



MUSÉE DU CHOCOLAT DE TURIN

CONCOURS D'IDÉE DES ÉTUDIANTS DE L3 - ATELIER CHAVANNES-FAVÉ

2018/2019

VOYAGES D'ARCHITECTURES

« DE L'IMAGINAIRE AU RÉEL : UN APPRENTISSAGE EXIGEANT DU PROJET »

Mon enseignement du projet au sein de l'ENSAB est marqué par la volonté de créer une dynamique pédagogique ouverte sur le monde réel.

Cette année, deux compétitions internationales ont servi de sujets à cet enseignement pragmatique.

L'idée est simple : Encadrer la réflexion dans un timing clair par le rendu du concours et solliciter la créativité des étudiants par une mise en situation individuelle et collective de conception. Cette démarche rappelle et anticipe la vraie vie des architectes qui ont choisi de bâtir leurs rêves pour que leurs passions s'incarnent un jour dans le réel pour améliorer le monde.

D'instinct en début de son année de licence, l'étudiant comprend que l'ambition pédagogique qui lui est offerte a pour objectif de favoriser son autonomie dans la conception du projet. Dans le voyage commun de l'atelier incombe au professeur la responsabilité de créer un climat d'écoutes réciproques.

Au professeur, également revient l'exigence d'une attention individuelle pour que chaque étudiant s'autorise à rêver et à extérioriser les désirs de beauté qui l'habitent. A l'étudiant revient la nécessité de se penser plus largement : à la fois auteur, acteur et metteur en scène de l'objet architectural qu'il doit inventer et mettre en forme.

Cette pédagogie s'exerce en continu dans les allers retours des échanges et des présentations régulières hebdomadaires qui mélangent maquettes, schémas, dessins informatiques ou manuels selon les nécessités de chaque projet.

C'est le moment de la réflexion théorique appliquée au projet.

Un enseignement à la carte se construit avec l'objectif que l'étudiant réalise ce qu'il a annoncé vouloir faire en début de semestre.

Afin de maintenir la dynamique pendant toute la durée de l'atelier, les deux programmes commencent en même temps, avec des impératifs de rendus décalés et des délais de réalisations différents.

DU MÉMORIAL DE LA GRANDE GUERRE DE 14-18 AU MUSÉE DU CHOCOLAT À TURIN

Le Mémorial de la Grande Guerre a été choisi comme projet individuel du semestre. L'exercice a été réalisé dans un temps très court et rendu le 11 novembre 2018 à onze du matin, en référence au moment précis de la signature de la Paix entre la France et l'Allemagne. Ici, les données programmatiques sont ténues et laissent une grande part à l'évocation et à l'imaginaire individuel de l'étudiant. Le choix du site est ouvert : le département du Pas-de-Calais. Ce concours fut une expérience de découverte pour chaque étudiant, qui dut dans un laps de temps très restreint, choisir un contexte physique au projet de Mémorial, développer une thématique spécifique en relation directe avec le site choisi ; et enfin donner forme à un objet architectural singulier et cohérent avec ses propres choix.

Avec le second concours du musée du Chocolat de Turin, l'exercice fut pratiqué collectivement par 19 binômes d'étudiants. Le Musée du Chocolat, situé sur une grande place du centre historique, fut un exercice complexe en raison de la richesse des évocations à laquelle le thème muséal se prêtait. Ce fut l'exercice long du semestre.

Le programme du concours demandait de répondre à des enjeux très complets. Ici, toutes les échelles de projet d'un édifice à vocation publique réclamaient des solutions fonctionnelles et formelles significatives. L'ambition fut dans le contexte turinois, un objet architectural original sachant créer un lieu urbain attractif et pertinent.

REMERCIEMENTS

Je tiens à remercier les étudiants de 3ème année de licence, crû 2018-2019, qui ont donné du sens à cet enseignement en montrant une grande curiosité collective et un dépassement individuel dans leurs projets.

Ces mots seraient incomplets sans mes sincères remerciements à mon assistant Alexandre Favé qui m'a accompagné dans cette aventure pédagogique extrêmement motivante. Je tiens à saluer ici la qualité et la pertinence de ses interventions auprès des étudiants. Ensemble nous formons un binôme très enthousiaste.

TURIN

LA VILLE

Turin est la capitale du Piémont, au nord de l'Italie. Piémont se traduit littéralement et étymologiquement "pied de montagne", ce qui s'explique par la présence des Alpes au nord-ouest de la ville et par la colline turinoise Superga à l'est. La ville compte également de nombreux cours d'eau. Elle est traversée par la Dora et bordée par le Stura di Lanzo et la Sangone, tous trois se jetant dans le Pô. Elle est connue pour le raffinement de son architecture et de sa gastronomie.

Au début, celle-ci n'était qu'une simple bourgade fortifiée. Elle fut en effet commandée en 1563 par le duc Savoie pour asseoir son nouveau pouvoir. Il charge donc l'architecte militaire Ascanio Vitozzi d'en réaliser le plan. Par son organisation et sa reprise du tracé romain, le plan d'urbanisme de Turin met en œuvre les théories de la renaissance d'Alberti, la beauté étant issue de la raison, de l'équilibre, des proportions et de l'efficacité. Au cours de l'histoire, Turin fut la capitale des états de Savoie, du royaume de Sicile, de Sardaigne et même d'Italie.

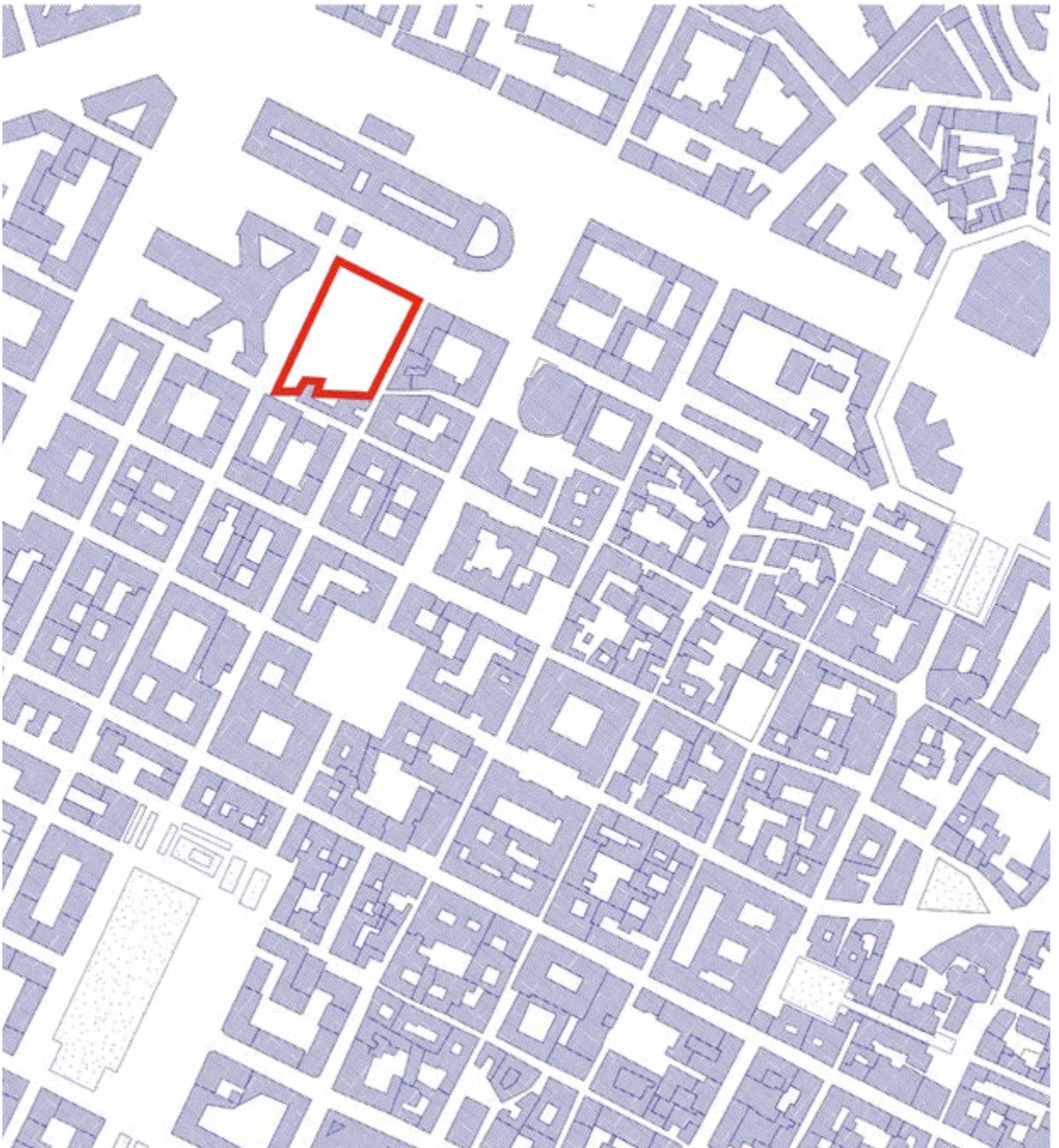
Cette ville n'est pas seulement célèbre pour sa trame et ses façades de briques apparentes (typiques du baroque piémontais), c'est aussi une ville d'industrie et de gastronomie. Bombardée stratégiquement par les alliés durant la seconde guerre mondiale, Turin est rapidement reconstruite. La base industrielle se développe exponentiellement des années 50 à 60 avant d'être frappée par la crise de l'automobile.



DES ACTIVITÉS

Dès l'installation de la première usine automobile en 1900, Turin, vit désormais au rythme de Fiat. Puis les jeux olympiques de 2006 marquent un changement radical, alors que l'industrie automobile ne se porte pas très bien, le quartier du Lingotto est rénové pour accueillir le village olympique puis fini en lieu multi-services tel qu'il est aujourd'hui.

Les racines de la tradition chocolatière Turinoise sont anciennes et profonde : c'est dès 1560 que Emmanuel-Philibert de Savoie, pour fêter le transfert de la capitale de Chambéry vers Turin, fit servir à toute la ville une tasse de chocolat fumant. Le chocolat est ancré dans la culture de la ville et n'a eu de cesse que de se développer, parfois même en lien direct avec l'industrie : comme le PDG de FIAT qui créa des chocolats dans le seul but de promouvoir son dernier modèle de voiture. Aujourd'hui, la ville de Turin et ses départements sont considérés comme le plus grand centre italien en termes de production de chocolat. Ce sont donc des entreprises artisanales qui perpétuent la tradition chocolatière turinoise.



Quant à la parcelle de notre projet, elle se situe à la limite du centre historique. Elle était d'ailleurs coupée en deux par les remparts en 1791, résultante de la forme de l'îlot de logement sud. A la charnière des quartiers du centre et celui de l'aurora et proche d'axes routiers majeurs, elle se destine à devenir un lieu culturel majeur pour la ville. Le site est en effet un lieu assez dynamique. Les activités, services, commerces sont très diversifiés. On se trouve dans un point de "bouillonnement"...

CHOCOLAT

PRODUCTION DE CHOCOLAT

Mayas et Aztèques furent les premiers détenteurs du cacao qui fait aujourd'hui notre bonheur en occident. Ces peuples précolombiens le diluaient avec de la vanille, des épices, du piment et du miel et avaient l'usage de l'utiliser lors de cérémonies religieuses. Breuvage bien amer pour les conquérants du Nouveau Monde, il fut par la suite marié à de la cannelle et du sucre de canne. C'est durant le XVI^e siècle que le cacao gagna le Vieux continent, où il conquiert les nobles cours européennes. Cette douceur, très prisée des riches de ce monde, ne fut accessible à tous que bien plus tard, au XIX^e siècle grâce à l'industrialisation. On mécanisa des savoirs-faires détenus jusqu'alors par des artisans chocolatiers et popularisa le chocolat, enrichit les possibilités de friandises. Le charme du chocolat, qui perdure depuis des siècles, est dû aux savoirs-faire traditionnels auxquels nous n'avons dérogé concernant les procédés primaires de sa culture. Le cacaoyer implanté depuis toujours en Amérique centrale fut importé en Afrique suite au commerce triangulaire. Un environnement tropical lui est nécessaire, afin de se développer à l'ombre des arbres surdimensionnés des forêts équatoriales. On récolte des cabosses, fruit du cacaoyer, qui renferment les fèves de cacao. Pour les extraire, la cabosse est fendue à l'aide d'une machette. Les graines qu'elle renferme sont blanches, enrobées de pulpes et riches en amidon et matières grasses. Il faut par la suite procéder à la fermentation des graines. Par cette opération la pulpe se retire et les arômes s'affirment. Il faut ensuite sécher les fèves : exposées au soleil, elles brunissent, puis elles sont concassées pour libérer le grain de cacao de sa coque.

