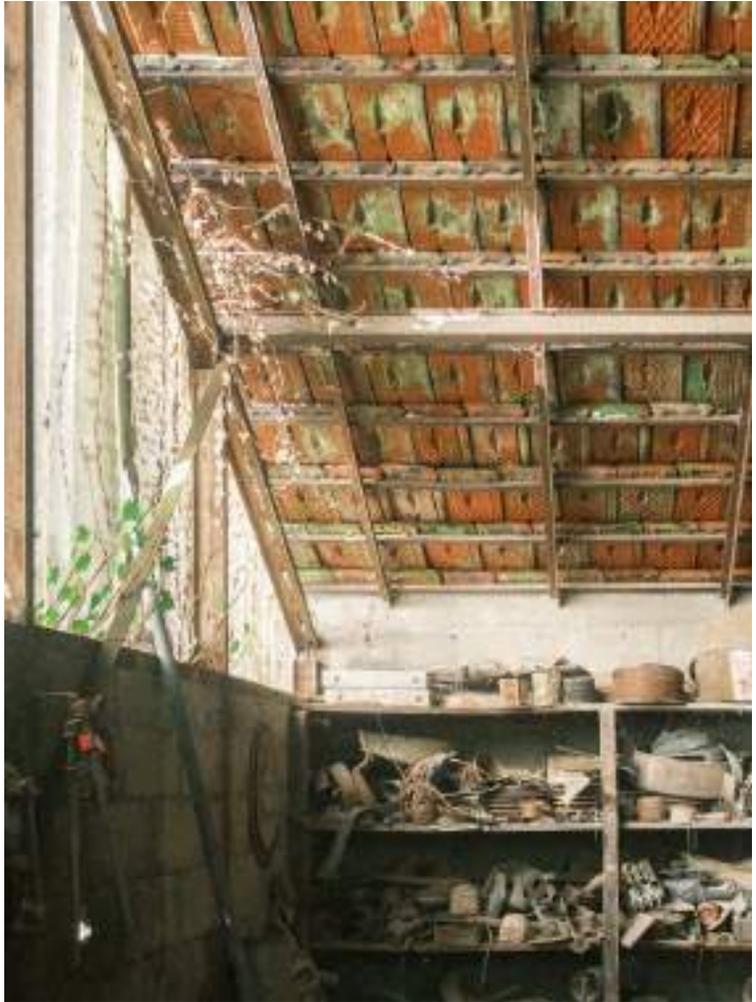


LE GOÛT DU LIEU

Une architecture inspirée
de la terre et ses savoirs



MENU DU JOUR

mise en bouche

introduction 5

entrée

le territoire 9

Langeais, territoire en lisière 10

La Rouchouze, quartier de Langeais né de la terre 24

plat

arpenter 35

La ruine de la briqueterie Beaugé 42

La ruine de la briqueterie Desouches-Petit 46

Deuxième visite de la ruine 54

fromage

matières à penser 69

La région, la géologie et les artisans 70

Les cuisines française et nordique : entre liturgie
gastronomique et poésie sauvage 74

Fermenter pour révéler, fermenter pour relier 82

dessert

essais et prototypes 87

Le mycélium de champignon, une matière vivante 88

digestif 95

mise en bouche
introduction

Je me tiens aujourd'hui sur un seuil, entre ce que j'ai appris et ce que je m'apprête à découvrir. Alors que j'arrive au terme de mon master en architecture, où j'ai appris à lire l'espace qui façonne notre quotidien, à comprendre les territoires et à écouter la matière, je ressens le besoin d'approcher autrement notre environnement, à une autre échelle, avec d'autres gestes et outils. C'est pourquoi j'ai postulé au master de Design Culinaire à l'Ecole Supérieure d'Arts et de Design de Reims pour la rentrée prochaine. A moment où j'écris, mon dossier a été accepté et je partirai jeudi prochain pour les oraux.

Mon mémoire a prolongé cette attention au vivant. En explorant le rôle du jardin vivrier dans les habitats précaires et spontanés, j'ai compris combien habiter et se nourrir sont deux gestes indissociables. Mon parcours est nourri d'hybridations. Je suis née et j'ai grandi en Nouvelle-Calédonie, entre cueillette de fruits et culture maternelle vietnamienne, formée à Paris dans une abondance alimentaire détachée de son territoire, immergée un an au Mexique, où les savoir-faire millénaires vibrent encore dans les pierres et dans les plats. J'ai développé un attachement aux rythmes, aux traditions, aux matériaux.

À la croisée de l'architecture, du design culinaire et des savoir-faire artisanaux, ce projet de fin d'études prend racine dans une quête sensible : celle de l'ancrage local, de la transformation, et du lien entre espace bâti et expérience gustative.

Au départ, une intuition : et si l'architecture d'un lieu pouvait prolonger le geste du cuisinier, traduire la mémoire d'un paysage, accueillir les rythmes d'une production saisonnière ? Et si le bâti pouvait, comme un plat, raconter une histoire - celle d'un sol, de ses ressources, de ses habitants, de leurs usages ?

Ce projet propose d'explorer ces liens à travers la réhabilitation d'un lieu hybride, situé en Indre-et-Loire, dans un territoire façonné par les vignes, les forêts, les savoir-faire et les ruines. Il s'agit de penser un lieu d'expérimentation culinaire, mais aussi de transformation alimentaire : un espace où l'on cuisine, où l'on fume, où l'on sèche, où l'on conserve - un lieu de gestes, de matières, de temps longs. La ruine existante, telle une matrice silencieuse, accueille ces fonctions et s'ouvre à la fois à des pratiques agricoles, artisanales et hospitalières.

À l'interface du restaurant, de l'atelier de transformation, et du laboratoire d'architecture, le projet articule plusieurs enjeux :

- La cartographie des ressources locales : matériaux de construction, producteurs, artisans, ingrédients, savoir-faire oubliés ou vivants
- Une réflexion sur la circularité : récupération de matériaux, et réutilisation des déchets organiques pour la fabrication d'éléments de construction
- Une attention à l'ergonomie des cuisines professionnelles, à la logistique des flux, au confort des cuisiniers autant qu'à celui des convives
- Un intérêt pour les rituels du repas, la scénographie de la dégustation, l'expérience sensorielle comme outil de narration architecturale

Ce PFE est comme un manifeste personnel. Il s'inscrit dans une volonté de croiser les disciplines, de composer un récit à la fois architectural, culinaire et territorial, d'imaginer des formes de tourisme plus lentes, plus incarnées, où l'on vient goûter un lieu autant qu'on le visite.

Cet écrit est mon carnet de bord. Il se présente comme une retranscription de mon carnet de notes, fidèle accompagnateur au cours de ces derniers mois.

entrée
le territoire

Langeais, territoire en lisière

À une vingtaine de kilomètres en aval de Tours, posée sur la rive nord de la Loire, la ville de Langeais s'étire entre fleuve et coteau, à l'endroit même où la vallée resserre ses bras. Son château du XV^e siècle, perché sur un promontoire rocheux et choyé par de restaurations patrimoniales remarquables, visible depuis les rives opposées et joliment éclairé la nuit donne à la ville sa silhouette emblématique. En réalité, le parcours de la Loire à vélo et la plupart des visites des châteaux classiques de la Loire se déploient sur la rive gauche de la Loire, laissant le château de Langeais à l'écart des conversations et foules touristiques. ***Autour de lui s'enroule la ville, parcouru par de petites rues étroites et de bâtiments en tuffeau.*** Longtemps, la commune a vécu de ses savoir-faire industriels, nombreux au début du XX^e siècle : briques réfractaires, faïence, corderie, boutonnerie, tannerie... Un passé ouvrier discret, que les restaurations patrimoniales en cours tendent aujourd'hui à estomper derrière l'image soignée d'une ville touristique. La gare et la ligne de chemin de fer Tours - Saint-Nazaire, marquent une césure nette entre le cœur ancien et les bords de Loire. ***Le pont suspendu, quant à lui, offre une passerelle vers la rive sud et ses vergers en mutation.*** Là bas, le paysage parle aussi de transformation. Sur la crête nord, à une quarantaine de mètres au-dessus du fleuve, s'égrènent bourgs, châteaux et belvédères touristiques, enchâssés dans de grandes forêts de sylviculture, terrains de chasse et d'exploitation. C'est dans ce cadre que se développe notre terrain. ***A plan de la crête et dans les interstices, les habitats troglodytiques ou semi-troglodytiques, creusés dans le tuffeau tendre, rappellent une relation plus ancienne et liée au sol.*** Mais depuis quelques années,

la poussée pavillonnaire modifie cette échelle, étalant une urbanisation rapide et uniforme aux lisières des bois.

En contrebas, la plaine ligérienne, plus large sur l'autre rive, accueille un patchwork agricole : vergers, prairies, peupleraies et champs striés de cours d'eau bordés de ripisylves. Les prairies et vergers, peu à peu, disparaissent, cédant leur place aux grandes cultures accompagnées de leurs peupleraies. Le long de la levée, quais, ports et cales aujourd'hui développées à des fins touristiques, ponctuent les bourgs rivulaires, tandis que quelques hameaux boisés se réfugient sur les versants abrupts.

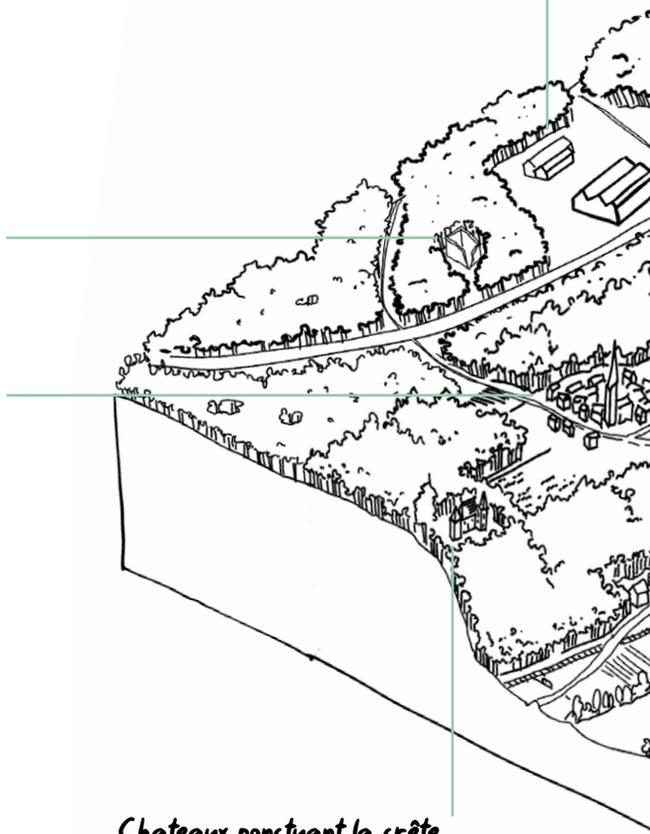
Le paysage fluvial, lui, subit les tensions contemporaines : ponts autoroutiers, élargissements des axes de circulation, mouvements insulaires et boisements spontanés modifient lentement la géographie du lit. La construction de l'autoroute A85, qui contourne désormais Langeais, a suscité de vives polémiques, révélant les tiraillements entre préservation du cadre de vie, accessibilité et attractivité économique.

Avec ses 4370 habitants, ses trois établissements scolaires (une école maternelle, une école élémentaire et un collège), Langeais reste une commune à taille humaine, traversée par des dynamiques multiples - rurales, patrimoniales, industrielles, touristiques. Un lieu en tension, où cohabitent la permanence du château et les mutations silencieuses des bords de Loire. Un terrain fertile pour interroger les manières d'habiter, de transformer, de cuisiner, de raconter un territoire.

