





# LE MARCHÉ DES SAVEURS

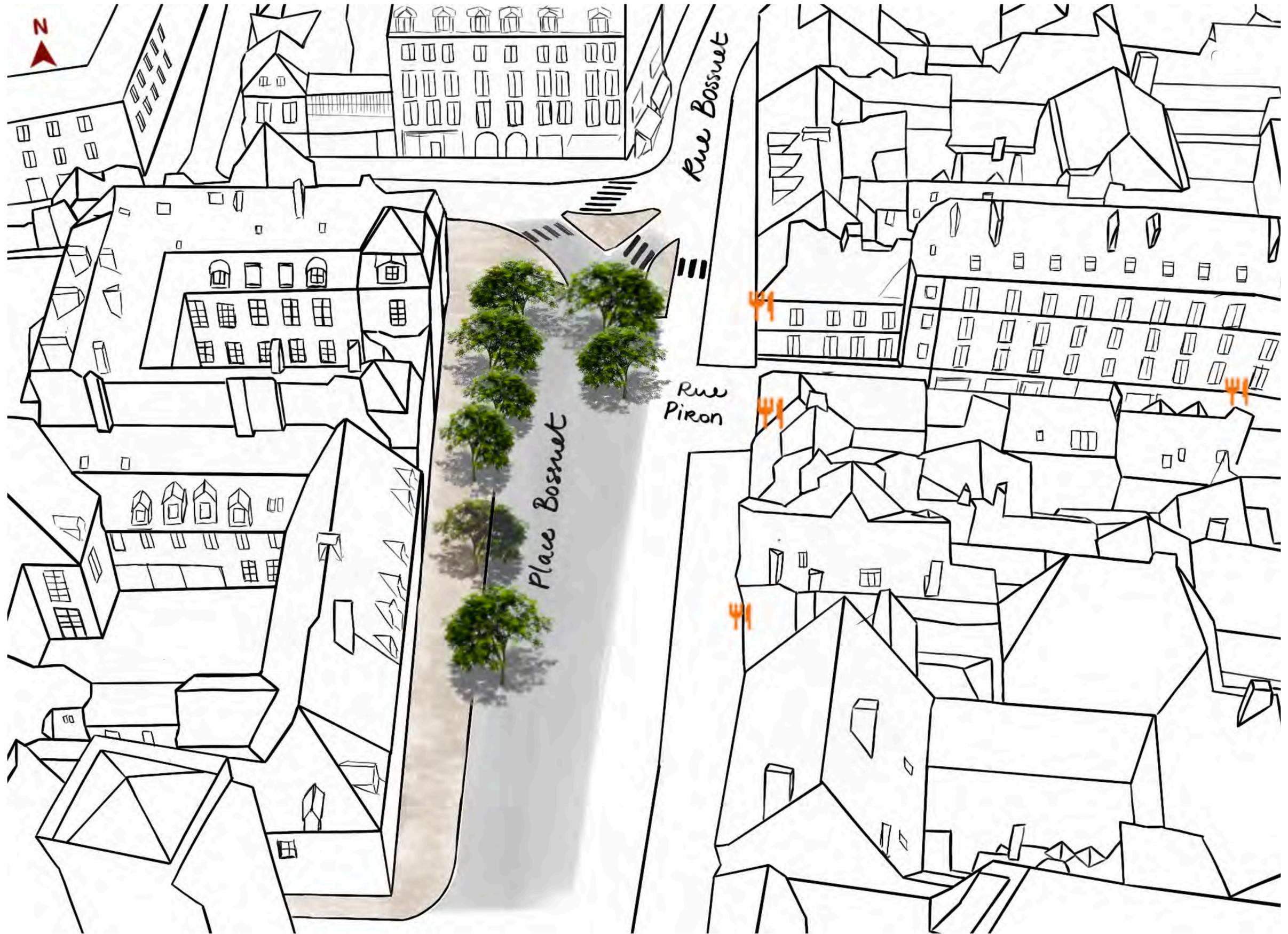
Projet réalisé par Coline Mayot, Isaure Favier, Noellie Mohr, Adèle Montméat

Ce projet de Marché des Saveurs se situe place Bossuet, un endroit très dense, avec autant de passants piétons que de circulations automobiles. En raison de ces flux, le commerce de bouche aux alentours de cette place, ce fait beaucoup par l'achat de nourriture Street Food, Fast Food. C'est pourquoi, après une analyse sensible de cet espace par le biais de croquis, photographies, et plans, nous avons développé la thématique du marché, en prenant la référence du Marché de Dijon, qui dans son centre, dispose d'un stand de dégustation, avec en grande partie des produits locaux.



# LE PLAN DE SITUATION

Afin de situer ce projet dans la ville de Dijon, voici un plan de situation sensible, avec les bâtiments importants aux alentours.

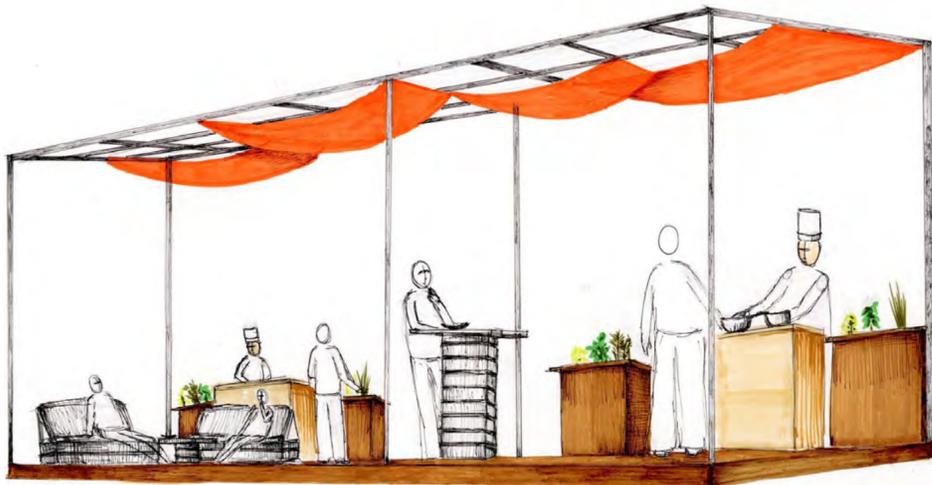
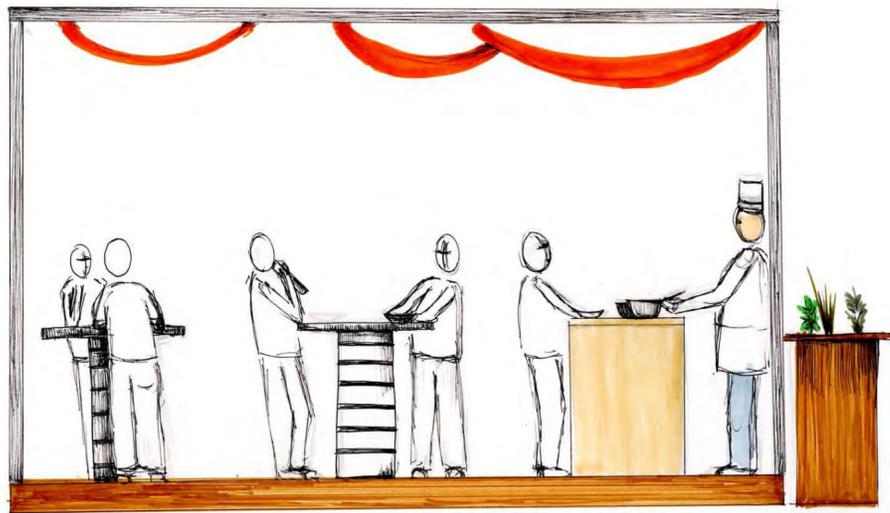


# LE ZOOM ET PHOTO DU SITE



## LES RÉFÉRENCES

Nos références sont des espaces, ambiances, chaleureuses et conviviale, en utilisant des matériaux à l'apparence douce avec des couleurs chaudes. L'aspect de la structure quant à elle est aérienne, et apaisante, donnant une sensation de légèreté.



En manque d'assise et d'endroit où il est possible de se restaurer en convivialité, le Marché des saveurs propose de vous accueillir, avec votre nourriture street food, achetée aux alentours. Parallèlement à ce système, et en faisant appel à des cuisiniers et restaurateurs locaux, il sera possible, certains jours dans la semaine, de venir s'installer dans ce marché et de déguster des plats de la gastronomie française en étant au coeur de l'ambiance street food.



## SCENARIO

# LES PLANTES AROMATIQUES DANS NOTRE PROJET

**Nous utiliserons les plantes aromatiques de plusieurs manières. Elles serviront tout d'abord à rendre le lieu plus agréable, en le rendant plus vert et peut-être permettra de dégager des parfums. Elles seront plantées autour de la structure de manière à rendre ce lieu plus intime.**

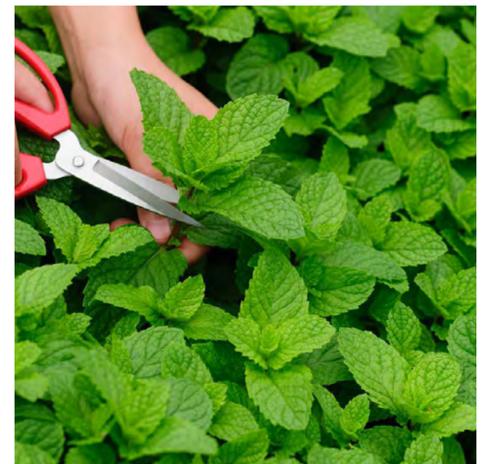


**Ensuite, elle permettra d'assaisonner les plats achetés dans les commerces.**

**Enfin, elles auront une vertu éducative grâce à un jeu événementiel durant lequel un cuisinier glissera des arômes secrets à découvrir!**



**Des pancartes seront également mises à disposition afin d'en apprendre plus sur ces plantes qui assaisonnent nos plats (les vertus qu'elles ont pour notre corps, dans quels plats elles peuvent être utilisées, ainsi qu'une description de leurs saveurs. )**



## comment utiliser des herbes aromatique dans le quotidien

**Le basilic** se marie très bien en salade de crudités, avec des tomates fraîches accompagnées d'un filet d'huile d'olive bio. Mais c'est aussi la principale composante de la sauce au pesto vert, excellente sur un plat de pâtes fraîches.

**La menthe fraîche**, s'accorde autant dans les recettes sucrées que salées. Elle accompagne de nombreux desserts à merveille. Déposée sur une salade de pêches fraîches, ou dans un sorbet fraise-citron par exemple. Elle est aussi appréciée dans vos taboulés ou vos salades concombre/feta.

**Le thym** s'accorde très bien avec les légumes d'été (courgette, aubergines, tomates ...).  
Ma recette favorite : le Tian de légumes. Il suffit d'alterner des lamelles de légumes, d'y ajouter de l'ail et de l'oignon dans un plat allant au four, et de parsemer d'huile d'olive et de thym !

**L'aneth** accompagne au mieux les poissons et les fruits de mer. Il peut être ajouté aux salades de crudités, aux recettes de pommes de terre, aux viandes grillées ou aux fromages frais en sauce ...  
Pour une bonne sauce à l'aneth, il vous faut : de la crème fraîche épaisse, 1 botte d'aneth fraîche (à hacher finement), du jus de citron, de l'échalote, du sel et du poivre.

**Le persil** s'utilise dans toutes sortes de plats chauds ou froids et se marie avec toute votre cuisine.  
A savoir : pour ne pas dénaturer son arôme, ajoutez le persil en fin de cuisson.

## omelette aux fine herbes

### ingrédients:

3 oeufs  
sel  
poivre  
beurre  
ciboulette  
cerfeuil  
coriandre

**Étape un:** casser les oeufs et ajouter la ciboulette, le cerfeuil et la coriandre

**Étape deux:** mélanger le tout

**Étape trois:** faire fondre du beurre dans un poêle et verser le oeufs mélangés

**Étape quatre:** mélanger le contenu tout en faisant chauffer a feu doux le contenu.

# Recette et informations

L'aspect le plus important de ce marché est donc la saveur, pendant l'évolution de ce projet, nous nous sommes questionnées sur comment apporter de la saveur dans nos plats, et surtout avec quelles plantes aromatiques.

Cette facette de ce projet est pédagogique puisque nous avons développé des guides, et mis à disposition les informations sur comment utiliser ces plantes dans nos plats, quelles sont les plantes qui s'assemblent, et quelles sont celles qui ne s'assemblent pas.

