LA GRAND'BOULANGERIE
Un design élégant et gourmand

Un lieu de pause inédit au cœur du nouveau quartier de Châteaucreux

Imaginée par Atmosphère Agencement et XXL Atelier, deux entreprises stéphanoises qui résolument défendent et portent haut les couleurs du design et de l'architecture à St-Etienne, La Grand'Boulangerie (1, boulevard Dalgabio) propose des produits originaux dans une ambiance chaleureuse, tendance et contemporaine.

LE PROGRAMME

Ouvrant sur la placette créée lors de la construction des immeubles White Carbon, la Grand'Boulangerie participe au développement de la vie urbaine de Châteaucreaux. Les amateurs de bons pains, sandwiches traditionnels ou très hauts de gamme, pâtisseries et chocolats peuvent y trouver leur plaisir, du lundi au vendredi dans un décor très particulier conçu comme un écrin, pour mettre en valeur les produits élaborés par un meilleur ouvrier de France, un boulanger et un pâtissier. Un lieu, où toute la technique, les groupes froids, ont été déportés en sous sol pour ne pas perturber les clients par le bruit... Ainsi, en terrasse dès que les beaux jours reviennent on peut profiter d'un moment de pause agréable, reposante, au cœur de ce nouveau quartier qu'est Châteaucreux, à deux pas de la gare et face à la cité administrative, coté tramway.

LE PROJET ET LE CHANTIER

C'est sur le socle unificateur des immeubles White Carbon, au rez-de-chaussée du bâtiment Ouest, qu'est installée la boulangerie. Sa vitrine, comme celles des commerces Hertz et Math-Prevaris, confèrent au bâtiment une certaine légèreté, en opposition aux masses qui le surplombent. Clin d'œil à l'immeuble en noir et blanc qui l'abrite, la boulangerie est traitée de la même façon : noir pour la décoration de l'espace de vente et de restauration, blanc pour le laboratoire de préparation. Le chantier (diagnostique, désamiantage, démolition de l'existant et construction) a été réalisé « en chausse-pied », car la surface du chantier correspondant peu ou prou à celle de l'ouvrage, a nécessité une excellente préparation et un véritable engagement de la part des entreprises qui y sont intervenus. Après 22 mois de travaux, dont deux pour les travaux d'agencement et de décoration boulangerie, l'immeuble certifié BBC (Bâtiment Basse Consommation) a été entièrement livré. Le projet d'une deuxième tranche qui viendra terminer la composition architecturale de l'îlot à l'Ouest est en cours.

MATERIAUX ET COULEURS

Couleur associée à l'élégance, le noir a été choisi pour mettre les produits en valeur, inciter l'œil à se concentrer sur les couleurs des gâteaux et nous donner plus envie encore de les manger. Les épaisseurs des vitrines sont dignes d'une bijouterie, comme si les gâteaux étaient de véritables pièces d'orfèvreries qu'il fallait mettre en valeur et protéger...
Les exploitants ayant voulu des sandwiches très haut de gamme (voir notre encadré gourmand sur le sujet), élaborés par un meilleur ouvrier de France, l'écrin devait être à la hauteur des produits !

Photos Jacky MAZEIN

Les viennoiseries, entremets, gâteaux, ou encore les macarons multicolores sont ainsi mis en scène. Les quelques éléments design et colorés en plafond rappellent d'ailleurs la couleur de la framboise, du citron, de la fraise.
Associé à l'équilibre, au commencement, le blanc habille le le laboratoire, lieu où l'on élabore, où l'on concocte les recettes, on manipule la farine, on fabrique le bon pain maison chaque jour. Lieu de fabrication "chirurgicale", il est mis en scène par la grande baie vitrée intérieure ou les client peuvent voir les boulangers et pâtissier s'agiter, et sentir, voir le pain et les viennoiserie se lever, prendre du volume, cuire. Il est alors difficile de résister à la dégustation de ces délices tous chauds sortis du four.

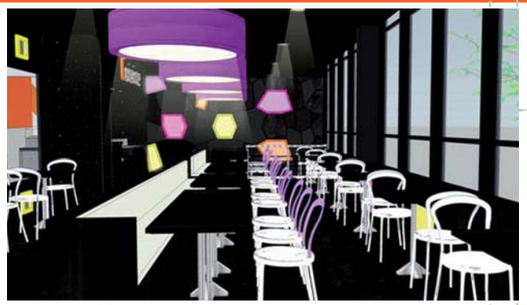
LE CATALOGUE TECHNIQUE

Un bâti performant tant au niveau environnemental que thermique avec :
Un chauffage assuré par le réseau urbain au bois et le rafraîchissement de la salle de vente de la Grand'Boulangerie réalisé depuis un échangeur issu du réseau urbain « eau glacé », les murs extérieurs isolés par panneaux de polystyrène expansé de 18 cm, une toiture terrasse végétalisée.

Le design est aussi dans l'assiette
La Grand'Boulangerie propose des sandwiches et pains « tradition », mais si certaines recettes peuvent, de prime abord, paraître insolites, vos yeux, comme vos papilles sauront apprécier ces découvertes. Nous avons eu du mal à résister à l'Unique, un sandwich associant le foie gras et la figue et au Spécial, magret de canard et pêche. La salade Grand' Boulangerie, mais aussi les gaufres salées ou les saucissons briochés à base d'échalotes au confit de vin, de pommes et framboises ou au bleu d'Auvergne, le délicieux éclair revisité au caramel beurre salé invitent à une véritable promenade gustative. Palettes de couleurs et palettes de saveurs séduiront les yeux et les papilles des plus gourmets...

LA GRAND'BOULANGERIE
1, boulevard Dalgabio 42000 Saint-Etienne

"LA GRAND'BOULANGERIE Un design élégant et gourmand"


Le projet en 3D

Le chantier
Livré

XXL ATELIER
42 Boulevard
Antonio Vivaldi
42000 Saint-Etienne
04 77 92 08 10
xxl@xxlatelier.com

DIRECTION ATMOSPHÈRE AGENCEMENT
Nordine Mebarki
Greenspace
42, Boulevard
Antonio Vivaldi
42000 Saint-Etienne
Tél.04 77 29 44 95