

PROJET CAPITAL ONE : NOTE EXPLICATIVE POUR L'ACTIVITÉ HORECA

GÉNÉRALITÉS

31307/18

Dès les prémices du projet, les Autorités administratives rencontrées lors de la préparation des dossiers en DPU et DPE ont insisté pour que la surface commerciale du « Rez Haut » et de sa Mezzanine soit dévolue à des activités HORECA, de telle sorte que du mouvement au niveau du rez-de-chaussée soit perceptible depuis la rue Belliard et que des lieux de convivialité soient ainsi présents à la base de ce nouvel immeuble à ériger rue Belliard.

Par conséquent, le Maître de l'Ouvrage a décidé, en bonne intelligence avec les Autorités administratives, de réserver l'ensemble du « Rez Haut » et de sa Mezzanine à des activités HORECA, ainsi que la grande terrasse imposée par INFRABEL pour la sécurité et la protection aérienne de ses voies de chemin de fer.

Bien que, à proprement parlé, aucun projet ne ce soit déjà concrétisé à ce jour avec l'un ou l'autre exploitant potentiel, les lieux ont été pensés et organisés dans ce sens par les architectes en charge du projet, suivant un concept défini par le Maître de l'Ouvrage.

La surface totale réservée aux activités HORECA sur les niveaux « Haut Rez » et Mezzanine est de 911,17 m², y compris les 120,50 m² de la terrasse INFRABEL en surface extérieure.

LE CONCEPT

À l'image de certains lobbys d'hôtels de standing situés en milieu urbain, le concept est de rassembler en un même lieu un salon-lounge-bar, un bar à cocktail et un restaurant de qualité, complété par un bar à sushis et une sandwicherie raffinée, chaque élément pouvant être éventuellement géré par un exploitant distinct et desservi par son propre service de catering et son propre équipement de préparation.

Ce concept est complété d'un service de catering pour les occupants de l'immeuble, en liaison avec le restaurant et/ou le bar à sushi/sandwicherie.

Afin de parachever l'ambiance générale souhaitée, le Maître de l'Ouvrage propose d'implanter de grands palmiers en pot parmi le mobilier du lounge.

LA CIRCULATION

Les activités HORECA sont principalement accessibles par l'entrée de la rue Belliard, tant pour les personnes valides que pour les PMR.

Ces derniers bénéficieront d'une plateforme élévatrice ouverte (voir illustration en pièce jointe) accessible depuis la rue Belliard, et s'élevant jusqu'à la grande terrasse HORECA en prolongation du « Rez Haut » sur le chemin de fer, afin de leur permettre d'accéder à l'HORECA intérieur par cette voie.

L'HORECA sera aussi accessible par la batterie des deux ascenseurs situés au centre de la composition et, grâce à un code qui leur sera propre, les habitants de l'immeuble pourront ainsi accéder directement au restaurant de la Mezzanine ou aux zones HORECA du « Rez Haut ».

Également accessibles aux PMR et/ou aux personnes venant de l'extérieur depuis le lobby du « Rez Bas » par les ascenseurs programmés pour ne pouvoir dépasser le trajet lobby ← → « Rez Haut » ← → Mezzanine sans code, les zones HORECA bénéficieront ainsi de plusieurs voies d'accès suivant un dispositif bénéfique à leur exploitation (voir plans).

Un escalier monumental reliera le restaurant en Mezzanine au salon-lounge-bar du « Rez haut » et doublera ainsi, avec les ascenseurs, les voies d'accès au restaurant.

De plus, par le jeu d'une rampe et d'une plateforme élévatrice intérieures, l'ensemble des différentes zones HORECA sera accessible aux PMR.

LE FONCTIONNEMENT

Comme indiqué dans le dossier en DPE, l'horaire de fonctionnement de l'HORECA est prévu de 6h30 à 23h00, afin de permettre à quiconque d'y accéder pour y prendre un petit-déjeuner dès 7h00 le matin, le service catering étant aussi actif dès cette heure-là pour la livraison de petits déjeuners aux habitants de l'immeuble qui le souhaiteraient.

Implantés dans une zone de bureaux et probablement fréquentés surtout par des fonctionnaires et lobbyistes européens, les zones HORECA resteront en activité jusqu'à +/- 23h00, la sociologie de leurs occupations supposées définissant ce type d'horaire.

Chaque zone HORECA est pourvue d'une aire de service et de préparation, équipée chacune des armoires frigorifiques et des zones de stockage suffisantes à leur fonctionnement journalier, alimentées par un ascenseur/monte-charge depuis la zone de déchargement et de livraison par camionnettes située au niveau -1 (voir plans).

L'ensemble des zones de service et de préparation est distribué par un couloir « en continu » qui serpente tout le long de celles-ci et en constitue en quelque sorte leur « épine dorsale ».

Un noyau sanitaire H-F, et PMR commun situé au « Rez Haut » est accessible depuis chaque zone HORECA définie par les plans, tandis qu'une toilette H-F est prévue au niveau Mezzanine au seul usage du restaurant.

* * * * *

Fait à Rixensart le 28 février 2019, en complément de la note explicative jointe au formulaire « *annexe 1* » de la DPU du 19/12/2018 (suivant ARI B1307/2018 du 19/02/2019).

Guy LAMENSCH et Debbie HILSON
Pour
L.H.L Architectes & D.H Architecture
Avenue Franklin Roosevelt, 104
1330 RIXENSART
T. 02/538.80.10
F. 02/538.90.17
lh1@lh1architectes.eu
debbie@hilson.eu