Nombreux
industriels
la géologie

Ruines d'anciens sites
industriels

Bourgs construits sur
les crêtes, développement
d'aménagements
touristiques



Chateaux ponctuant la crête
nord

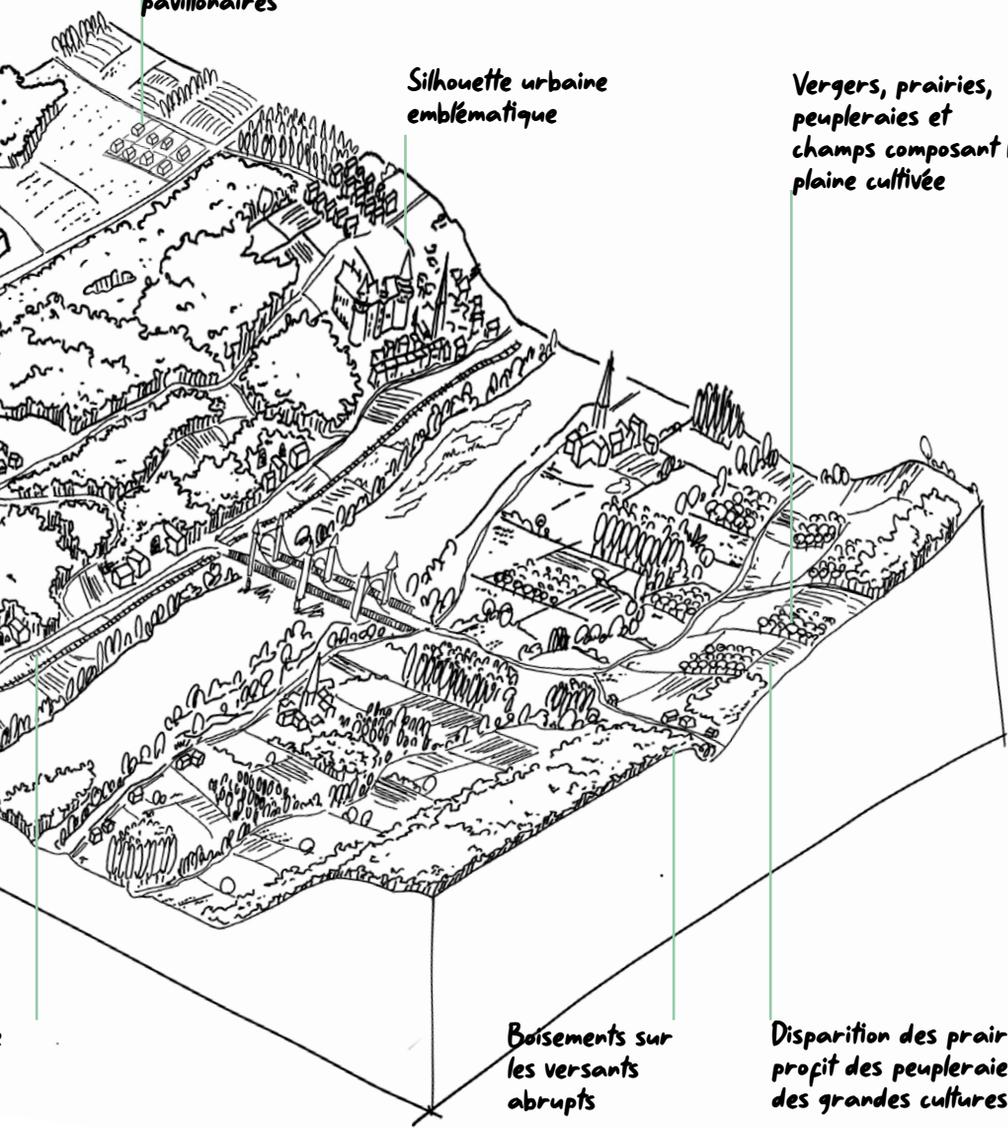
Habitat troglodytique le
long du coteau nord

r sites
s témoins de
e

Nouveaux lotissements
pavillonnaires

Silhouette urbaine
emblématique

Vergers, prairies,
peupleraies et
champs composant la
plaine cultivée



Boisements sur
les versants
abrupts

Disparition des prairies au
profit des peupleraies et
des grandes cultures

Le pont suspendu, quant à lui, offre une passerelle vers la rive sud et ses vergers en mutation





*Autour du chateau s'enroule la ville,
parcouru par de petites rues étroites et
de bâtiments en tuffeau*





Sur le chemin vers la Rouchouze



A flanc de la crête et dans les interstices, les habitats troglodytiques ou semi-troglodytiques, creusés dans le tuffeau tendre, rappellent une relation plus ancienne et liée au sol





La poussée pavillonnaire modifie cette échelle, étalant une urbanisation rapide et uniforme aux lisières des bois



Domaine

A Château



M Chapelle seigneuriale

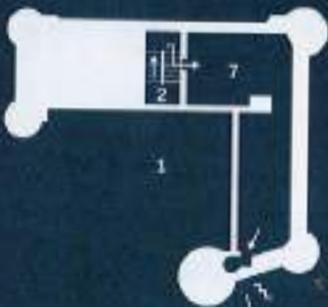


Château

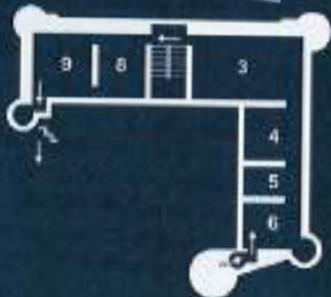
Savez la numérotation d

en pour l'audioguide.

Pour des visites
libres !
Préservez et
restaurons nos
cours d'eau !



Second étage



Premier étage



Rez-de-chaussée



La Rouchouze, quartier de Langeais né de la terre

Quand on quitte les rives ligériennes, le murmure de la Loire, son tuffeau et grottes troglodytes, pour grimper doucement vers les plateaux de Langeais, un basculement subtil s'opère. Ce n'est pas seulement une question de topographie — une quarantaine de mètres de dénivelé à peine — mais bien un changement de texture du sol, d'odeur dans l'air, de façon de regarder le paysage.

Là-haut, les lignes s'ouvrent. Les horizons s'étirent sous les pins et les chênes, entre les bruyères et les genêts. Les mousses épaisses recouvrent les talus et, en saison, les primevères s'invitent en tapis joyeux. Sous nos pieds, ce ne sont plus les veines calcaires du tuffeau, mais une matière plus dense, plus grasse : l'argile.

On est loin de l'image de carte postale des bords de Loire en tuffeau. Ici, le sous-sol se souvient d'un autre temps : un temps marin, chaud et peu profond, il y a 60 millions d'années. La Touraine était alors sous les eaux, et ce sont les éponges fossiles de cette mer primitive qui donnent à l'argile de Langeais ses propriétés si particulières. Un mélange précieux de kaolinite et de montmorillonite, qui gonfle à l'eau, devient plastique entre les mains, puis durcit irréversiblement à la cuisson. Une matière vivante, cyclique, qui n'oublie rien. Le passé marin de la Touraine murmure depuis chaque brique.

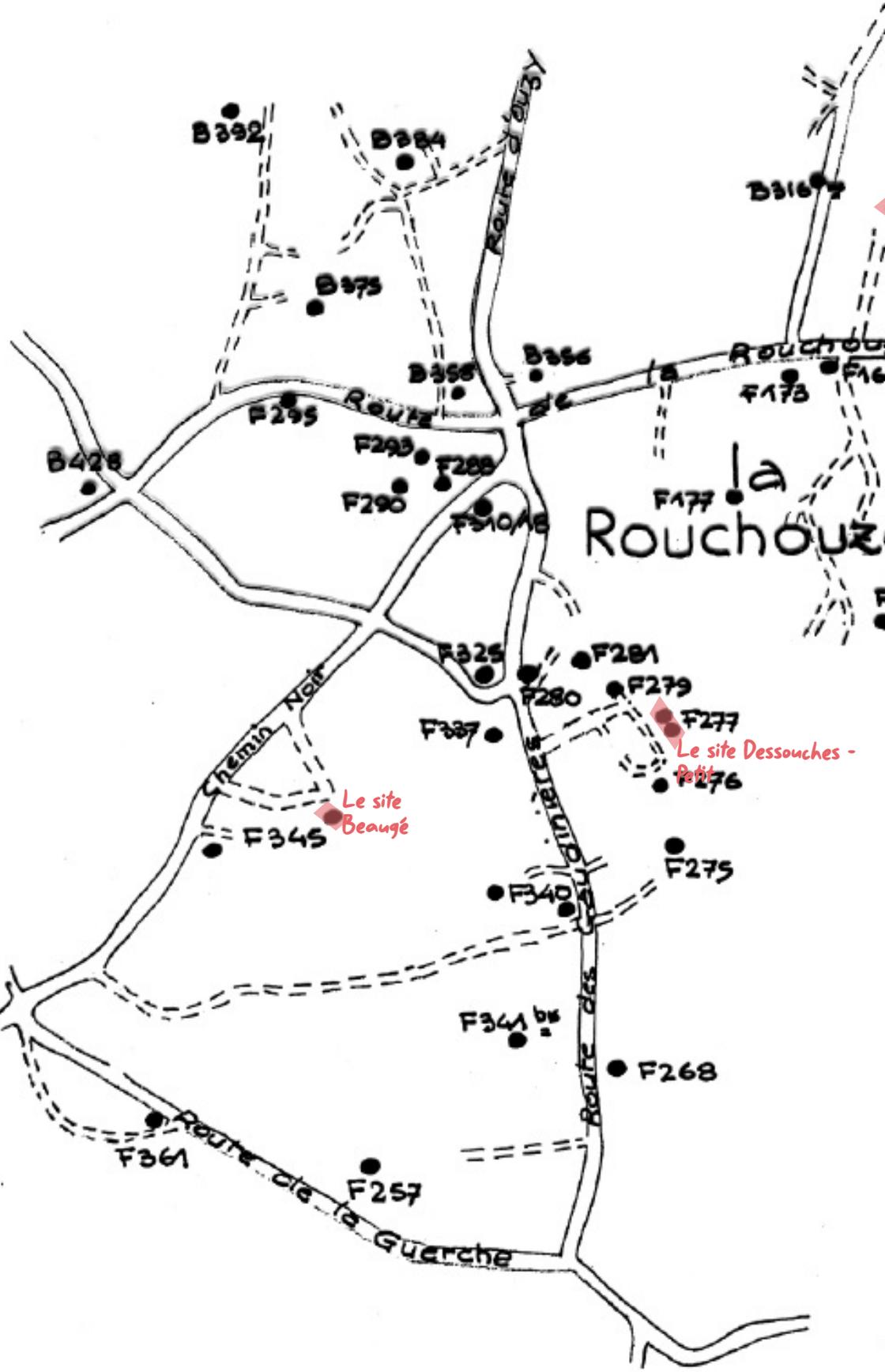
C'est de ce sol que s'est extraite, dès le XVI^e siècle (et sans doute bien avant), l'argile que les « thuilliers » transformaient en carreaux, briques et poteries. À l'époque, la fabrication est une affaire familiale. Les ateliers, appelés « balais » (ou « ballets », l'étymologie reste incertaine), se greffent aux habitations et regroupaient une maison, une écurie, parfois une grange, et le four. L'hiver, lorsque l'argile est gorgée d'eau, on extrayait la terre à la main, les femmes et les enfants transportaient l'argile sous le hangar. Puis venait le tamisage, l'écémage des « grabots », le malaxage à la main, le moulage dans des moules en bois. Les carreaux séchaient lentement, jusqu'à la cuisson rituelle, censée être terminée pour l'Ascension. On célébrait alors la fête des « briquets » ou « bouquets », un hommage au feu, à la terre cuite, à la première

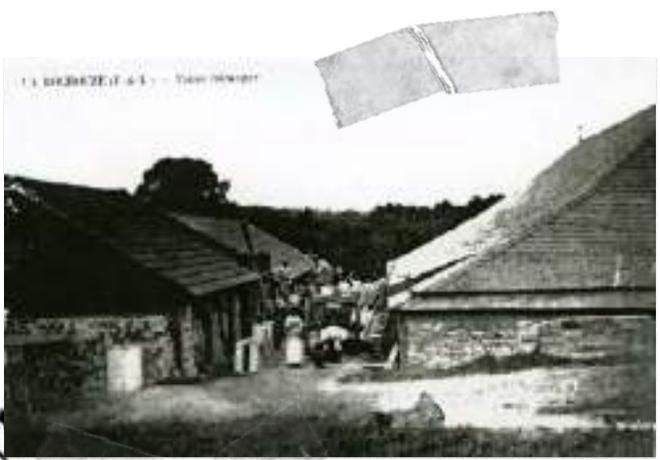
fournée réussie de l'année. Cette fête, ancrée à La Rouchouze, se perpétue encore aujourd'hui comme un écho de cette époque où les briques naissaient presque comme des pains.

Puis l'âge d'or est arrivé, en même temps que la vapeur. À la fin du XIXe siècle, la Rouchouze bascule dans l'ère industrielle : les broyeurs Clérot remplacent les mains, les malaxeurs mécaniques tournent sans relâche, les véhicules supplantent les charrettes. Dans les années 1930, la production bat son plein — Langeais et tout particulièrement la Rouchouze, fournit 70 % des briques et carreaux réfractaires français, exportés pour garnir les fours des boulangeries et des usines de métallurgie jusqu'aux confins du pays. L'argile des plateaux, riche et docile, devient matière stratégique. La terre de La Rouchouze, enrichie en kaolinite et montmorillonite, révèle toute sa valeur. Non seulement elle est plastique, mais elle supporte parfaitement les montées lentes en température — idéal pour les fours industriels.

