NAUD & POUX

ARCHITECTUR

INTERIOR_DESIGN

AI

Penser l'espace intérieur s'accorde assez bien avec une vision universaliste que nous menons depuis longtemps. Architecture, urbanisme, paysage, architecture intérieure, design ... sont inscrits dans un tout où chacun est finalement difficilement dissociable.
C'est donc cette pensée d'architecte universaliste qui conduit notre réflexion dans l'aménagement intérieur d'espaces aussi variés que des halls, des bars, des restaurants, des espaces de congrès, des espaces bien être ...

La volonté farouche de ne jamais abandonner la maîtrise de nos chantiers à d'autres nous restitue en retour une grande expérience et une parfaite connaissance des matériaux et de leur mise en œuvre. Cette expertise de la matière, de sa couleur, de son éclairage, de sa mise en œuvre et de son rendu définitif est précieuse pour qui souhaite concevoir des espaces intérieurs de grande qualité.

Et c'est fort de tous ces acquis que nous pensons l'espace intérieur comme le prolongement d'un tout et dans lequel la lumière naturelle est sublimée, l'éclairage artificiel dispensé par touches discrètes, les matières déployées avec envie. Il y a avant tout dans ces projets un équilibre posé, durable qui n'a pas peur du temps qui passe.

Our thinking concerning interior spaces fairly closely matches the universalist approach we have taken for many years. Architecture, town planning, landscaping, interior architecture, design, etc. all represent part of a whole that is difficult to dissociate.
It is this universalist approach to architecture that governs our thinking and the attitude we take to interior layouts, be they for halls, bars, restaurants, congress spaces, fitness centres, etc.

In return for our unshakeable determination to never pass on control over our works to others, we have acquired a high level of experience alongside a complete understanding of materials and methods of installation. This expertise in terms of materials, colours, lighting, installations and final appearance is extremely valuable for those seeking high quality interior spaces.

And it is thanks to all this experience that we are able to imagine the interior space as an extension of a whole in which natural light is emphasised, artificial light distributed by discreet touches and materials chosen and used with care. Above all, these projects express a composed, durable balance able to adjust to passing time.

Sommaire
Content

4 55 AMSTERDAM PARIS 8 RESTRUCTURATION D'UN IMMEUBLE DE BUREAUX / REFURBISHING OF INTERIOR SPACES OF AN OFFICE BUILDING

14 DAPPRIMA - GLOBAL CONCEPT LA DÉFENSE AMÉNAGEMENT D'UN RIE COMPAGNY RESTAURANTS

17 LA CARTA LA DÉFENSE AMÉNAGEMENT D'UN RIE COMPAGNY RESTAURANTS

26 LA TERRAZZA LA DÉFENSE AMÉNAGEMENT D'UN RIE COMPAGNY RESTAURANTS

34 LE BARISTA LA DÉFENSE AMÉNAGEMENT D'UN RIE COMPAGNY RESTAURANTS

40 9 PLACE VENDÔME PARIS 1 RESTRUCTURATION D'UN IMMEUBLE DE BUREAUX / REFURBISHING INTERIOR SPACES OF AN OFFICE BUILDING

58 CŒUR DEFENSE - L'ÉPICERIE GÉNÉRALE LA DÉFENSE AMÉNAGEMENT D'UN RIE COMPAGNY RESTAURANTS

66 CŒUR DEFENSE - DAILY EXPRESS LA DÉFENSE AMÉNAGEMENT D'UN RIE COMPAGNY RESTAURANT

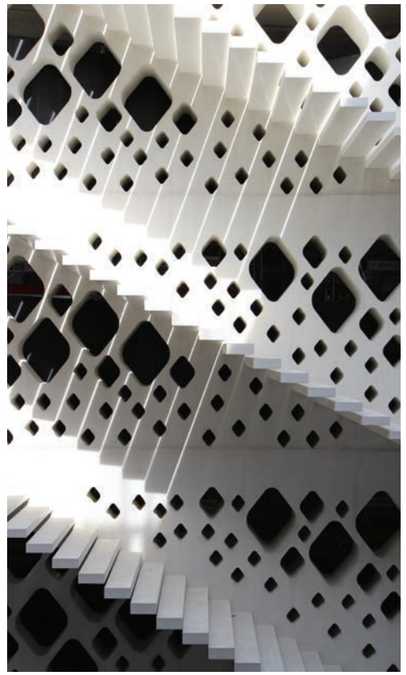
72 CŒUR DEFENSE - SUPERASSIETTE LA DÉFENSE AMÉNAGEMENT D'UN RIE COMPAGNY RESTAURANT

82 ANTHOS BOULOGNE BILLANCOURT RESTRUCTURATION D'UN IMMEUBLE DE BUREAUX / REFURBISHING OF INTERIOR SPACES OF AN OFFICE BUILDING

90 Crédits

PARIS 8

55 AMSTERDAM



Lieu Location
Paris 8

Maîtrise d'ouvrage Client
Gecina

Expertise restauration et service
Catering and service expertise
Interface

Équipe de maîtrise d'œuvre
Project team

Architectes Architects
Élizabeth Naud & Luc Poux, architectes associés

Assistante de projet Project assistant
Natalia Godlewska

Maîtrise d'œuvre d'exécution
Work manager
SCO

Économiste Surveyor
LTA

BET structure et fluides
Structural and MEP engineers
Egis

BET façade Facade engineers
CEEF

BET paysage Landscape engineers
Végétude

Cuisiniste Kitchen planner
Oxalis

Acousticien Acoustician
Impact Acoustique

Programme Project
Réhabilitation lourde et revalorisation - immeuble de bureaux
Refurbishing - office building

NF Bâtiments tertiaires
Démarches HQE ® Rénovation passeport - bureau 2010
niveau EXCEPTIONNEL
Label BREEAM Europe ® office 2009
niveau OUTSTANDING
Label LEED ® commercial 2009 - niveau PLATINIUM
WEEL ®
Label Biodiversity ®
HQE (High Environmental Quality) - OUTSTANDING level
BREEAM qualification - OUTSTANDING level
LEED qualification - PLATINIUM level
WEEL qualification
Biodiversity qualification

Surface SUBL Rent floor area
12 515 m²

Livraison Delivery
2017

Images Images
© Schnepp- Renou

Né en 1929, le 55 Amsterdam entre dans le XXIe siècle au bénéfice d'une intervention architecturale à la fois audacieuse et respectueuse du contexte historique. Une alliance parfaite d'éléments anciens restaurés et d'éléments nouveaux contemporains constitue l'équilibre de ce projet ancré dans le Paris historique et résolument tourné vers l'avenir.

L'attention première est portée sur le confort de l'usager car le confort au travail est au cœur de nos réalisations. À l'instar des boutiques-hôtels, le 55 Amsterdam est prêt pour accueillir les travailleurs du futur.

Visibilité et lisibilité seront ainsi les maîtres - mots de cette restructuration. Ils se concrétisent autour de la reconstruction du grand escalier monumental en béton blanc. Il devient un lieu de ralliement, un lieu d'échanges et d'identification au cœur du dispositif.

Six fois certifié dans une démarche environnementale d'excellence, ce projet est aussi l'emblème de la résilience, de la mutation et du réemploi. Son empreinte carbone maîtrisée lui permet de s'inscrire dans les grands projets environnementaux actuels.

L'immeuble accueille deux œuvres monumentales de l'artiste tchèque Jan Kalab qui viennent clore le processus itératif que l'agence a initié.

First built in 1929, 55 Amsterdam entered the 21st century thanks to an architectural intervention that was both audacious and respectful of the historic context. A perfect alliance of the restored parts of the old building and new contemporary elements create the balance for this project anchored into historic Paris while resolutely turned towards the future.

The primary focus of attention concerns user comfort, given that wellbeing in the workplace is fundamental to our architectural approach. Like boutique hotels, 55 Amsterdam is ready to welcome tomorrow's employees.

Visibility and readability will be key words in this restructuring exercise expressed around the reconstruction of the large white concrete monumental staircase. This space will be a gathering place, a setting for exchanges and identification in the heart of the building.