L'ART DU CHOCOLAT

Aujourd'hui, après toutes ces opérations manuelles traditionnelles, des procédés mécaniques découlant des techniques des maîtres chocolatiers, prennent le relais. On procède en premier lieu au broyage des grains de cacao afin d'obtenir une pâte de cacao. Cette pâte est alors pressée pour séparer le beurre de cacao de la partie solide de la pâte de cacao, le tourteau. Le tourteau donne, après tamisage, la poudre de cacao, produit fini utilisé dans diverses préparations chocolatières. Quant au beurre de cacao, il est la base de nombreux produits manufacturés. Pour cela, il est malaxé à différents ingrédients - poudre de cacao, lait ou encore sucre selon le chocolat souhaité. Ce mélange est ensuite broyé pour que la pâte soit la plus fine possible.

Viennent ensuite les procédés qui vont sublimer le chocolat et révéler le savoir faire du chocolatier et la qualité du produit. Le conchage permet de lisser le chocolat et d'affiner son goût. Le tempérage - qui suit des règles de température très strictes - va le cristalliser. Après tout cela, on procède aux finitions, aux derniers mélanges, à l'élaboration de confiseries, de pâte à tartiner, ou simplement aux moulages.

Enfin, les artistes ont alors tiré profit de l'infini de possibilités qu'offre le chocolat et s'en sont servi pour l'ouvrir au monde des arts. Sculptures, peinture, haute couture, le chocolat n'est plus à présent seulement, un petit plaisir gustatif, il se met en scène et devient plaisir des yeux. Les créations plastiques n'ont plus de limite que l'imagination des maîtres chocolatiers.

“Le chocolat n'est plus à présent seulement un petit plaisir gustatif, il se met en scène et devient plaisir des yeux.”

Sur la scène de l'Art du Chocolat, Turin est bien placée. Elle y joue même un rôle principal, un de ses rôles qui s'affichent en lettres rouges sur l'Olympia, car elle est la capitale de nombre de spécialités, toutes plus inventives, surprenantes et délicieuses les unes que les autres. Nous allons vous les passer en revue.

Les fèves de cacao débarquent dans la ville en 1559, dans un contexte politique tendu. Elles sont les surprises des valises du duc Emmanuel-Philibert de Savoie, venu reprendre possession de ses États après la signature du traité de Cateau-Cambrésis.

Très vite adoptées par les cuisiniers et pâtisseries de la cour, les fèves et leur processus et capacités de transformation s'implantent durablement. Car la demande en chocolat se fait de plus en plus forte en Europe, gonflée par des rumeurs grandissantes sur ce produit venu d'ailleurs.

SPECIALITÉ & ORIGINE

A la fin du XVII^{ème} siècle, à Turin, on en produit déjà 350 kilos par jour. Il fut tout d'abord proposé sous forme de boisson, et la ville trouve vite ses champions sous les noms de bavareisa et de bicerin. Ce dernier baptisé par le verre dans lequel il est servi. Il deviendra par son mélange des arômes de café et de cacao, un des mets les plus prisés.

Mais avançons un peu dans le temps jusqu'à l'année 1861, date de l'unification du Royaume d'Italie. En pleine crise financière, et donc en sérieux manque de produits d'importation, viendra l'idée de mêler le chocolat devenu rare avec un ingrédient typique de la région : la noisette qui, riche en huile aromatique, épouse à merveille le cacao. Un mariage baptisé gianduja, comble de la douceur et du moelleux. Petit miracle

toujours orchestré par la même maison qui l'a vu naître, les chocolatiers Caffarel, bien que nombreux autres y aient également imprimé leur patte.

D'autres spécialités sont à découvrir, comme le cremino Fiat, lancé en l'honneur de la Fiat Tipo 4 et constitué de couches successives de chocolat noisette et de chocolat aux amandes; le Lingot de Gianduja, que l'on achète au kilo; les scorze, fines baguettes en forme de branchettes préparées avec 4 grands chocolat au subtile goût doux-amer...

Enfin la région et le pays tout entier n'est pas en reste avec l'immanquable Nutella, une recette de génie, très économique puisque composé essentiellement d'une pâte végétale à base de noisettes, sucre, lait écrémé, le cacao n'entrant que pour une infime quantité; son insipensable Rocher bien sûr... Plus romantique, les Baci, baisers de chocolat fondant fourrés d'une pâte de cacao et de noisettes concassées et grillées, que les amoureux s'échangent depuis 1922, guettant les formules inscrites dans l'emballage qui ont fait leur renommée....

Nous n'irons pas plus loin dans cette énumération gustative, pourtant alléchante, le principal étant de savoir quels champs de réflexion ce sujet a ouvert dans notre processus de création.

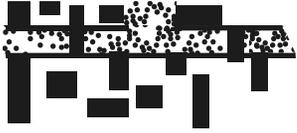
Travailler sur la thématique du chocolat fut véritablement une chance, car le sujet est riche, convoquant à la fois l'imaginaire de notre enfance mais également des réalités géographiques, économiques, scientifique parfois douloureuses que nous ignorions complètement. Nous avons repris conscience de la fragilité de sa production, de la complexité de son processus de transformation ainsi que du chemin parcouru par cette matière première, qui s'oublie très vite, une fois la tablette dans notre main et le carré dans notre bouche.

La lente maturation, alchimie mystérieuse, du chocolat, son conchage, son tempérage, carambolages de milliers d'incidences que les chimistes n'expliquent pas encore, pouvait également rappeler notre propre maturation projective.

Chacun des groupes ont élaboré leur propre recette, en total autonomie, en partant de la même base : le site, notre imaginaire et nos compétences.

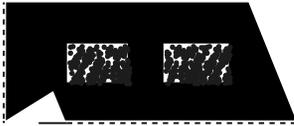
Certains ont eu besoin de convoquer sa nature primaire, sauvage et tropicale; d'autres ont voulu le dérouler en fil rouge d'un parcours guidant tout leur projet, appelant parfois chacun de nos 5 sens; d'autres encore ont voulu rappeler la structure de son fruit, d'une faille opposant la dureté extérieure de la douceur intérieur; certains enfin se sont complètement laissés aller à la malléabilité du projet et des possibilités spatiales qu'il engendrait.

Nous espérons que vous saurez apprécier la diversité des projets présentés et la somme de travail mise à l'intérieur, car une des peurs de nos deux arts respectifs est celle de la standardisation. Nous comptons prouver par cette exposition que cette crainte est définitivement infondée.



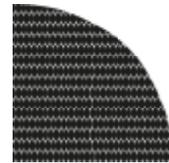
01 P.10
■ AMADE Marie // ONILLON Bastien

P.12
DUMAZ Claire // LEMIALE Antoine ■ **02**



03 P.14
■ COUILLARD Margaux // MORICE-JAN Dorine

P.16
MUCHA Fabiola // STRAUSSMANN Julia ■ **04**



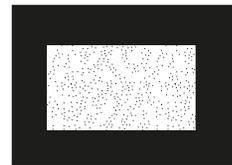
05 P.18
■ BELLIER Antoine // VARAPENBUCH François

P.20
BERTIN Maxime // BOURGEOIS JIMMY ■ **06**



07 P.22
■ TARDIVEL Clémence // TROUSSIER Léa

P.24
LEBERRE Sarah // LOEWER Stella ■ **08**



09 P.26
■ BONANOMI Leonardo // NDIOR Chérif

P.28
ARMSTRONG Christopher // RIMBAUD Pierre ■ **10**



SOMMAIRE

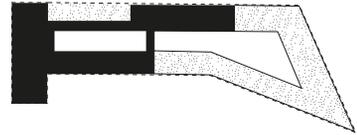


11 P.30

■ CORDIER Margot // SCHONFELDER Leo

P.32 **12**

ANCELIN Paul // ROUXEL Quentin ■



13 P.34

■ HAZARD Manon // HUNG Chiao-Ying

P.36 **14**

ALLEGRINI Lysa // RAVENEAU Mélissa ■



15 P.38

■ ARROYO Matias // ELHADRI Dikra

P.40 **16**

PRUD'HOMME Théophile // LAOUR Liam ■



17 P.42

■ BLANCHARD Mazarine // GOURMELEN Enora

P.44 **18**

RADAS Thomas // ROBINSON Donan ■



19 P.46

■ OLEKSIEJ Pierre // POIRAUD Baptiste





CHOCOLATE MUSEUM, TURIN

327BM



LONGITUDINAL SECTION



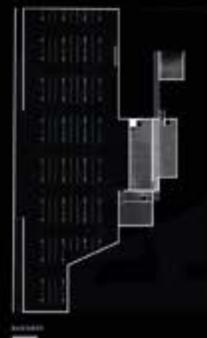
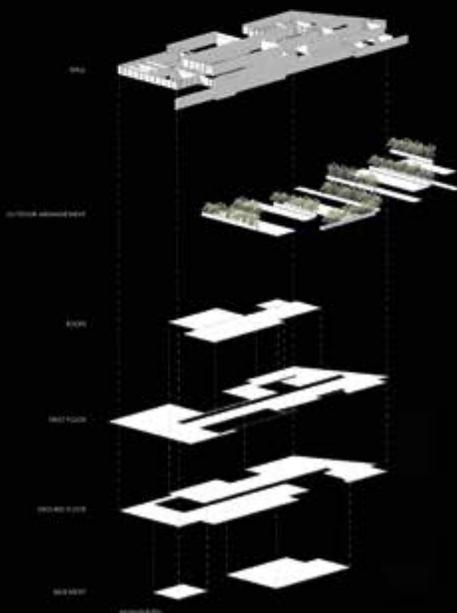
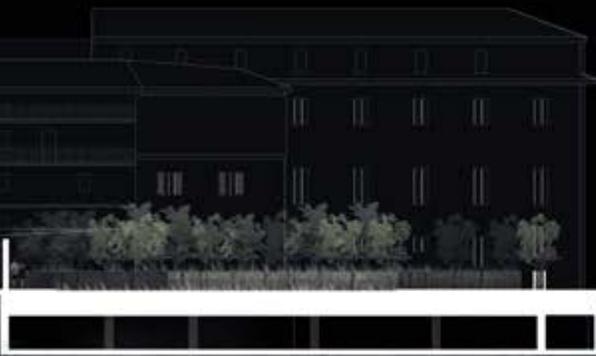
GROUND FLOOR

