

## CUISINE CENTRALE DE LA CAISSE DES ÉCOLES DE PARIS XXÈME

PARIS (75)



**Mission** : Base loi MOP – Construction

**Maître d'ouvrage** : Ville de Paris

**Architecte** : Demians Anne

**Couverts / Production** : 12 000 repas/jour

**Montant de l'opération** : Non communiqué

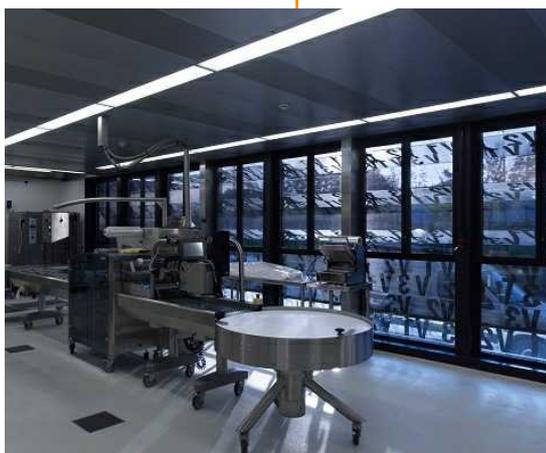
**Montant des équipements** : 1 500 000 € HT

**SHON** : 3 540 m<sup>2</sup>

**BIM** : Non

**Etat** : En service

**Date d'achèvement** : 01/09/2011



### DESCRIPTIF

A l'origine, un pari audacieux à Paris : insérer un process quasi-industriel dans un environnement résidentiel et urbain. A l'arrivée, un réel succès de l'équipe de maîtrise d'œuvre d'Anne Demians. La cuisine centrale de Paris XXème est une réussite, esthétique et fonctionnelle. Elle vient remplacer les différents offices de l'arrondissement. Près de 12000 repas / jour y sont produits 5 / 7 jours à destination de 66 sites différents. L'organisation des locaux de cuisine respecte bien évidemment le principe de la «marche en avant» et privilégie les circuits courts et simples. Au-delà d'une cuisine centrale, il s'agit là d'un véritable pôle logistique. L'opération s'inscrit dans le cadre d'un projet pilote qui pourrait permettre à terme l'établissement d'un référentiel pour ce type de bâtiment. Le dossier a été déposé dans ce sens auprès du CSTB (Centre Scientifique et Technique du Bâtiment).



205 155