## les herbes qui se marie bien

1 L'estragon, l'oseille, le persil, la ciboulette et la coriandre

2 Le thym et le romarin

3 Le persil et le cerfeuil

4 La citronnelle et la ciboulette

5 Le basilic et le cresson de para

## les herbes à ne pas mettre ensemble

1 Verveine et basilic

2 Cerfeuil, persil et céleri perpétuel

3 Ciboulette, coriandre et estragon

4 Thym, romarin, marjolaine et sarriette

5 Lavande et sauge

6 Estragon, coriandre, basilic et persil

7 Thym, origan et laurier

8 Persil, mélisse, estragon et coriandre

9 Verveine et sauge

# Comment assembler les herbes aromatiques ?

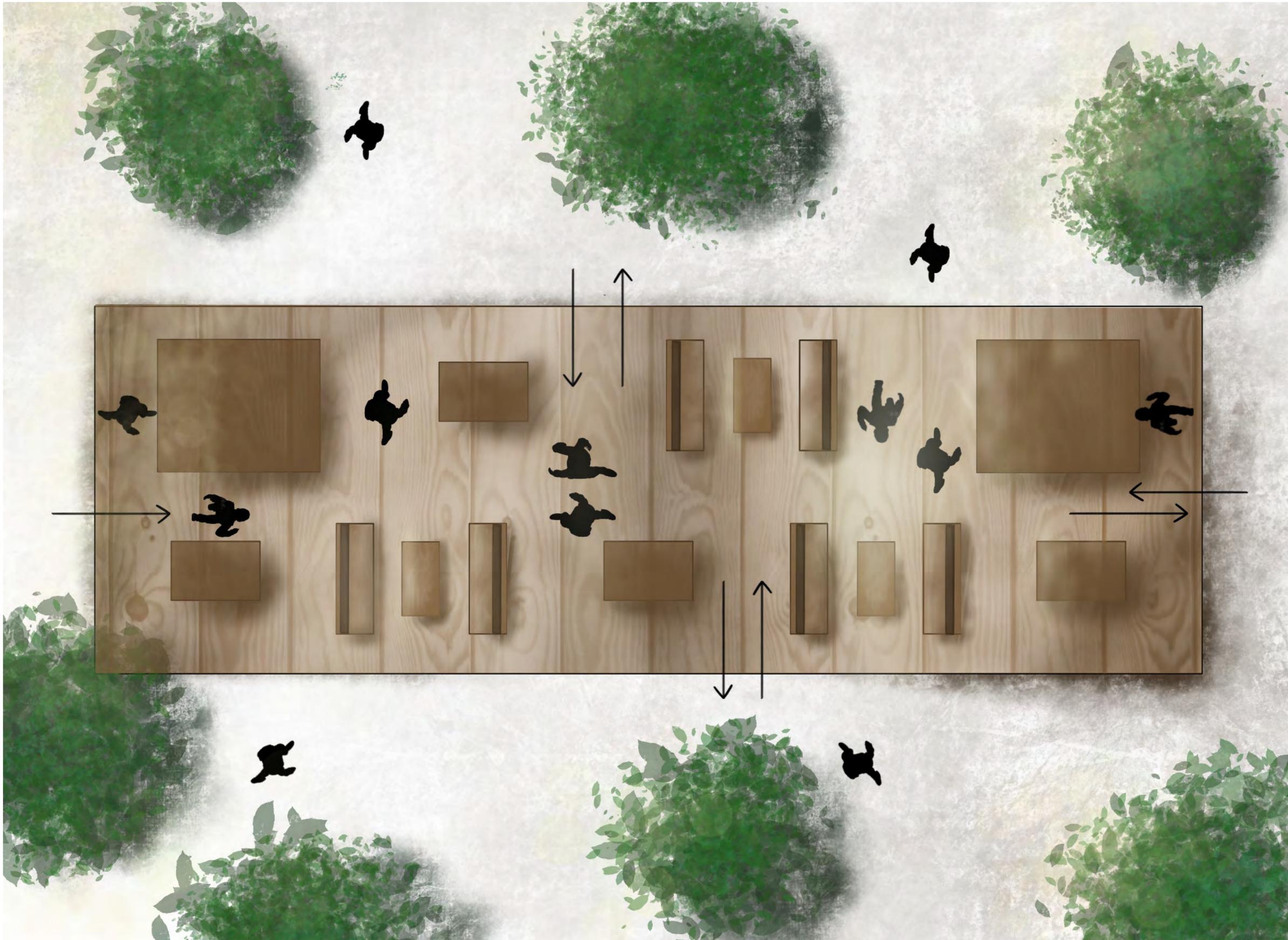
Il est aussi possible de trouver dans ce site, quelques recettes, où les plantes aromatiques sont mises en valeur, et sur le premier plan.

Notre parti pris, est de faire découvrir de nouvelles saveurs et recettes grâce à ces plantes aromatiques, dans un espace agréable, convivial, éco responsable et écologique.

C  
O  
U  
P  
E  
  
S  
E  
N  
S  
I  
B  
L  
E

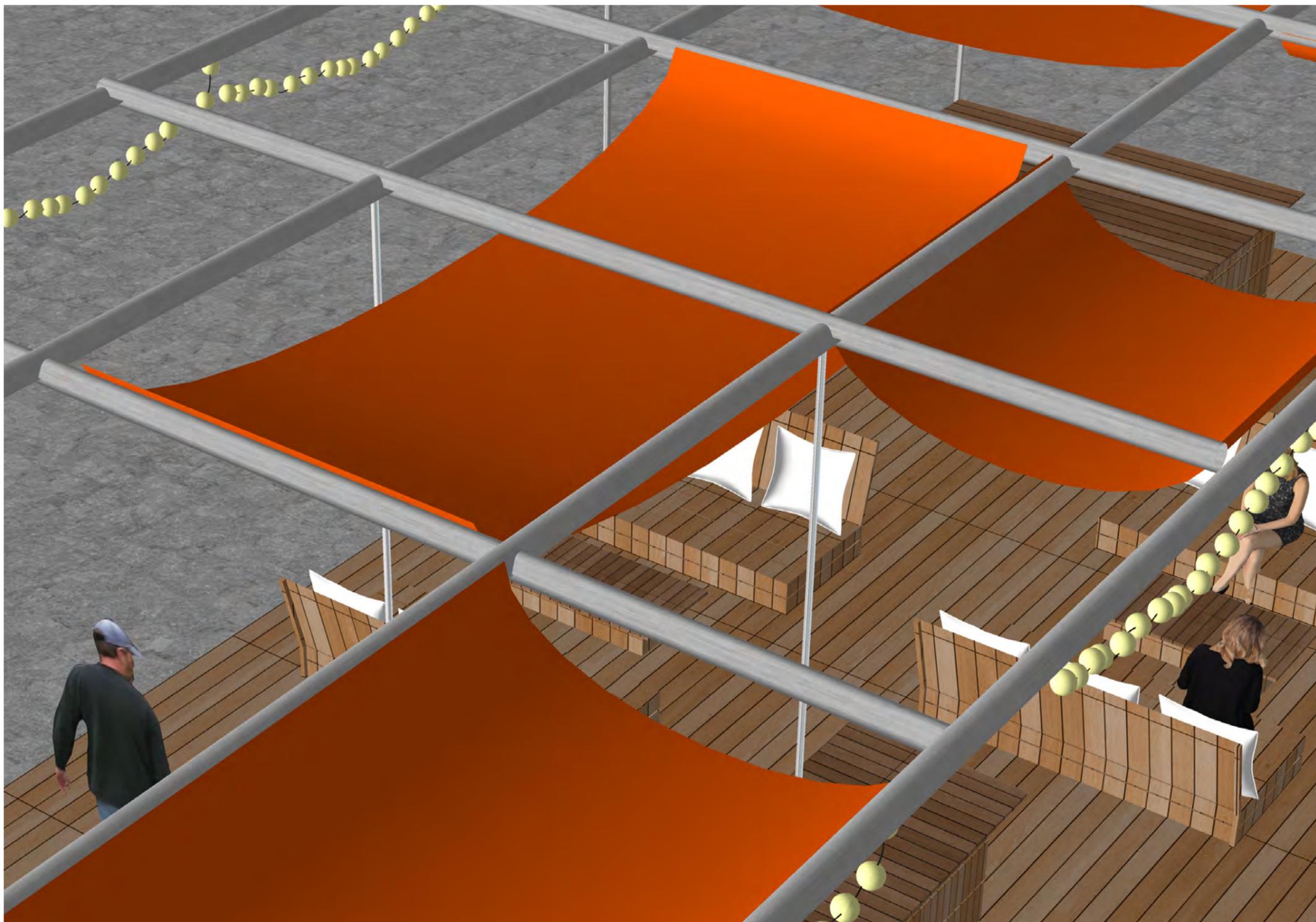


Coupe du projet incrusté dans le lieu, réalisé au 1/40è



# L A C I R C U L A T I O N

La structure du Marché des saveurs mesure 15 m de long et 15m de large, elle est entourée d'arbres et de plantes. Grâce à sa disposition la circulation dans cet espace est fluide et agréable.



## VOILE D'OMBRAJE

La toile d'ombrage en grande largeur est utilisée comme un absorbant thermique. Ce tissu perméable permettra à l'air chaud de s'évacuer à travers. Le tricotage des fils permet d'obtenir une toile extrêmement résistante à la déchirure et de prendre toute les formes possibles.

Ce tissu technique est très résistant grâce au tricotage de la matière imputrescible micro-aérée. Sa grande largeur de 300 cm, le rend idéal pour la confection de toile d'ombrage, pergolas, ou brises-vue.





## TUBES ACIER POUR CONSTRUCTION

Soudure longitudinale : de Ø 26,9 x 3,2 mm à Ø 323,9 x 12,5 mm

Soudure spirale : de Ø 356,6 x 5,6 mm à Ø 1219 x 16 mm



## PALETTE DE BOIS

120x80x15 ou 120x100x15 cm.

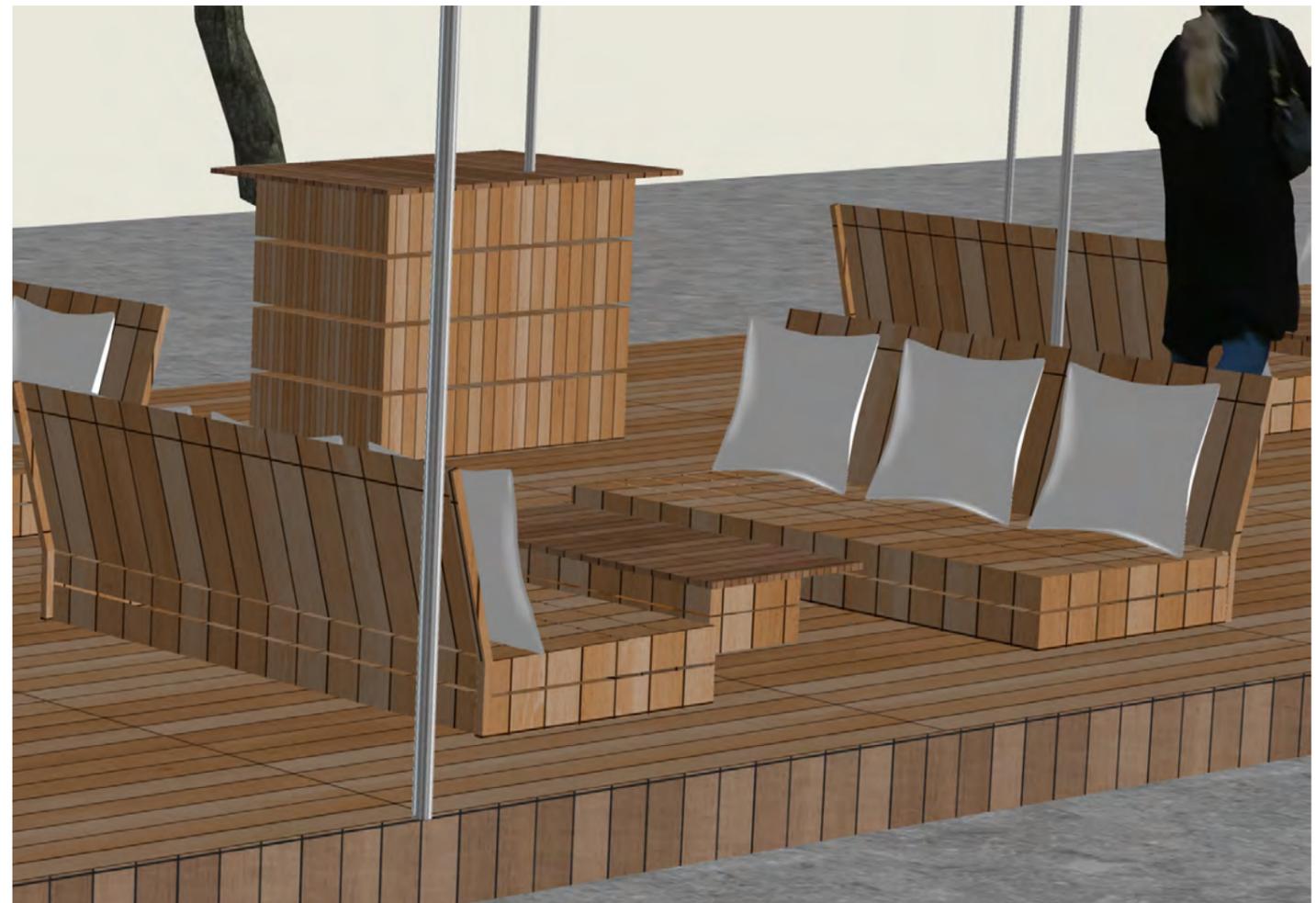
Hauteur mange debout et meuble cuisine : 100cm

Cuisine : 220 x 180 plateau et 200x160 meuble plein.