Six times awarded a certificate for environmental excellence, the project is also an emblem of resilience, adaptation and reuse. Its controlled carbon footprint allows it to be defined as one of today's major environmental projects.

The building is also home to two monumental works by the Czech artist Jan Kalab. This artwork completes the iterative process initiated by the agency.

Lieu Location
La Défense 92

Maîtrise d'ouvrage Client
Heart of La défense et Groupement RIE Cœur Défense

Maîtrise d'ouvrage déléguée
Client representative
Scaprim Asset management

Expertise restauration et service
Catering and service expertise
Interface

Équipe de maîtrise d'œuvre
Project team

Architectes Architects
Élizabeth Naud & Luc Poux, architectes associés

Chef de projet Project manager
Benoît Chaste

Maîtrise d'œuvre d'exécution
Work manager
SCO

BET TCE et économie
All trade engineers and survoyer
SAS MIZRAHI

Cuisiniste Kitchen planner
Oxalis

Programme Project
Aménagement intérieur des restaurants d'entreprise de 140 places
Demolition and refurbishing of corporate restaurants of 140 places

Surface SU Net floor area
Le Barista : 88 m² SU
La Carta : 113 m² SU
La Terrazza : 44 m²

Livraison Delivery
2017

Images Images
© Cyrille Weiner

LA DÉFENSE 92

DAPPRIMA

GLOBAL CONCEPT

Dapprima s'installe sur l'ensemble d'un niveau et propose un concept global de restauration «urban style » dans trois espaces totalement ouverts et connectés.

Pour désenclaver les espaces nichés le long de la grande façade vitrée, la rue intérieure contemporaine a été conçue comme la métaphore d'une galerie parisienne. Les trois espaces s'articulent à partir de cette colonne vertébrale et offrent pour chacun d'entre eux des ambiances, des atmosphères, des halos de lumières colorées.

Le concept global élaboré en partenariat avec l'exploitant, Interface et les architectes a permis d'élaborer un projet à la fois puissant et sensible et en même temps totalement en osmose avec une offre commerciale revisitée.

Dapprima covers an entire level and proposes a global "urban style" dining concept in three completely open and connected spaces.

To open up the spaces nesting along the large glazed façade, the contemporary indoor street has been designed as a metaphor for a Parisian arcade. The three spaces are organised around this backbone which gives each of them their own ambiance, atmosphere and halo of coloured lights.

The global concept developed in partnership with the operator, Interface and the architects resulted in a project that is powerful and sensitive while also being totally in osmosis with a reinterpreted commercial offer.

LA DÉFENSE 92

LA CARTA

La Carta propose un service corporate, à la carte, à table dans une atmosphère trendy et sophistiquée. Déjeuners d'affaires, déjeuners entre collègues, rencontres entre amis ...

L'espace largement ouvert en façade s'est recentré sur lui-même par l'intermédiaire d'un grand voilage contemporain en raffia coloré (Nymphe - TV 554881 chez Elitis), aux motifs surdimensionnés. C'est à l'intérieur de cet écrin lumineux que s'installe deux containers en marbre (Murano et Nero Dorato à motifs de feuilles dépliées) qui à eux seuls (et grâce à des positions précises) vont fabriquer l'ensemble de l'espace, dégageant des dedans, des dehors, des espaces intermédiaires, indicibles, inattendus....

L'ambiance chic trendy est dispensée par l'équilibre sophistiqué entre la lumière naturelle et l'éclairage artificiel et celui tout aussi sophistiqué entre les matériaux bruts (sols et poteaux en béton gris, laine de bois au plafond,...) et les matériaux nobles (marbres, cuirs, inox poli, laine du tapis...). La grande paroi verticale qui ferme le quadrilatère est entièrement habillée en feuilles d'inox et reflète toutes les scènes. De cette alchimie toute scientifique naît une atmosphère singulière, puissante et douce à la fois.

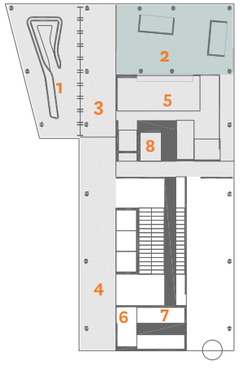
Le choix du mobilier est dans cette continuité de pensée. Les cuirs bruts côtoient les cuirs pleine fleur, l'acier inox brossé flirte avec l'acier laqué satiné, le bois brut d'olivier dialogue avec les bois laqués. Sur une base neutre de gris chauds, les coloris cognac et vert-noir se répondent par touches dans un halo de lumières colorées.

La Carta proposes a corporate à la carte service in a trendy, sophisticated atmosphere: business lunches, meals with colleagues, meeting up with friends, etc.

The space, which gives generously onto the façade, is focussed inward on itself through a large contemporary and colourful raffia net curtain (Nymphe - TV 554881 by Elitis) with oversized patterns. Within this luminous case are two marble containers (Murano et Nero Dorato unfolded leaf patterning) which together (and thanks to precise positions) create the overall space by developing extraordinary and unexpected indoor and outdoor areas as well as intermediate spaces.

The chic atmosphere is expressed through a sophisticated balance between natural and artificial light as well as the equally chic balance of raw materials (grey concrete floor and columns, wood wool finish to ceilings, etc.) and noble materials (marble, leather, stainless steel, woollen carpets, etc.). The large vertical wall enclosing the quadrangle is entirely clad in stainless steel panels and reflects all the spaces. This entirely scientific alchemy results in a remarkable atmosphere that is both powerful and subdued.

The choice of furniture reflects this approach. Raw leathers are used alongside full grain leathers, brushed stainless steel finds its place next to satin finish lacquered steel, while rough-finish olive wood lies next to lacquered wood. On a neutral warm grey base, cognac and green-black colours delicately dialogue within a halo of coloured lights.



Niveau Conférence
1 - Le Barista
2 - La Carta
3 - La Terrazza
4 - Le passage
5 - Cuisines
6 - Vitrage
7 - WC
8 - Ascenseurs

LA DÉFENSE 92

LA TERRAZZA

La Terrazza s'installe dans la rue intérieure, comme les cafés des galeries parisiennes sur un sol de granit gris anthracite.

Les feuilles d'aluminium « blurred » savamment disposées au plafond renvoient les images diffractées des passants, décuplent la hauteur, mixent les ambiances.

Sur le même rythme, des suspensions métallisées «copper» (Melt de Tom Dixon) séquencent la rue comme autant de réverbères contemporains.

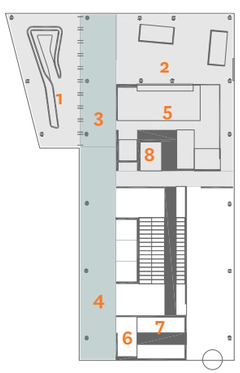
Des tables et chaises d'extérieur en acier et marbre blanc de Carrare sont disposées de part et d'autre, en vis-à-vis, comme autant d'invitations aux nouvelles rencontres. Pour prendre un verre ou manger sur le pouce.

With its grey anthracite granite floor, La Terrazza gives onto the indoor street in a way similar to that of cafés in Parisian arcades.

The "blurred" aluminium panels precisely positioned on the ceiling reflect diffracted images of passers-by, increase heights and mix atmospheres.

Using the same rhythm, metalized copper ceiling light fittings (Melt by Tom Dixon) create a sequence of contemporary lamp posts along the street.

Steel and Carrara with marble tables and chairs are laid out, facing each other to either side of the street, acting as invitations to meet new people, have a drink or a quick snack.



Niveau Conférence
1 - Le Barista
2 - La Carta
3 - La Terrazza
4 - Le passage
5 - Cuisines
6 - Vitrage
7 - WC
8 - Ascenseurs

LA DÉFENSE 92

LE BARISTA

Dans le concept global, le Barista propose une offre complète et plus universelle. Petits-déjeuners, déjeuner, happy hour, dégustation de vin, de fromage, manger sur le pouce, boire un verre ...