Mais l'industrie ne pardonne pas la lenteur. À partir des années 60, le fuel, trop brutal pour les montées lentes en température qu'exige l'argile locale, précipite la chute. Dans le même temps, la métallurgie française décline, et les matériaux modernes viennent concurrencer les terres cuites. Les fours ferment les uns après les autres, les fours s'éteignent. Le choc thermique tue la brique, la métallurgie française vacille, les petites manufactures se heurtent aux grands groupes. Ce sont les dernières flammes d'un feu pourtant ancestral.

Aujourd'hui, il ne reste que l'usine des frères Caballero et les ruines. Et parmi elles, celle que j'ai choisie d'explorer. Un corps de briques crevé, rongé par le temps et les ronces, mais encore habité d'une mémoire de la matière. Sous la mousse, la terre. Dans les fissures, un savoir-faire fossilisé. C'est ici que je veux creuser. Non pas pour restaurer, mais pour réveiller ce que le sol sait faire : cuire, sécher, contenir, transformer. C'est ici que le projet prendra racine.





L'usine Béranger en 1920-1924

57 jours sur 37 sites,
réparties sur 70 hectares.

plat
arpenter

**Portrait : Les frères Caballero, artisans
thuilleiers, derniers alchimistes de la terre**



Il y a à la Rouchouze, en lisière de forêt, un lieu suspendu dans le temps, un atelier voilé de poussière claire, où les machines grincent doucement comme un vieux chant de mémoire. Bruno et Patrick Caballero, deux frères nés ici, dans la maison familiale - perpétuent un savoir-faire devenu rare : celui de la fabrication artisanale d'argile.

Fiers descendants d'immigrés espagnols, ils sont aujourd'hui les derniers briquetiers traditionnels en activité de toute la région Centre-Val de Loire - et sûrement de France. Dans leur atelier, presque inchangé depuis un siècle, ils produisent avec patience et rigueur carreaux en terre cuite, tomettes, briques, pains d'argile et poudre pour enduits muraux. Leur argile, ils l'extraient eux-mêmes de carrières locales, avant de la transformer à l'aide de machines anciennes datant du XVII^e siècle. Ici, rien n'est standardisé, rien n'est précipité : chaque geste s'inscrit dans une continuité lente, presque rituelle, à rebours des cadences industrielles. L'histoire de leur métier est

profondément inscrite dans le sol qu'ils façonnent. Leurs grands-parents, réfugiés du franquisme, sont venus s'installer ici et leur ont transmis ce savoir précieux. Il y a eu un temps, se souvient Patrick, où plus de 300 ouvriers travaillaient dans les différentes briqueteries de la Rouchouze. Aujourd'hui, ils ne sont plus que deux, derniers gardiens d'un artisanat en voie de disparition, tenant bon face aux modes, aux crises, à l'usure des corps comme des outils.

Rencontrer les frères Caballero, c'est entendre la voix d'une terre vivante, façonnée, tamisée, pressée, cuite, et parfois simplement contemplée. C'est aussi comprendre que la matière n'est jamais neutre : elle porte en elle des récits de migration, d'apprentissage, de résistance. Leur atelier, qu'ils ouvrent volontiers aux visiteurs curieux, est un lieu de transmission à part entière - une école informelle de la patience et du soin. J'essaye ici de retranscrire la visite qu'ils nous ont données.



*Derrière cette première construction
se logent les trois fours, le reste de la
production se trouve un peu plus loin dans
deux grands hangars*



Chaque hiver, les frères Caballero extraient 400 tonnes d'argile de la forêt qu'ils font sécher pendant quinze jours avant d'en enlever les impuretés





La terre est ensuite
broyée et tamisée, ce
qui donne une poudre
légère qu'ils mélangent
ensuite avec de l'eau
dans un grand pétrin



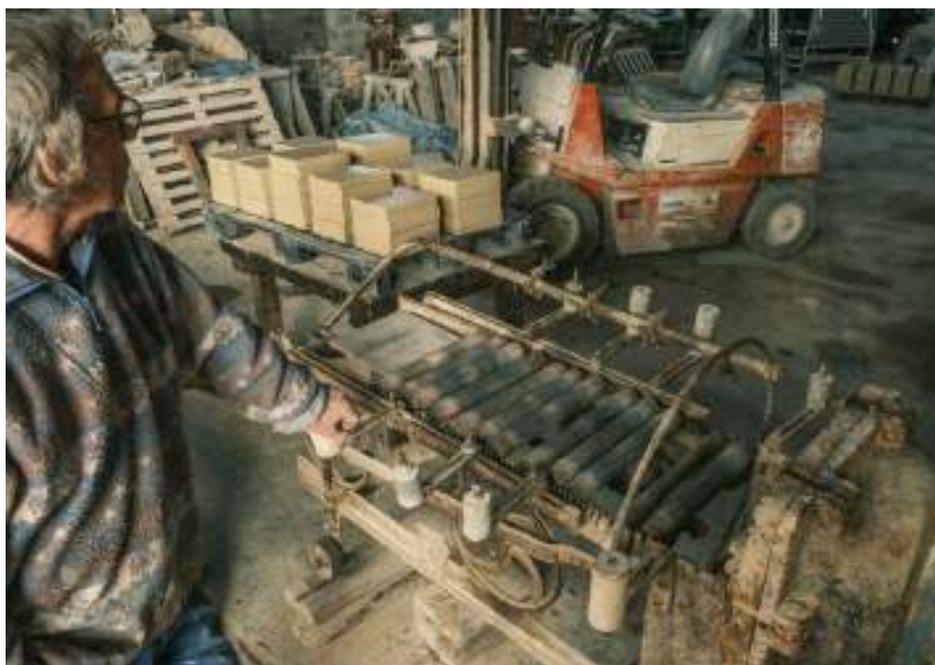


De ce côté de l'usine
sont fabriqués un par
un les emporte-pièce en
métal qui permettent de
tailler grossièrement la
terre en fonction des
demandes et clients

*L'argile enfin souple et modelable
est acheminée d'une partie de
l'usine à l'autre jusqu'à la mouleuse*



*La mouleuse pousse la terre à travers l'emporte-
pièce avant d'être découpée au fil, shkouvick !*



A ce moment ils produisaient des plaques destinées à être ensuite redécoupés en forme de tomettes anciennes à l'aide d'une presse à balancier (cela assure des bords coupés bien nets)

La fête historique des thuiliers de l'Ascension est devenue aujourd'hui une grande course cycliste dans le hameau





Les carreaux sèchent ensuite pendant une quinzaine de jours avant d'être cuits à 1100 degrés pendant 12 heures (le biscuitage) et la terre, léchée par les flammes prend cette douce couleur orangée. Les imparfaits se retrouvent dans ce cimetière derrière l'usine

La ruine de la briqueterie Beaugé

Lors d'un chantier pour une cloison en pisé à Langeais, on m'avait parlé d'une ancienne briqueterie, d'un immense hangar, de ses fours et de sa charpente entièrement en bois. Le volume principal ferait, d'après ce qu'on m'avait dit, près de 3000 m². Intriguée - et pressentant une piste sérieuse pour mon PFE - je décide d'y aller. En repérant l'endroit sur Google Maps, j'identifie facilement le grand toit caractéristique, comme une cicatrice sombre au milieu de la végétation. Me voilà alors au volant d'une voiture de location, à m'aventurer sur un étroit chemin boueux, parsemé d'arbres fraîchement abattus.

Quand j'aperçois enfin la toiture et, non loin, une vieille voiture abandonnée, l'excitation monte. Le bâtiment est immense, la clairière presque irréaliste. J'allais descendre faire mes relevés tranquillement, mais soudain, un homme surgit. Pas très grand, sec, le visage dur et marqué, âgé. Il tenait une tronçonneuse d'une main sûre et calleuse. Nos regards se croisent, surpris tous les deux. Moi, de le voir ici. Lui, visiblement, de ne pas être seul. Il m'explique sèchement que je suis sur une propriété privée, que je n'ai rien à faire ici, et que j'ai eu de la chance de ne pas crever les pneus sur ce chemin chaotique, ni d'abîmer ma voiture « encore neuve ». Il travaille pour un certain Monsieur Chalon, propriétaire du terrain, chargé de dégager l'accès pour vendre le site. Deux semaines plus tôt, me dit-il, il aurait été impossible d'arriver jusqu'ici. Deux semaines plus tôt, je pense, et personne ne m'aurait embêtée. Très réticent à notre présence, il finit par me céder, à contrecœur, le numéro du propriétaire. **Mais il m'interdit de prendre la moindre photo.** Ce face-à-face me met un coup. Mon plan tombe à l'eau. Cette ruine, oubliée pendant des années, retrouvait soudain de la vie — pile quand je venais la visiter.



*Mais il m'interdit de prendre
la moindre photo.
(Voici donc la seule photo que
j'ai pu prendre)*

Avec ma pote Tamar, on décide alors d'aller parler aux frères Caballero qu'on avait déjà rencontrés la veille. On leur raconte notre mésaventure et leur demande s'ils connaissent une autre ruine dans le coin. Ils répondent que non. Mais on continue de discuter, de visiter leur usine et leur achète un pain de terre (7€ le pain de 5 kilos, une aubaine !) Et juste au moment de partir, le plus jeune des deux semble se souvenir :

— « *Il y a bien une ruine, un peu plus haut, le long du Chemin Noir.* Une ancienne usine, désaffectée depuis toujours. Nous, on ne l'a jamais connue en activité. »

Ils réfléchissent un moment, fouillent dans leurs souvenirs, et nous aident à localiser vaguement l'endroit, quelque part dans la forêt.

— « Il vous faudra sûrement une machette pour y accéder ! » lance l'un en riant. Et nous voilà parties à l'aventure.

*- Il y a bien une ruine, un peu plus haut,
le long du Chemin Noir*



La ruine de la briqueterie Desouches-Petit

On roule au pas, le long d'une route étroite. Une première tentative. Puis une autre. La fine pluie brouille la vue, la forêt est dense, et rien ne semble émerger. Soudain, il me semble apercevoir un pan de mur :

— « Là ! » je m'exclame.

Tamar ne voit rien. Je me gare. On descend. La ruine semble avoir disparu. Et pourtant... j'étais presque sûre d'avoir aperçu un mur beige entre les troncs. On hésite. Puis mon amie me crie qu'elle l'aperçoit aussi. Alors on se lance. La pente est raide, on la dévale à moitié sur les fesses. On se retrouve quatre mètres sous le niveau de la route, immergées dans une végétation si dense qu'on ne voit même plus la voiture. Ni la ruine. **On avance à tâtons, griffées par les ronces. Et soudain, elle apparaît. Majestueuse. Haute. Élegante.** Trois murs tiennent encore debout. À l'intérieur, une forêt d'ipn rouillés s'élève, une autre forêt de jeunes arbres, plus petits que ceux de la forêt, une végétation intérieure, née du vide. On la visite, on la contourne. **Puis des coups de feu retentissent. Des chiens aboient. Ils se rapprochent. Pas de doute : on est en pleine saison de chasse,** comme nous l'avaient précisé les frères Caballero. Pas le temps de traîner davantage. Je prends quelques photos à la hâte, et on repart.

La ruine s'efface derrière nous, aussi silencieuse qu'on l'avait trouvée. Celle-ci est d'autant plus belle que la première. Plus chaleureuse, elle semblait attendre notre venue. Ce sera la ruine de mon PFE.