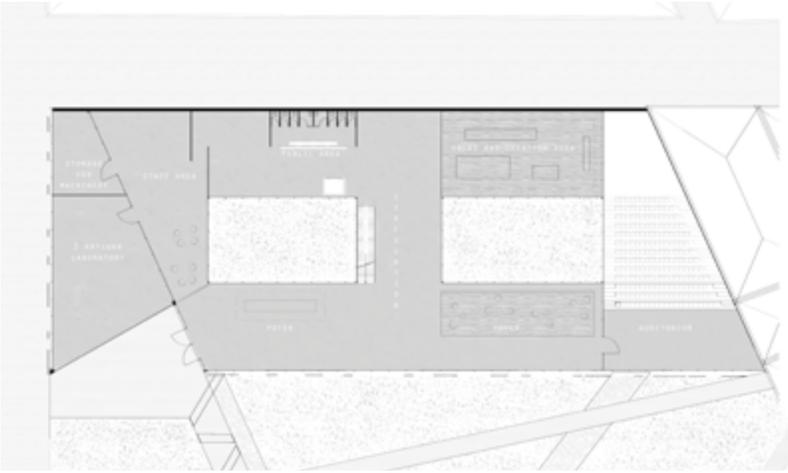


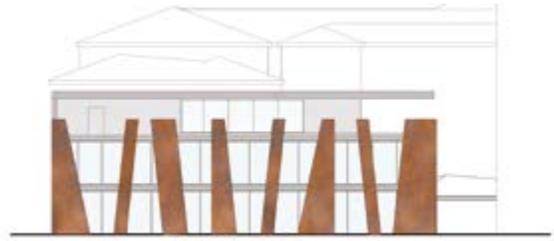
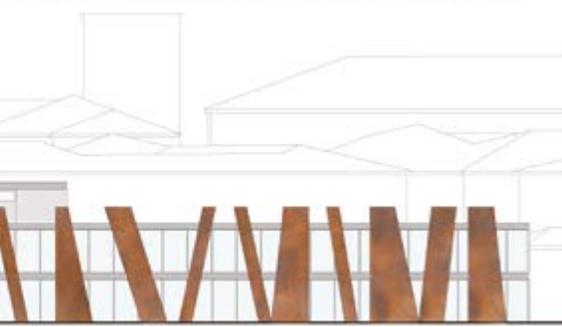
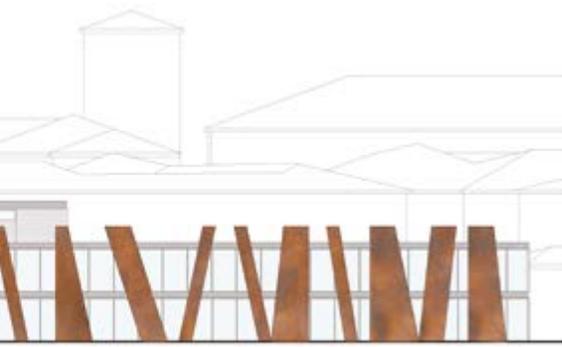
CHOCOLATE'S MUSEUM OF T

ALCD35000









TURIN Musée du Chocolat



MUCHA.STRAUSSMANN



ELEVATION PRINCIPALE



COUPE LONGITUDINALE



PERSPECTIVE





MASTER PLAN



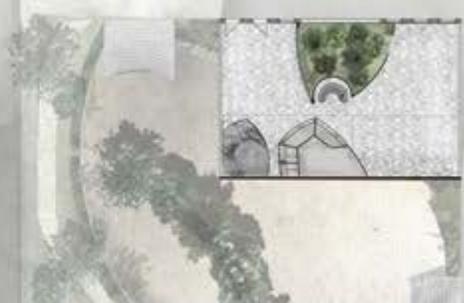
COUPE TRANSVERSALE



DETAIL CAROSSE



PERSPECTIVE



CORTECCIA



STRUCTURAL AXONOMETRY



FIRST FLOOR 1/500

SECOND FLOOR 1/500



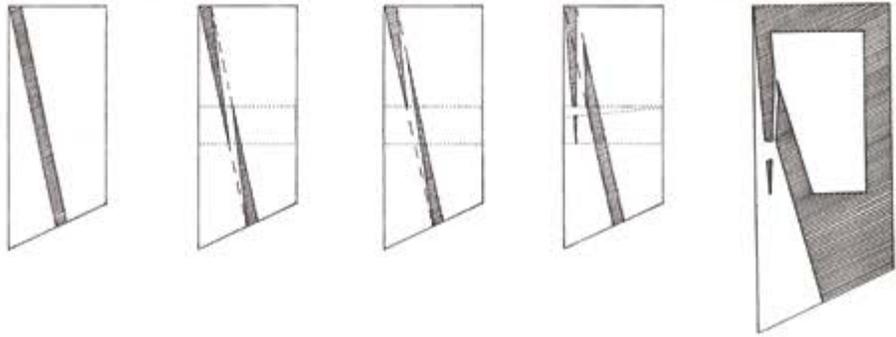
FUNCTIONAL AXONOMETRY

TRANSVERSAL SECTION AA' 1/200



- Exhibition halls
- Hall/Coffee-bar/Auditorium
- Laboratory
- Store
- Office
- Sanitary
- Deposits/Storage



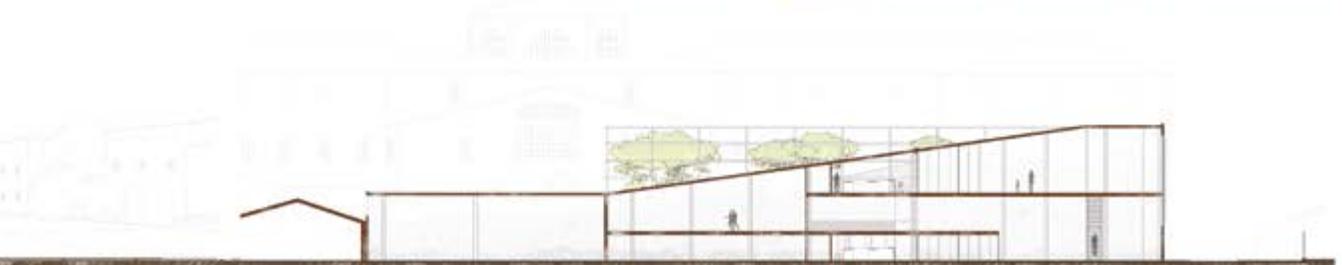
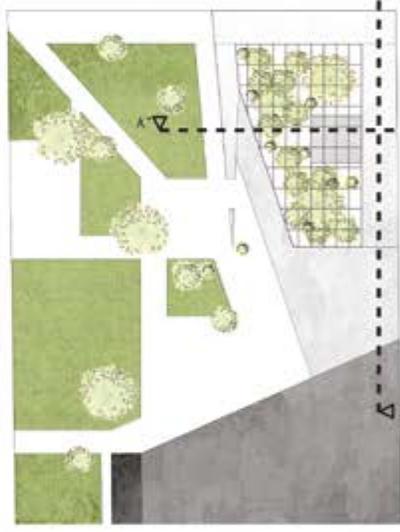
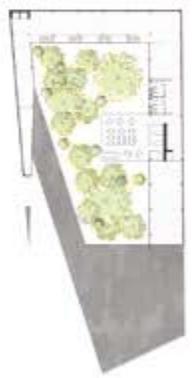


STORYBOARD OF THE ENVELOPE



THIRD FLOOR 1/500

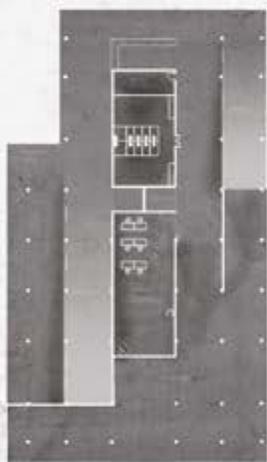
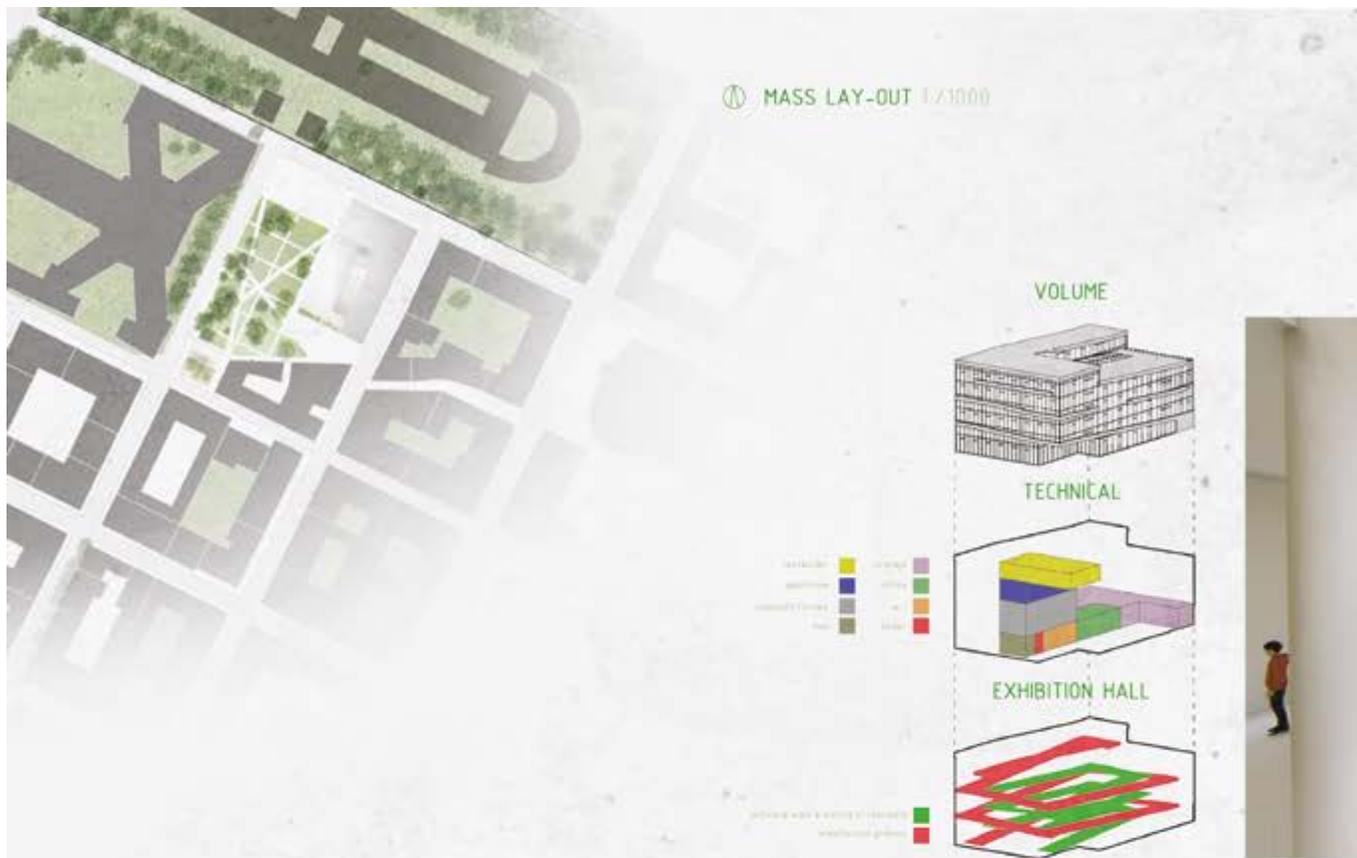
MASS LAY-OUT 1/500



LONGITUDINAL SECTION BB' 1/200



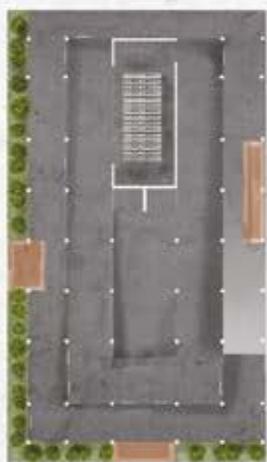
Ⓜ MASS LAY-OUT 1/1000



GROUND FLOOR 1/300



FIRST FLOOR



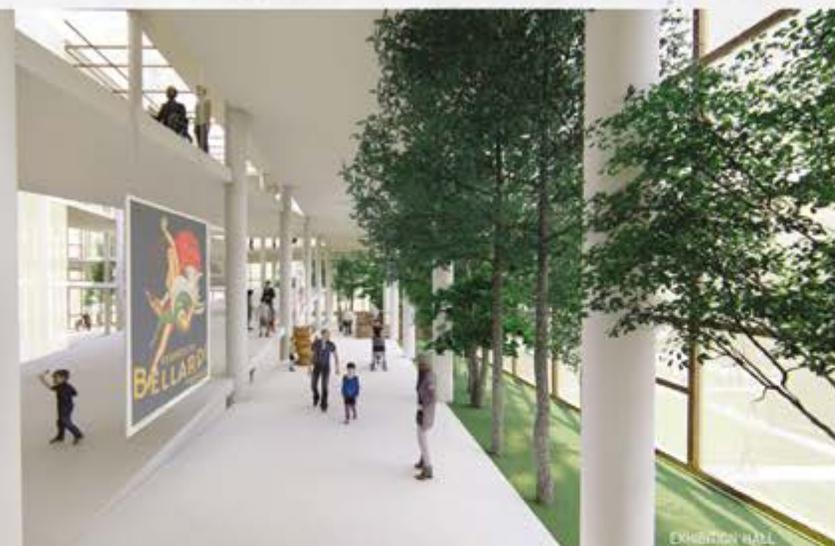
THIRD FLOOR



LONGITUDINAL SECTION 1/1000

TRANSVERSE SECTION 1/1000

PASSEGIATA



EXHIBITION HALL



PARC



CAFETERIA



FOURTH FLOOR



ROOF

THE PROJECT

THIS MUSEUM TAKES PLACE IN TORINO, AN EMBLEMATIC CITY OF CHOCOLATE. TORINO IS A VERY OLD TOWN, BORN ON ANCIENT ROMAN WAYS. THE ANCIENT WALL OF TURIN RAN ALONG THE EDGE OF THE FLOYS WHICH EXPLAINS THE DIAGONAL OF THE BOTTOM. AFTER THE DESTRUCTION OF THE WALL A GARDEN STOOD THERE TWO CENTURES EARLIER. WE CHOSE TO RECREATE THE HISTORICAL MEMORY OF THIS SITE AND ITS GARDEN.