Installé dans un volume totalement vitré et finalement trop ouvert sur l'espace extérieur, l'espace nécessitait un filtre de vues et de lumières, une intimité plus grande, un meilleur contrôle des lumières naturelles et artificielles. Il a été équipé sur les quatres faces de paravents constitués par des cadres en acier ouvrants sur pivots et dentelles d'acier. L'ensemble est laqué couleur gris-champagne.

Finalement recentré sur lui-même, le Barrista se régénère dans une ambiance feutrée plutôt «dark» avec plafond peint et pastilles en émaux de Briare noires mates au sol. Le bar constitue dans cette «boîte» brute l'unique mobilier, multifonctionnel, précieux et sophistiqué. Développé en forme organique, le bar est une forme solide comme extrudée du sol et également revêtu de pastilles en émaux de Briare noires brillantes.

Seule flotte, libre au-dessus de l'ensemble une piste de bar en Marbre noir Nero Dorato de chez Elitis posé sur des chants profilés en aile d'avion.

Les assises constituées de tabourets pivotants laqués noirs et parfaitement rythmées ne font qu'un avec l'objet principal. De même pour la ligne légère de suspensions en verre transparent, argent ou cuivre qui finissent d'apporter à l'ensemble la juste sophistication qui s'impose.

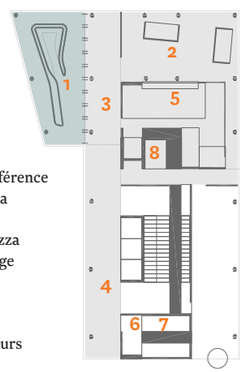
Within the overall concept, Le Barista proposes a complete and more universal offer. Breakfast, lunch, happy hour, wine and cheese tastings, snacks, drinks and more...

Located within a completely glazed volume that, in the end, gave too much onto the outdoor space, the setting needed a way to filter the views and light. This was achieved by creating a greater intimacy through a better control over natural and artificial light. The space has now been equipped on all four sides by screens constructed from opening steel frames on pivots and which incorporate a steel lacework infill. The elements have been given a champagne grey coloured lacquered finish.

Finally refocused on itself, the Barrista has been recreated within an intimate dark-coloured plush atmosphere with painted ceilings and a floor interspersed with matte black Briaire tiles. The multifunctional, precious and sophisticated bar represents the only furniture element in this "box". With its organic shape, the bar offers a solid form that seems to be extruded from the floor which is interspersed with gloss finish black Briaire tiles.

The only freestanding element positioned above the bar unit is a counter in black marble laid on tapered longitudinal edge profiles.

The seating takes the form of perfectly punctuated black lacquered pivoting stools that marry perfectly with the bar unit. This same perfect blending also applies to the delicate line of suspended lighting fittings in transparent glass, silver or copper that provide the setting with the level of sophistication demanded from this type of environment.



Niveau Conférence
1 - Le Barista
2 - La Carta
3 - La Terrazza
4 - Le passage
5 - Cuisines
6 - Vitrage
7 - WC
8 - Ascenseurs

PARIS 1

VENDÔME

LOUNGE & GLOBAL SERVICES

Les espaces Lounge et Global Services du centre d'affaires Vendôme St-Honoré naissent à la faveur d'une libération d'un actif immobilier en 2015. Ils s'installent naturellement au rez-de-chaussée et au niveau inférieur sur une surface de plus de 2700 m² et proposent une offre de services «prime» à l'ensemble des entreprises occupantes.

Hall, lobby, conférences, restauration, bien- être, conciergerie... s'articulent autour d'un espace totalement singulier et atypique, véritable cœur de vie au centre du dispositif.

L'alliance de matériaux nobles et naturels choisis dans une gamme de bois clair, blanc et gris pâle se conjugue à une justesse des détails, parfaitement calibrés, sans sophistication inutile.

Le bois clair Paulownia s'associe aux feuilles d'aluminium «blurred», au feutre de laine, au béton blanc fibré ; associés différemment mais identifiables dans chaque espace, ils composent une ballade musicale et créent l'unité du lieu.

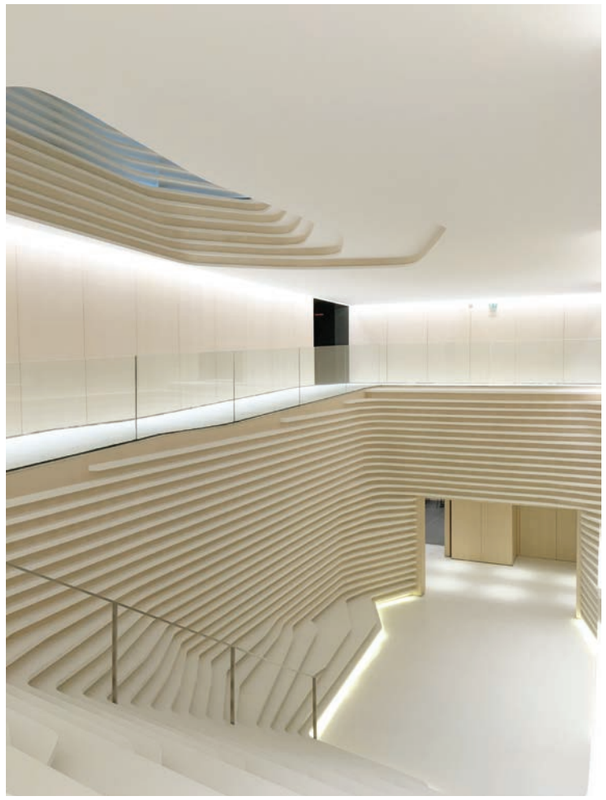
The Lounge and Global Services spaces in the Vendôme St-Honoré business center result from the freeing of a property asset in 2015. These areas naturally incorporate into the ground and lower floors, occupying a surface of over 2700 m² and proposing a "prime" services offer available to all the occupying companies.

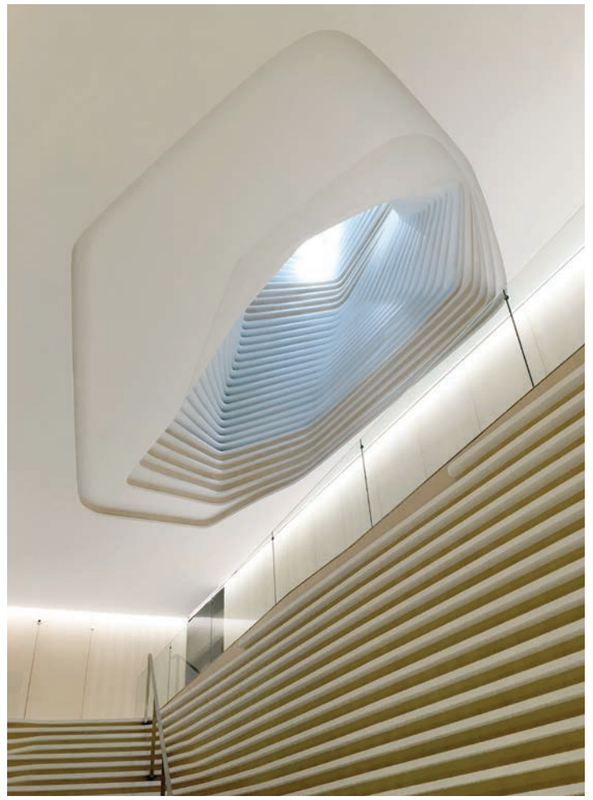
Hall, lobby, conference rooms, dining amenities, fitness facilities, caretaker services, etc. are all organised around an innovative and atypical space that acts as the core of the business centre.