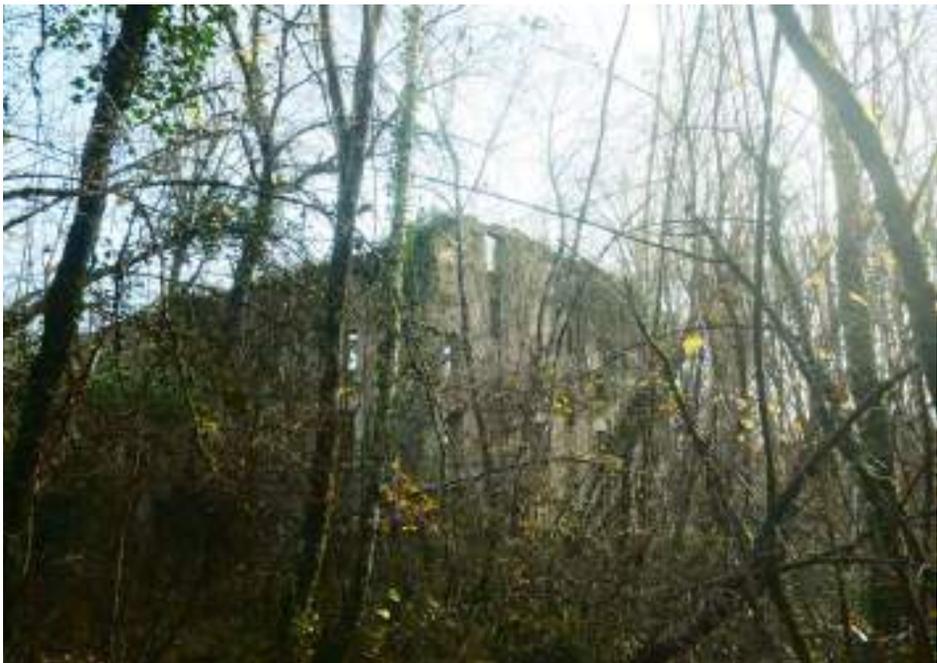
8 décembre

*On avance à tâtons,
griffées par les ronces*



Et soudain, elle apparaît.

Majestueuse.
Haute,
Élegante.





Puis des coups de feu retentissent.
Des chiens aboient. Ils se rapprochent.
Pas de doute : on est en pleine saison de chasse





Le projet, ancré à quelques pas du four des frères Caballero, puise dans cette mémoire de la matière : il s'en inspire, il l'écoute.

Construire ici, c'est en quelque sorte rendre hommage à des gestes presque effacés, à cette terre qui a nourri autant de murs que de récits. C'est aussi connaître les filières locales afin de les mobiliser, financer des ouvriers qualifiés et contribuer à la viabilité de ces métiers. Et c'est peut-être, en filigrane, proposer un projet dans l'air du temps : humble, enraciné et local.

TITRES

Le premier four à terre et ses annexes ont été détruits en 1893, pendant l'occupation de la ville, par les troupes allemandes et italiennes de la Grande Armée, sous le commandement de M. de...

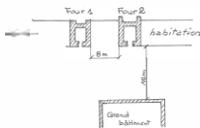
Le four à terre et ses annexes ont été détruits en 1893, pendant l'occupation de la ville, par les troupes allemandes et italiennes de la Grande Armée, sous le commandement de M. de...

Le four à terre et ses annexes ont été détruits en 1893, pendant l'occupation de la ville, par les troupes allemandes et italiennes de la Grande Armée, sous le commandement de M. de...

Le four à terre et ses annexes ont été détruits en 1893, pendant l'occupation de la ville, par les troupes allemandes et italiennes de la Grande Armée, sous le commandement de M. de...

Le four à terre et ses annexes ont été détruits en 1893, pendant l'occupation de la ville, par les troupes allemandes et italiennes de la Grande Armée, sous le commandement de M. de...

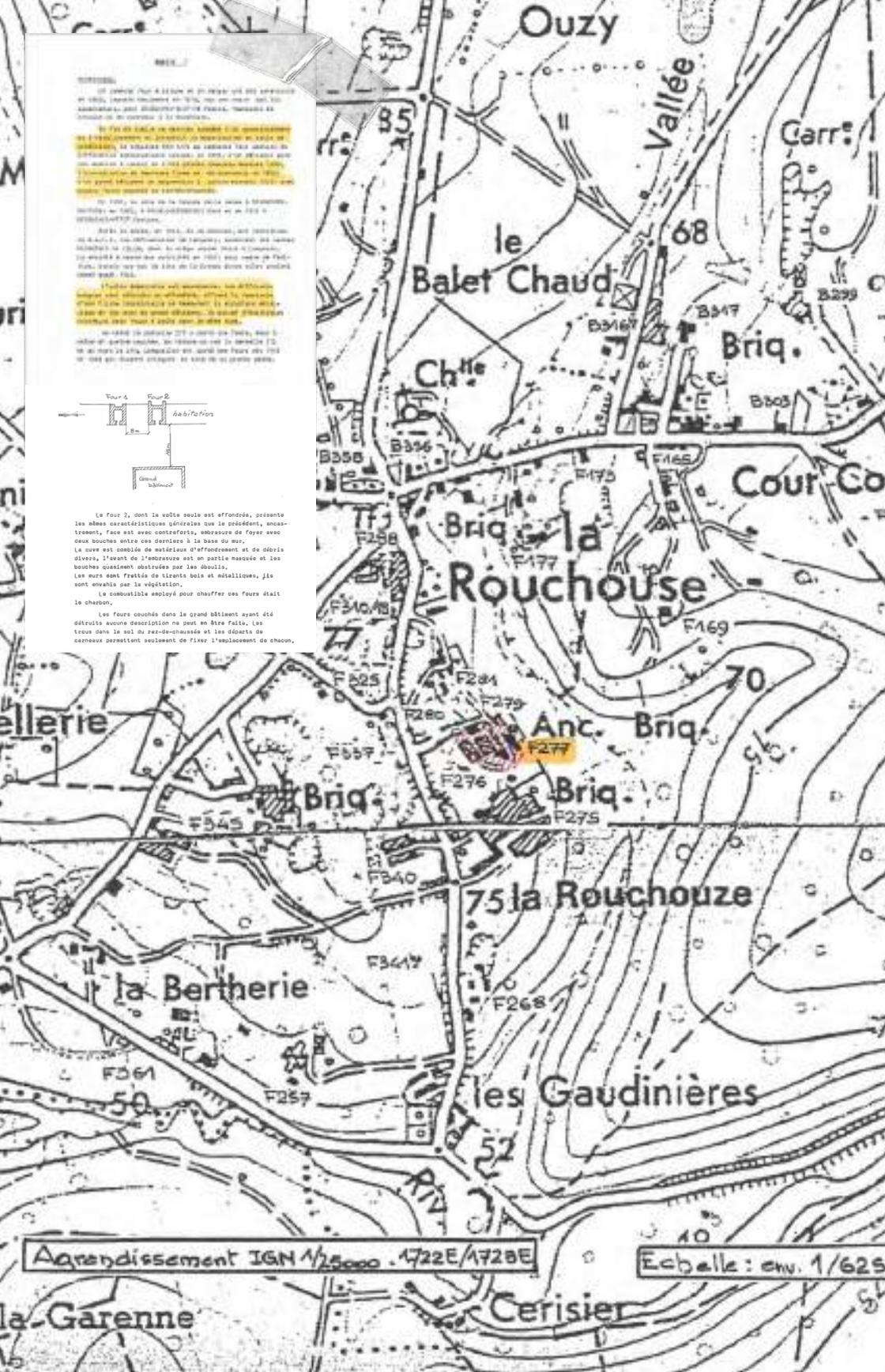
Le four à terre et ses annexes ont été détruits en 1893, pendant l'occupation de la ville, par les troupes allemandes et italiennes de la Grande Armée, sous le commandement de M. de...



Le four 2, dont la voûte seule est effondrée, présente les mêmes caractéristiques générales que le précédent, encastré, face est avec contre-forte, ouverture de foyer avec deux bouches entre ces dernières à la base du mur. La cuve est comblée de matériaux d'effondrement et de débris divers, l'ailette de l'embrasure est en partie masquée et les bouches quasiment obstruées par les débris. Les murs sont traités de tirants bois et métalliques, ils sont couverts par la végétation.

Le combustible employé pour chauffer ces fours était le charbon.

Les fours couchés dans le grand bâtiment ayant été détruits comme destruction en fait de leur fait. Les trous dans le sol du rez-de-chaussée et les départs de carreaux permettent seulement de fixer l'emplacement de chacun.



Agrandissement IGN 1/5000 . 472E/472B

Echelle : env. 1/625

la Garenne

Cerisier



LANGEAIS .F277

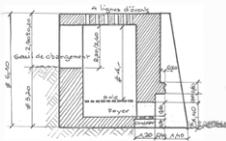
La Rouchouze
La Grande usine, r^{de} des Gaudinières

Four 2, restitution selon les mesures effectuées

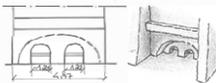
Vue en plan, au niveau du seuil



Coupe est-ouest

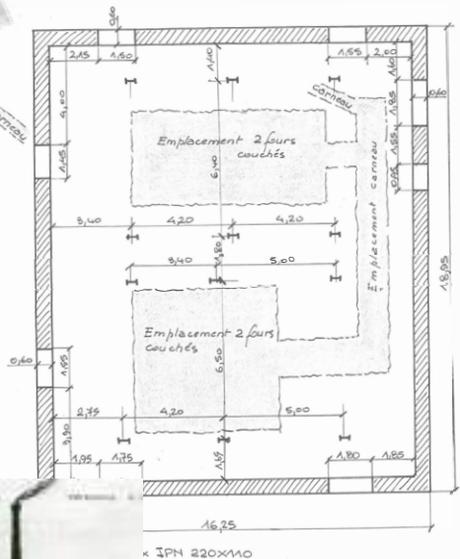


Embrasure de foyer



Autre, les mandrilles à mesures ne s'ouvrent pas

Grand bâtiment R+3
Plan du RDC



x IPN 220x110



Note : mes relevés ont donné des emplacements de portes et fenêtres différents, j'ai préféré me baser sur mes mesures

Deuxième visite de la ruine

Equipée d'un mètre laser, de mon ordinateur ouvert sur sketckup, d'un carnet, d'un porte-mine et d'un sandwich dans mon sac à dos, j'étais prête à explorer les interstices de la ruine. Cette deuxième visite a marqué un tournant dans ma compréhension du lieu : plus qu'une simple étape technique, elle s'est révélée comme une rencontre lente, attentive, avec la matière et la mémoire du site.

Nous étions le 8 mars, une journée ensoleillée, l'une des premières vraiment douces de l'année. Une lumière franche traversait les branches et projetait des ombres nettes sur les murs délabrés. En contraste avec la première visite, qui s'était faite sous une légère bruine, cette fois le soleil semblait révéler la ruine dans toute sa complexité, comme si les contrastes de lumière dessinaient les contours d'un récit enfoui. Le silence ambiant, troublé seulement par quelques craquements de bois sous mes pas, renforçait cette sensation d'éveil. La fin de l'hiver, le retrait progressif des chasseurs avaient libéré l'accès à certaines zones jusque-là inaccessibles. J'ai pu arpenter le site plus librement, prendre le temps de photographier, mesurer, observer.

L'objectif initial était de réaliser le relevé précis de la ruine principale. Très vite, la promenade m'a conduite plus loin, à la découverte des autres strates du site. À une dizaine de mètres du bâtiment principal, j'ai ainsi repéré les quatre murs encore debout de l'ancienne habitation, enfouis sous d'épais feuillages.

Puis les deux fours anciens, jusqu'alors seulement évoqués dans mes lectures qui se révélèrent. Les deux sont situés à l'est, des four à voûte, semi-enterrés à flanc de ravin. L'un des deux est en meilleur état, *on peut y apercevoir sa voûte noircie par le temps, sa profondeur et sa masse. Il était chargé par le haut et le feu était nourri par en bas, un fonctionnement qui répond ou explique à la topographie.*

Côté sud, là où un pan entier du mur principal s'est écroulé se trouve **un monticule de briques caché sous du humus. Ce sont les vestiges de la cheminée qui autrefois s'élevait fièrement au dessus de tous les bâtiments marquée par la date 1898.**

Au centre du bâtiment principal gisaient les autres fours, des fours couché : long, bas, ils s'étendaient sur tout le rez-de-chaussée. Aujourd'hui, à leurs pieds, le terrain est ponctué de larges trous, percé, il porte encore la mémoire brûlante des cuissons passées, des fours, des carneaux - les réseaux d'aérations pour les fours. D'après les archives, cette briqueterie, connue comme la « grande briqueterie » ou « l'ancienne briqueterie » était la seule qui comportait autant de fours en son cœur, quatre au total. Les ouvertures de ce bâtiment m'ont marquée : dissymétriques, **parfois soigneusement et partiellement murées avec des briques rouges.** En hauteur, les fenêtres sont restées entrouvertes, basculées sur leur axe central. Celles percées sur la façade est, en direction de ancien logement, clairement plus larges et béantes, m'ont interrogée : y avait-il une circulation en hauteur entre les bâtiments ?

