

ACADÉMIE D'ARCHITECTURE



LE PRIX TONY GARNIER

Concours d'urbanisme et d'architecture urbaine

, PRIX 2019

PRIX TONY GARNIER 2019

Concours d'urbanisme et d'architecture urbaine

En application de l'étude globale d'une question urbaine d'actualité, les candidats au Prix d'urbanisme et d'architecture de la ville Tony GARNIER développent une intervention opérationnelle et la stratégie de son aménagement.

Ils en construisent progressivement le programme avec le Jury au cours de trois phases d'entretiens successives.

Les thématiques principalement proposées cette année par les candidats retenus pour la présentation finale du Prix 2019 concernent la question de la reconversion des délaissés urbains et du resserrement des tissus urbains en vue de lutter contre la consommation excessive des espaces naturels et d'améliorer les rapports ville-campagne.

A la suite des premiers degrés d'évaluation des sujets présentés au début de l'année, trois projets de grande qualité, retenus pour leur audition finale, sont également félicités pour leur choix de sujets d'actualité et la pertinence des propositions stratégiques de reconversion urbaine,

- . "Grand Paris. Une cité gastronomique à AULNAY sous BOIS".
Ophélie LACHAUD - Laura SICOT, Architectes DE. ENSA Paris Val de Seine.
- . "Grand Paris. High ways to CHELLES".
Marine GOURBIERE - Pauline GRZELKA - Alizée LE GALL - Thuy Trang TRINH, Architectes DE. ENSA Paris la Villette, Ingénieures ESTP
- . " GANNAT. Reconquérir son milieu par l'architecture"
Damien LAURENT, Architecte DE. ENSA Clermont Ferrand.

Le Prix d'urbanisme Tony GARNIER 2019 n'a pas été attribué, aucun projet ne se départageant à l'issue de la troisième étape du concours.

Cependant, une mention a été décernée aux deux projets suivants pour leur grande actualité: les limites urbaines du Grand Paris d'une part et, d'autre part, le déclin des petites villes, ainsi que, d'une manière générale, pour les réponses à la préservation des limites de l'urbanisation péri-urbaine et de la nature.

- Ophélie LACHAUD - Laura SICOT - Architectes DE.
Grand Paris. Une cité gastronomique à AULNAY sous BOIS

Dans le contexte encore agricole du territoire de limite urbaine et entre les grands équipements aéroportuaires du Nord de la Région Ile de France, la cité gastronomique propose un ensemble de logements, d'équipements et de services, prototype de quartier innovant et regroupement d'activités maraîchères et d'exploitation agricole de proximité. Le projet de reconversion des grandes halles de l'ancien site industriel PSA constitue un nouveau bassin d'emploi. L'urbanisation légère d'habitat préserve la bio-diversité et définit un modèle d'éco-système dédié à l'insertion de cultures en ville.

- Damien LAURENT - Architecte DE.
GANNAT. Reconquérir son milieu par l'architecture

L'étude critique de l'évolution des limites du tissu urbain constitué et des territoires ruraux contextuels conduit à l'élaboration d'un schéma d'orientations d'aménagement, phasé et à long terme, de la ville, de ses espaces urbanisables vacants et des espaces publics. Pour maintenir l'interpénétration des faubourgs péri-urbains et des intervalles naturels et pour relancer l'activité et la confiance locale, face au développement des grands pôles attractifs régionaux, il décrit une démarche stratégique en cinq phases d'interventions opérationnelles, de densification et de requalification des espaces urbains ainsi que de la charpente paysagère et végétale des places, rues et cheminements.

Ces contributions, encore esquissées, ont été jugées pertinentes au regard des objectifs de la Fondation Tony GARNIER.