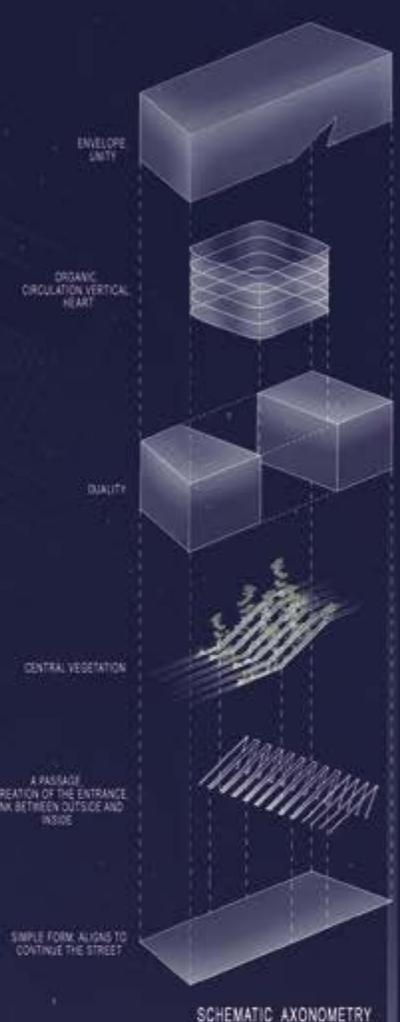
OUR PURPOSE IS TO RECREATE THE GARDEN, BOTH IN THE SQUARE AND IN THE MUSEUM. THE BUILDING WORKS AS AN EXTENSION OF THE GARDEN LIKE THE EXTENSION OF THIS GARDEN BY PROPOSING A STROLL. DURING THIS JOURNEY COCOA TREES ACCOMPANIES US, ALLOWING TO WORK DIRECTLY WITH THE RAW MATERIAL: COCOA. THE PROJECT IS COMPOSED OF TWO DIFFERENT RAMPS, A FIRST ONE TEACH US THE PRIMARY AND ARTISANAL STAGES OF CHOCOLATE AND ITS HISTORY, IT IS ALSO POSSIBLE TO PARTICIPATE IN THE CHOCOLATE PROCESS. THE SECOND IS MAINLY DEDICATED TO THE EXHIBITION OF INDUSTRIAL PROCESSES AND MACHINES INVOLVED IN ITS MANUFACTURE. THESE RAMPS ARE LINKED, WE GO UP AND DOWN BY FOLLOWING THE MANUFACTURE OF CHOCOLATE IN ALL ITS STAGES, FROM THE BEAN TO THE TABLE. A BLOCK IN THE CENTER IDENTIFIES THE TECHNICAL AND MACHINERY ELEMENTS, IT IS ACCESSIBLE FROM BOTH RAMPS. FINALLY, AT THE CROSSROAD OF THESE RAMPS YOU CAN ACCESS TO THE RESTAURANT. THE RESTAURANT OFFERS A UNRESTRICTED VIEW OF THE PARK AND THE TURIN'S ROOF. A CAFETERIA IS ALSO PRESENT IN THE PARK, PARTICIPATING IN THE LIFE OF THE PLACE.

THIS PROJECT PLAYS ON THE CHANGE OF SCENERY, INTRODUCING A REAL FOREST IN THE TURIN HEART. THE DESIGNERS ADAPT THE THEMES OF THE WALK IN THE FOREST, HILLS AND WOODS. THE JOURNEY BECOMES FREE IN THE DRAWING OF THE PLACE AS IN THE RAMPS, SHORT CREATED IN MULTIPLE PLACES. EVEN IF IT APPEARS AS A WOODS JOURNEY FROM THE OUTSIDE, MAKING THESE COCOA TREES TO THE SKYLINE, THE PROJECT CLOSURE THE CONTEXT FROM WITHIN A MODERNA DEVELOPING THE INTERIOR IN THE HEART OF THE URBAN ISLAND, A TYPICAL TYPOLOGY IN TORINO.

