

La cuisine du futur s' imagine au Château de Nanterre



Rebaptisé le Château de Nanterre, ce bâtiment à l'architecture d'apparat, conçu en 1901 pour fabriquer surtout du dentifrice, connaît une nouvelle vie.

Jérôme Le Boursicot

Ile-de-France. Ancienne fabrique de dentifrice, le Château de Nanterre s'offre un nouveau destin. Rénové, il va devenir le temple français de l'alimentation de demain.

« **Sympa, le coin fumeur !** » La visiteuse admire la vue, depuis le deuxième étage de cette imposante bâtisse ocre, baptisée le Château de Nanterre. À l'horizon, les hautes tours de la Défense, séparées de la ville préfecture des Hauts-de-Seine par le mont Valérien, attirent les regards du groupe. Ce jour-là, des dizaines de visiteurs sont venues pour les portes ouvertes de ce lieu emblématique d'une époque révolue à Nanterre.

Quand l'industrie régnait dans ce vieux bastion communiste, on y fabriquait des produits à base de menthe : dentifrice, alcool, eau de Cologne... Désormais, le Château est voué à « **devenir un laboratoire de la transition alimentaire et un pôle d'innovation sociale** », selon Etic. Cette entreprise crée, finance et gère des espaces de bureaux et de commerce en mettant l'écologie et la solidarité au cœur de ses projets.

Le projet de Nanterre est unique. Tout un écosystème lié à l'alimentation est en train de naître sur ces 2 000 m² de surface. Des entrepreneurs et des associations solidaires s'y installent. Pas moins de 70 organisations sont attendues.

Des cuisines en coworking

Au troisième étage, le groupe finit la visite des espaces de bureaux, « **qui comportent 100 à 120 postes de travail, dont 54 en coworking** », précise Julie Levacher, en charge de leur commercialisation. Direction les cuisines partagées semi-enterrées. L'idée ? Que des start-up utilisent, pour un temps donné, ces 550 m² équipés d'un matériel professionnel dernier cri et mutualisé. Sans se soucier de la maintenance, ni de la consommation d'énergie ou d'eau. Le premier entrepreneur commence tout juste à y travailler, la rénovation à quatre millions d'euros du Château venant d'être bouclée.

« **Le modèle est très nouveau en France, mais il existe déjà aux États-Unis** », indique Armelle Delaage, fondatrice de United Kitchens, cet incubateur culinaire. Une cuisine de ce type existe aussi près de Bordeaux. « **L'objectif est de défendre une alimentation qui soit meilleure pour l'homme et la planète, tout en créant du lien social. Nous accompagnons beaucoup de personnes isolées. Des gens qui n'auraient pas accès à un tel équipement autrement.** »

Potager thérapeutique et chefs en résidence

Vu le coût du matériel, les sous-sols sont bardés de caméras « **jusque dans les trois chambres froides** ». Dans la vaste cuisine, des enceintes encastrées dans le plafond diffuseront de la musique. « **On a vu ça aux États-Unis. Ça mettait une ambiance incroyable.** » Un long couloir mène à la cuisine pédagogique, où des cours seront donnés. Des graffitis réalisés par des artistes, accueillis en résidence avant la réhabilitation, seront encadrés sur les murs.

Plus loin, les pièces dédiées à la pâtisserie et à la boulangerie sont éclairées par la belle lumière provenant du parc paysager de 6 000 m². La nature ceint ainsi le Château. Un potager cultivé en permaculture accueille des personnes souffrant de troubles alimentaires et fournira bientôt les cuisines. Au rez-de-chaussée, un restaurant pas comme les autres permet à de jeunes chefs en résidence de tester leurs créations, avec un minimum de risque financier. À côté, une grande salle accueillera des événements et ateliers : cuisine « **anti-gaspi** », végétale, agriculture urbaine...

Dehors, un RER frôle le mur bordant le parc, la première station n'étant qu'à deux minutes à pied. « **Le cadre est très beau, le lieu atypique, accessible** », observe, conquis, un fournisseur de matériel de cuisine qui pourrait bien déménager de Paris à ce coin de banlieue. « **Il y a quinze ans, à part l'université, il n'y avait rien pour dynamiser la zone.** » C'est sur le point de changer.

Jérôme LE BOURSICOT.