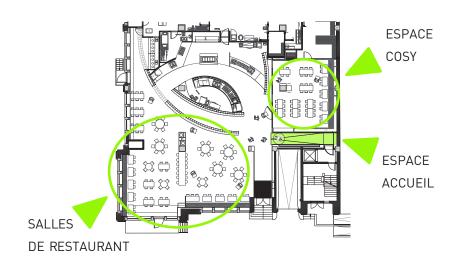
ESPACE D'ACCUEIL





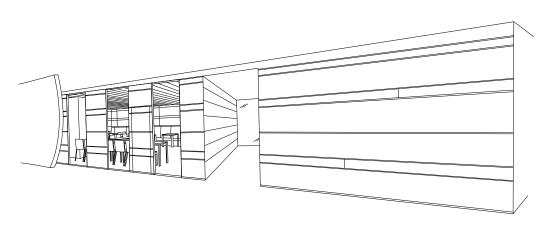
### LES ESPACES

Accessible toute la journée, le restaurant comprend un espace d'accueil avec une faille d'eau qui apporte de la fraîcheur, 3 espaces ouverts communiquant l'un avec l'autre, et un espace plus intime, le cosy, qui avec son système de ventilation indépendant peut être fermé par des cloisons amovibles.

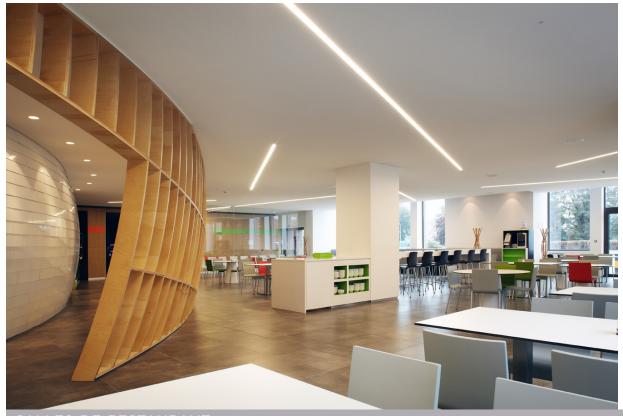




**ESPACE COSY** 



Cet espace modulable, habillé de panneaux de bois qui lui confère son aspect chaleureux, peut être utilisé comme salle de réunion, pour l'organisation de conférences audio-visuelles ou de petits déjeuners de travail, ou encore comme restaurant particulier pour la direction ou lors de formations.

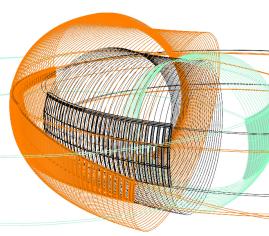


SALLES DE RESTAURANT







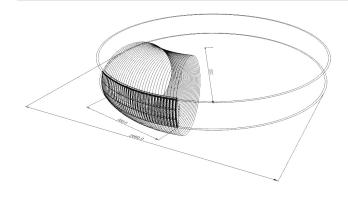


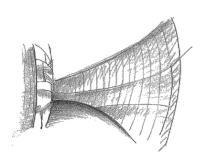
## LE SELF-SERVICE

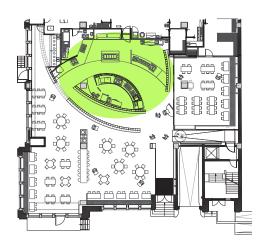
Un cocon au centre du restaurant attire le regard dès l'entrée. Il protège le self-service, le cache pour mieux le dévoiler une fois quelques pas franchis. Cet objet, dessiné tout en courbes, joue avec une structure légère recouverte d'une peau en écailles et dirige le flux des clients.