Enfin, **au sol, gisent les restes tangibles de la matérialité du lieu** : les poutres de la charpente, des fragments de tuiles de la toiture et surtout de nombreuses briques produites ici même.

Cette visite m'a permis de confirmer le potentiel du site, à la fois sur le plan spatial, narratif et constructif. Le relevé a été essentiel pour comprendre l'échelle réelle des volumes, mais c'est surtout la perception du lieu dans sa lumière, son silence, son épaisseur de temps qui a renforcé mes intentions initiales. Le projet ne pouvait plus être seulement une intervention ; il devait devenir un dialogue avec la matière déjà présente, avec ses absences et ses traces.

*Au sol, gisent les
restes tangibles de la
matérialité du lieu*





Les ouvertures,
parfois
soigneusement et
partiellement murées
avec des briques
rouges



Un monticule de briques est caché sous du humus. Ce sont les vestiges de la cheminée qui autrefois s'élevait fièrement au dessus de tous les bâtiments marquée par la date 1898







Dans le four à voûte, on peut y apercevoir sa voûte noircie par le temps, sa profondeur et sa masse. Il était chargé par le haut et le feu était nourri par en bas, un fonctionnement qui répond ou explique à la topographie



Four, essai de restitution

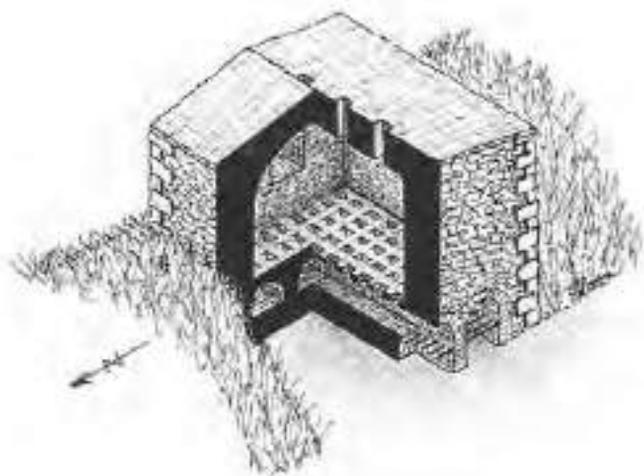








photo aérienne
datée d'entre 1950
et 1965

*La ruine telle qu'elle est
aujourd'hui*



fromage
matières à penser

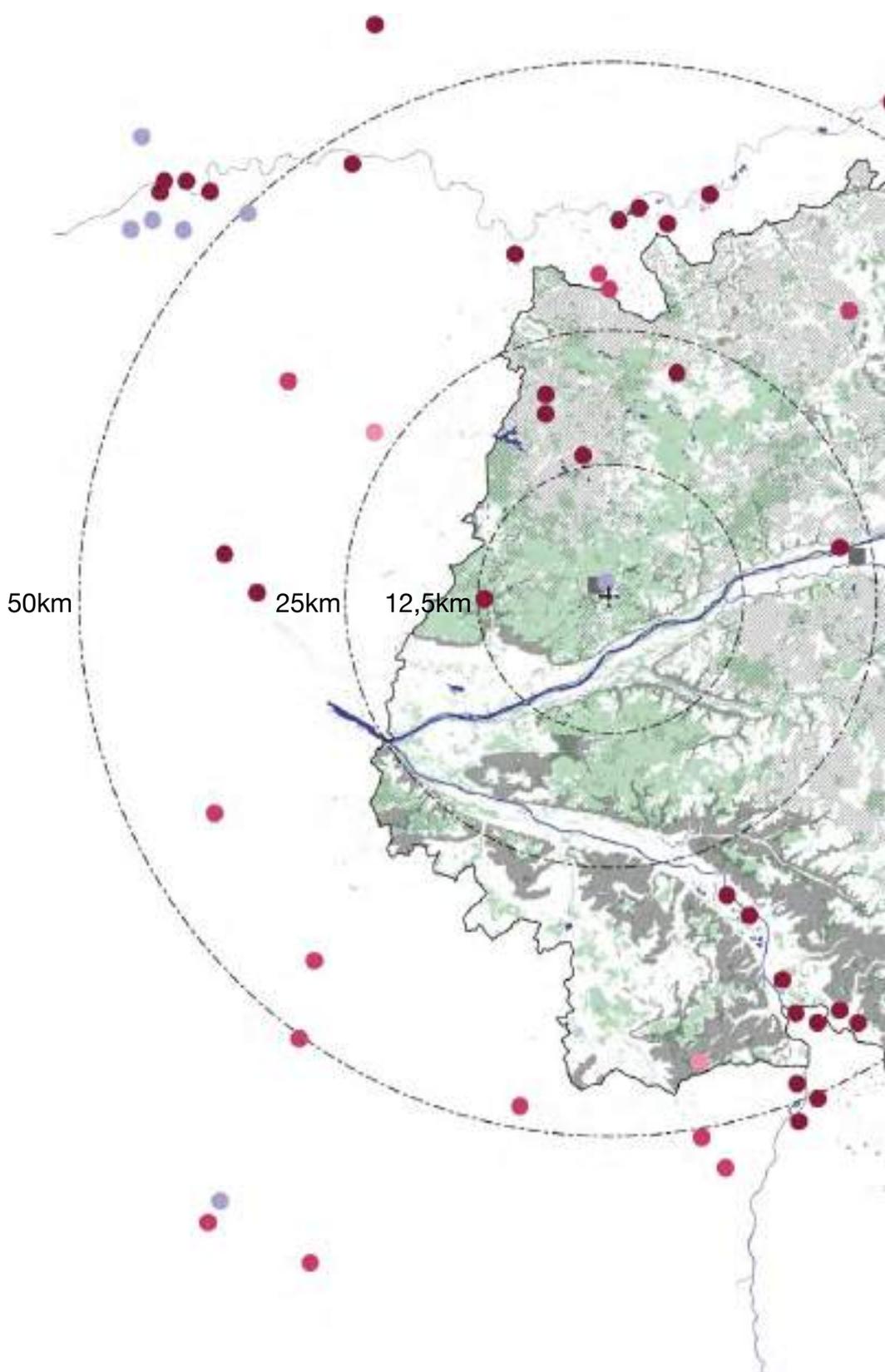
La région, la géologie et les artisans

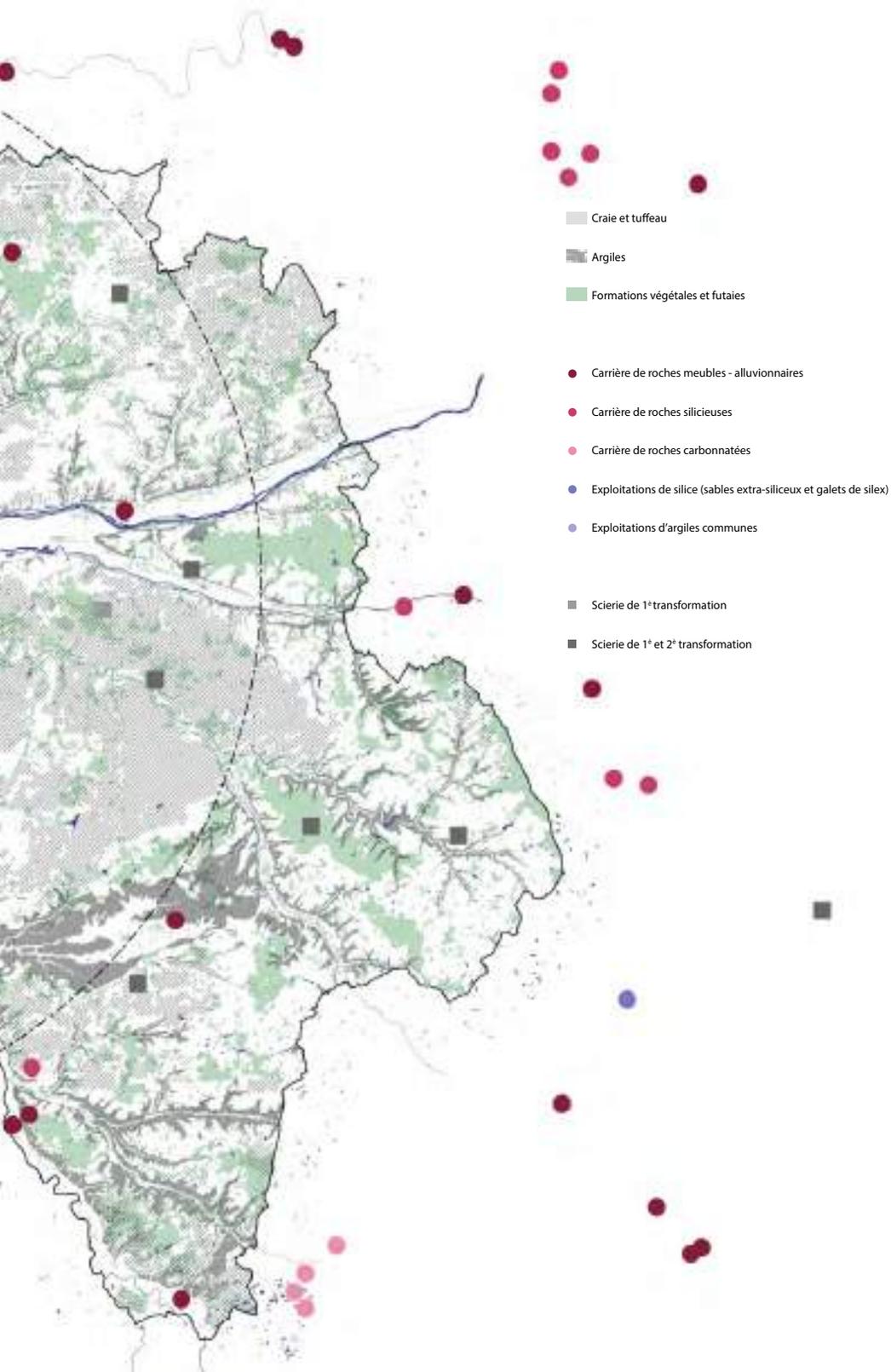
Le territoire tourangeau est très riche et il me semblait logique de le mettre en valeur et de raconter ses différentes facettes à travers ce projet. Le projet s'ancre dans un territoire réel, arpenté à pas lents, observé sous plusieurs strates : celles du sol, des matériaux, des savoir-faire. Très tôt, une cartographie s'est imposée comme point de départ - un outil vivant de connaissance : une trame où se croisent les scieries locales, les carrières de tuffeau ou de sable siliceux, d'exploitation d'argile, les ateliers de vannerie, les producteurs d'osier et de fibres. À cette géographie artisanale, s'ajoute une lecture plus géologique : types de sols, formations végétales, nappes d'eau... autant de signes d'une matière disponible, d'une histoire lente.

En dressant cette cartographie des ressources, je cherche à initier un dialogue entre le projet et les filières locales. C'est une manière de concevoir l'architecture non plus comme un geste exogène, plaqué sur un lieu, mais comme une conséquence logique, presque organique, de ce que le territoire offre et de ceux qui le façonnent.

Il me semble que cette connaissance en amont influe profondément sur le processus de conception. Elle guide les choix constructifs, inspire des hybridations matière/formes/geste, et pose les bases d'une économie circulaire concrète. En mobilisant ces filières artisanales, souvent fragilisées ou invisibilisées, le projet prend une dimension politique, il devient un levier pour renforcer une économie locale, artisanale, qualifiée. Il défend une redistribution claire du budget : plutôt que d'investir dans des matériaux industriels lointains, la majeure partie des ressources financières est dirigée vers la rémunération d'ouvriers qualifiés, vers la viabilité de métiers manuels précieux, et vers la réactivation de savoir-faire enracinés.

C'est une position engagée : penser un bâtiment, c'est aussi penser les mains qui le construisent, les outils qu'elles emploient, les récits qu'elles prolongent. Le projet devient ainsi un écosystème, un maillon dans une chaîne plus vaste de transmission, de production et de soin.





Les cuisines française et nordique : entre liturgie gastronomique et poésie sauvage

Le restaurant s'est imposé comme une évidence : un pont naturel vers mes futures études. Si le design culinaire consiste surtout à imaginer des expériences autour de la nourriture - en convoquant le design de vaisselle, la scénographie ou encore des collaborations avec des chefs autour d'un concept, la cuisine en reste toujours le cœur battant. Concevoir un restaurant, pour en explorer les rouages, les coulisses et les logiques de fonctionnement, m'est alors apparu comme un terrain idéal, à la fois laboratoire et passerelle.