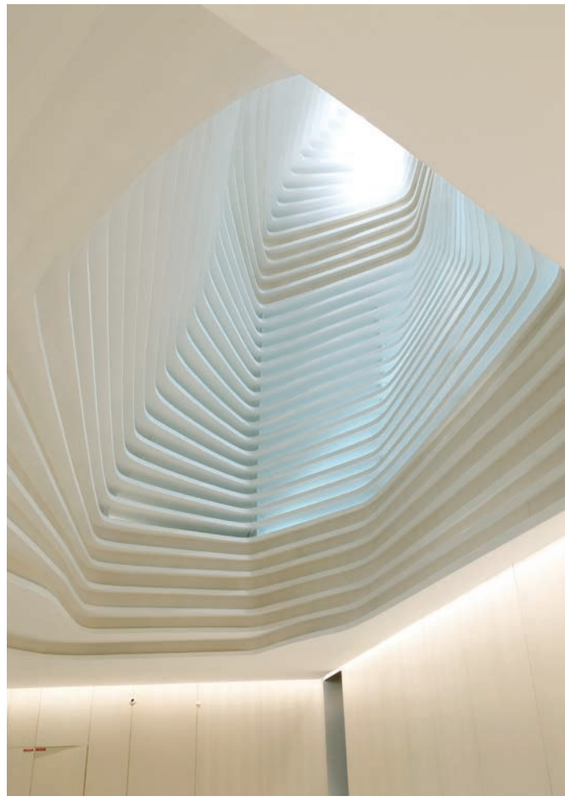
The combination of noble and natural materials chosen from a range of pale, white and light grey woods combines with a care for perfectly calibrated details that avoid any excessive sophistication.

Pale Paulownia wood is used alongside "blurred" aluminium, wool felt and fibrous white concrete panels. These are associated differently but identifiably in each space, providing a musical tour and creating the unity of the setting.

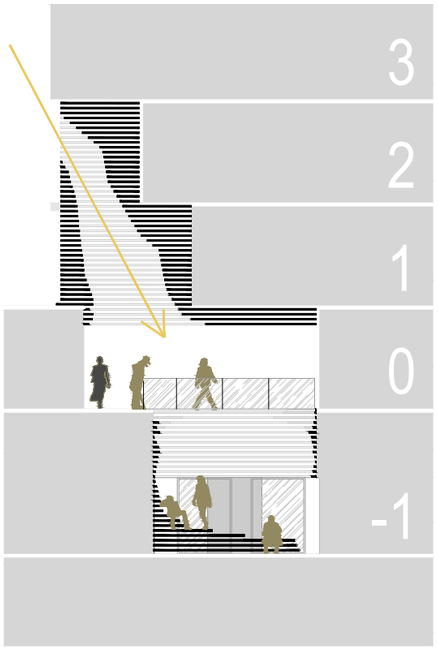
4



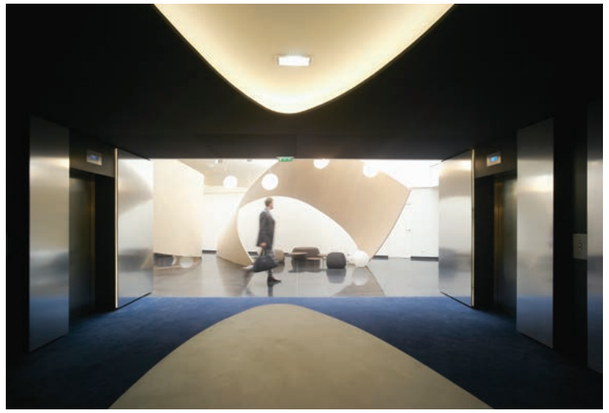




4

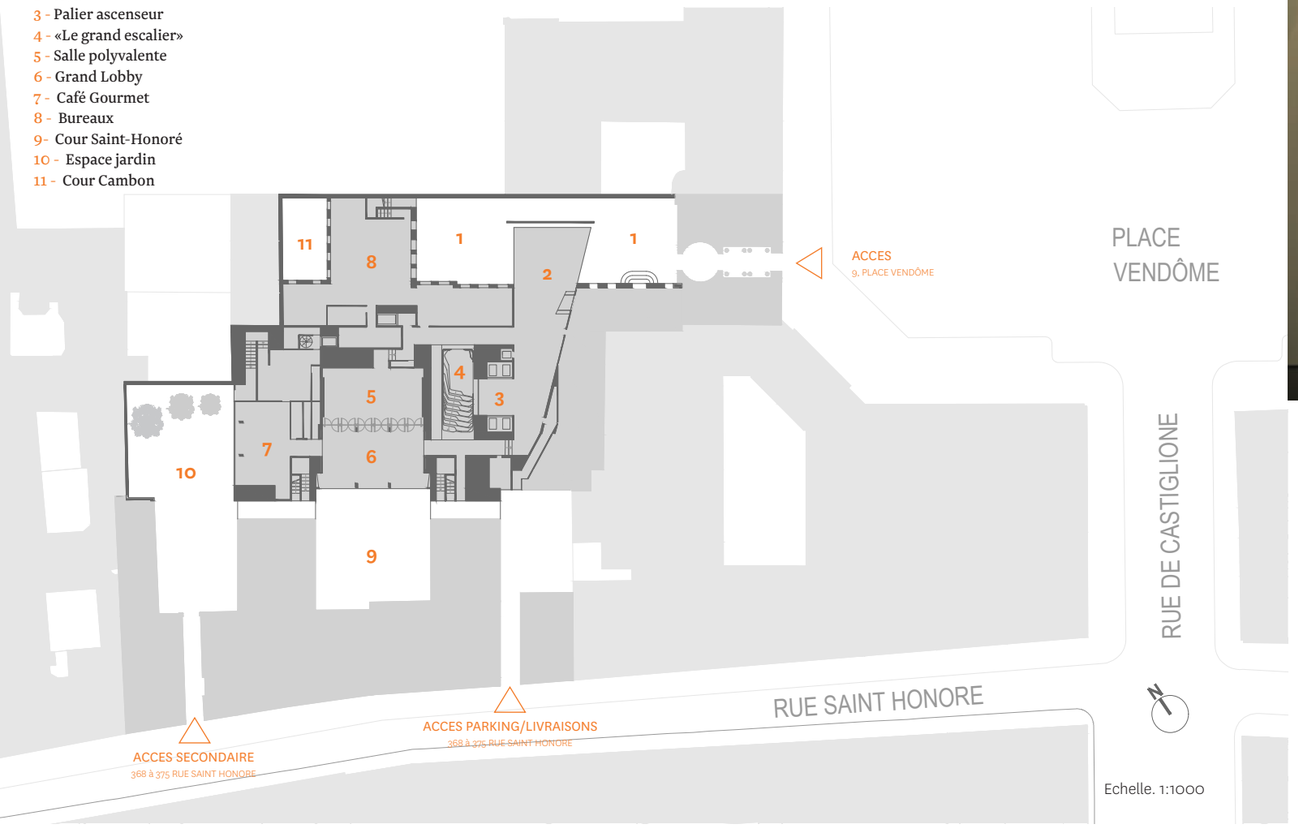


Echelle. 1:200



3

RDC
1 - Cour Vendôme
2 - Hall
3 - Palier ascenseur
4 - «Le grand escalier»
5 - Salle polyvalente
6 - Grand Lobby
7 - Café Gourmet
8 - Bureaux
9- Cour Saint-Honoré
10 - Espace jardin
11 - Cour Cambon