Paris, le 30 Avril 2019

Pour le Jury

Bertrand DE TOURTIER
Président du Jury
Fondation Prix Tony GARNIER

UNE CITE GASTRONOMIQUE A AULNAY-SOUS-BOIS

D'ici 2024 sera inauguré le géant des centres commerciaux, Europacity, parachuté sur les terres arables du Triangle de Gonesse, dernière pénétrante agricole dans le tissu urbain de l'Île de France. Situé au Nord-Est de Paris entre les aéroports Roissy-Charles de Gaulle et le Bourget, le projet est très controversé à cause du clivage qu'il génère. La question du nombre réel d'emplois créés par rapport aux chiffres annoncés et les conséquences sur les commerces alentours poussent la population à s'y opposer. D'autant plus que de l'autre côté de l'autoroute, se trouvent les anciennes usines de PSA, actuellement en friche.

Avec la fermeture de PSA en 2014, la commune d'Aulnay-sous-bois a perdu son principal apport d'emplois. Réinvestir un site comme PSA à la suite d'une fracture socio-économique implique une réflexion sur une autre façon de travailler et d'habiter, plus respectueuse des hommes. L'objectif est de pouvoir envisager un mode de développement permettant de croiser les savoir-faire, les idées, les méthodes pour apprendre ensemble.

Ne serait-il pas plus stratégique de mettre en place un nouveau modèle culturel français responsable au lieu de vouloir se positionner sur la scène internationale avec un modèle consumériste comme Europacity?

Pour répondre à ces enjeux, nous proposons une alternative à Europacity par la mise en place d'une Cité Gastronomique. Depuis les années 90, la France incarne la première destination touristique grâce à l'excellence de sa cuisine et son goût prononcé pour les plaisirs de la table. En transformant l'ancien site industriel de PSA en Cité Gastronomique, il s'agit de proposer une complémentarité de fonctions commerciales, de préservations de la biodiversité et une urbanisation du territoire dans un contexte encore agricole aux limites du quartier Nord de la ville. Le regroupement d'activités agricoles autour d'une Cité dédiée à l'art culinaire permet de sanctuariser le Triangle de Gonesse, une des terres les plus fertiles d'Île de France, en limitant son urbanisation.

La Cité Gastronomique se définit par une grappe de logements, d'équipements, d'entreprises et d'industries orientées vers des enjeux liés au développement de l'agriculture de proximité, à la structuration des filières courtes et à la valorisation des ressources régionales. Dans ce contexte, le défi ne serait donc pas simplement d'empêcher l'étalement urbain, mais d'assurer la meilleure urbanisation possible pour la campagne.

Face aux problématiques du Grand Paris, la Cité Gastronomique propose des solutions d'aménagement, à l'image d'un prototype. Elle interroge la conception d'un nouveau quartier innovant à la limite entre la ville et la campagne et questionne les objectifs de la ville de demain.

Pour traiter la question de la pénurie de logement, -centrale dans les problématiques du grand Paris- une relation est recrée entre les espaces de production et d'habitation. L'objectif est de retrouver les connexions perdues entre les différents espaces de la ville, connexions anéanties par l'urbanisme fonctionnel mis en place après la guerre. Il s'agit aussi de proposer une densité intégrant des espaces de respiration, à l'image d'un parc habité.

La Cité Gastronomique est un quartier interconnecté qui anticipe les nouveaux moyens de transports de demain et laisse une place importante aux mobilités douces dans le tracé de ses voiries. Ce quartier est également un marqueur culturel grâce à la Fabrique du Goût qui se développe en complémentarité avec le marché de Rungis. Innovante, elle favorise le développement du concept d'autoroute agricole et de halte autoroutière sous forme de fermes afin de favoriser les liens avec les territoires traversés, qui prennent alors un sens et une épaisseur.

La Cité Gastronomique devient la vitrine de l'art culinaire français. La reconversion de l'ancien site industriel vient redynamiser le quartier d'Aulnay-Nord et apporter un nouveau bassin d'emplois. Cette nouvelle ville mixte participe au développement de nouveaux métiers et contribue à l'élaboration d'un modèle d'écosystème de l'innovation dédié à l'insertion de cultures en ville.

UNE CITE GASTRONOMIQUE A AULNAY-SOUS-BOIS

UNE NOUVELLE POLARITE AU SEIN DU GRAND PARIS