Réfléchir à l'espace de restauration, c'est aussi interroger ce qui le fonde : les récits, les gestes, les paradigmes qui gouvernent ce qui finit dans l'assiette. Cette interrogation découle d'un désir : celui de définir une cuisine fidèle à mes convictions, en lien étroit avec un territoire donné, dans un rayon limité. À la croisée de mes recherches, deux grands courants se sont imposés : la cuisine française classique et la nouvelle cuisine nordique.

Ces deux mouvements incarnent deux manières fondamentalement différentes de concevoir la gastronomie - deux visions du luxe, du rapport à la nature, à la technique, et, par extension, à l'espace et au temps.

La cuisine française dite « classique », telle qu'elle s'exprime dans les grandes maisons gastronomiques, est profondément ancrée dans une histoire codifiée. Héritière d'un savoir-faire transmis de brigade en brigade selon une hiérarchie rigide (inspirée du modèle militaire d'Escoffier), elle repose sur une succession précise de plats, sur l'art des sauces mères, sur une perfection visuelle et gustative. Elle célèbre les produits nobles - foie gras, truffes, volaille de Bresse, homard - parfois importés de loin, convoquant un terroir sublimé mais souvent décontextualisé. Le luxe y est celui de la rareté : une quenelle nappée au millimètre, une morille farcie au vin jaune, un pigeon du Périgord associé à un chou milanais - autant de fragments d'un monde recomposé, orchestré. L'assiette devient tableau, le chef, un artisan du raffinement.

À l'opposé, la nouvelle cuisine nordique, née dans les années 2000 au Danemark avec des figures comme René Redzepi, Mads Refslund ou Christian Puglisi, renverse ces codes avec une forme de radicalité douce. Ici, le luxe n'est plus celui du produit rare, mais celui du geste juste. Le chef devient explorateur, médiateur du vivant. Ce n'est plus la chasse au produit d'exception, mais la cueillette modeste, l'écoute attentive du paysage. On cuisine ce que le climat permet, ce que la saison donne : un chou-rave oublié, une algue banale, une racine croisée au détour d'un sentier. La temporalité est lente, marquée par le stockage, les fermentations, les cuissons au feu. Le végétal n'y est pas une tendance, mais une nécessité - car il est ce qui persiste dans les hivers longs et les sols pauvres.

Cette cuisine cherche moins la perfection que la cohérence. Elle valorise la transformation simple - fumage, séchage, lactofermentation - et déplace le centre de gravité du geste vers le processus. Le territoire devient le véritable chef. La salle elle-même reflète cette approche : on y mange avec les doigts, dans des céramiques brutes, dans une ambiance feutrée mais dépouillée.

L'expérience remplace la démonstration. On ne vient plus pour admirer une technique, mais pour ressentir un paysage, une saison, une manière d'être au monde.

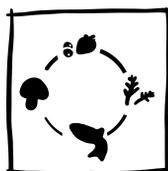
Alors que la cuisine française classique s'inscrit dans une verticalité - du terroir à l'assiette, du chef à la brigade, la nouvelle cuisine nordique tisse un récit en rhizome. Elle relie les sols, les micro-organismes, les cueilleurs, les saisons, les émotions. Et cela influe directement sur les espaces qu'elle requiert : fumoirs, chambres de fermentation, séchoirs à plantes, zones de transition entre l'extérieur et l'intérieur... Là où l'une magnifie la main du chef, l'autre valorise les rythmes naturels, les lenteurs productives, les gestes d'attention.

Ce déplacement, du chef vers le territoire, de la maîtrise vers le vivant, m'apparaît comme une clé précieuse pour penser autrement le restaurant, son architecture, sa dynamique interne. Il ne s'agit pas d'opposer deux cultures culinaires, mais d'en comprendre les logiques sensibles et spatiales. De saisir comment, à travers la cuisine, s'incarnent deux façons d'habiter le monde : l'une, classique, comme théâtre du savoir-faire ; l'autre, nordique, comme laboratoire de l'environnement.

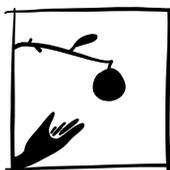
Dans cette optique, j'ai eu la chance de passer un après-midi à échanger avec deux chefs : Yassine, jeune chef de partie de Mory Sacko, et Clotaire Poirier, finaliste de Top Chef 2024, sous chef à Kadeau à Copenhague. Leurs parcours incarnent cette dualité : Yassine, formé à la cuisine classique, passé par les brigades de Glenn Viel et Hélène Darroze ; Clotaire, globe-trotter culinaire, aujourd'hui immergé dans la cuisine nordique. Ensemble, nous avons discuté de l'aménagement des cuisines, des flux, des postes, de ce qui change quand on change de vision du goût.

À partir de leurs croquis, de leurs récits et de leurs gestes, j'ai pu dégager un schéma qui restitue comment chaque approche culinaire influence l'organisation spatiale d'une cuisine. En voici la synthèse.

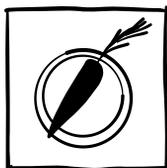
Nouvelle cuisine nordique



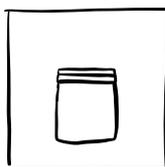
Saisonnalité et terroir :
utilisation exclusive de produits locaux et
de saison



Connexion avec la nature :
cueillette sauvage, pêche durable et
respect du vivant



Simplicité et pureté :
des plats épurés qui mettent en valeur
chaque ingrédient



Techniques de conservation traditionnelles
revisitées : fermentation, fumage,
séchage... pour prolonger les saisons

→ polaire pour couvrir les bords

table - chef

→ table / support



CUISINE CLASSIQUE

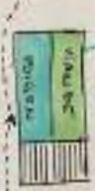
- 4 PARTIES
(à partir de gauche - droite)
- MANDE
 - POISSON
 - GARGE FINISSER
 - PASTEURISER



table de chef

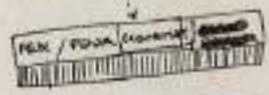
seule table ayant vue sur la cuisine

ici arrivent toutes les assiettes, le chef les contrôle avant de les envoyer

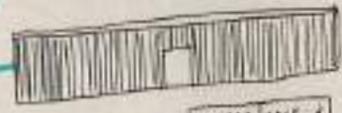


mettre distinction des espaces sur les plats pour éviter les contact et le déplacement

poste fixe



réelle distinction, mur ou sous-sol



3m x 3m

fenê

Assiettes

Garde-manger



Cuisine d'envie



CUISINE DANNOISE

SECTIONS

(s. quel ke poste soit faire l'union)

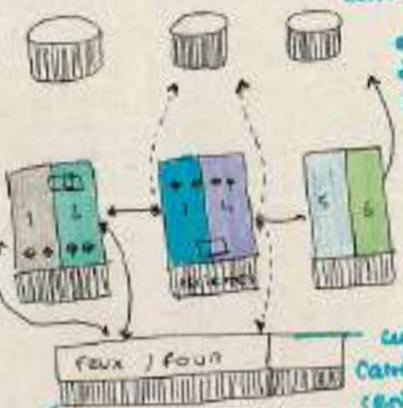
Toutes les table ont vue sur la cuisine

envoi direct des plats en salle

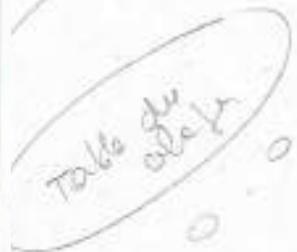
Circulation libre entre sections

Cuisine carrée plus centrale et plus vaste

postes surélevés de 5 à 10 cm



+ de confiance
+ d'horizontalité



4 uag canoy

ma



Spok. fait pour 12 mai

Portrait : Yassine Tahri, jeune prodige de la cuisine

Il y a des parcours qui tracent leur chemin avec calme et constance, mais une intensité discrète. Celui de Yassine Tahri en fait partie. Formé à Ferrandi Paris, il conjugue technique culinaire pointue, sens du service, et vraie capacité de gestion. Avant, il a fait un détour par l'Université de Montréal, où il a étudié l'économie et la sociologie, un regard élargi sur le monde, qui transparaît dans sa façon d'aborder la cuisine.

Depuis ses débuts au Maroc, pays où il est né, dans les cuisines de La Corniche à Casablanca, jusqu'aux brigades étoilées de l'Oustau de Baumanière du chef Glenn Viel, de Marsan par Hélène Darroze, ou encore du MoSuke de Mory Sacko, Yassine s'est frotté à des univers culinaires exigeants, sans jamais perdre sa curiosité.

Il a travaillé aux viandes, aux garnitures, en garde-manger, en mise en place, toujours avec un œil attentif sur la gestion des stocks et le rythme du service. Son passage à Enigma, le laboratoire expérimental d'Albert Adrià à Barcelone, confirme son goût pour l'innovation, la rigueur.

Lauréat du Trophée Jean Rougié en 2023, il a su se distinguer par sa précision et son sens de l'équilibre. Aujourd'hui, il poursuit un Master en Hospitality Management, avec une ambition claire : maîtriser aussi bien la salle que les fourneaux, et penser la restauration dans sa globalité.

Polyglotte, calme, structuré, Yassine Tahri incarne une nouvelle génération de chefs : ancrée dans l'excellence, mais tournée vers l'humain.

Portrait : Clotaire Poirier, porte parole de la cuisine nordique en France

Originaire du Loiret, Clotaire Poirier est aujourd'hui sous-chef au prestigieux restaurant Kadeau à Copenhague, doublement étoilé au Michelin.

Aventurier dans l'âme, il découvre très jeune l'appel du large : à seulement quatorze ans, lors d'un voyage initiatique au Canada avec ses grands-parents, il réalise que pour mener une vie de nomade, il lui faudra un métier qui le suive partout. Ce déclic va tout changer.

En 2005, il entame des études de restauration, avec une idée en tête : cuisiner pour voir le monde. Diplômé en 2009, il transforme sa passion du voyage en véritable mode de vie. Son parcours devient un carnet de route insolite et audacieux : il vit dans un 4x4 en Australie, ouvre un restaurant clandestin dans les rues animées de Chiang Mai, et se fait même adopter légalement par une famille au Chili. De l'Irlande à l'Argentine, il multiplie

les expériences culinaires et humaines, toujours guidé par la curiosité et l'envie de créer du lien par la cuisine.

En 2022, après des années à bourlinguer, il choisit de poser ses valises au Danemark et rejoint les cuisines de Kadeau, temple de la gastronomie nordique. Son ambition : ouvrir un jour son propre restaurant, un lieu libre et inventif, sans frontières, où se mêleraient toutes les influences récoltées au fil de ses voyages.

En 2024, à 33 ans, Clotaire entre dans la lumière en intégrant la saison 15 de Top Chef.

Charismatique et inventif, il impressionne tout au long de la compétition, surprenant les chefs avec ses plats hors du commun et aura fait découvrir la cuisine nordique au grand public avant d'atteindre la finale. Il s'incline face à Jorick, mais repart avec le cœur du public...et de nombreux projets en tête.

Fermenter pour révéler, fermenter pour relier

Fermenter n'est pas un geste anodin. C'est transformer, attendre, faire confiance à ce qui échappe à l'œil nu. C'est offrir le vivant à d'autres formes de vie - levures, bactéries, moisissures et champignons - pour qu'elles apparaissent à notre palais. La fermentation n'est pas qu'une technique, c'est un langage qui relie le temps, le climat et le territoire.

La fermentation commence avec un aliment brut, souvent banal, parfois marginal. Une peau de poisson, une purée de pois, un excès de fruit. Et elle aboutit à des saveurs radicalement autres, qui attendaient d'être révélées. Car fermenter, c'est décomposer pour mieux recomposer : c'est scinder les grosses molécules que sont les amidons ou les protéines pour en libérer la douceur des sucres ou l'intensité primitive des acides aminés. C'est ainsi qu'un riz cuit devient koji, que la viande se fait garum, que les légumes murmurent l'umami.

Mais la fermentation n'est pas qu'une affaire de goût. Elle est aussi un outil de conservation pour rallonger la vie des choses périssables et de transformation pour rendre comestible ce qui ne l'était pas, rendre digeste ce qui était indigeste. Le chou devient choucroute, le lait devient crème fraîche, le poisson devient sauce. Ce sont les mêmes gestes, répétés, modifiés, adaptés, depuis des millénaires.

La cuisine nordique se réinvente à travers cette mémoire. Elle puise dans le temps long, dans les saisons courtes, dans les ressources modestes. Elle apprend à tirer le meilleur d'un ingrédient local, souvent éphémère, en l'ancrant dans la durée grâce à la fermentation. C'est un acte de préservation et surtout un acte de création. Car on ne fermente pas pour l'éternité mais pour l'intensité.