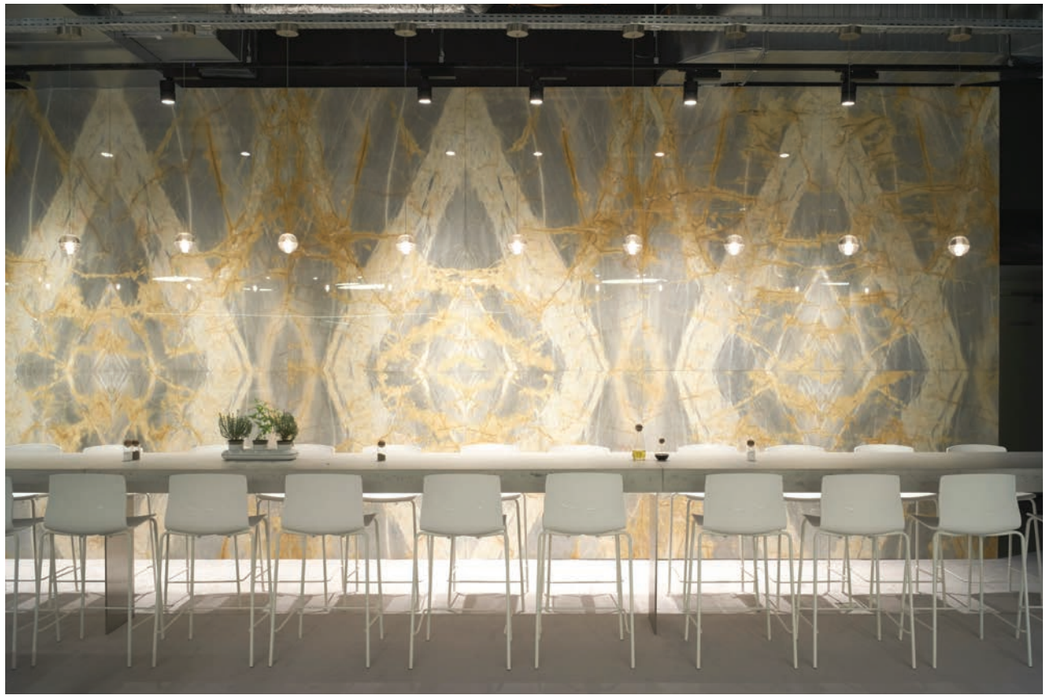


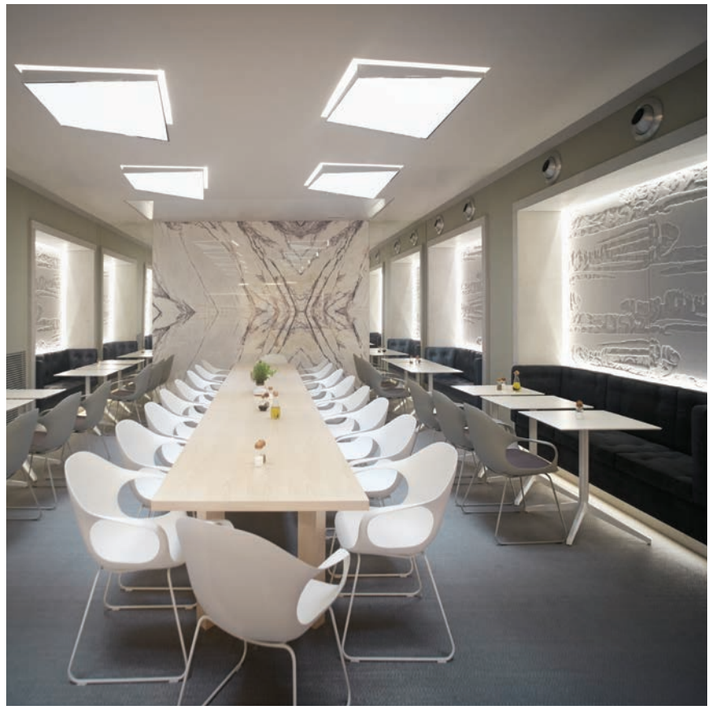
Echelle. 1:1000

2

6

5





11

Lieu Location
Paris 1

Maîtrise d'ouvrage Client
SCI 9 place Vendôme

Maîtrise d'ouvrage déléguée
Client representative
Knight Frank Paris

Expertise restauration et service
Catering and service expertise
Interface

Équipe de maîtrise d' œuvre
Project team

Architectes Architects
Élizabeth Naud & Luc Poux,
architectes associés

Chef de projet Project manager
Alexandre Vial-Tissot

Maîtrise d'œuvre d'exécution
Work manager
SCO

Économiste Economist
LTA

BET structure Structural engineers
Scyna 4

BET fluides MEP engineers
Espace temps

Cuisiniste Kitchen planner
Oxalis

Programme Project

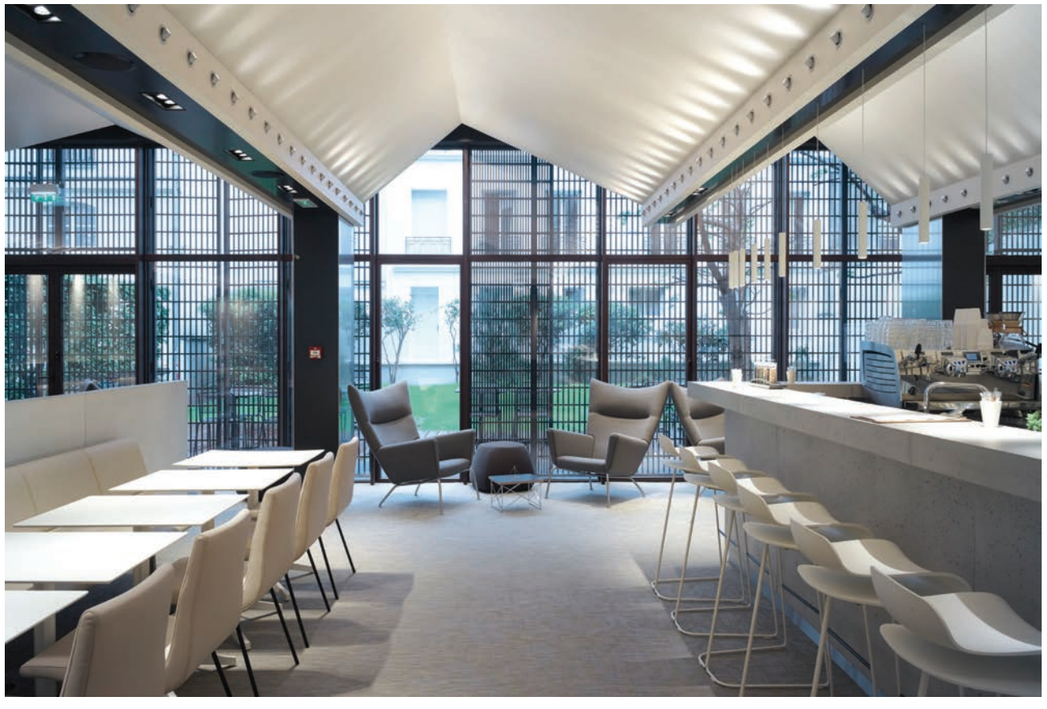
Réhabilitation des niveaux RDC et R+1 en c œur d'îlot comprenant hall, salle de conférence, RIE et fitness
Restructuring of ground floor and basement with hall, conference room, company restaurant and fitness

Surface SHON Net floor area
2 715 m²

Livraison Delivery
2016

Images Images
© Julien Lanoo
© Agence Naud et Poux p.6-7

7



7

LA DÉFENSE 92

L'ÉPICERIE GÉNÉRALE

L'Épicerie Générale propose une offre complète de restauration collective sur le mode des boulangeries parisiennes. L'espace est conçu pour une plage horaire élargie (8h00/20h00) offrant petits déjeuners, déjeuners, goûters, etc...

Le lieu est aménagé dans un espace atypique relativement étroit et très allongé (30x7 mètres) avec accès à l'une des deux extrémités uniquement. Le concept d'architecture intérieure s'est appuyé sur cette particularité pour concevoir un espace bien trempé, puissant qui dégage une atmosphère singulière.

Le volume dédié étant largement vitré sur l'atrium, un filtre constitué de plantes naturelles en pots installées sur des cables isole visuellement l'Épicerie Générale de l'Atrium tout en conservant des vues dans les deux sens.

Sur l'autre façade, la grande paroi filante est habillée d'un simple miroir argent. Les vitrines ont été dessinées dans des compositions graphiques de stratifié pleine masse noir brillant et de verre sécurit. Un plafond constitué de planches de bois brut couvre uniquement l'espace de vente.

Un mobilier spécifique dessiné pour l'Épicerie Générale délimite l'espace d'assises qui s'égrenne sur la façade vitrée.