SOFTNESS SHARD



OVERALL PLAN
0 25





ARTISAN LABORATORY

EXHIBITION HALL 4

PLAN - FLOOR 4



PERSPECTIVE INDOOR - NORTH-SOUTH



ARTISAN LABORATORY

COFFEE BAR

EXHIBITION HALL 3

PLAN - FLOOR 3



PERSPECTIVE INDOOR - SOUTH-NORTH



EXHIBITION HALL 2

EXHIBITION HALL 1

PLAN - FLOOR 2



ADMINISTRATION

AUDITORIUM

DRESSING ROOM FOR STAFF

PLAN - FLOOR 1



PERSPECTIVE OUTDOOR - PASSAGE



PLAN - GROUND FLOOR

0 25



CROSS SECTION AA

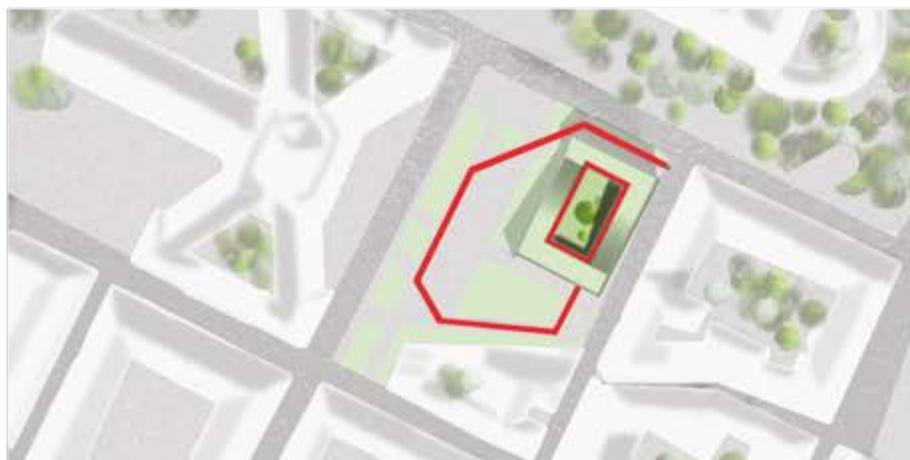
0 25



LONGITUDINAL SECTION BB

0 25

#TURINCALL



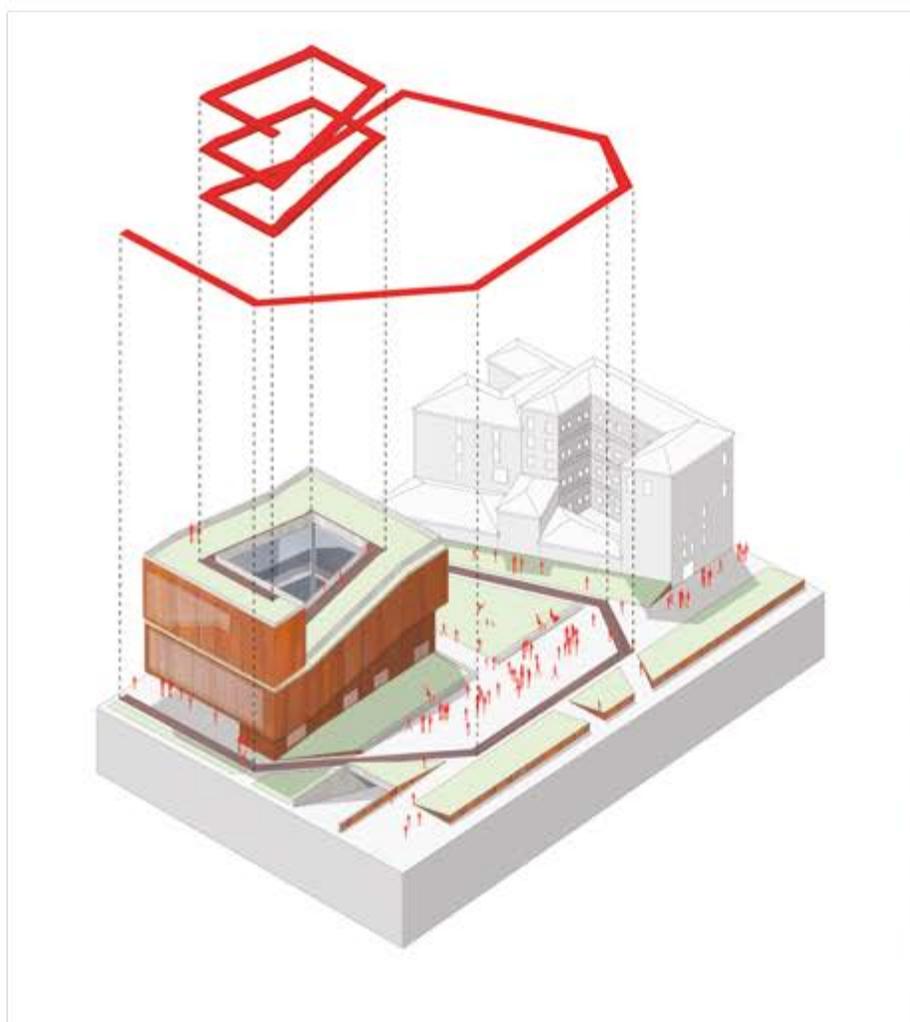
Map 1:1000



Section A 1:200



North-East View 1:200



Axonometry



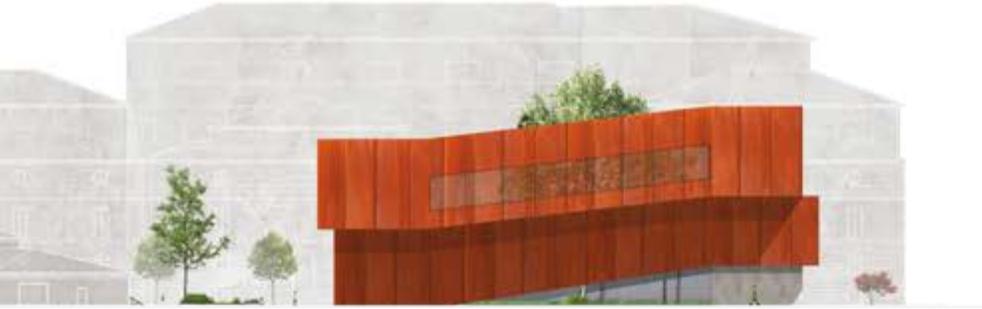
Visualisation Outside



Rendering Image Café



Section B 1:200



Rendering Image Inner Courtyard



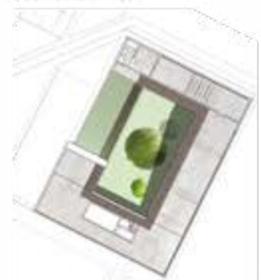
Ground floor 1:500



First Floor 1:500



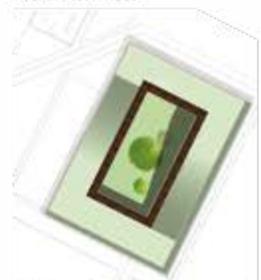
Second Floor 1:500



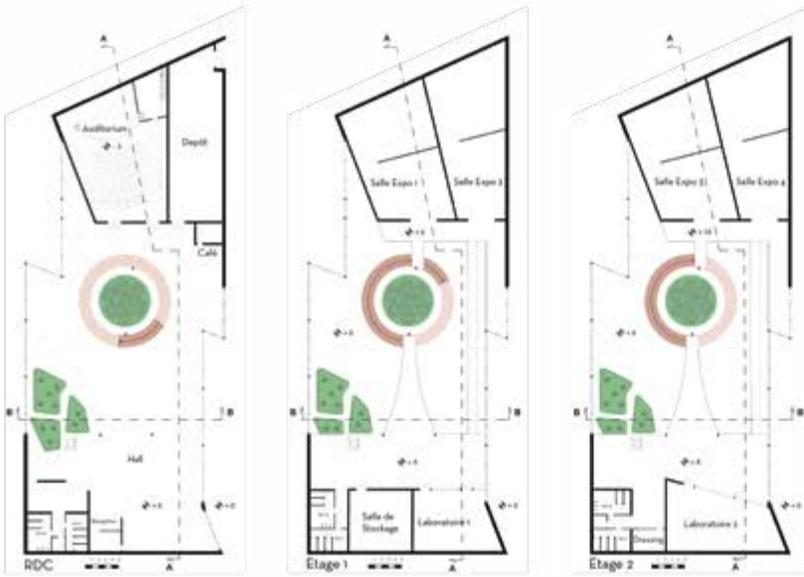
Third Floor 1:500

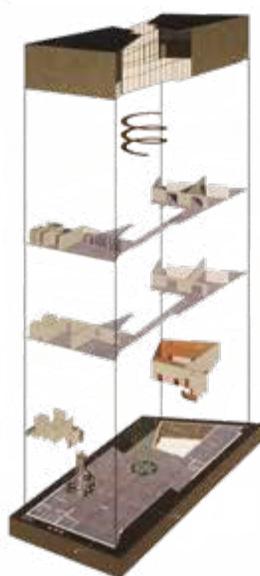
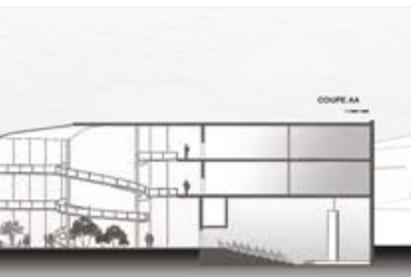
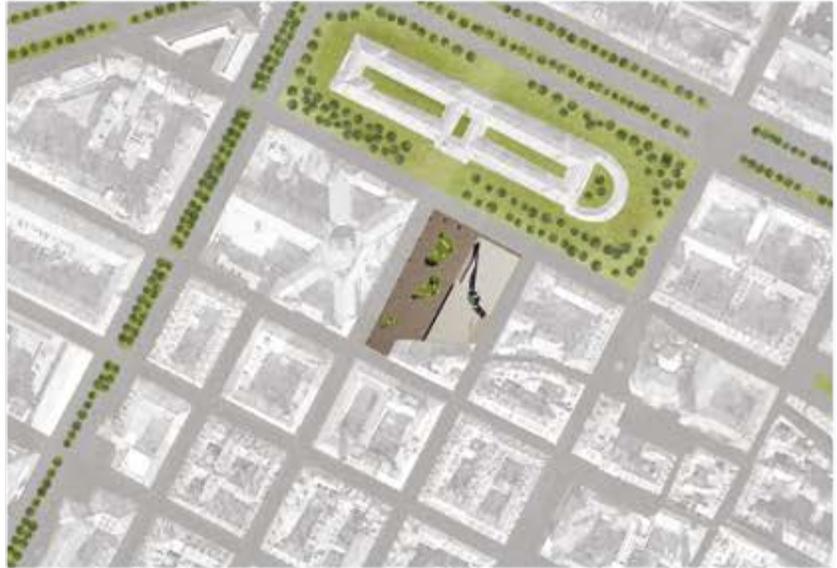


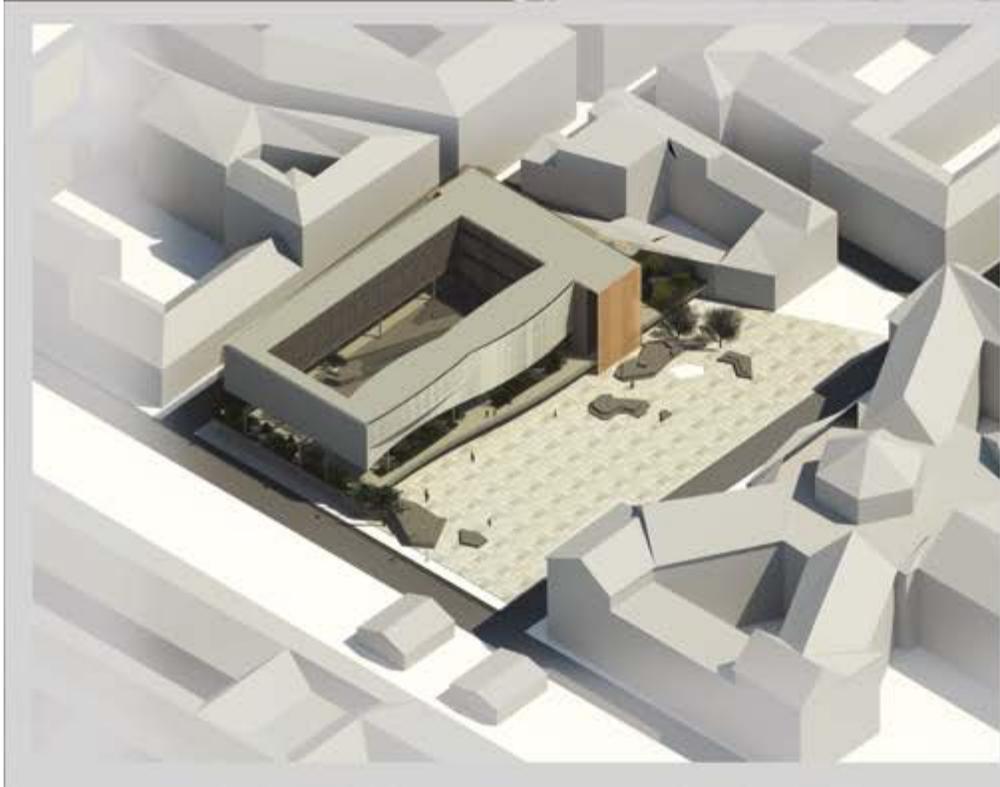
Fourth Floor 1:500



Fifth Floor 1:500









CROSS-SECTION



ELEVATION NORD-EST



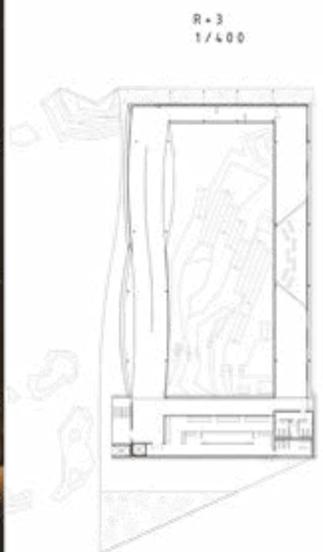
ELEVATION SUD



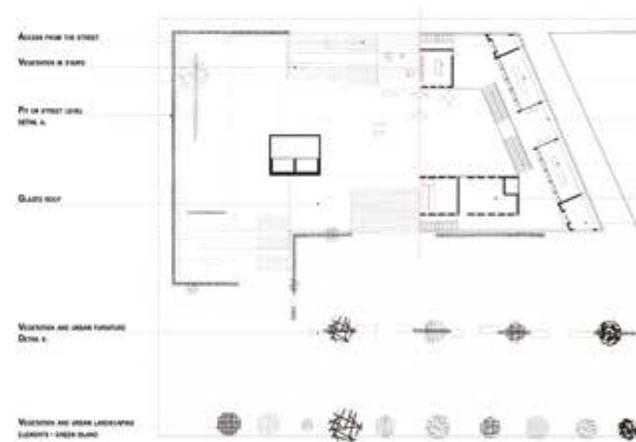
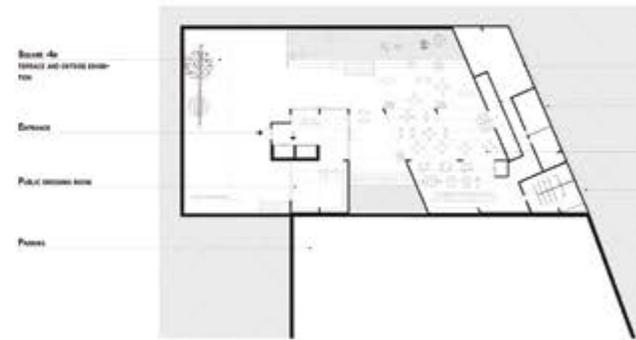
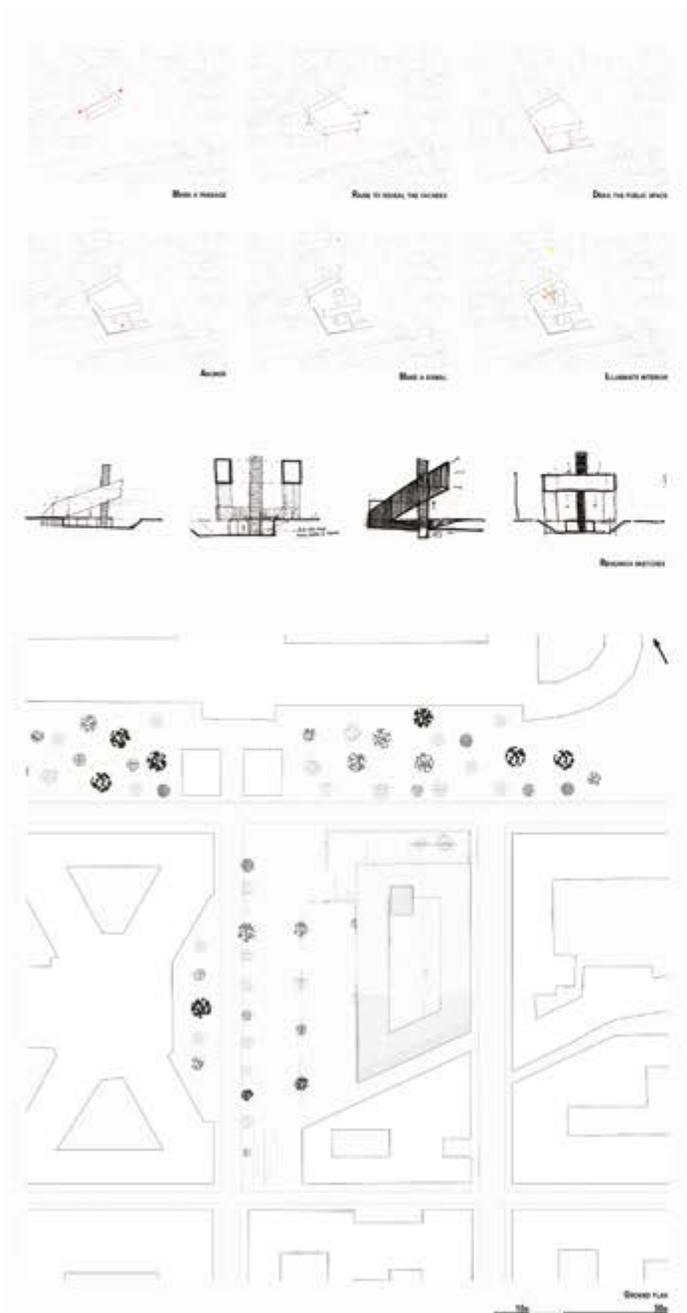
RDC
1/400