Et dans cette lignée nordique, une autre forme de fermentation s'invite aujourd'hui : celle du mycélium. Le champignon, cet autre monde. Lui aussi décompose pour reconstruire. Lui aussi digère les fibres, les sucres, les matières brutes du territoire. Mais là où la fermentation culinaire opère sur le goût, le mycélium agit sur la forme, sur la matière, sur le volume. Il pousse dans les restes : copeaux de bois, drêches de brasserie, marc de café. Il pousse lentement, comme une pâte qu'on laisserait lever, comme une fermentation en silence.

Le mycélium est une fermentation lente et architecturale. Une fermentation qui sculpte. Une fermentation qui bâtit. C'est une forme fongique de design, nourrie par les mêmes processus que ceux qui transforment le chou en kimchi, ou le lait en camembert : dégradation enzymatique, colonisation bactérienne, transformation sensorielle. Sauf qu'ici, l'odeur n'est pas vinaigrée : elle est terreuse, boisée, feutrée. Et ce qui en résulte n'est pas à manger, mais à habiter, à manipuler, à toucher.

Dans un projet architectural où l'on pense le terroir, la cuisine, le climat, le mycélium apparaît comme une évidence. Il relie les enjeux alimentaires et matériels. Il incarne une continuité entre la fermentation des aliments et celle des matériaux. Il offre une manière de faire avec le vivant, en se retirant, en observant, en guidant plutôt qu'en contrôlant.

Fermenter, dans ce cadre, c'est donc plus qu'un acte culinaire, c'est une philosophie. C'est écouter les rythmes lents, les transformations invisibles, les équilibres instables. C'est préférer la lenteur à l'efficacité, l'étrangeté à la perfection, la variation à la norme. C'est, surtout, croire que ce qui est simple peut devenir complexe, profond, déroutant.

Et dans cette approche sensible de la transformation, la cuisine et l'architecture se rejoignent. L'une transforme les restes en saveurs. L'autre transforme les déchets en matières. Toutes deux inventent, fermentent, racontent.

Flavor	Example Compounds	Type of microbe
sour	lactic acid	lactic acid bacteria
sour and pungent-smelling	acetic acid	acetic acid bacteria
sweet		<i>Aspergillus oryzae</i>
umami		<i>Illus oryzae</i>
fruity		acetic bacteria, lactic bacteria
stale potato		
creamy		
buttery		
cheesy		
old cooked		
cheesy (pungent)		
winey		
pickley/ferrous	4-hydroxybutanoic acid	lactic acid bacteria
pungent/vinegary	acetic acid	acetic bacteria
bready	(several compounds)	yeast
floral	phenethyl alcohol	yeast
sulfur	hydrogen sulfide	yeast
popcorn/basmati rice	2-acetyl pyrroline	lactic acid bacteria, <i>Aspergillus oryzae</i>
rose	phenethyl alcohol, phenethyl acetate	yeast
almondy	benzaldehyde	yeast
honey	large esters and phenethyl esters	yeast, possibly LAB
leather	phenolic compounds	yeasts
hay/barnyard	4-ethyl phenol	<i>Brettanomyces</i> yeast
spicy/smoky	4-vinyl guaiacol, 4-ethylguaiacol and other phenols	yeasts
fatty & coconutty	delta-decalactone and other lactones	yeast, lactic acid bacteria

Les techniques de fermentation majoritairement utilisés dans la cuisine nordique :

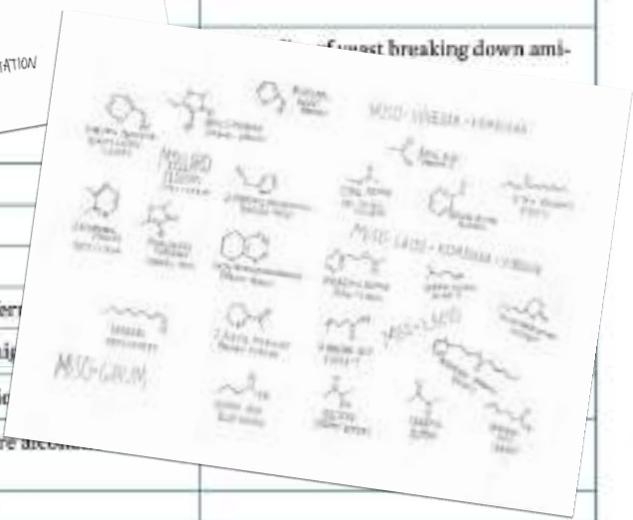
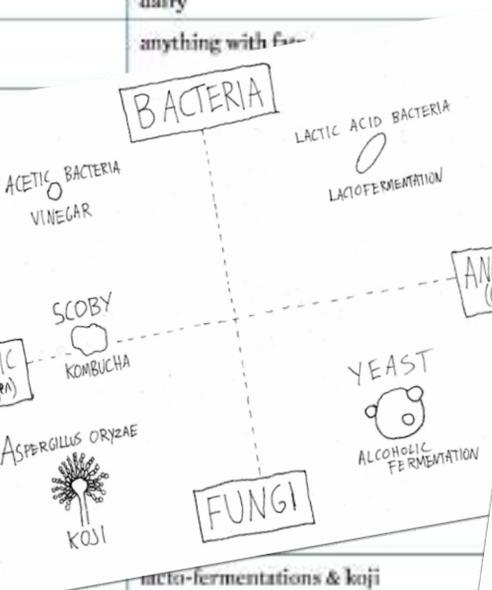
- la lacto-fermentation (agrumes, fruits, légumes, champignons, céréales, salés et acidulés)
- le kombucha (boisson légèrement sucrée et acide)
- le vinaigre (liquide acide fermenté à partir d'un mélange alcoolisé)
- le koji (grains étuvés puisensemencés de moisissures)
- le miso et shoyu (fuits à coque, légumineuses, céréales ou autres matières végétales fermentées et vieilles avec du koji et du sel)
- le garum (viandes, poissons, champignons, insectes, affinés avec du koji et du sel)



AEROB (only)

Type of fermentation	Formation (if known)
lacto-fermentation, miso	sugars converted into lactic acid
vinegar, miso	ethyl alcohol converted into acetic acid
koji	starches broken down into individual units (sugar molecules)
miso, garum	proteins broken down into individual units (amino acids, glutamic acid is one of these)
wine, beer, vinegar, miso	ethyl alcohol produced from fermentation of sugars, isobutanol, isoamyl alcohol, and other alcohols reacts chemically with a fatty acid (acetic acid, decanoic acid) to form a fatty metabolite related to cell growth and balances of oxygen, fatty acids, and other components that the organism takes-up
vinegar, miso	acetic acid reacts with ethyl alcohol to form ethyl acetate
lacto-fermentation especially but not exclusively dairy	byproduct of LAB consuming small amounts of citric acid for energy
lacto-fermentation especially but not exclusively dairy	byproduct of LAB consuming small amounts of citric acid for energy
anything with fat	whole fats broken down into free fatty acids (lipolysis)
	whole fats broken down into fatty acids, then oxidatively degraded into aldehydes
	byproduct of yeasts breaking down amino acids as a nitrogen source
	fatty acid metabolism
	primary metabolite of acetic bacteria
	yeast breaking down amino acids

Toutes les meilleures soirées se terminent dans la cuisine
 -> proposer un restaurant qui correspond à cette philosophie, un restaurant centré sur la cuisine, un restaurant DANS la cuisine



dessert
essais et prototypes

Le mycélium de champignon, une matière vivante

Les pierres traversent les siècles, silencieuses. Le mycélium, lui, murmure. Il court sous la terre, relie, digère, transforme. Il tisse une matière vivante, mouvante - à l'opposé des matériaux figés et des solutions toutes faites.

En découvrant cette trame organique, j'ai souhaité réorienter mes

recherches, quitter la terre crue pour explorer un nouveau terrain, fait de filaments et d'expérimentations. Le mycélium est la partie végétative du champignon : un réseau d'hyphes qui colonise un substrat organique. Lorsque chaleur, humidité et obscurité sont réunies, il prolifère, s'agrège à la matière qu'il dégrade, jusqu'à former un corps cohérent, léger et résistant.

Tout commence par le choix de l'espèce - *Pleurotus ostreatus*, le pleurote en huître gris - et du substrat. Celui-ci se compose de sciure de bois, paille, papier et marc de café. Ces rebuts deviennent la base d'un matériau biosourcé. Une foisensemencé, le mélange est laissé en incubation. Le vivant agit, il lie, densifie, transforme. Pour cela, les caves troglodytiques en tuffeau, dont de nombreuses sont aujourd'hui dédiées à la culture des champignons, offrent un microclimat idéal.

Après colonisation, la matière est démoulée puis séchée - un geste qui fige le vivant et transforme le mycélium en matériau constructif. J'imagine pour cela utiliser les fours de la briqueterie des frères Caballero. Le mycélium devient une nouvelle argile, une pâte vivante que l'on façonne dans un moule.

Avec une conductivité thermique proche de celle de la paille et du béton de chanvre, il offre une alternative naturelle aux isolants pétrosourcés. Résistant au feu, compostable, régulateur d'humidité, il incarne une architecture sobre et résiliente. Mais surtout, il suggère une autre manière de concevoir : non plus accumuler des matériaux, mais composer un organisme. Une architecture vivante, faite d'alliances entre rigidité et souplesse, croissance et dégradation.

Expérimenter le mycélium, c'est aussi penser en lien entre architecture et cuisine, matière constructive et matière comestible. Le mycélium relie. Il est matériau et métaphore. Il propose une manière d'habiter le vivant, d'écouter le sol, d'imaginer une architecture-fermentation lente, transformante, régénérative. Et peut-être, un jour, rendue à la terre.



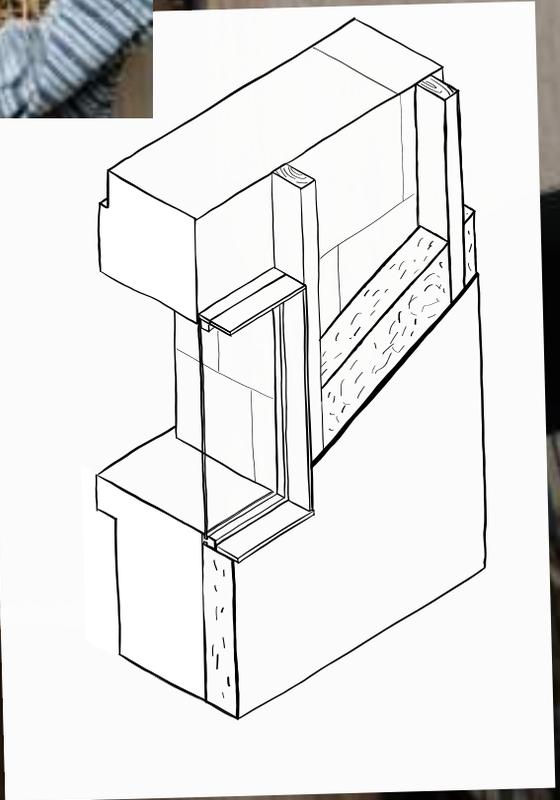
1. Préparer le substrat



2. Stériliser le substrat



4. Verser dans le moule



Recette pour un panneau d'isolation en mycélium de pleurote gris

Ingrédients :

- 1g de mycélium de pleurote grise sur grains
- 40% de paille récupérés à la matériauthèque de l'école
- 30% de copeaux de bois récupérés à la scierie d'Ivry
- 20%g de marc de café récupéré au café de la place
- 10% de papier de la poubelle

Ustensiles :

- 1 moule (taille selon sa préférence, doit être imperméable)
- 1 vieille taie d'oreiller qu'on ne compte pas réutiliser
- 1 large cocotte
- De nombreux bols

Poêlée de pleurotes

Couper les pleurotes en lamelles puis éplucher l'ail et séparer les feuilles de persil des tiges. Mélanger l'ail et le persil. Verser 3 cuillères d'huile d'olive et laisser chauffer 2 minutes à feu vif, ajouter l'ail et le persil puis laisser dorer à feu moyen. Ajouter les pleurotes et laisser cuire pendant 8 minutes. Saler et poivrer à la fin de la cuisson.

1. Préparer le substrat

Commencer par couper la paille en brins de 2 à 5cm, déchirer le papier en petits morceaux, détacher les grumeaux de marc de café. Verser la paille, les copeaux, le marc et le papier dans la taie d'oreiller. Bien mélanger le tout en faisant attention à ce que rien ne tombe de la taie.