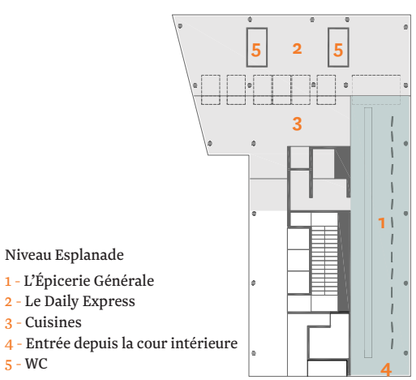
L'Épicerie Générale offers a complete collective catering service based on the model of Parisian bakeries. The space is designed for generous opening hours (8h00/20h00) and prepares breakfasts, lunches, snacks, etc.

The setting is laid out within a relatively narrow and very long space (30x7 meters) with access only being provided at one end. The interior design concept bases itself on this particularity to create a resilient and powerful space with an unusual atmosphere.

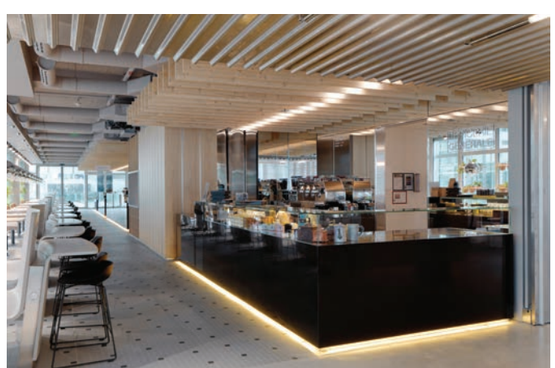
As the dedicated volume is mostly glazed where it gives onto the atrium, a filter formed by natural plants in pots hung from cables visually isolates l'Épicerie Générale from the atrium while continuing to provide views in both directions.

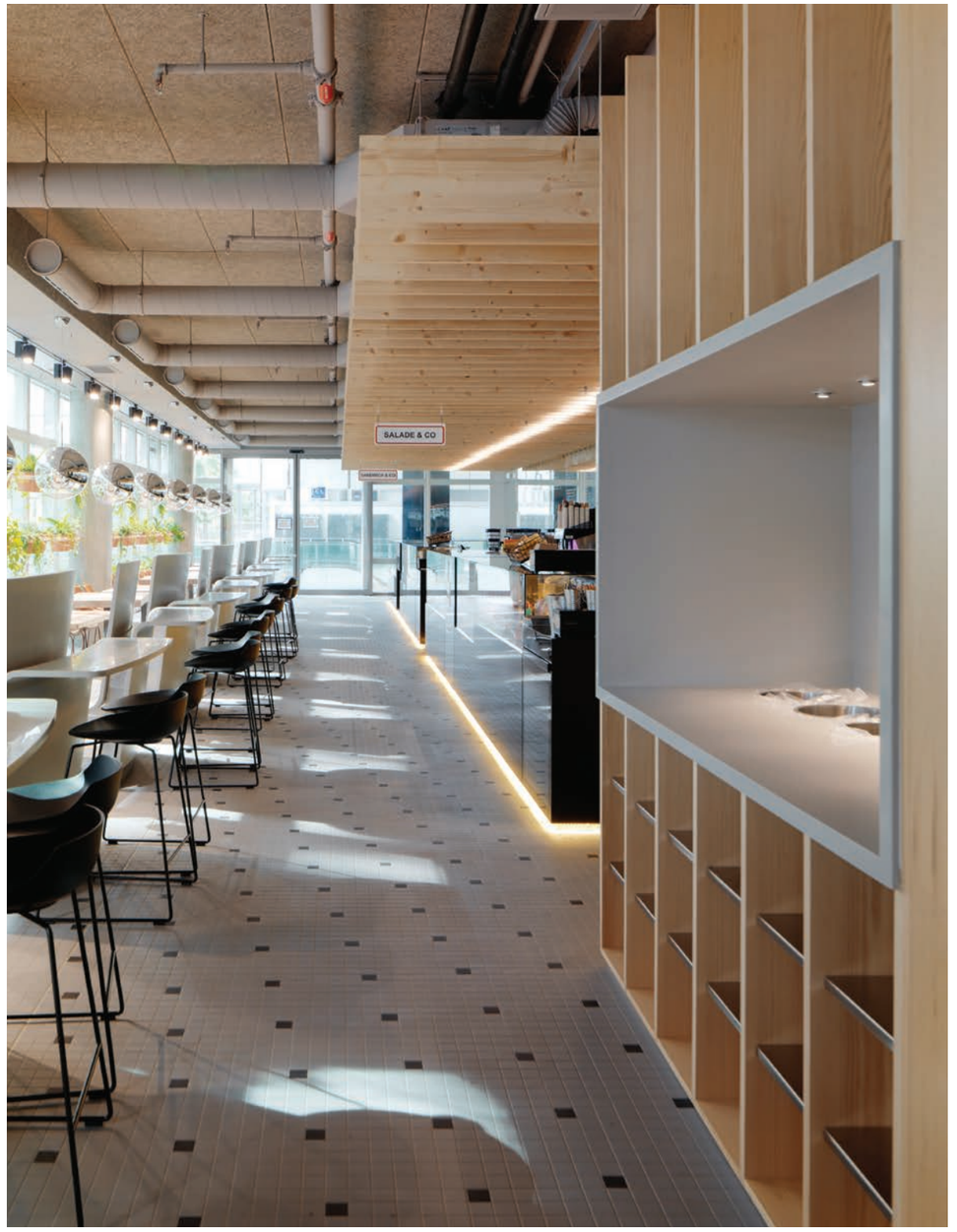
On the other façade, the large continuous wall is simply clad with a mirrored finish. The display cases are designed as graphic compositions constructed from solid core gloss black laminate and safety glass. The ceiling above the sales area is clad in raw wood planks.

Specific furniture designed for L'Épicerie Générale defines the seating space along the glazed façade.



Niveau Esplanade
1 - L'Épicerie Générale
2 - Le Daily Express
3 - Cuisines
4 - Entrée depuis la cour intérieure
5 - WC




SALADE & CO

Lieu Location
La Défense 92

Maîtrise d'ouvrage Client
Heart of La défense et Groupement RIE Coeur Défense

Maîtrise d'ouvrage déléguée
Client representative
Scaprim Asset management

Expertise restauration et service
Catering and service expertise
Interface

Équipe de maîtrise d'œuvre
Project team

Architectes Architects
Élizabeth Naud & Luc Poux, architectes associés

chefs de projet Project manager
Benoît Chaste

Maîtrise d'œuvre d'exécution
Work manager
SCO

BET TCE et économie
All trade engineers and survoyer
SAS MIZRAHI

Cuisiniste Kitchen planner
Oxalis

Programme Project
Aménagement intérieur des restaurants d'entreprise de 140 places
Demolition and refurbishing of corporate restaurants of 140 places

Surface SU Net floor area
L'Épicerie Générale : 213 m² SU

Livraison Delivery
2017

Images Images
© Cyrille Weiner

LA DÉFENSE 92

DAILY EXPRESS

Le Daily Express propose une offre de snacking qui vient en complément de celle de la Grande Epicerie à laquelle il est associé. Un ensemble de kiosques est aménagé en mode «food trucks inside» sur un linéaire de plus de 25 mètres.

Une façade industrielle en bardage nervuré inox habille tout le linéaire et propose une ouverture à la demande de portes de garage basculantes vers l'extérieur.

Ce principe est particulièrement commode pour permettre des ouvertures différées des différents kiosques en fonction des plages horaires et de la fréquentation. Les plages de préparation ou de fermeture ne viennent pas ainsi perturber les lieux ouverts au public.

L'espace est conçu en matériaux bruts, épurés avec une grande économie de moyens. (poteaux existants conservés en béton, chape industrielle, plafond de laine de bois peint, réseaux hydrauliques apparents, ...)
Deux containers multifonctions en bois brut composent l'espace.

Seule sophistication dans ce «monde de brut» : le paravent de panneaux japonais en toile découpée au laser dans les tons de gris chaud (Sésame chez Elitis) module la lumière naturelle et limite les vues vers le paysage de building.

L'éclairage se module à partir d'appareils industriels embarqués sur les portes basculantes (Cherubini chez Sammode) et de projecteurs montés sur rails en éclairage indirect (PROAIR chez Philips).