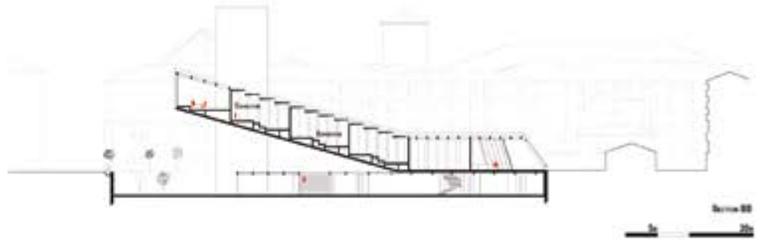
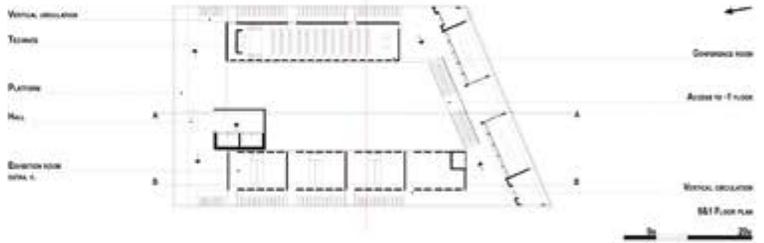
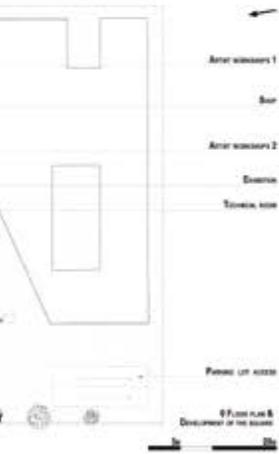
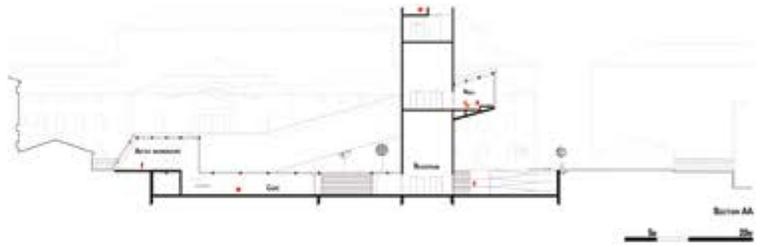
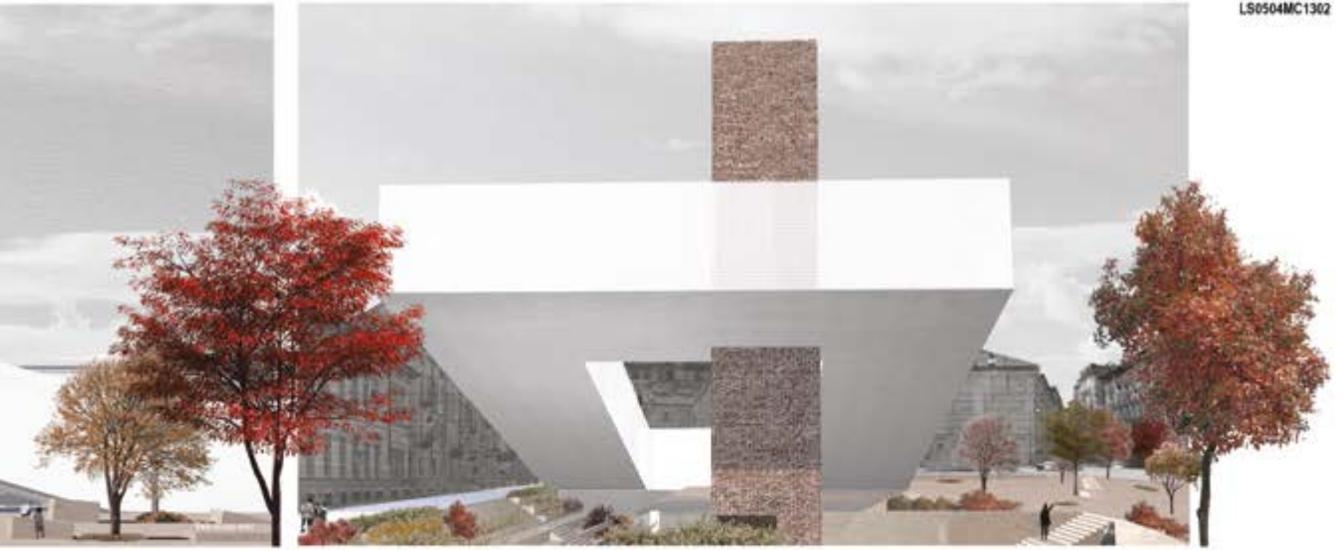


R+1
1/400

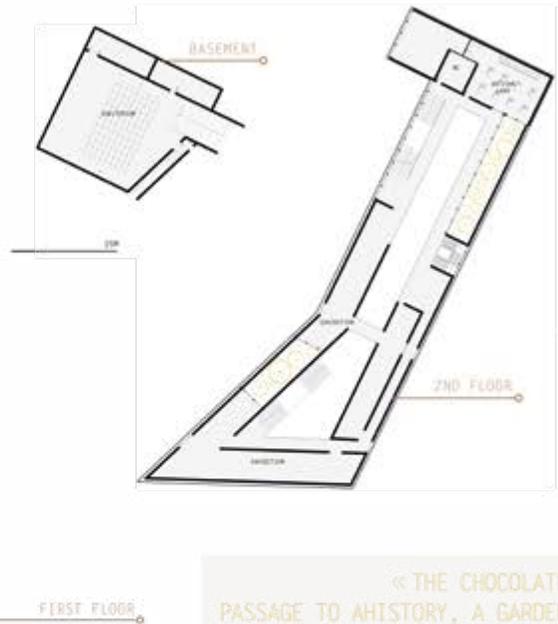
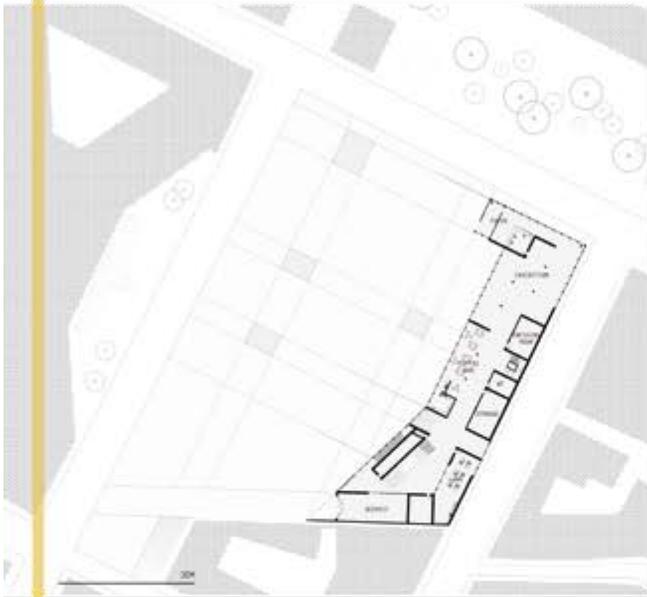
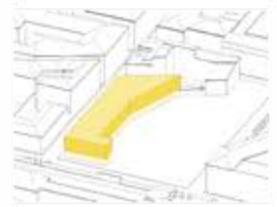
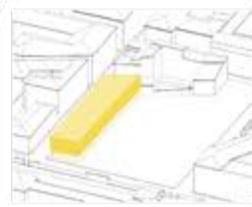


R+3
1/400

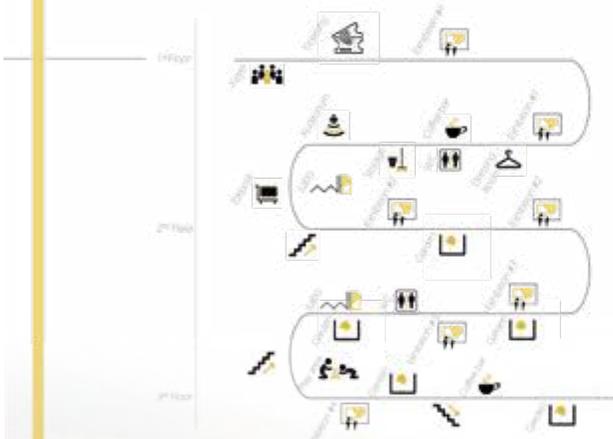




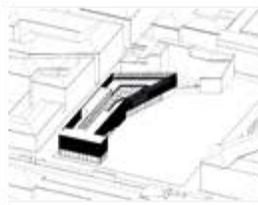
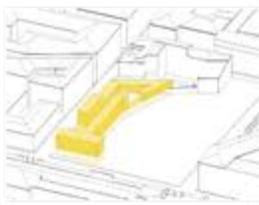
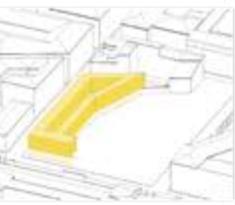
CHOCOLATE MUSEUM TORINO



« THE CHOCOLATE MUSEUM OF TORINO IS A PASSAGE TO A HISTORY, A GARDEN OF FLAVORS TO A...



ALIGN
RELEASE
MAKE CALL
GUIDE
DIG
WRAP UP



TURIN, A
RS, A DOOR
CULTURE. >



Placed in the heart of Turin, in a 400-year-old building, the new Museo di Arte Moderna (MAM) is a modern space in an ancient setting, by the architect of the 1960s, and by the architects of the 21st century. The museum's main space is the gallery, which is a large, open-plan space, with a high ceiling and a polished floor. The gallery is divided into several rooms, each with its own entrance and exit. The museum is a place where art is displayed in a way that is both respectful of the building's history and open to the future.

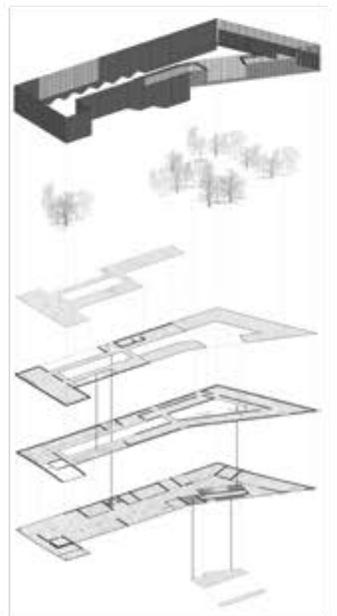
The Turin's Museum, designed by the architect of the 1960s, is a modern space in an ancient setting. The building is a place where art is displayed in a way that is both respectful of the building's history and open to the future. The museum is a place where art is displayed in a way that is both respectful of the building's history and open to the future.



The second floor is a place where art is displayed in a way that is both respectful of the building's history and open to the future. The museum is a place where art is displayed in a way that is both respectful of the building's history and open to the future.

The third floor is a place where art is displayed in a way that is both respectful of the building's history and open to the future. The museum is a place where art is displayed in a way that is both respectful of the building's history and open to the future.

The fourth floor is a place where art is displayed in a way that is both respectful of the building's history and open to the future. The museum is a place where art is displayed in a way that is both respectful of the building's history and open to the future.