Mange debout : 120 x 80cm plateau et 100x 60 meuble plein.

Table Basse : 20cm Hauteur / 100 x 50 plateau et 80 x 30 meuble plein.

Assise : 30cm Hauteur / 150 x 50 plateau et 145 x 45 dossier.



# LES CULTURES ALIMENTAIRES DE RUES

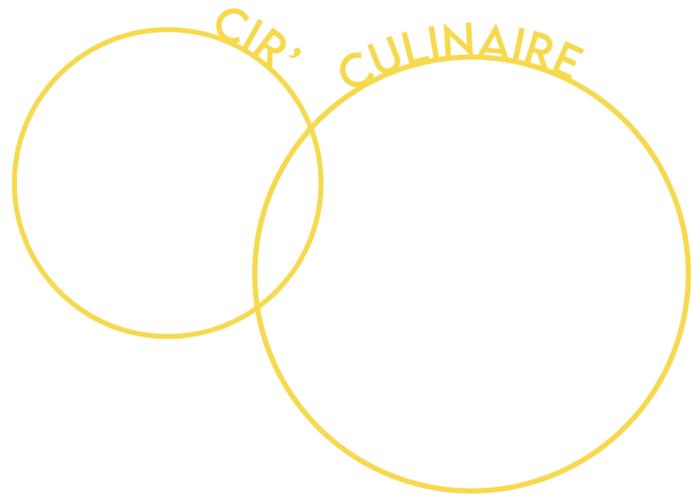
RÉALISÉ PAR

CLARA BEAUFRERE, EMMA COLNOT, LAURA RUDINGER ET LOGAN GUILLAUME



ENSA  
ART  
&  
DESIGN  
D  
J  
O  
N

# INTRODUCTION



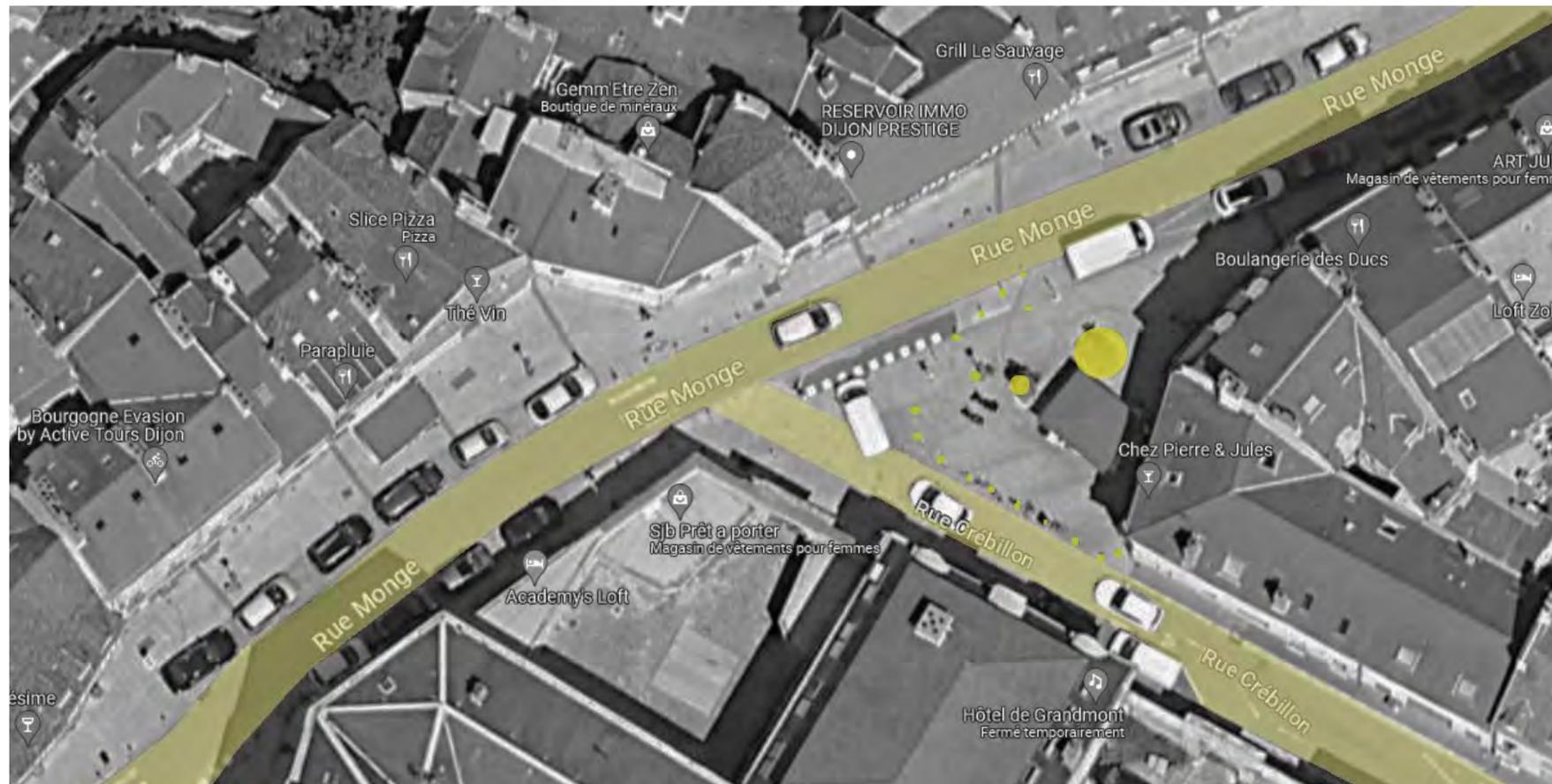
Dans le cadre de l'ARC mutations urbaines, dont la thématique était de dynamiser la rue Monge, nous avons réfléchi à la manière de réaménager une place pour rendre la rue plus attractive.

Notre choix s'est porté sur la placette Crebillon qui est très proche de la cité de la gastronomie. Ce qui nous a intéressé est qu'elle servait de terrasse au seul restaurant de la placette, chez Pierre et Jules.



# ANALYSE DE LA PLACETTE CRÉBILLION

Plan des axes de circulation des automobiles et du mobilier urbain



Restaurants près de la placette



Photos du lieux



# LES CARACTÉRISTIQUES DU LIEUX

## Éléments amenant à la génèse du projet



Le lieu de la placette Crebillon est intéressant pour ses contraintes.

En effet, la placette est entourée de deux rues très passantes et les usagers de l'espace public ne s'y arrêtent jamais.

Il y a également un mobilier urbain très fourni. Des rangées de poteaux et de porte vélos nous ont obligé à penser notre projet au centre de la placette pour laisser de la place pour les PMR entre notre installation et les poteaux.

Cependant, la jardinière au centre ainsi que le motif du cercle que l'on peut retrouver dessiné au sol par le dallage et sur les bâtiments autour de la place nous ont inspiré la forme circulaire du cir' culinaire.

## Espaces exploitables



# REDYNAMISER LA PLACETTE CRÉBILLION

Commerce



Type de nourriture

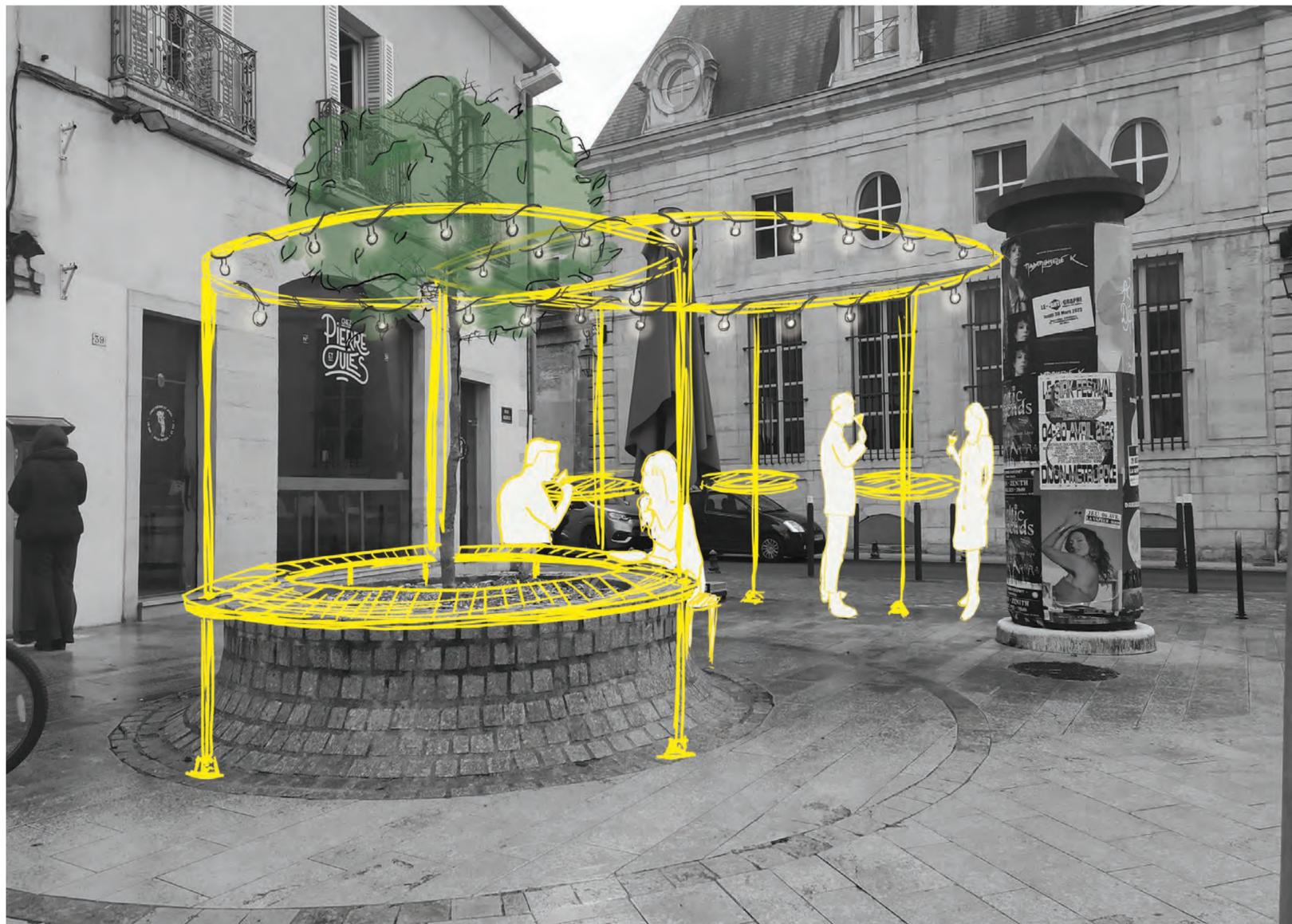
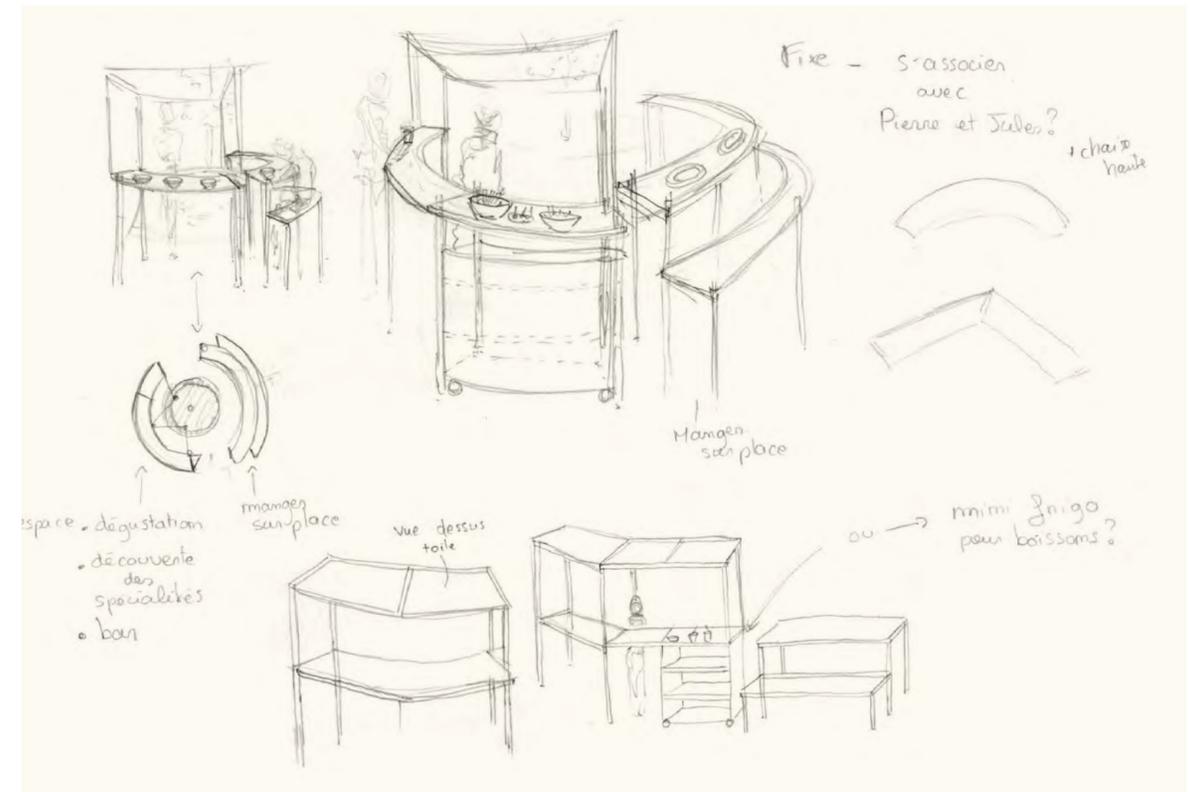
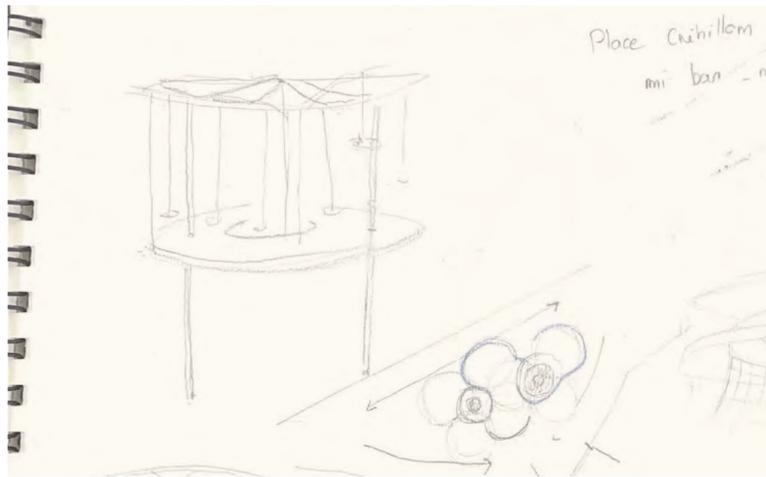
Menu du restaurant : «produits frais et recettes du monde»