Le mobilier atemporel achève la conception d'ensemble dans un camaïeu de gris chaud piqué de teintes primaires et secondaires par touches.

Le Daily Express proposes a snacking offer complementing that offered by the La Grande Epicerie with which it is associated. A set of kiosks is laid out in a "food trucks inside" mode over a distance of more than 25 meters.

An industrial façade in ribbed stainless steel sheeting clads the entire length and incorporates pivoting garage doors that open when required.

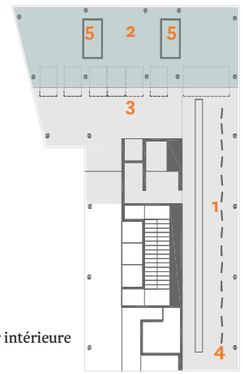
This principle is particularly useful as it allows the various kiosks to open their doors in accordance with their opening times and the number of customers. In this way, the food preparation and customer opening times do not disturb other trucks serving their clients.

The space is designed using raw and refined materials assembled in a cost-effective manner (existing concrete posts retained, industrial screed, painted wood wool ceiling, surface mounted hydraulic networks, etc.). The space is formed from two multifunction raw wood containers

The only sophistication in this "hard-edged environment": the laser-cut Japanese fabric screen panels in warm-coloured grey tones (Sésame by Elitis) that control natural light and limit views over the urban landscape.

Light is controlled using industrial lighting fittings attached to pivoting doors(Cherubini by Sammode) and projectors mounted on rails providing indirect lighting (PROAIR by Philips)

Timeless furniture with warm grey finishes highlighted by areas of primary and secondary colours complete the overall design.



Niveau Esplanade
1 - La Grande Epicerie
2 - Le Daily Express
3 - Cuisines
4 - Entrée depuis la cour intérieure
5 - WC

Lieu Location
La Défense 92

Maîtrise d'ouvrage Client
Heart of La défense et Groupement RIE Coeur Défense

Maîtrise d'ouvrage déléguée
Client representative
Scaprim Asset management

Expertise restauration et service
Catering and service expertise
Interface

Équipe de maîtrise d'œuvre
Project team

Architectes Architects
Élizabeth Naud & Luc Poux, architectes associés

chef de projet Project manager
Benoît Chaste

Maîtrise dœuvre d'exécution
Work manager
SCO

BET TCE et économie
All trade engineers and survoyer
SAS MIZRAHI

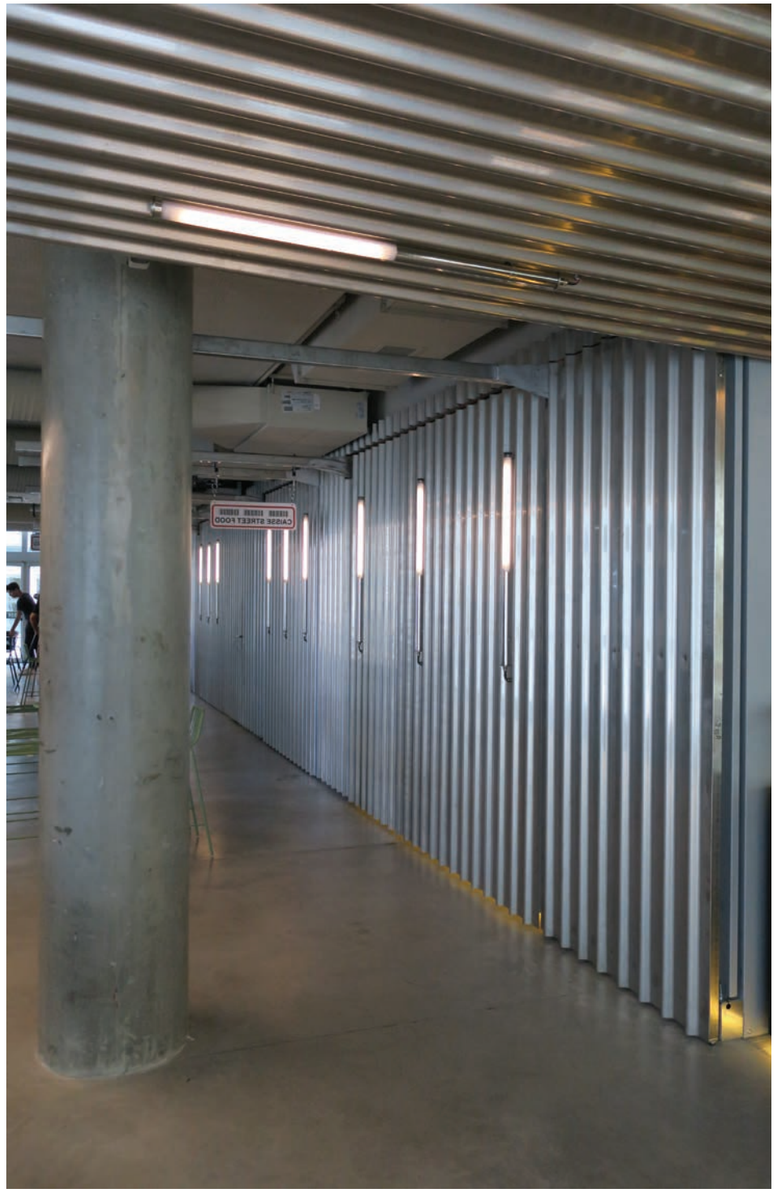
Cuisiniste Kitchen planner
Oxalis

Programme Project
Aménagement intérieur des restaurants d'entreprise de 140 places
Demolition and refurbishing of corporate restaurants of 140 places

Surface SU Net floor area
Le Daily Express: 122 m² SU

Livraison Delivery
2017

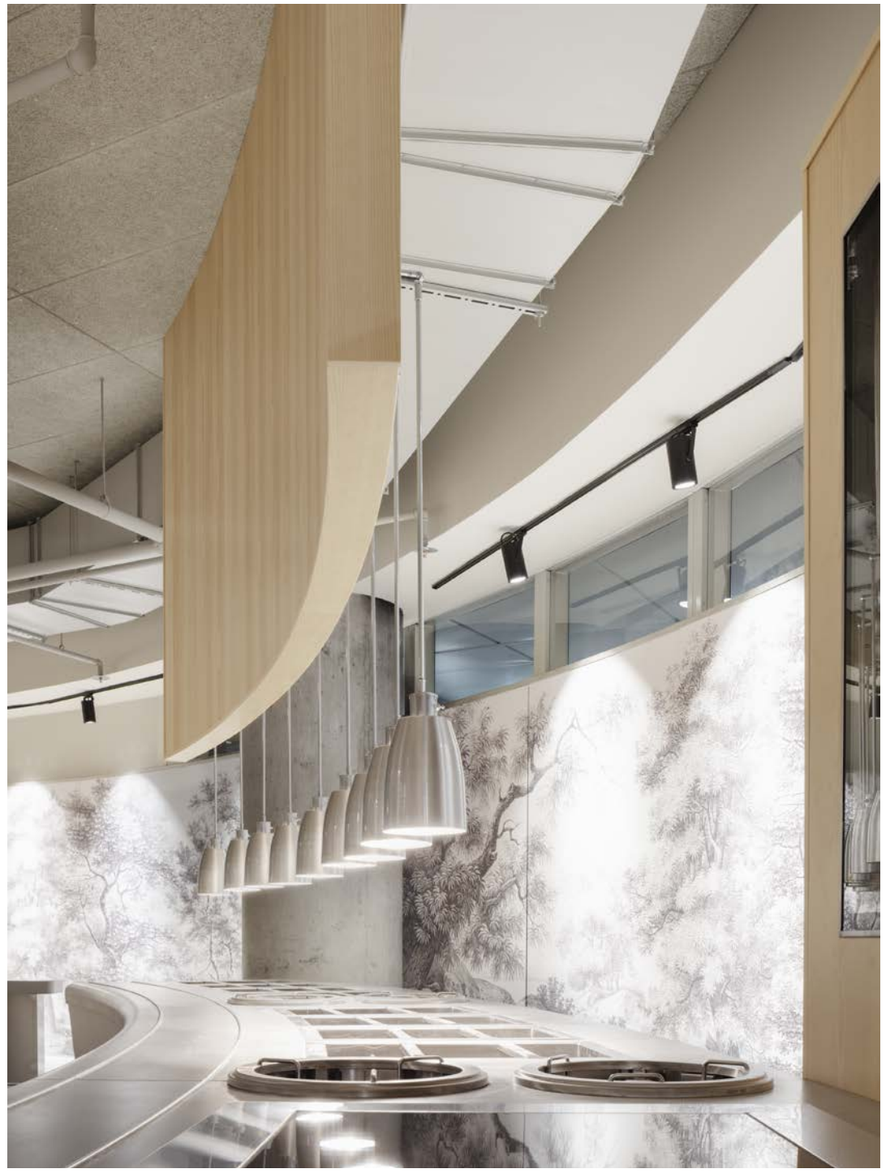
Images Images
© Cyrille Weiner
© Agence Naud et Poux (p. 57)