### LA COQUE

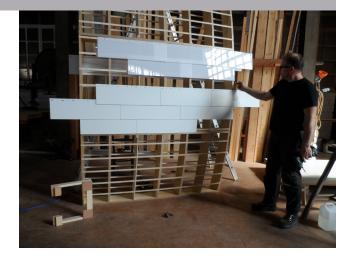


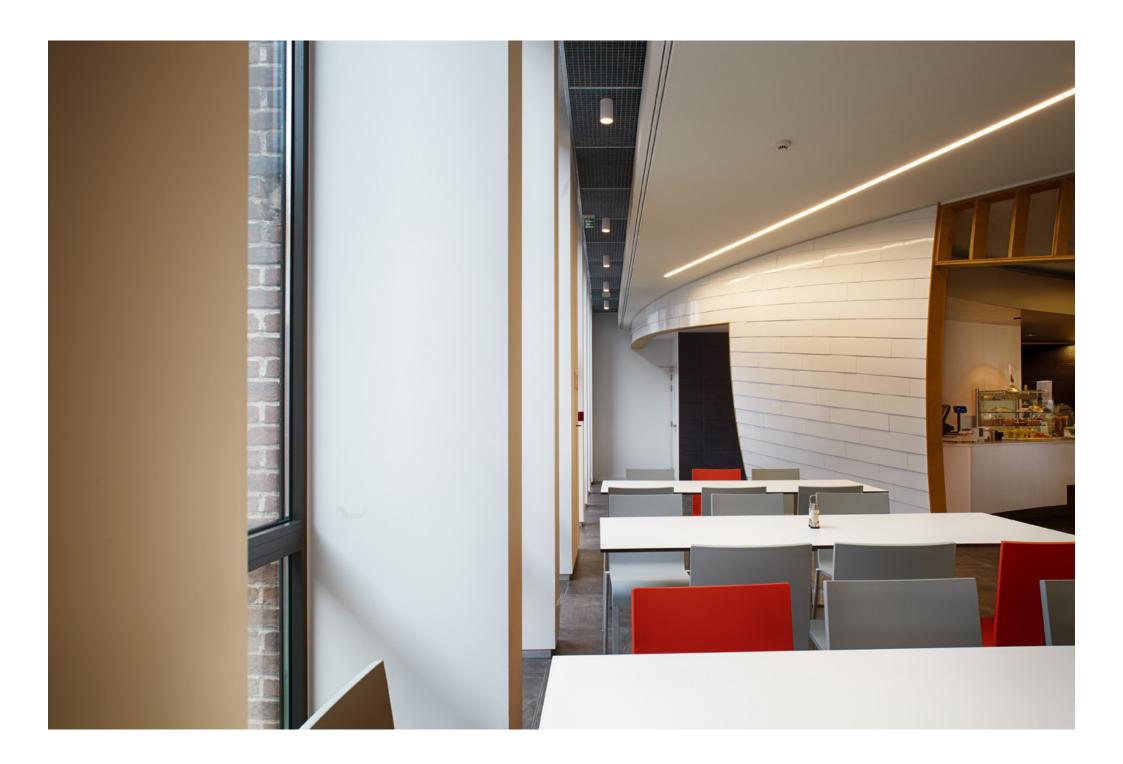






LA COQUE

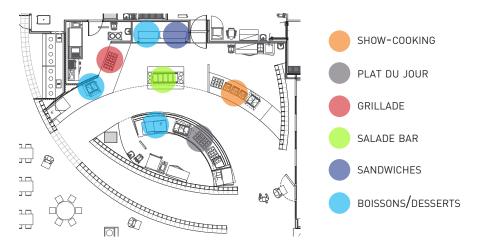


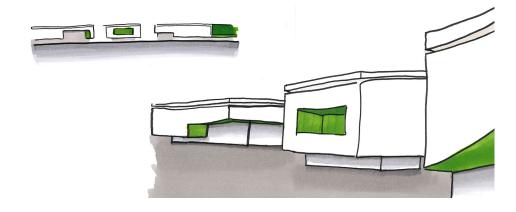




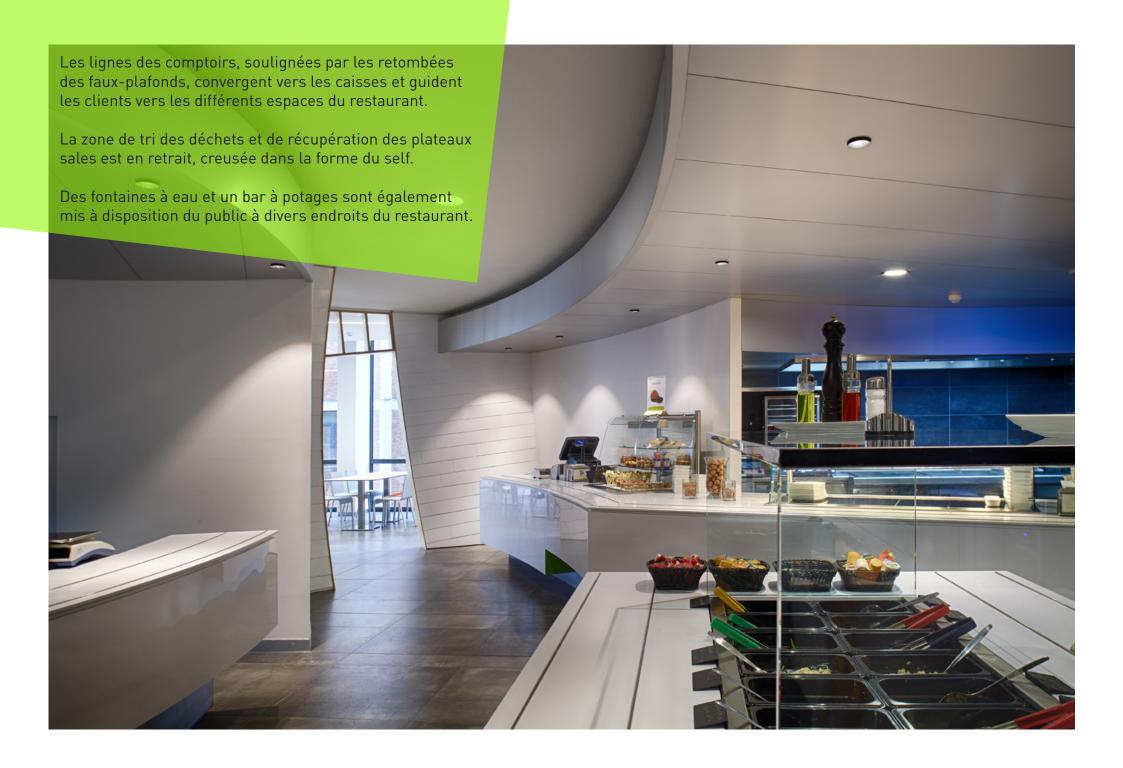


PLUS QU'UN RESTAURANT...



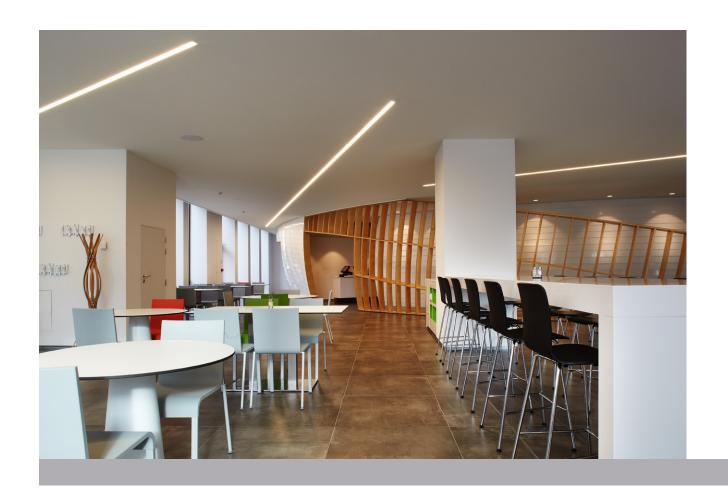


Le self-service offre une cuisine surprenante et variée. Trois comptoirs chauds proposent des grillades, un show-cooking et un plat du jour, deux comptoirs froids proposent des salades, des plats froids et des sandwiches.











Le mobilier, inspiré de la nature, a été choisi pour ses lignes souples et originales qui allient à la fois design et simplicité. Un bar monolithique pour manger sur le pouce structure les salles du restaurant, tandis que des banquettes apportent souplesse et confort tout autour.

L'intégration de textures naturelles unifie l'ensemble, et çà et là des touches de couleurs dynamisent les espaces.