## Propositions

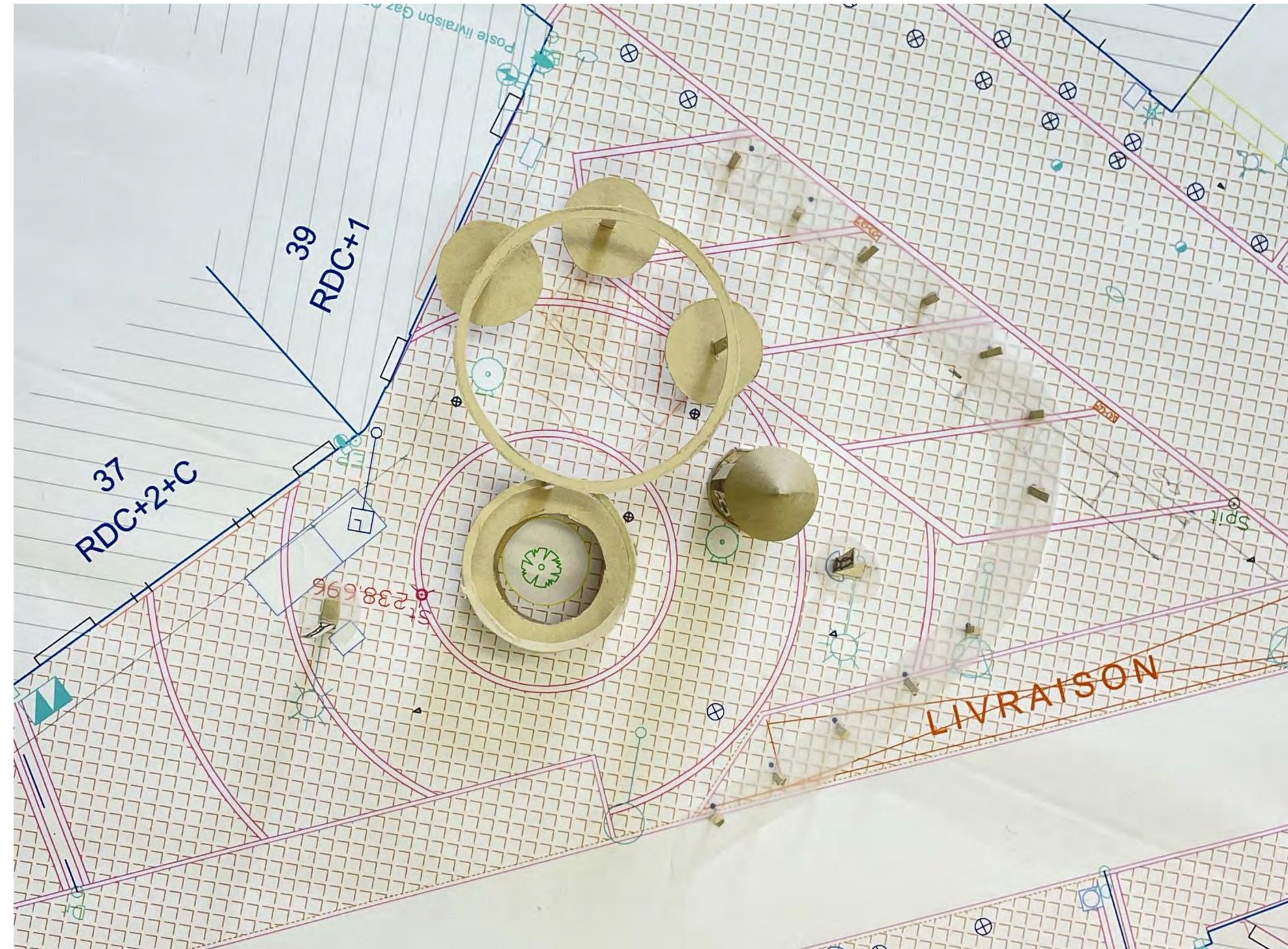
- S'associer au restaurant Chez Pierre et Jules et garder leur menu
- Extension de la terrasse
- Structure fixe
- Apporter de la convivialité
- Recréer une dynamique à l'extérieur du bar

# CROQUIS DE RECHERCHE



Ce projet prend en compte les éléments déjà existants de la place.  
L'idée étant de s'appuyer sur ses contraintes pour développer notre dispositif et optimiser un maximum l'espace