LA DÉFENSE 92

SUPERASSIETTE

Sur MESURE
GREEN
BAR
salade
composée
SALADE
VEGGIE BAR



Dans le schéma directeur de projet de l'offre de services de Cœur Défense, le restaurant Super Assiette constitue un élément important en raison de sa taille (1115 m2) et de sa capacité (1000 couverts par jour). Il permet de délivrer, dans un délai extrêmement court, un grand nombre de repas (8 convives / minute) sur le registre le plus social de la gamme.

Installé dans le soubassement de la Tour B, dépourvu de lumière naturelle, l'espace a été travaillé en séquences progressives, rythmé sur le process industriel de la restauration collective, organisé sur le flux des convives tout en offrant un espace lisible, identifiable et désirable.

Le grand escalier hélicoïdal sur limon central qui sert d'écrin à l'ascenseur circulaire vitré offre un accès privilégié aux usagers depuis le niveau principal d'accès ; il les amène directement au niveau du Food Market – zone de distribution ouverte. L'espace très monacal qui s'en suit gère en même temps le flux et la prise des repas rapides ; dans ce paysage immaculé de briques blanches, enduit à la chaux, marbre blanc pur, le temps de la méditation est le bienvenu. Un système de détection volumétrique indique en permanence l'occupation des tables et évitent les croisements de flux sources d'embouteillages inutiles.

En complément, et pour plus d'intimité et de calme, des alcôves, un jardin d'hiver lumineux fabriquent un espace hors du temps pour travailleur pressé.

In the master plan for the Coeur Défense service offer, the Super Assiette restaurant is an important element because of its size (1115 m2) and capacity (1000 covers per day). It enables a large number of meals to be delivered in an extremely short time (8 diners/minute) in the most social of the range.

Installed in the base of Tower B, with no natural light, the space has been designed in progressive sequences, based on the industrial process of collective catering, organised around the flow of guests while offering a legible, identifiable and desirable space.

The large spiral staircase on a central stringer, which serves as a backdrop for the circular glass lift, provides privileged access to users from the main access level; it takes them directly to the Food Market level - an open distribution area. The ensuing monastic space manages both the flow and the eating of fast food; in this immaculate landscape of white brick, whitewashed plaster and pure white marble, time for meditation is welcome. A volumetric detection system permanently indicates the occupation of the tables and avoids the crossing of flows which is a source of unnecessary traffic jams.

In addition, for more intimacy and calm, alcoves and a luminous winter garden create a timeless space for busy workers.

Lieu Location
La Défense 92

Maîtrise d'ouvrage Client
Heart of La défense et Groupement RIE
Coeur Défense

Maîtrise d'ouvrage déléguée
Client representative
Scaprim Asset management

Expertise restauration et service
Catering and service expertise
Interface

Équipe de maîtrise d'œuvre
Project team

Architectes Architects
Élizabeth Naud & Luc Poux,
architectes associés

Chefs de projet Project manager
Benoît Chaste

Economiste Economist engineer
VPEAS

BET TCE
All trade engineers and survoyer
SFICA

Cuisiniste Kitchen planner
Interface

Acoustique Acoustic Engineer
SFICA

Programme Project
Aménagement intérieur d'un
restaurants d'entreprise de 424 places
Demolition and refurbishing of
corporate restaurant of 424 places

Surface SU Net floor area
Superassiette : 1 115 m² SU

Livraison Delivery
2021

Images Images
© Schnepp Renou

BOULOGNE BILLANCOURT 92

ANTHOS

L'immeuble Anthos livré par nos soins en 2010 s'est retrouvé libre au départ de son premier locataire en 2019, créant ainsi une opportunité de repenser son fonctionnement général afin de le doter d'équipements de haute technicité, d'espaces collaboratifs, de services innovants, ...

Il s'agissait pour le Maitre d'Ouvrage, propriétaire de l'immeuble d'organiser un « design thinking » exhaustif de l'actif immobilier en y intégrant ses consultants et l'Equipe de Maitrise d'Œuvre.

Sur 10 000 m2, tous les espaces ont été repensés y compris les zones de travail dans le souci permanent de la frugalité, de l'empreinte carbone, de la durabilité.

Ce travail itératif aura permis de constater la parfaite résilience de l'immeuble au regard des nouveaux usages des espaces tertiaires et d'y intégrer une réflexion sur le réemploi in situ soit par une conservation-reconversion, soit par une réutilisation de matériaux dans le projet.

De nouveaux espaces mixtes ont pu voir le jour à la frontière entre zone de travail et lieu de détente pour une meilleure et parfaite appropriation par les résidents. Ainsi, les surfaces autrefois allouées uniquement à la restauration collective dans des plages horaires réduites ont été réaffectées à des usages plus partagés entre travail et collation, réunion et restauration, meeting et cafés.

The Anthos building, which we delivered in 2010, was vacated when its first tenant left in 2019, creating an opportunity to rethink its overall operation in order to provide it with high-tech equipment, collaborative spaces, innovative services, ...

The project owner, who owns the building, had to organise an exhaustive «design thinking» process for the property, involving its consultants and the project management team.

Over 10,000 m2, all the spaces were rethought, including the work areas, with a constant concern for frugality, carbon footprint and sustainability.

This iterative work made it possible to observe the perfect resilience of the building with regard to the new uses of tertiary spaces and to integrate a reflection on in situ reuse, either through conservation-reconversion or through the reuse of materials in the project.

New mixed spaces have been created at the border between work and relaxation areas for a better and perfect appropriation by the residents. Thus, the areas previously allocated solely to collective catering in reduced time slots have been reallocated to more shared uses between work and snacks, meetings and catering, meetings and cafés.

EN COURS Work in progress
LIVRAISON Delivery 2019

Lieu Location
Boulogne Billancourt

Maîtrise d'ouvrage Client
Gécina

Expertise restauration et service
Catering and service expertise
ERES

Équipe de maîtrise d' œuvre
Project team

Architectes Architects
Élizabeth Naud & Luc Poux,
architectes associés

Chef de projet Project manager
Sabine Moscati

Économiste Economist
Turner and Townsend

BET structure Structural engineers
Lamalle

BET fluides MEP engineers
QUADRIM

Cuisiniste Kitchen planner
Systal SARL

Programme Project

Revalorisation, modernisation et densification d'un immeuble de bureaux
Upgrading, modernisation and densification of an office building

Surface SHON Net floor area
9 486 m²

Livraison Delivery
Mai 2021

Images Images
© L'autre Image

© 2021
Élizabeth Naud & Luc Poux,
architectes associés

Conception
Thalia Carruesco

Photographes
Julien Lanoo
Cyril Weiner
Agence Naud et Poux
Schnepp Renou

Images
Agence Naud et Poux

«L'architecture ce n'est pas sérieux, c'est grave. »

Emile Aillaud
Architecte.

« Architecture is not serious, it is important. »

Emile Aillaud
Architect.

Élizabeth **N**aud & Luc **P**oux architectes _Paris _t +33 1 53 94 69 60 _**agence@enaudlpoux.com** _www.enaudlpoux.com