2. Stériliser le substrat

Plonger la préparation dans une grosse cocotte en faisant attention à ce que tout le substrat soit plongé dans l'eau. Laisser cuire entre 80 et 90° degrés pendant 1h. Puis laisser sécher et refroidir le tout pendant encore une heure. Le substrat doit être encore bien humide mais il ne doit pas dépasser les 40° degrés sinon le mycélium ne résistera pas.

3. Incorporer le mycélium au substrat

Avec des mains propres, incorporer 25% du poids initial de la préparation en mycélium de champignon. Bien mélanger afin qu'ils soient bien répartis et ne pas oublier de séparer les grains qui se sont rassemblés (oui

cette partie est peu ragoutante, ça pue, c'est chaud, ça colle, on a du marc sous les ongles mais il faut savoir mettre les mains à la pâte !)

4. Verser dans le moule

Tasser légèrement la préparation dans le moule choisi en fonction de ses préférences. Attention à ne pas oublier les coins du moule. Créer de trous sur les parois du moule afin de favoriser les échanges avec l'air.

5. Attendre

Laisser reposer sa préparation pendant 2 à 4 semaines, idéalement dans un espace humide et sans lumière. Ta douche est une très bonne option si ça ne te dérange pas de partager ta toilette avec tes champignons !

6. Démouler

Moment de vérité...

7. Stopper la pousse du mycélium

Tuer le mycélium à coups de cuisson basse à 100 degrés au four pendant 1 heure.

7. Admirer la création du mycélium.

digestif

La tablée !

Au cœur de la forêt, la mémoire en feu : *La Briqueterie* ressuscite un vestige ouvrier à Langeais

Texte : Clara Abricot
30 mai 2028

Le GPS ne capte presque plus et nous nous enfonçons sous des arches de verdure pendant que les sons du village s'évanouissent et que le silence humide des chênes centenaires prend le relais. Puis au détour d'un virage, de hautes pierres neuves et anciennes s'entremêlent dans la forêt : la Briqueterie se dévoile peu à peu. La Briqueterie, c'est le nom qu'a choisi Maël Céleri, 32 ans, pour ce restaurant radical, bâti sur les ruines industrielles de la première briqueterie du village, abandonnée depuis presque cent ans. Une sorte d'épuration, de manifeste rural et architectural, où tout, jusqu'au beurre fumé au bois aux épines de pin sylvestre, semble évident, comme taillé dans la roche.

“Je voulais que le restaurant soit un seuil”, explique Céleri qui a conçu ce restaurant avec une

architecte. *“Un passage entre les temps. Entre une mémoire ouvrière et une forme de ruralité contemporaine. Entre la matière de la ruine et la délicatesse d'un plat de cendres et de radis glacés.”*

Une ouverture dictée par la nature

La Briqueterie ouvre du printemps à l'automne en respectant le rythme des saisons. Le restaurant reste clos tout l'hiver, lorsque seul le feu de la cuisine est insuffisant pour chauffer tout le bâtiment, mais surtout pour s'adapter au rythme de la terre. Il rouvre ses portes chaque année début mai, une fois la dernière pluie tombée, la chasse terminée et les premières pousses récoltables.

“La confection des saveurs commence des mois avant le premier service”, explique Maël Céleri, chef et cofondateur. “Ce qu’on sert en mai a généralement commencé à prendre forme en novembre.” Ici, le travail repose sur un double tempo : celui, spontané, des cueillettes du potager et de la forêt, et celui, invisible, des longs mois de fermentation. *“On a des bocaux de betteraves en lacto depuis décembre, des morilles confites au sel, des tisanes vieillies au vinaigre de poire sauvage.”*

“Ce qui est frais est fragile. Ce qui est fermenté, c’est de la mémoire active”, poursuit Maël. “On cuisine sur deux échelles de temps : immédiateté et patience.”

Une séquence d’entrée en étapes

À l’approche, le bâtiment se dévoile non pas avec de façade spectaculaire mais dans un délicat enchaînement de pans de hauts murs avant de s’ouvrir sur le potager et la forêt. *“On entre comme dans un lac gelé : par étapes, par hésitations”*, sourit Élise Artichaud, cofondatrice, formée dans les cuisines de Noma.

Une fois la lourde porte en chêne massif franchie : on est accueillis

par la bibliothèque du restaurant, des grandes étagères où sont conservées toutes leurs fermentations. A travers ces aliments en bocaux, on aperçoit les chefs en pleine action. Telle une nef, une haute toiture s’élève dans laquelle s’abaisse un bel objet, un nuage contenant toutes les aspirations nécessaires à un restaurant, comme une couronne dressée sur les chefs, la cuisine et les feux de bois. Nous sommes guidés dans un premier temps à un lavoir pour nos mains, qui fait écho à certains rites religieux, car ici, beaucoup de plats se mangent avec les doigts. Un lavoir donc, comme pour remercier ce que la terre, les temps et les chefs des cuisiniers nous offrent.

Le restaurant propose deux ambiances de salles. La salle haute autour de la cuisine, permet d’admirer le feu alors que la salle basse s’ouvre sur le jardin et le potager. Mais on ne vous laissera pas le choix de la place, il faudra revenir pour tenter de dîner dans l’autre salle ! La salle basse propose un sous plafond en osier tressé travaillé par les vanniers de Vilaines-les-Rochers et est privatisable pour des dîner jusqu’à 12 personnes, tout comme la salle de conférence située dans l’annexe.

Une ruine pensée comme matrice

Pour comprendre la radicalité de La Briqueterie, il faut revenir à son architecture. *“Avec l’architecte, on n’a pas voulu détruire pour construire”*, raconte Maël. *“On a pensé le lieu comme un palimpseste. On a laissé les murs souffler, les traces du passé et les plaques de métal rouillées.”* Les murs en pierre de taille viennent s’imbriquer dans la ruine. L’éclairage est minimal, souvent indirect. La lumière vient des flammes du feu, des reflets sur les nappes en lin ou de petites lampes en verre soufflé.

Au centre, les cuisines sont entièrement ouvertes. Aucun mur ne sépare les gestes des cuisiniers du regard des convives. Certains dînent littéralement au bord des plans de travail, observant la découpe d’un navet confit, le retournement d’un pigeonneau sur la braise, le dosage d’une infusion de feuilles d’épicea. *“Ce n’est pas du spectacle”*, insiste Maël. *“C’est juste une cuisine qu’on n’a pas besoin de cacher. Elle est propre, calme, concrète mais parfois aussi fouillie pour ne laisser place qu’à la créativité.”* Ce lien direct crée une tension entre le feu, le geste et le silence de la salle, où les conversations s’adaptent au rythme du dressage. Les plats ne sont pas ap-

portés par des serveurs mais par les chefs eux-mêmes qui sinuent entre les tables dans un ballet dansant où tout n’est qu’harmonie.

Ici on n’envoie pas les compliments au chef car tout le monde est chef.

Des assiettes qui racontent la terre

Même la vaisselle participe de cette logique sensible. Chaque récipient, chaque assiette, chaque bol, a été façonné à quelques kilomètres du site, à partir de matériaux glanés sur place : argile, bois, osier tressé ou encore le tuffeau. Le potier, installé dans le village voisin, a collaboré avec l’équipe dès les premières ébauches du projet.

“On voulait que l’assiette ait une température, une rugosité, une ombre. Qu’elle soit un paysage”, raconte Maël Céleri. L’un des plats emblématiques, un velouté de topinambour fumé au bois de hêtre, est servi dans une coupe creusée dans du tuffeau, laissée brut à l’extérieur, lustrée à l’intérieur. La cuillère repose sur une feuille de châtaignier séchée, tout juste marquée au feu. *“C’est presque archaïque”*, dit Élise Artichaud.

Une cuisine de cueillette et de glanage

Pas de menu ici. Juste une suite. Dix ou douze services, dépendant de la météo, de la cueillette du matin, et de ce que le chef appelle “les humeurs du sol”. Tout provient du potager ou des alentours. *“On travaille avec pas plus d’une dizaine de producteurs, pêcheurs, chasseurs dans un rayon de 25km”*, précise Artichaud. *“Rien n’est congelé, tout vient du terroir. C’est notre seule contrainte.”*

Le gibier, présent mais discret, est traité avec parcimonie. Ce soir, un tartare tiède de chevreuil sur feuille de seigle fermenté précède un céleri brûlé caché sous un sabayon à la lie de vin et une sandre de la Loire, cuite en croûte d’argile rouge, cassée à table.

Une expérience qui redessine Langeais

Si le restaurant est excentré, il a pourtant déplacé le centre de gravité du village. *“Avant, les touristes allaient en centre-ville visiter le château. Maintenant, certains traversent la France pour atteindre La Briqueterie. Et autour du restaurant, des personnes se sont jointes : une maisons d’hôte, une coopérative d’artisans, des*

pêcheurs responsables...”, raconte Élise.

Ici, au milieu des arbres, La Briqueterie ne propose pas seulement un dîner, mais une forme de rite : traverser les bois, traverser le passé, traverser les goûts.

La Briqueterie

Ruines de la briqueterie Desouches-Petit, Forêt de Langeais, Indre-et-Loire

Ouverte de mai à octobre, du mardi au dimanche soir, sur réservation.

Fermée en hiver — la fermentation y travaille en silence.

Lexique

Sekiguchi, R. (2023). *Nagori : La nostalgie de la saison qui nous quitte*. Editions Folio.

Marot, S. (2024). *Prendre la clef des champs : Agriculture et architecture*. Wildproject.

Katz, S. E. (2012). *The Art of Fermentation : An In-depth Exploration of Essential Concepts and Processes from Around the World*. Chelsea Green Publishing.

Redzepe, R., & Zilber, D. (2018). *The Noma Guide to Fermentation : Including koji, kombuchas, shoyus, misos, vinegars, garums, lacto-ferments, and black fruits and vegetables*. Artisan Books.

Johnson, A., & Williams, L. (2016). *A Field Guide to Fermentation*.

Dias, P. P., Jayasinghe, L. B., & Waldmann, D. (2021). *Investigation of Mycelium-Miscanthus composites as building insulation material*. Results In Materials, 10, 100189. <https://doi.org/10.1016/j.rinma.2021.100189>
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2590048X21000224>

Les AVL - les amoureux du Vieux Langeais. (s. d.). <http://www.amoureuxduvieuxlangeais.fr/index.htm>

[https://pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/IA37001516?base=\[«Patrimoine architectural \(Mérimée\)»\]&mainSearch=>briqueterie la rouchouze»&ou=\[«Centre-Val de Loire »\]&last_view=>list»&idQuery=>4aeada5-5b8e-4f81-0561-1667d1ec6c»](https://pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/IA37001516?base=[«Patrimoine architectural (Mérimée)»]&mainSearch=>briqueterie la rouchouze»&ou=[«Centre-Val de Loire »]&last_view=>list»&idQuery=>4aeada5-5b8e-4f81-0561-1667d1ec6c»)

[https://pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/IA37001497?base=\[«Patrimoine architectural \(Mérimée\)»\]&mainSearch=>briqueterie la rouchouze»&ou=\[«Centre-Val de Loire »\]&last_view=< list»&idQuery=>4aeada5-5b8e-4f81-0561-1667d1ec6c»](https://pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/IA37001497?base=[«Patrimoine architectural (Mérimée)»]&mainSearch=>briqueterie la rouchouze»&ou=[«Centre-Val de Loire »]&last_view=< list»&idQuery=>4aeada5-5b8e-4f81-0561-1667d1ec6c»)

[https://pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/IA37001524?base=\[«Patrimoine architectural \(Mérimée\)»\]&mainSearch=>briqueterie la rouchouze»&ou=\[«Centre-Val de Loire »\]&last_view=>list»&idQuery=>4aeada5-5b8e-4f81-0561-1667d1ec6c»](https://pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/IA37001524?base=[«Patrimoine architectural (Mérimée)»]&mainSearch=>briqueterie la rouchouze»&ou=[«Centre-Val de Loire »]&last_view=>list»&idQuery=>4aeada5-5b8e-4f81-0561-1667d1ec6c»)

FONDS THOMAS, RÉPERTOIRE NUMÉRIQUE DE LA SOUS-SÉRIE 97 J, A R C H I V E S D É P A R T E M E N T A L E S DE TOURS, 2007

Fours à chaux, tuileries et briqueteries en Indre-et-Loire

<https://archives.touraine.fr/media/dd7543cf-065b-4f33-89ca-4ed08a740133.pdf>