# MAQUETTE D'ÉTUDE AU 1/100



# SCÉNARIOS D'USAGES



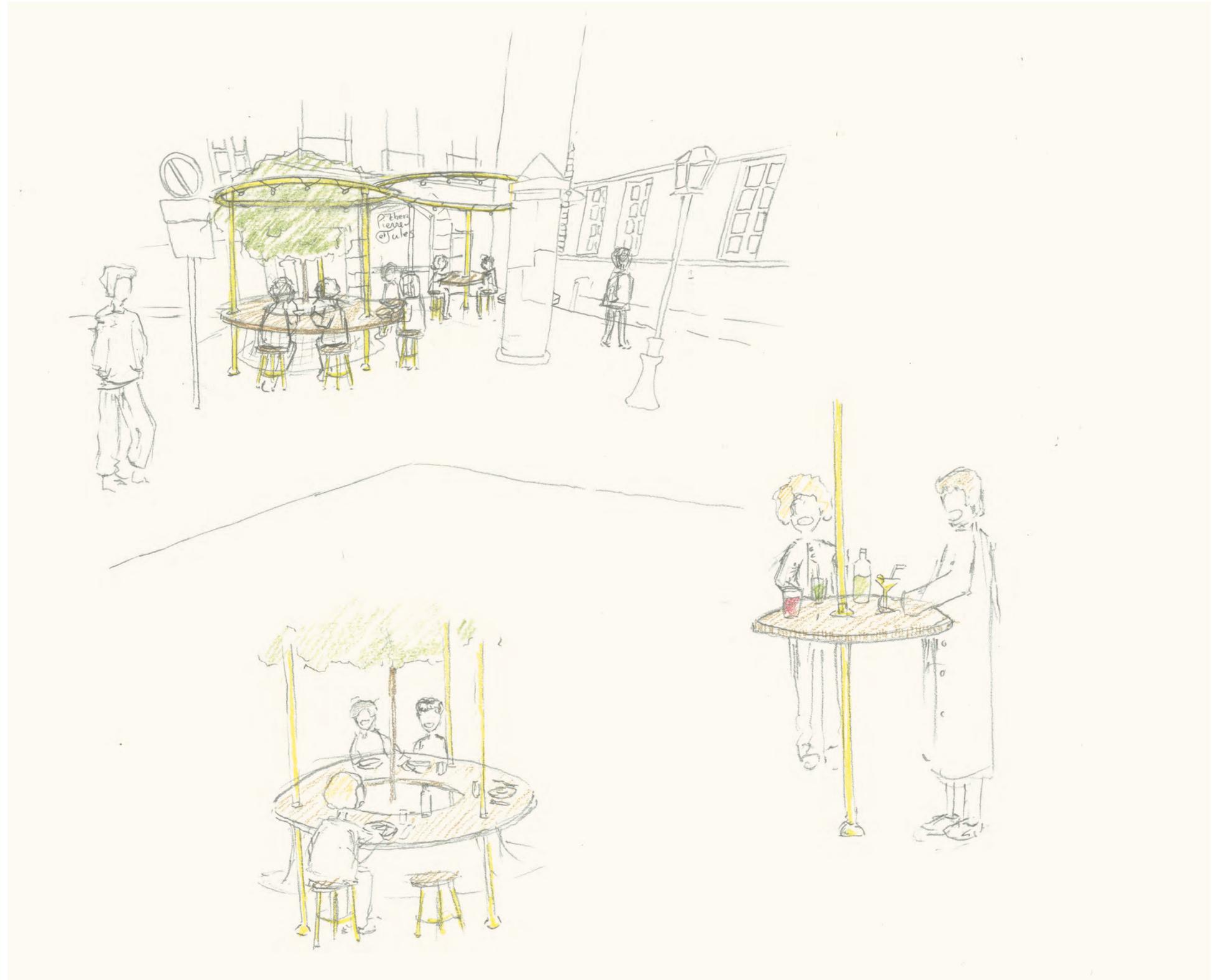
Boire



Manger

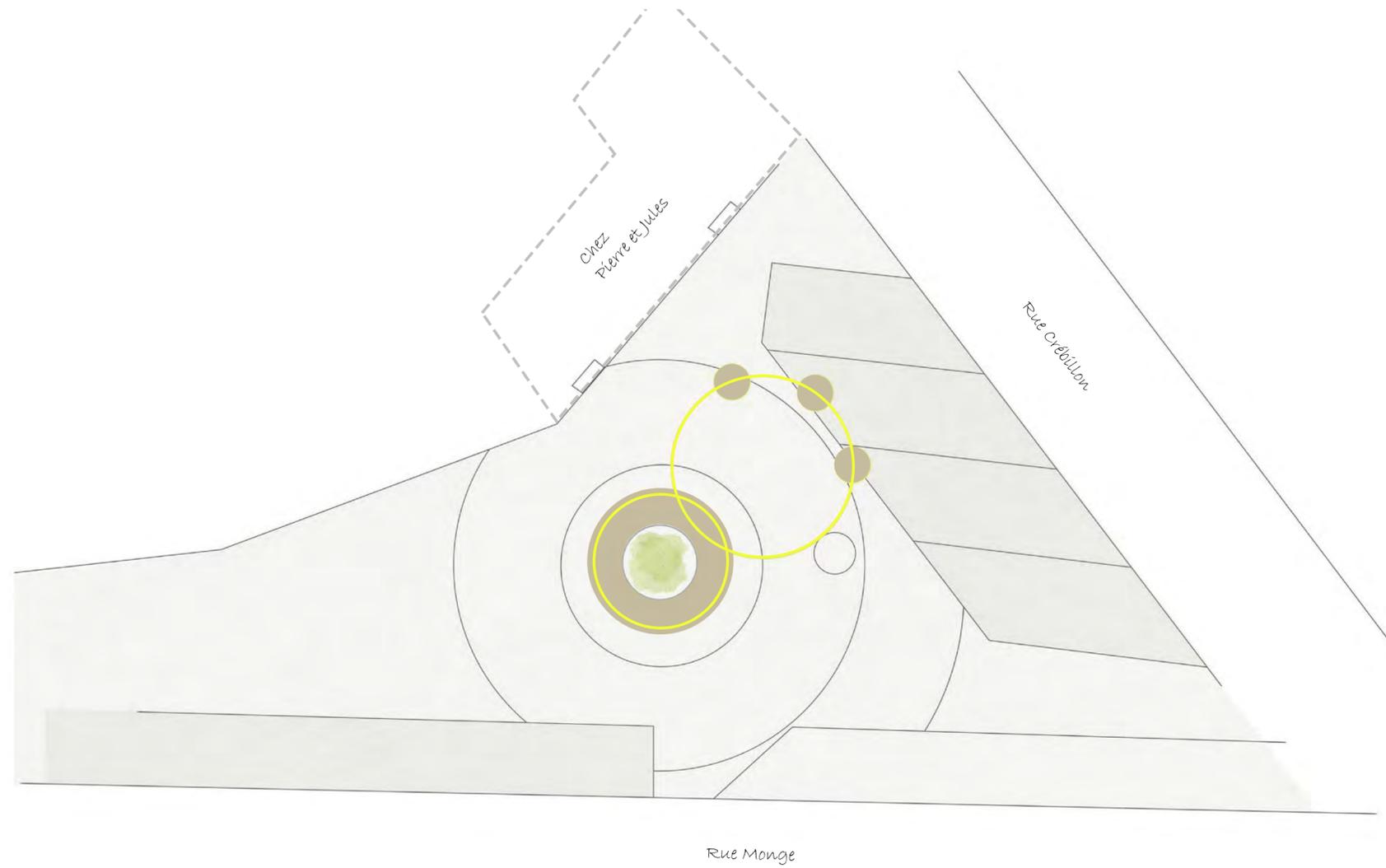


Proposer une dégustation  
aux passants



# PLAN

PLAN AU 1/100



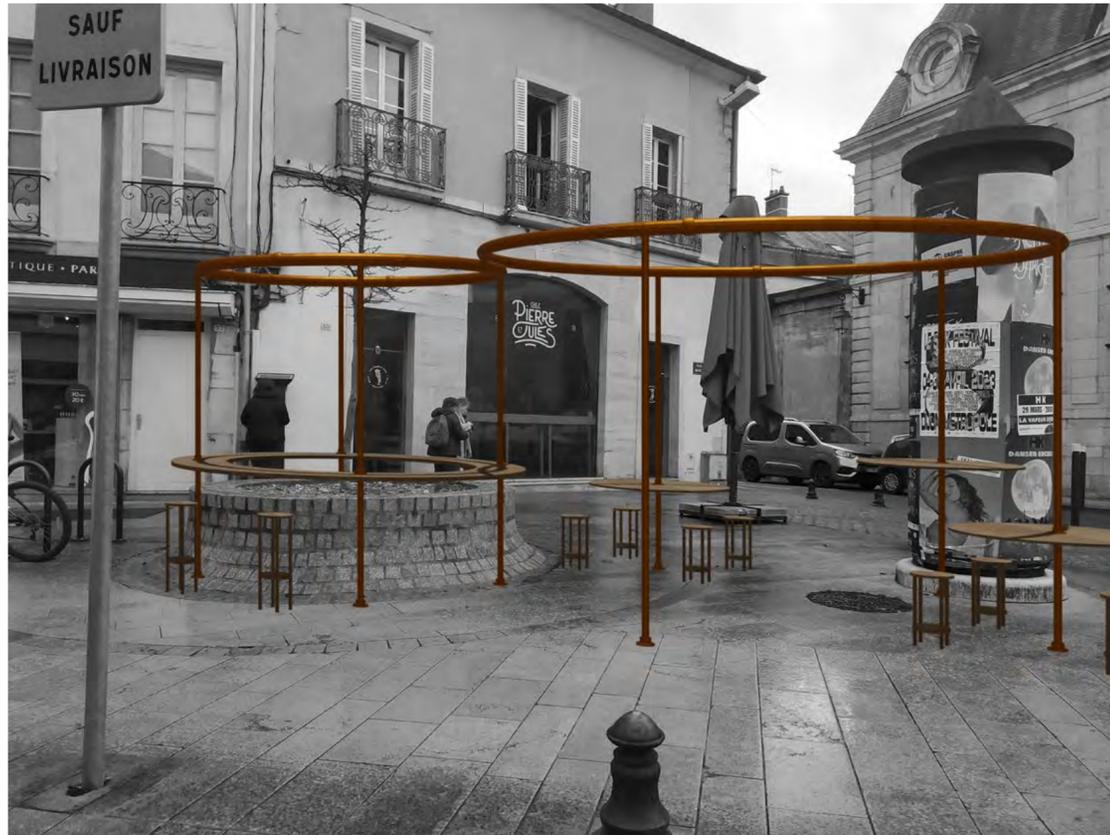
ÉLÉVATION AU 1/100



# MAQUETTE AU 1/20

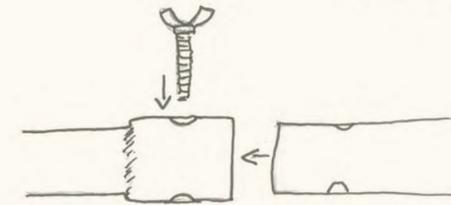


# PRINCIPE CONSTRUCTIF

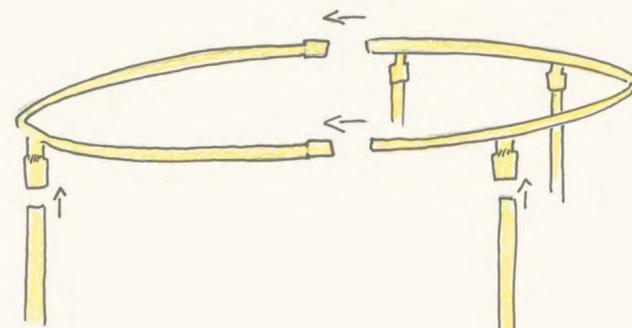


CONSTRUCTION

EMBOÏTEMENT  
DES TUBES EN ACIER

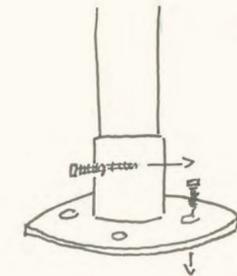


RENFORCÉ PAR  
UNE VIS TRANSVERSALE

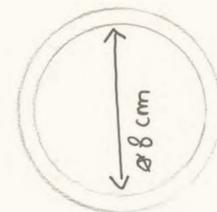


PEINTURE  
EPOXY

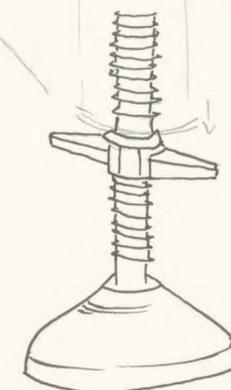
FixATION  
DES TABLES



TUBE EN ALUMINIUM



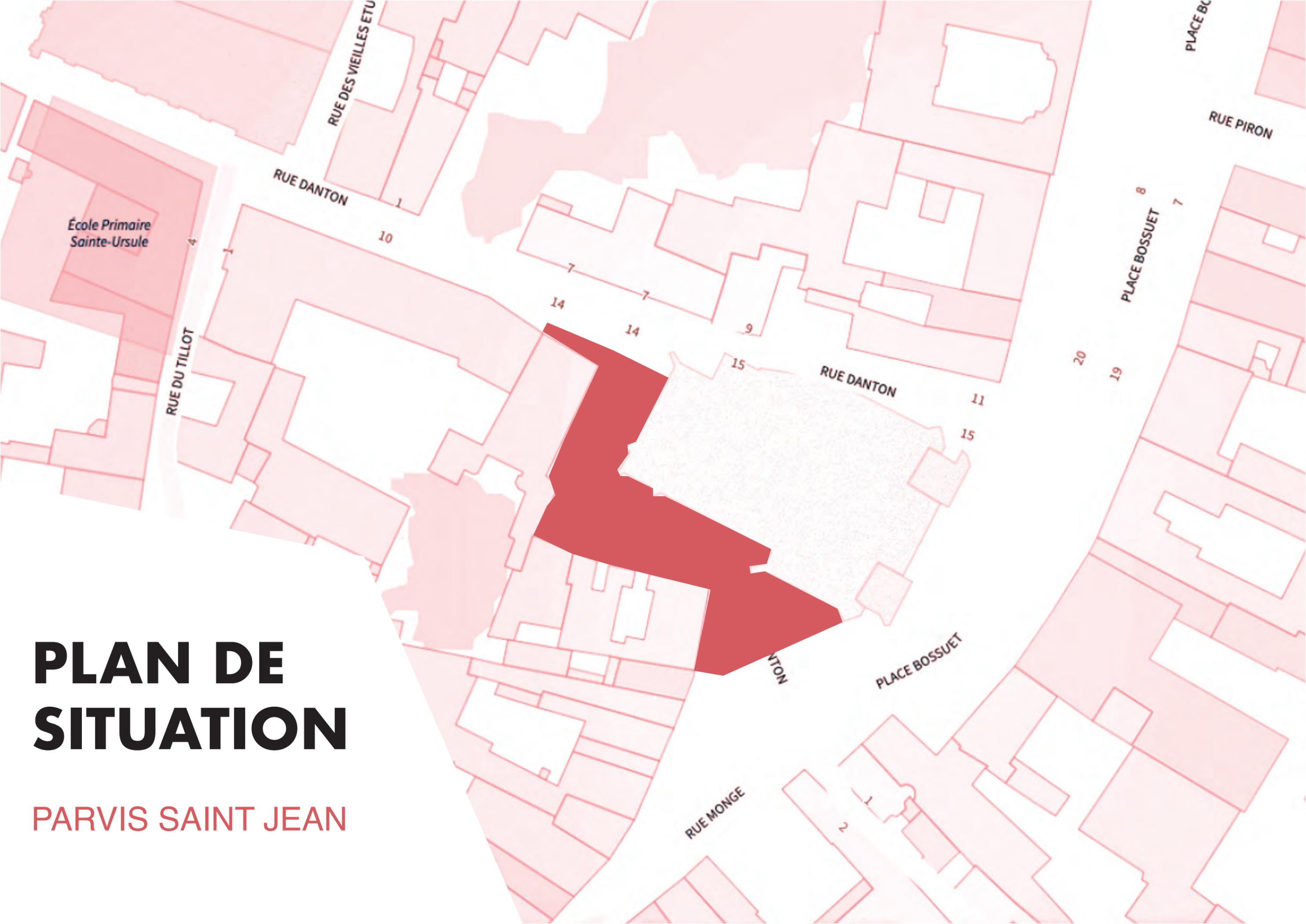
Pied RÉGLABLE



# LA STREETFOOD DANS TOUS SES ÉTATS



Présenté par : Imene HEMACHE, Qinghe ZHAO & Wen Jie LIU



# PLAN DE SITUATION

PARVIS SAINT JEAN

DISPOSITION  
DANS L'ESPACE

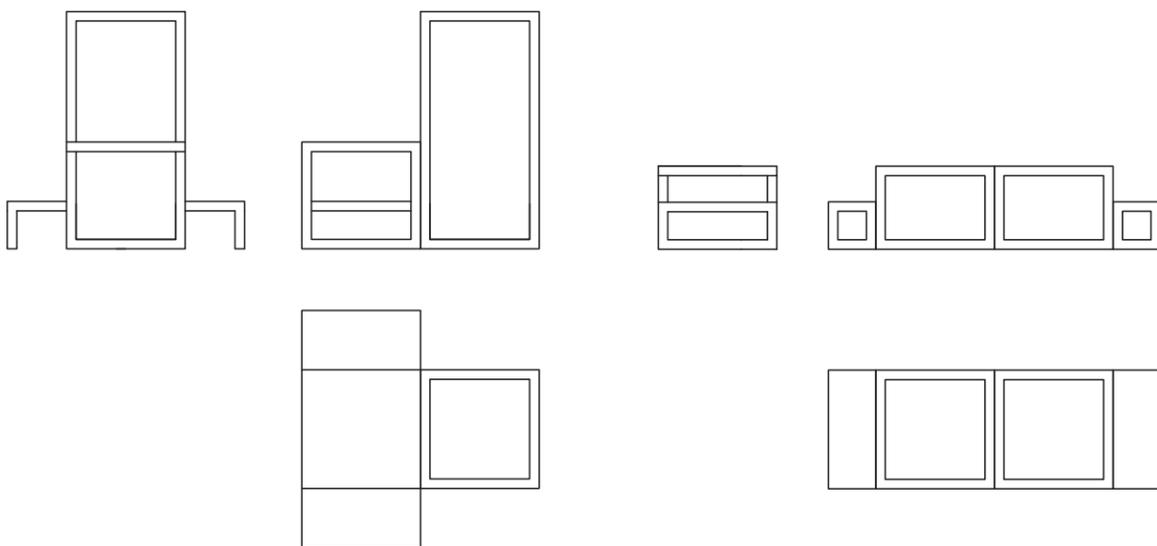
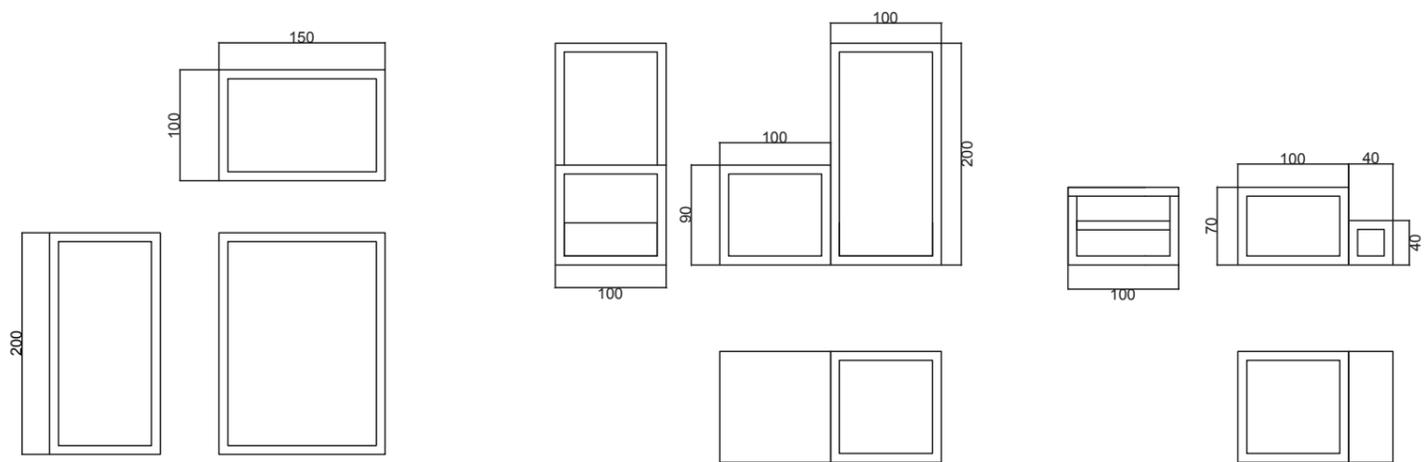


RUE DANTON

RUE DANTON

PLACE BOSSUET

# DISPOSITIFS

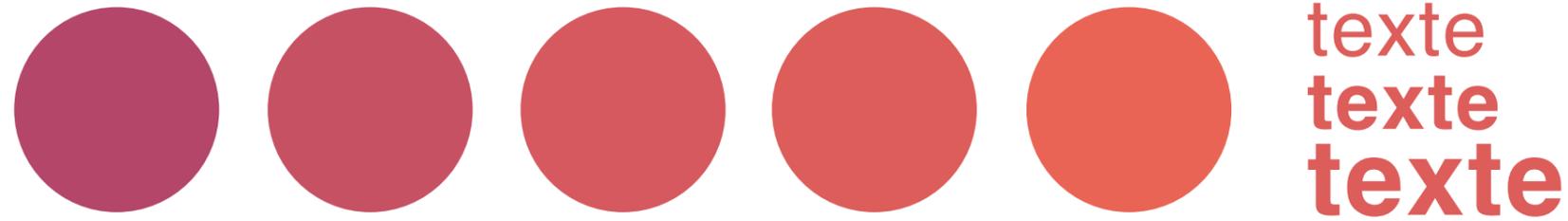




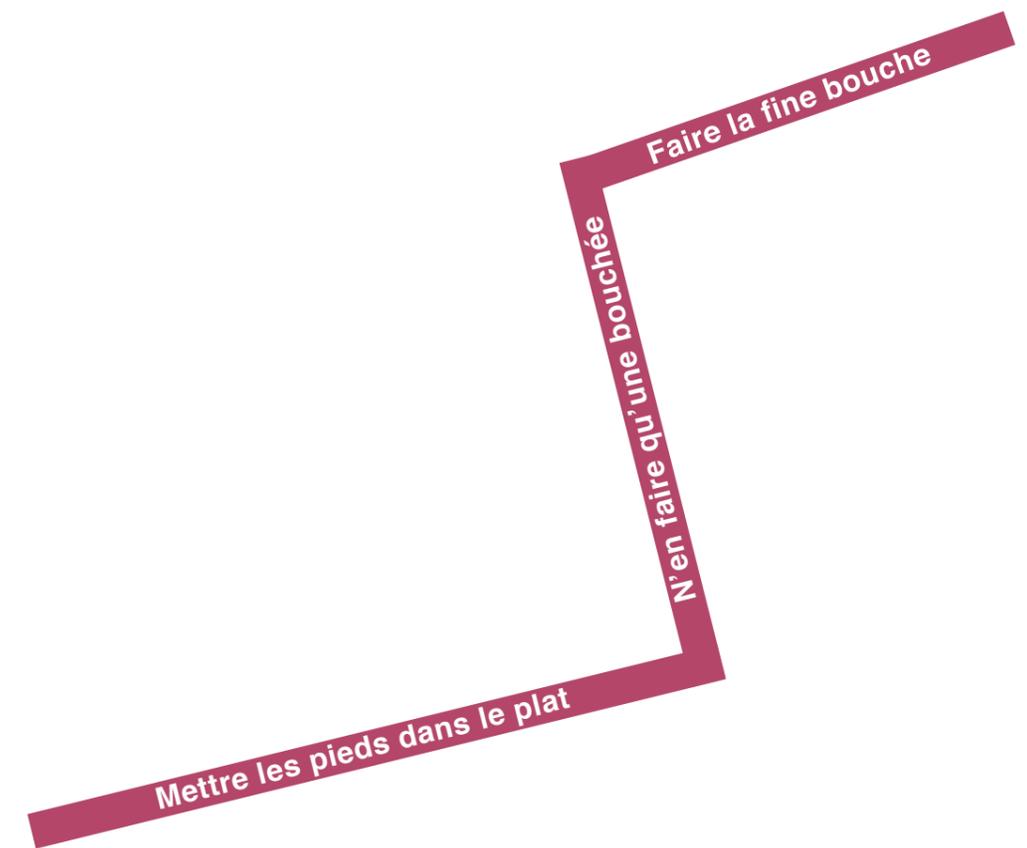
# SIGNALÉTIQUE

Pour la signalétique, notre proposition s'illustre sous la forme de bandes colorées peintes sur le sol, sur lesquelles seraient écrit des phrases et expressions françaises en rapport avec la gastronomie.

Faire la fine bouche, mettre les pieds dans le plats, être un cordon bleu, en faire tout un fromage, tourner au vinaigre, ...



bande au sol / peinture



# LA STREETFOOD DANS TOUS SES ÉTATS

*Dijon, capitale de la Bourgogne, possède l'un des patrimoines gastronomiques les plus distingués de France. Les prouesses culinaires de la ville remontent au Moyen Age, lorsqu'elle était un centre de commerce important. Aujourd'hui, Dijon est non seulement populaire pour sa moutarde, mais également pour son pain d'épices sa crème de cassis et les excellents vins de Bourgogne, qui font de cette ville la destination idéale pour les gourmands du monde entier.*

## RECETTE :

- Préparation du poisson choisi: Daurade royale. Retirer la peau et les arêtes du poisson. Coupez-le en deux comme des filets
- Nettoyer le poisson et enlever les écailles. Couper en morceaux
- Hacher les échalotes et l'ail. Faire chauffer la poêle et y mettre du beurre. Mettre les échalotes et l'ail dans la poêle avec le beurre fondu. Laisser cuire quelques minutes