MUSEE DU CHOCOLAT



Section 1



Section 2

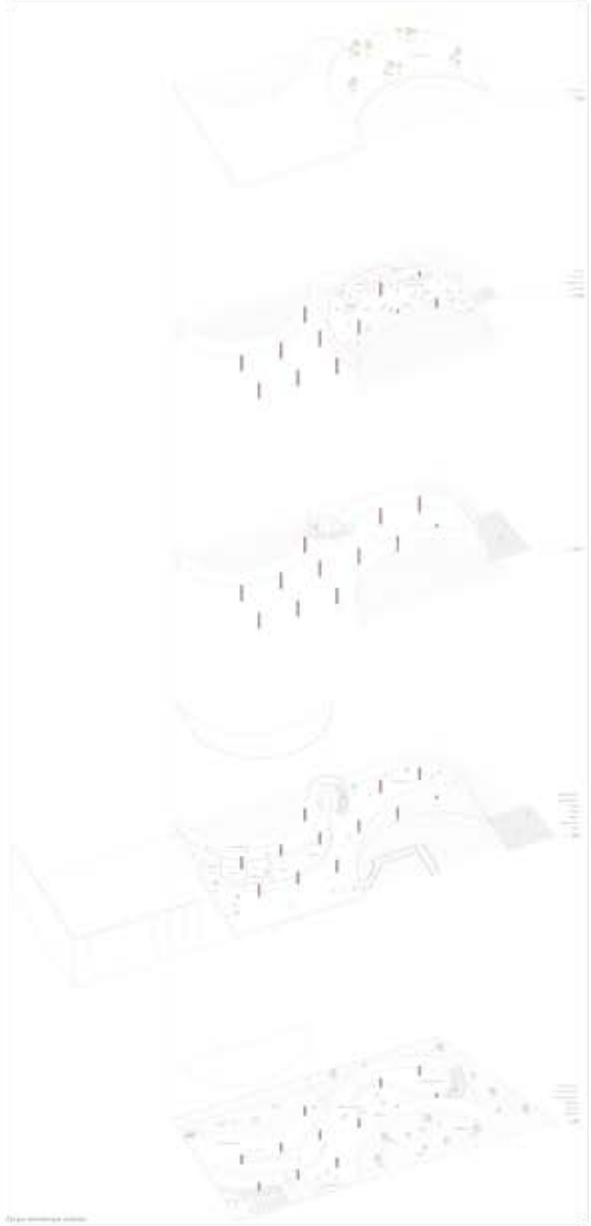


Section 3



Section 4



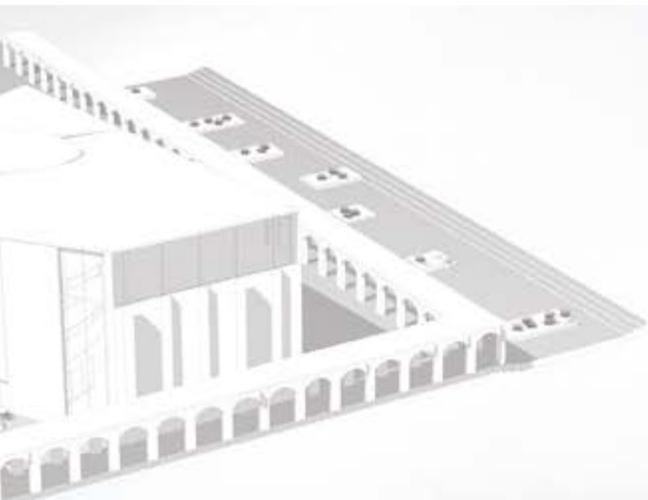




SENSES'S CURVE
TURIN

SECTION AA

SECTION BB



View of the atrium



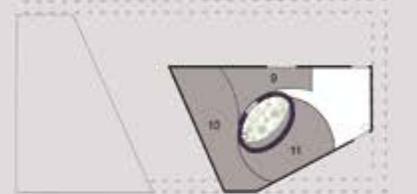
View of the coffee bar



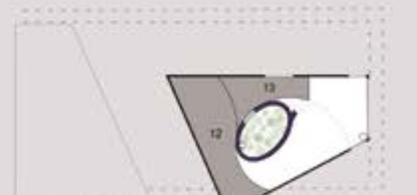
8 - Exhibition hall : touch



View of the exhibition hall : sight



9 - Artisan Laboratory
10 - Exhibition hall : hearing
11 - Exhibition hall : sight

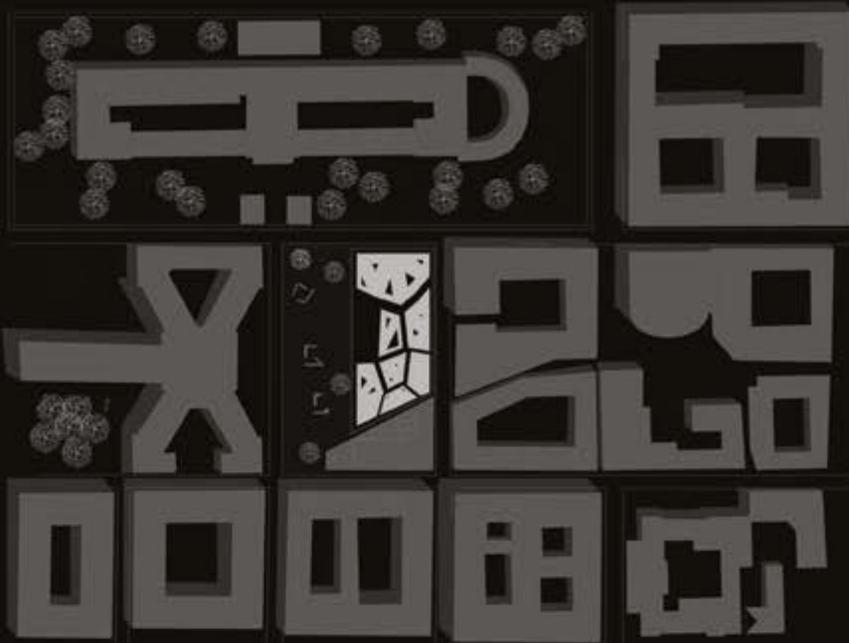


12 - Exhibition hall : smell
13 - Office



14 - Exhibition hall : taste



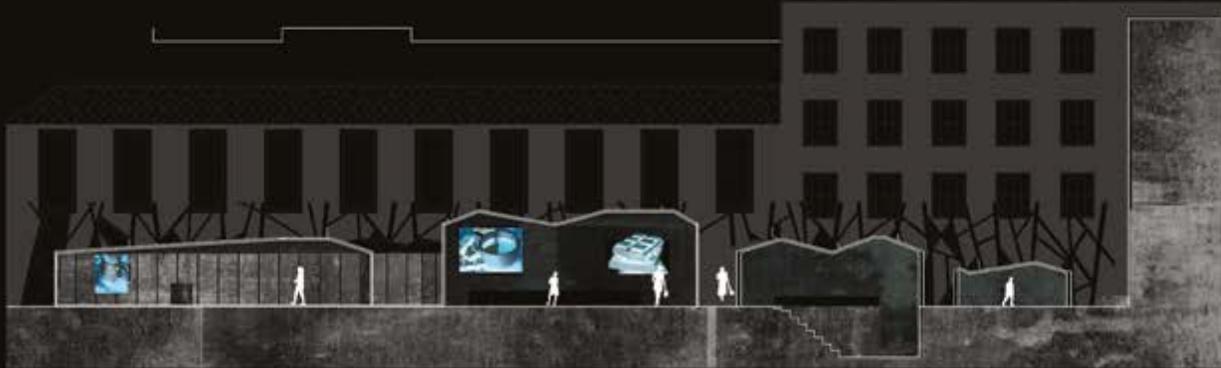
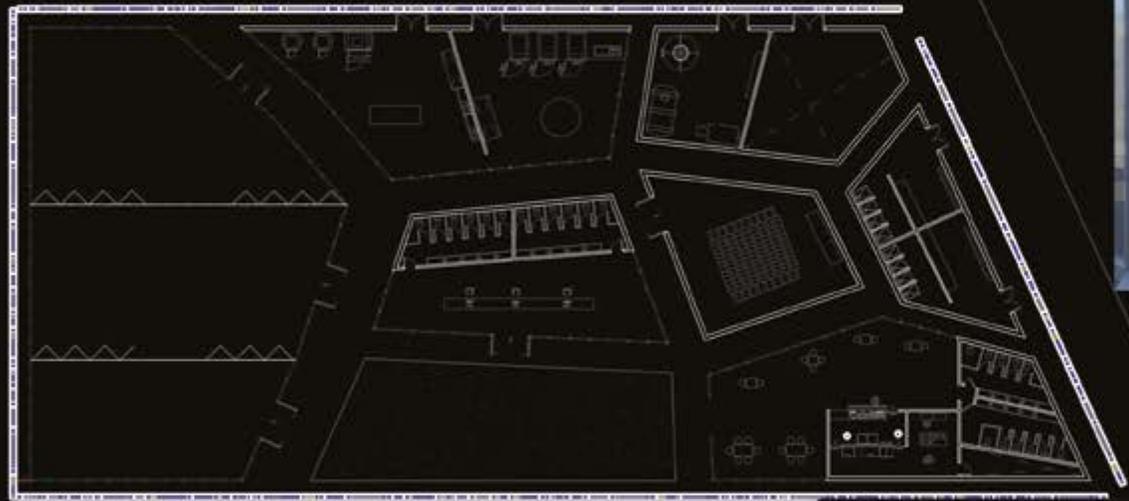


AUDITORIUM

E

LA

ASL SE CONSIG
CESARIOS DIST





DISTRIBUCION DE LA PLANTA SE REALIZA COMO SI FUESE UNA TABLETA DE CHOCOLATE QUE VA ESPARCENDO SUS PORCIONES POR LA PLAZA.

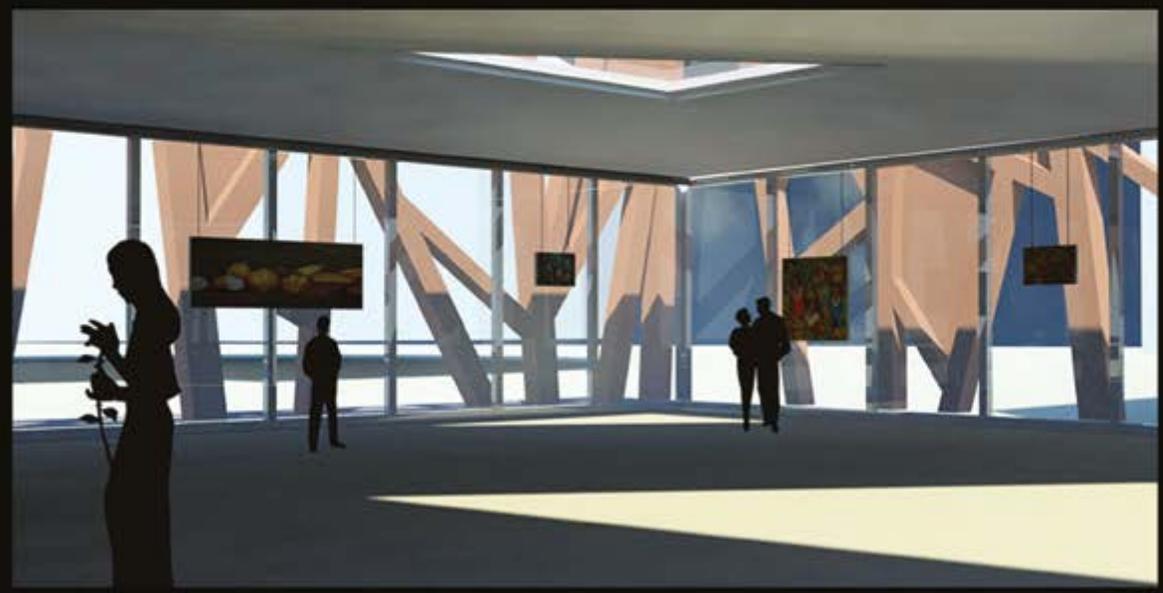
ESTE DESORDEN ESTA CONTROLADO POR DOS PARAMETROS PRINCIPALES:

