

# La Vieille Cure va se réveiller

Architectes, programmeurs culturels, développeurs travaillent au projet de Food Factory qui s'installera sur le site de l'ancienne distillerie d'ici à trois ans

## AMÉNAGEMENT

Architectes, programmeurs culturels, développeurs travaillent au projet de Food Factory qui s'installera sur le site de l'ancienne distillerie d'ici à trois ans

La Vieille Cure va se réveiller

Étienne Millien

e. millien@sudouest. fr

Quand ils évoquent le concept avec lequel ils ont remporté l'appel à manifestation d'intérêt de la Vieille Cure, ils ont un code à eux. Ils ne disent pas « nourriture », « repas » ou « produits », mais « food ». C'est anglais, plus marketing, plus rapide à prononcer qu'« alimentation », et surtout suffisamment vaste pour englober un ensemble de réalités bien différentes. Dans le projet porté par Mixcité et Aqprim, deux acteurs du développement et de la rénovation immobilière on trouve un panel d'activités : transformation et distribution de produits en circuit court, insertion et formation, restaurant, start-up... « L'idée, lorsque Mixcité nous a parlé du projet, ça a immédiatement été de créer le premier cluster de France sur la food », résume Vincent Sillègue, dont l'épouse, Géraldine, dirige Tauziet & Co, société de distribution de produits de terroirs en circuit court. « Nous avons une connaissance fine des besoins de la population et des zones urbaines. Il nous manquait une compétence en animation culturelle que nous sommes allés chercher auprès de

l'équipe de l'I-Boat. Pour la partie architecturale, l'agence King Kong n'a pas été très dure à convaincre. »

En deux jours, l'équipe s'est constituée autour du projet dont Vincent Sillègue, à la tête de Koregraf, plateforme de financement immobilier, se fait le porte-parole : « L'intérêt ici, c'est de réaliser quelque chose de nouveau qui s'inscrive dans une volonté économique. Il ne s'agit pas d'un projet utopiste dans lequel nous n'aurions pas les moyens de nos ambitions. Il y a des bâtiments rénovés par des promoteurs avec un groupement d'acquéreurs qui va louer les espaces à des opérateurs, en fonction d'un cahier des charges précis tourné vers l'alimentation. »

## Aider le monde paysan

Le projet prévoit l'installation de l'activité de Tauziet & Co qui revitaliserait notamment l'actuel

quai de chargement. L'entreprise, aujourd'hui installée au MIN de Brienne, sélectionne des producteurs et achemine des paniers assortis à ses clients. Initiée avec deux employés, elle emploie aujourd'hui douze personnes et pense atteindre un effectif de 20 salariés rapidement. « Nous voulons aider le monde paysan à trouver une juste rémunération, explique Géraldine Sillègue. Ensuite, il y a l'idée d'une programmation générale, d'un concept autour de la nourriture, un intérêt commun de tous les acteurs sur le bien manger et le bien vivre. » Avec ses grands volumes, sa charpente métallique, son caractère fonctionnel le site offre de multiples opportunités et autant de contraintes. « Il y a là une forte identité architecturale, qui fait partie de la mémoire collective. Il faut savoir transformer le bâtiment sans trop en faire », analyse Laurent Portejoie, du cabinet King Kong. « Or, notre projet rentre parfaitement dans la structure. Food Factory va exister sur la construction mère qui sera restaurée et adaptée. Chaque activité y trouvera sa place », ajoute-t-il.

## Industriel et naturel

L'architecte pointe la nature industrielle du lieu pour justifier son approche. Il n'oublie pas non plus l'implantation du site dans un environnement naturel particulier, une végétation fournie à flanc de coteau. « Notre travail c'est le



respect du lieu » conclut-il en décrivant les terrasses qu'il a imaginées à l'arrière du site. Espace ouvert au grand public, un restaurant donnera directement sur les frondaisons, avec un système de terrasses qui feront le lien avec l'environnement. « Nous avons pensé à associer des chefs renommés au restaurant, avec comme enjeu de cuisiner des repas de qualité à prix coûtant pour la population locale. On aimerait permettre de temps en temps aux habitants de venir déguster de la cuisine étoilée à 10euros », avance Vincent Sillègue. Lors du processus de sélection et de conception du projet, l'équipe a échangé à plusieurs reprises avec les services de la ville et les élus. Ces derniers ont insisté sur le volet insertion du projet et sa capacité à générer de l'emploi local. Sans pouvoir encore déboucher sur une estimation chiffrée, Food Factory a pris en compte cet aspect. Une école de cuisine de 460mètres carrés verra le jour, avec une formation qualifiante qui évoluera vers un parcours diplômant par la suite. Et une conserverie et boutique, de la même surface, est aussi planifiée pour vendre en direct des produits alimentaires en circuit court. Un local est réservé aux associations, ainsi qu'un espace de coworking destiné aux start-up du secteur. « Cette industrie est pleine d'innovation, s'enthousiasme Vincent Sillègue, de la livraison de plats à vélo à la recherche

scientifique ». Fidèle à l'origine du lieu, la Vieille Cure version 2 abritera une distillerie, pour la fabrication du Sorgin, de la famille Lurton. Il ne s'agit pas d'un projet utopiste pour lequel nous n'aurions pas les moyens de nos ambitions



*Les éléments classés seront protégés lors de la réhabilitation. Le futur site abritera un restaurant ouvert sur les arbres du coteau.*



*Les éléments classés seront protégés lors de la réhabilitation. Le futur site abritera un restaurant ouvert sur les arbres du coteau.*



*Les éléments classés seront protégés lors de la réhabilitation. Le futur site abritera un restaurant ouvert sur les arbres du coteau.*



*Les éléments classés seront protégés lors de la réhabilitation. Le futur site abritera un restaurant ouvert sur les arbres du coteau.*