- Hacher ensuite le persil plat. Une fois que le beurre, les échalotes et l'ail ont caramélisé, ajouter une bouteille de vin blanc et laisser réduire
- Couper et nettoyer deux bottes de radis. Coupez-les en tranches rondes très fines et d'autres dans le sens de la longueur, comme des écailles de poisson
- En même temps que les radis, ajoutez une bouteille de crème liquide dans la poêle, puis la moutarde de Dijon, le sel et le poivre. Faites cuire le tout presque à ébullition avec le couvercle
- Après quelques minutes, ajoutez les morceaux de daurade dans la poêle et portez à ébullition. Laissez refroidir le mélange avant de le mixer
- Retirer le poisson de la casserole et le mixer avec le persil et le fromage de vache frais. Pour les rillettes, ne pas utiliser toute la sauce pour éviter qu'elle soit trop liquide. L'assaisonnement au mixeur est libre : sel, poivre, moutarde etc
- Pour la vinaigrette, essuyer les champignons de Dijon avec un papier (ne pas les laver) et enlever les pieds. Pour la vinaigrette avec les endives, enlever les deux premières feuilles puis les remplir avec la rilette et les rondelles de radis

## INGRÉDIENTS:

Ingrédients pour 4 personnes:

- 300g de filet de daurade
- 2 oignons
- 4 gousses d'ail
- 20cl de crema
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 20cl de vin blanc
- sel, poivre
- 1 douzaine de champignons de Dijon/Paris
- 4 endives
- 1 douzaine de morceaux de pain
- 8 radis



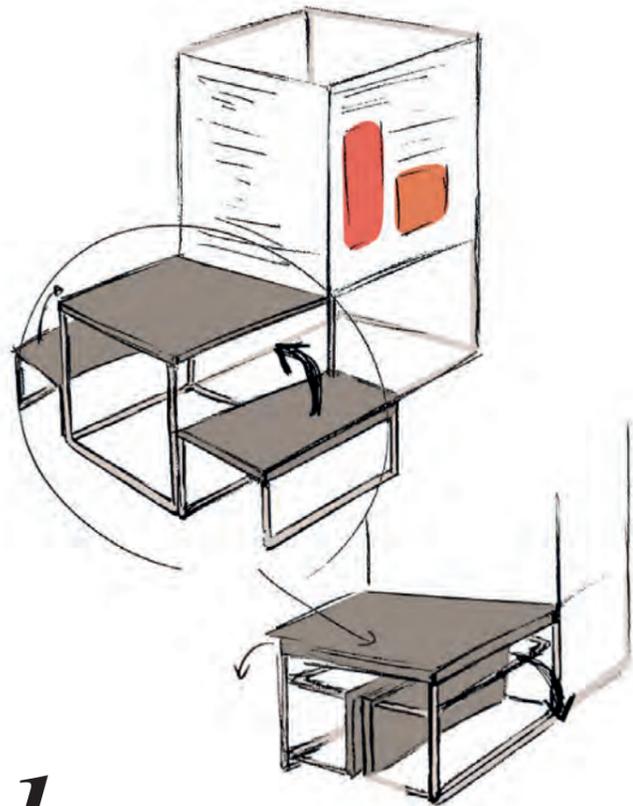
# SCÉNARIO D'USAGES

Ces 3 modules situés place Bossuet, servent principalement à accueillir les usagers et spectateurs du Parvis Saint-Jean, avant et après les représentations. On pourrait également imaginer que ces structures puissent servir d'une extension de la terrasse des restaurants de la place.

Avec ce premier module composé d'une table, d'assises et de panneaux d'informations, l'idée serait plutôt de manger en étant debout, et de se réunir autour de la table comme autour d'un bar, afin de discuter ou d'échanger à plusieurs. On dispose également de bancs déployables afin de pouvoir s'asseoir ou se reposer, puis on les range en dessous lorsqu'on veut rester debout.

Le deuxième module comporte deux tables mobiles avec assises intégrées. Grâce à un système de charnière, on peut modifier à sa guise la disposition des tables, selon si on veut faire face à son interlocuteur ou bien manger côte à côte.

