

DIRECTION DES SERVICES ADMINISTRATIFS ET FINANCIERS
Division du patrimoine et de la logistique

OPERATION DE TRANSFERT ET MISE AUX NORMES DE LA CUISINE DE
L'HOTEL ROTHELIN CHAROLAIS

NOTICE DE PRESENTATION

L'hôtel ROTHELIN CHAROLAIS, sis au 101 rue de Grenelle, a été édifié vers 1703 pour Louis d'Orléans, marquis de Rothelin. Il est attribué à Pierre CAILLETEAU, dit « l'Assurance ».

-

Une nouvelle cuisine doit donc être créée. L'emplacement retenu est le rez-de-chaussée de l'aile de l'Horloge. Le programme de l'opération comprend la cuisine et ses dépendances, ainsi que deux salles de restauration (pour les conseillers et pour le personnel), et le bureau de l'intendance avec trois postes de travail. Les vestiaires et sanitaires du personnel, local poubelles ne font pas partie du programme d'opération.

-

La partie de l'hôtel retenue pour l'installation de ces équipements est accessible depuis la cour d'honneur, mais elle n'est pas à niveau avec cette dernière. Par ailleurs, un dénivelé de trois marches existe entre la partie cuisine à proprement dit, qui est de plain-pied avec la salle des glaces et les salons ouvrant sur le jardin de l'hôtel, et les dépendances de la cuisine et les salles de restauration. Ces dernières, situées à un niveau inférieur par rapport à la cuisine sont elles-mêmes directement accessibles depuis la cour mais par l'intermédiaire d'un emmarchement. La cuisine, d'une part, et le reste des aménagements, d'autre part, sont séparés par un vestibule abritant un escalier et un ascenseur distribuant les étages différents services. Cet aménagement de la seconde moitié du XXe siècle doit rester accessible aux usagers des bureaux. Le passage depuis de la future cuisine vers les salles à manger du personnel, salle des conseillers et réserves sera facilité par une succession de rampes pour le passage des chariots, étuves et autres roulants. La configuration de l'existant amène une pente dérogatoire de 6%.

-

La cuisine doit non seulement pourvoir aux repas des deux salles précitées, qui fonctionnent comme des « popotes » (buffets chauds), mais également servir des repas (servis à table) dans les salons du rez-de-chaussée ouvrant sur le jardin ainsi que mettre en place les buffets qui pourraient être dressés dans la salle des glaces.

Afin de faciliter le bon déroulement de ces buffets, la circulation courant à l'arrière de la salle des glaces sera conservée, avec un accès direct depuis la cuisine. Un office, avec armoire à vin et machine à café y est installé. Par ailleurs, une circulation à l'opposé, à l'est de la salle des glaces est ré-ouverte. Un passage vers le vestibule de la salle des glaces -à travers une porte feinte dans une niche- est lui aussi ré-ouvert. Le nouvel aménagement bénéficie ainsi d'une parfaite fluidité vers les espaces nobles de l'hôtel, la salle des glaces et

le salon jaune. Ce double accès permet en outre de ne pas croiser les envois et retours du service en salle.

Les parois de la cuisine sont complétées d'un doublage acoustique l'isolant de la salle des glaces.

-

Les principaux enjeux qui ont guidé le projet se résument comme suit:

- Conservation et mise en valeur de l'édifice protégé au titre des monuments historiques;
- Respect des principes de marche en avant;
- Accès et proximité privilégiés de la cuisine avec la salle des glaces et le salon jaune;
- Optimisation des modes de fonctionnement et de l'ergonomie de travail;
- Minimisation des nuisances sonores dans les espaces nobles de l'hôtel;
- Optimisation des contraintes techniques propres au programme (fluides, évacuation d'eaux usées, bac à graisse, évacuation de l'air vicié);
- Remploi des équipements existants et dispositions en place;
- Optimisation des coûts d'opération et coûts d'entretien (coût global).

INTERVENANTS

Les études techniques et propositions de distribution ont été réalisées par :

- Olivier WEETS, Architecte en Chef des Monuments Historiques
- Loup D'AVEZAC DE CASTERA, architecte du patrimoine, Atelier Silhouette Urbaine
- Pierre KASKASSIAN, Arwytec ingénierie restauration
- Pierre CHAUMIER, et Bertrand LAROUSSE, T3E ingénierie
- Pascal OLIVIER, cabinet P. VOTRUBA économiste de la construction

en coordination avec :

- MINEFI : M. ARTIGUE, M. RIMBAULT, M. TESTE, M. CAZAJOUX
- Services du Premier ministre : M. JOUGLA, M. PRESLES, Mme LEPEU