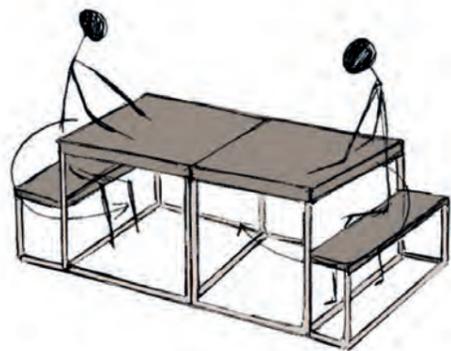
Le dernier module est un panneau d'information à 4 faces. Il donne des indications sur les spectacles du Parvis Saint-Jean, et propose également des recettes de Street-food française ou des recettes régionales à reproduire chez soi. L'idée serait de changer le contenu des panneaux régulièrement, afin de proposer de nouvelles recettes aux visiteurs.



1



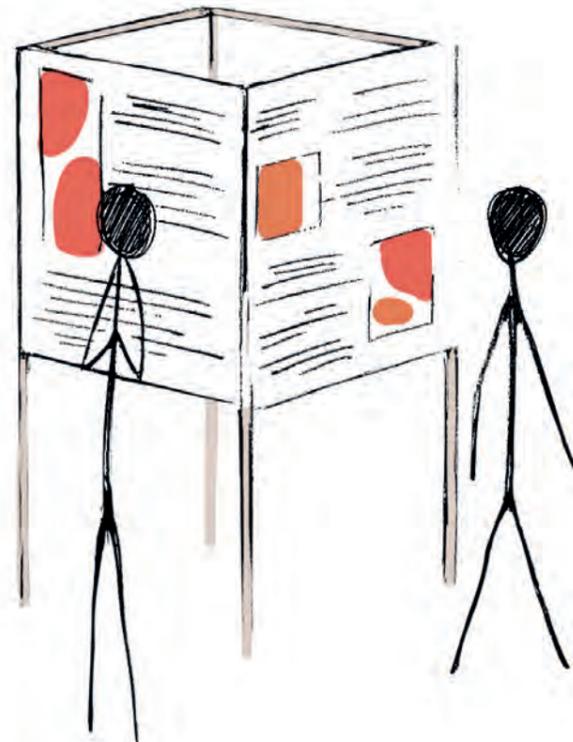
2



3



4



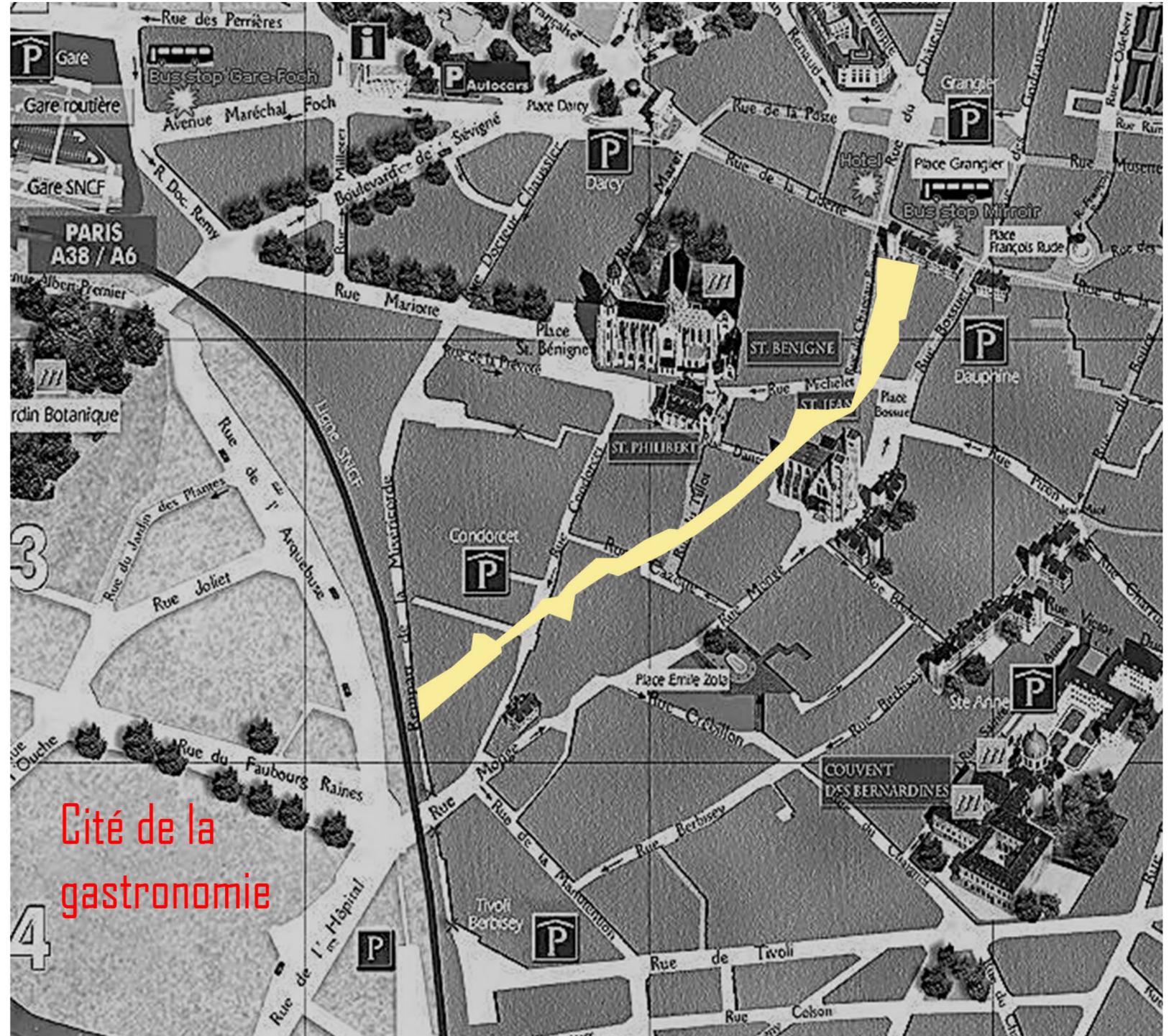
# MONGE, UNE RUE FESTIVE

La rue Monge est aujourd'hui partagée entre les voitures et les piétons. Les trottoirs sont larges et praticables, mais le flux de voiture est dense et crée une scission entre les deux extrémités de la rue.

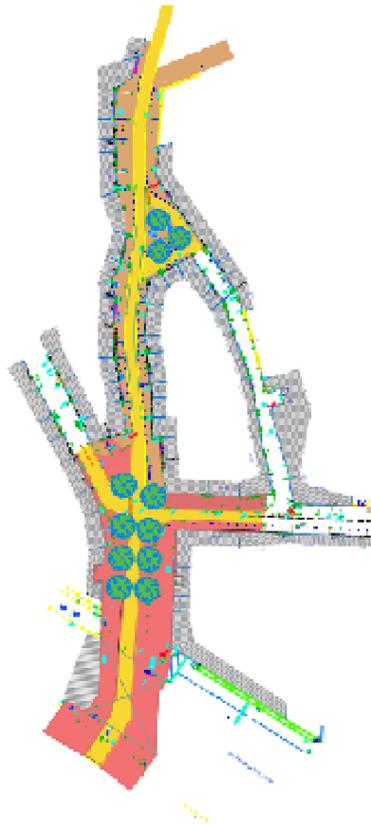
Avec notre intervention, notre volonté est de favoriser l'uniformité de la rue et ainsi la déambulation.

Nous avons également voulu thématiser cette rue en tant que voie dédiée à la gastronomie, créant ainsi une introduction à la cité de la gastronomie qui se situe à son contrebas.

Nous allons vous présenter les différents aménagements que nous avons prototypé afin de répondre à ces différentes problématiques.



## Uniformisation du sol

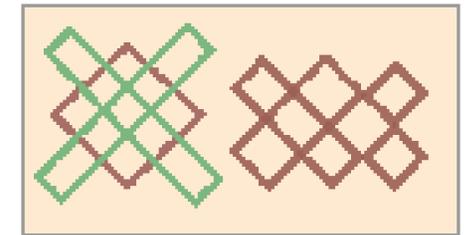
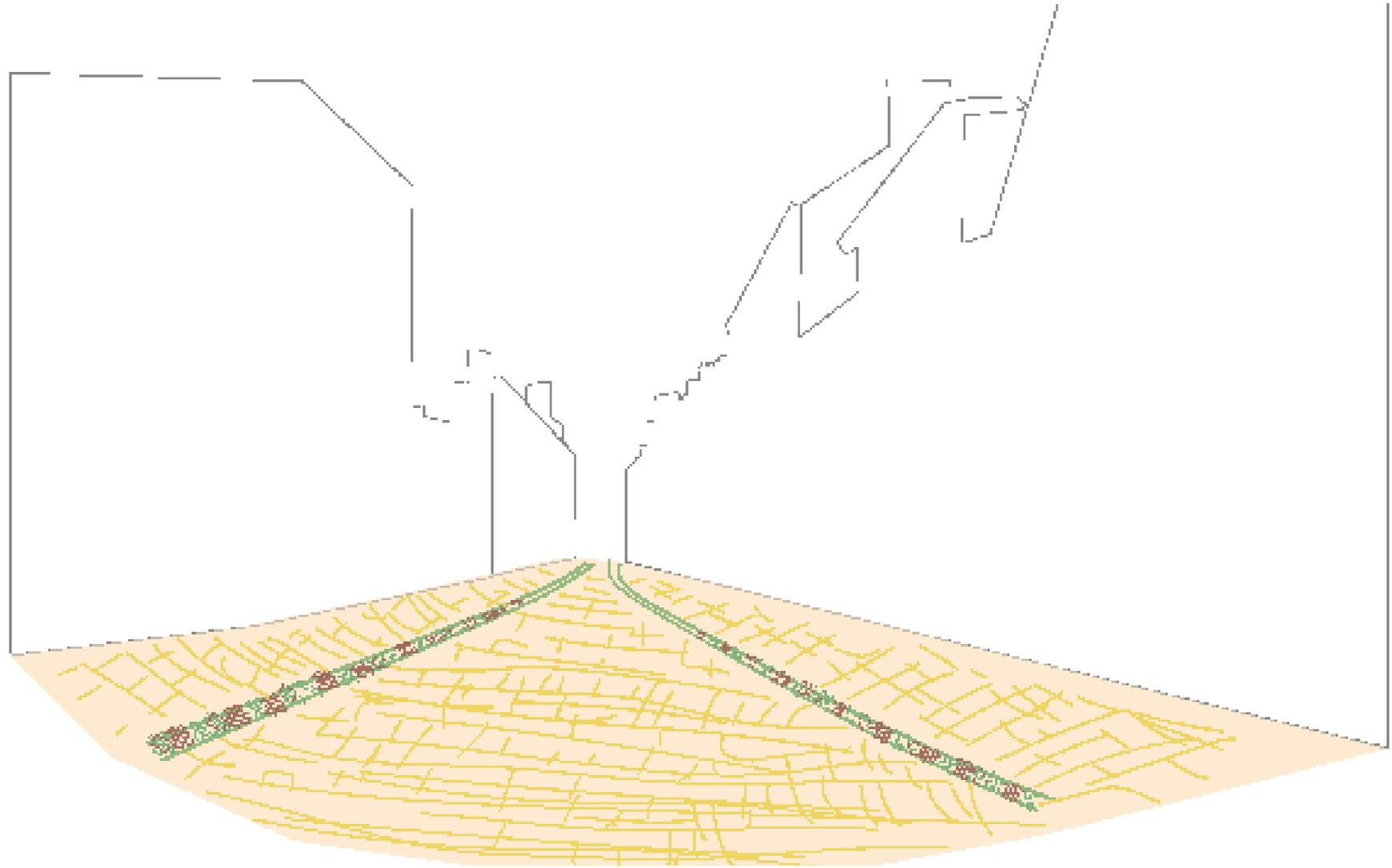


La rue à d'abord été étudiée par l'entreprise STOA, qui prévoit plusieurs modifications comme l'implantation d'arbres et l'élargissement des trottoirs. Nous sommes partis de ce plan afin d'amener d'autres propositions dans l'optique de faire de la rue Monge un espace partagé.

Notre première idée consiste à retirer les trottoirs de la rue afin d'amener le piéton à circuler d'un côté à l'autre de la rue. Le sol pourrait être habillé de pierre calcaire de Bourgogne appelée pierre de Colomblanchien. Nous pouvons déjà la retrouver à certains endroits de Dijon comme sur le Boulevard de la liberté.

Afin de conserver la sécurité des piétons, nous avons réfléchi à un balisage progressif permettant aux véhicules d'avoir un visuel du chemin à emprunter. Ce balisage est constitué de deux frises de motifs bordant la route. Celles-ci reprennent les motifs géométriques et les principales couleurs des tuiles vernissais des toits typiques Bourguignon.

Ces frises peuvent être réalisées à partir de pierre de lave émaillée, ce qui permettrait à l'émail d'avoir une résistance dans le temps face aux passages et aux intempéries.

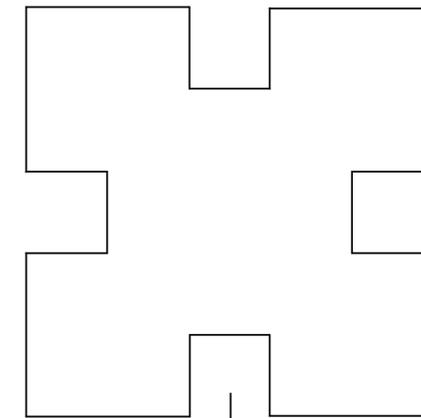


## Extansion de magasin



Les parasols donnent sur la rue, ils agissent comme une extension des boutiques. Des échantillons et ateliers pourront être mis en place à l'extérieur afin de faire découvrir les produits sans que le client n'ait à s'engager à l'intérieur. La rue devient ainsi un lieu de dégustation et de rassemblement qui favorise la découverte des produits culinaires.

Cet aménagement a pour but de permettre aux propriétaires des magasins d'investir la rue, de proposer des échantillons, des ateliers participatifs ou toutes sortes d'événements. C'est également un lieu où l'on s'arrête pour manger, renforçant ainsi la convivialité et le partage dans la rue.



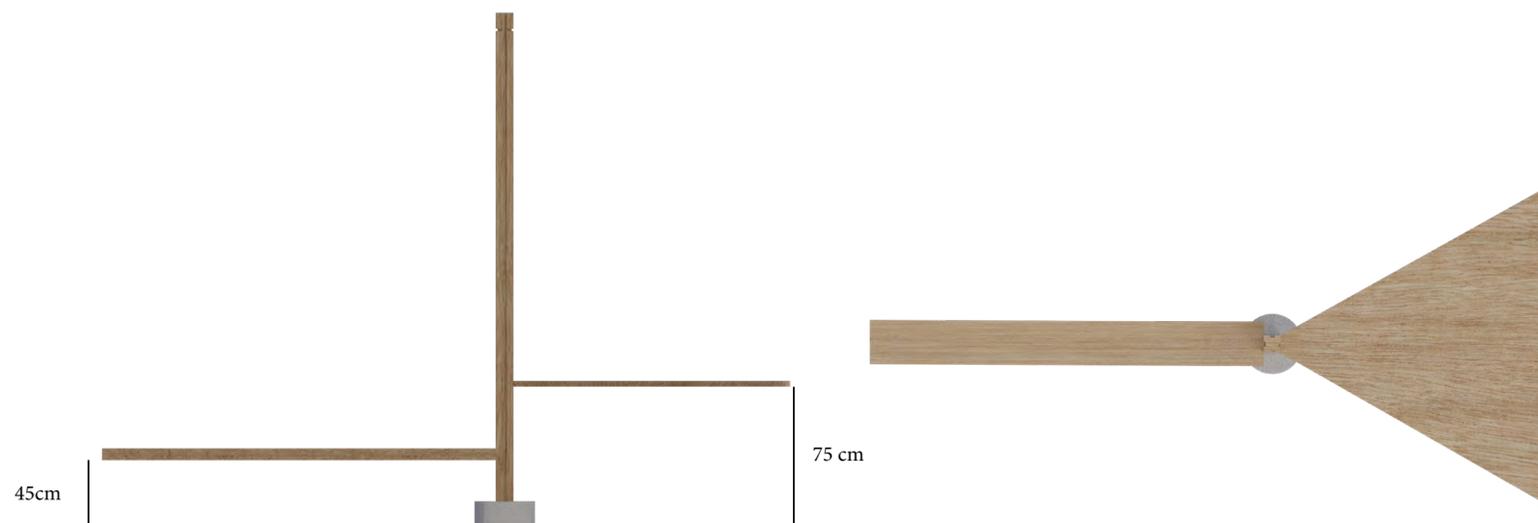
Rainure pour les câbles

Rainure verticale sur chacune des faces

Poutre en bois

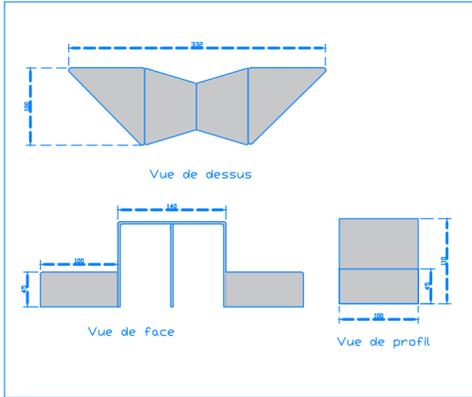
Plot en béton

3 m

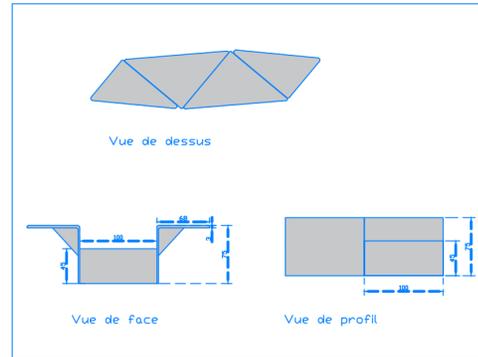


45cm

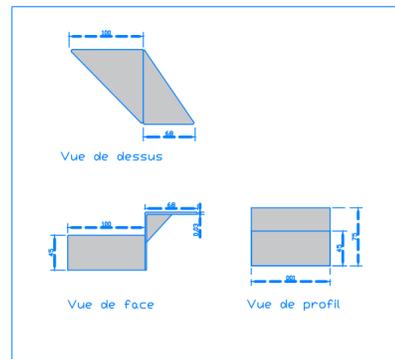
75 cm



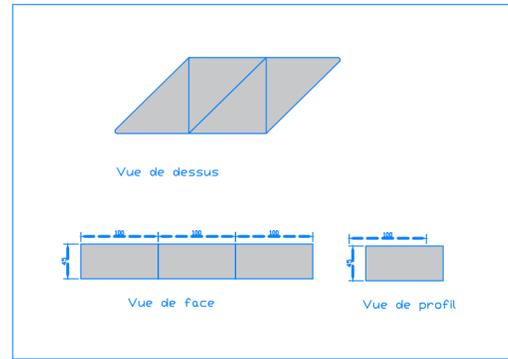
Module 1  
Assise et mange-debout  
Matériaux : acier galvanisé  
Unité : centimètre



Module 2  
Mange-assise double  
Matériaux : acier galvanisé  
Unité : centimètre



Module 3  
Mange-assise  
Matériaux : acier galvanisé  
Unité : centimètre

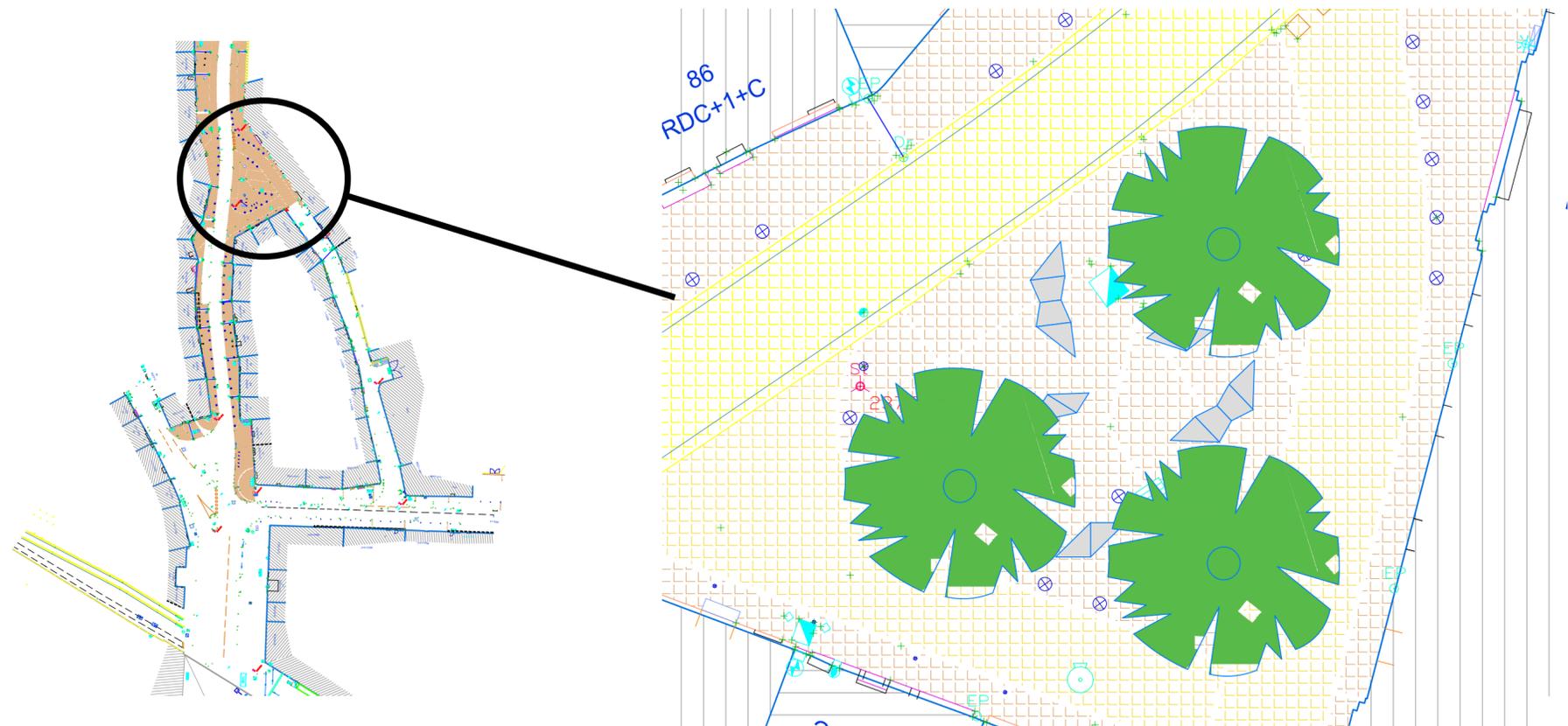


Module 4  
Assise  
Matériaux : acier galvanisé  
Unité : centimètre

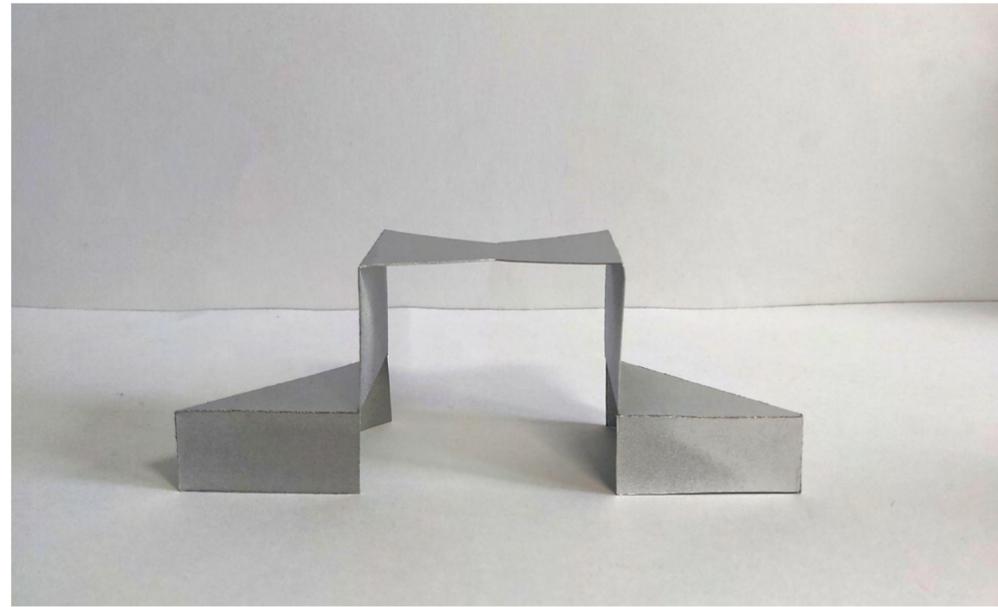


acier galvanisé

Nous avons réfléchi à créer une série de mobilier qui reprennent l'esprit des symboles des toits bourguignons ainsi que les toiles d'ombrages. Il s'agit des manges-assis, des manges-debouts et des assises de formes angulaires. Nous avons décidé d'implanter ces mobiliers sur une place d'ombrage par la végétation. Cette place servira de temps de repos ombragé ainsi que du mobiliers pour manger tranquillement et en convivialité.



## Mobilier urbain



# Rue Monge