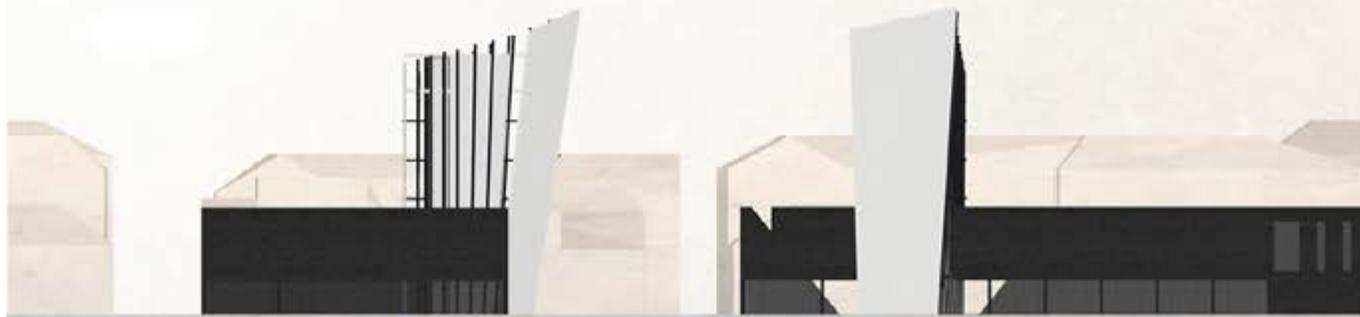
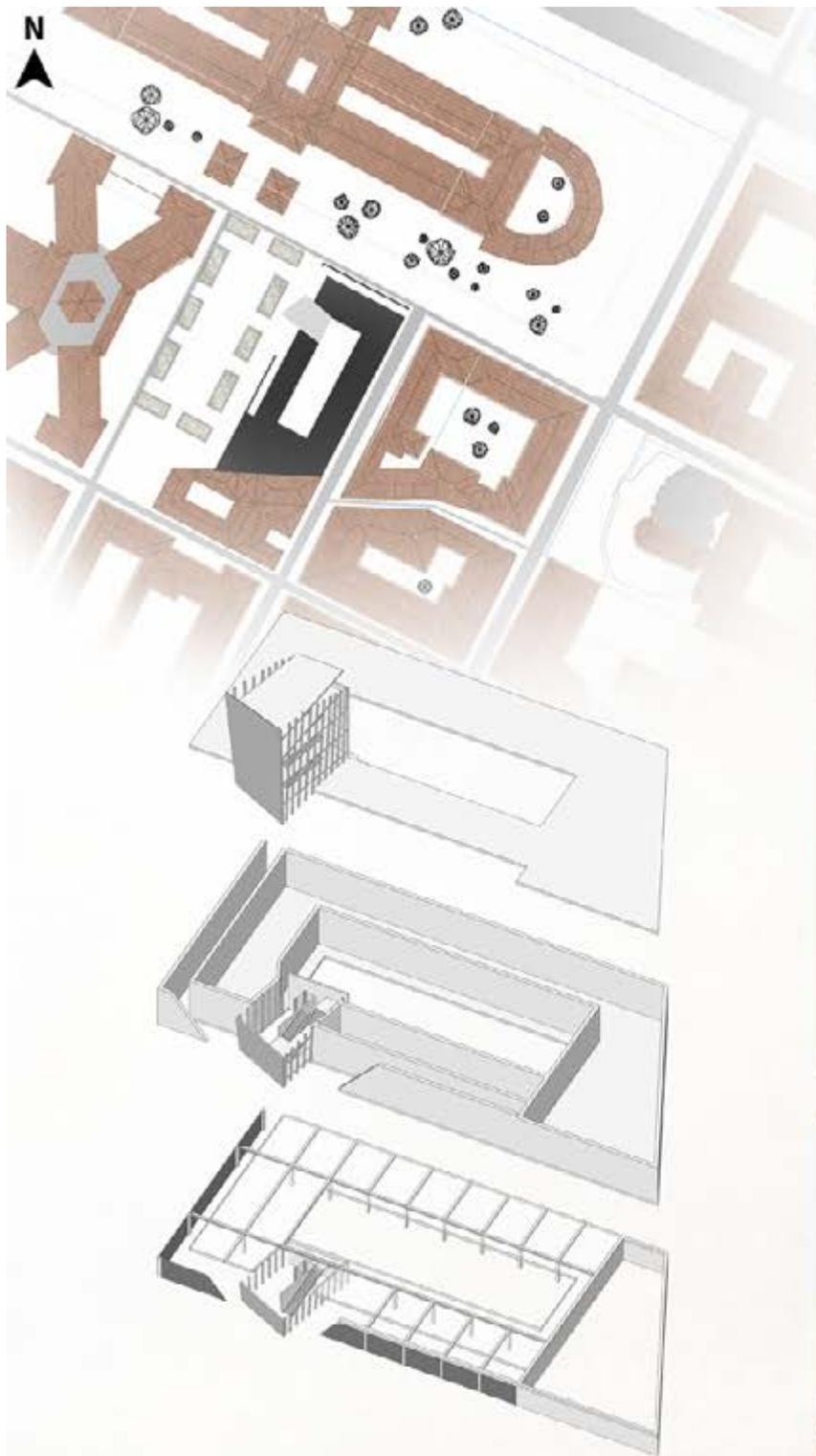
- LA UTILIZACION DE CADA ESPACIO
- LA LUMINOSIDAD

QUE CUMPLIR CON EL PLANTEAMIENTO PRO...
DISTRIBUIRLO SEGUN LAS NECESIDADES, TANTO SI SE ---

PUESTO POR EL CONCURSO PARA ABASTECER A CADA...
REQUIEREN AMPLIOS ESPACIOS PARA AMBITO PUBLICO
AL CLIENTE, ESPECTADOR O TURISTA.

ESPACIO DE LOS METROS CUADRADOS NE-
COMO ZONAS MAS RESERVADAS





N°280297

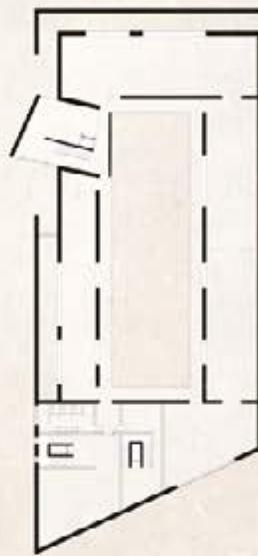
LIAM LAOUAR

THEOPHILE PRUD'HOMME

CHOCOLATE MUSEUM



RDC



R+1



R+2





BLG01626



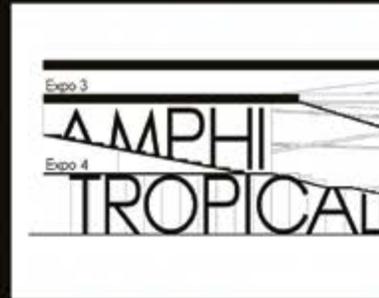
SLOW' COLATE

MUSEUM OF CHOCOLATE
TURIN

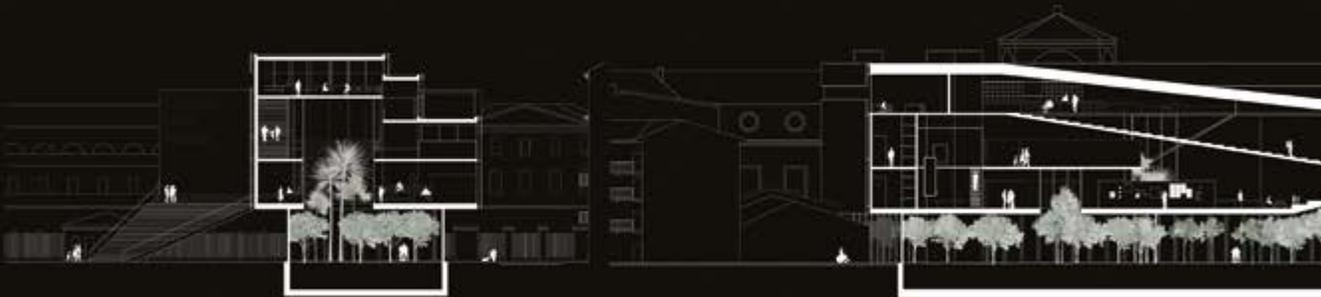




LOBBY



BLOCK PLAN



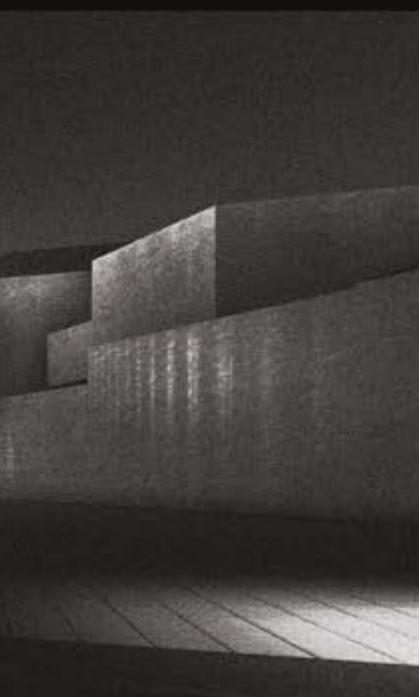
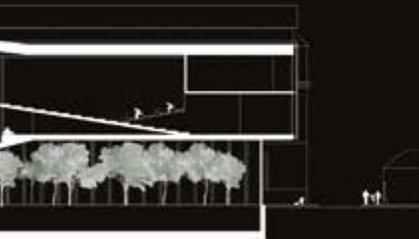
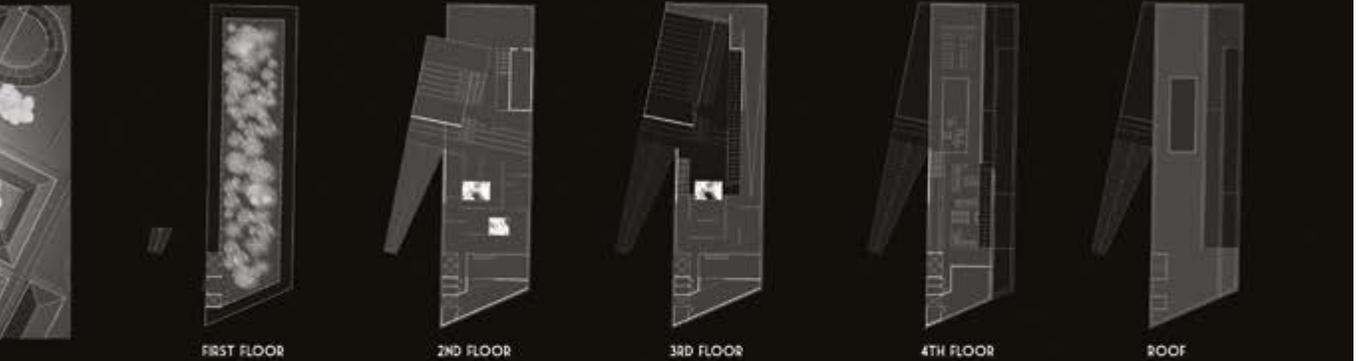
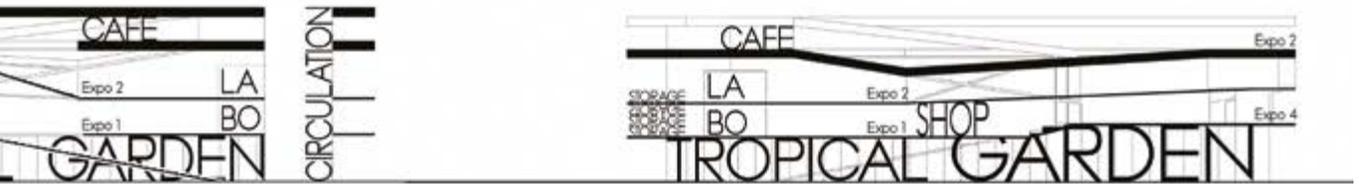
TRANSVERSAL SECTION

LONGITUDINAL SECTION

TURINCALL

MADRE DEL CACAO





VIEW ON EXPOSITIONS

DEAR READERS, LET'S TAKE A JOURNEY ON THE BIRTH OF THIS PROJECT.

WITH THE ANALYSIS OF THE SITE, AND OF THE CITY, CAME THE FIRST INTUITIONS. AT THE BEGINNING, TURIN STRUCK US BY ITS VERY REGULAR AND GEOMETRICAL URBAN GRID. IT CONTAINS SOME SPACE OF RESPIRATION, WITHIN THE BLOCKS, LIKE ENTIRELY OUT OF THE WORLD. SECOND OBSERVATION, WE FIND THAT THE TURIN'S SKYLINE IS PRACTICALLY NONEXISTENT, ONLY THE MOLE ANTONELLIANA SEEMS TO STAND FOR ALL IN THE HORIZON. MOLE WHICH WAS A GREAT SOURCE OF INSPIRATION FOR US BECAUSE IT IS A PERFECT ILLUSTRATION OF THE PROBLEMATIC OF THE ECONOMIC AND CULTURAL TRANSITION TURIN HAD TO FACE. IT'S A BUILDING REGENERATED BY AN ORIGINAL PROGRAM, THE NATIONAL MUSEUM OF CINEMA, NOT VERY FAR FROM AN ALL CITY BLOCK GATHERED BY A CHOCOLATE MUSEUM. IT IS ALSO ITS PUBLIC DISTRIBUTION, BY A PROGRESSIVE SPIRAL WHICH RISE ACROSS THE DIFFERENT FLOORS WHICH CATCH UP OUR ATTENTION. THIS FIRST ANALYSIS LEADS US TO TWO MAIN INSPIRATIONS. WE WANTED TO ELEVATE OUR BUILDINGS TO BREAK THE SKYLINE MONOTONY AND CREATE A PUBLIC CIRCULATION WHICH CAN GUIDE THEM GENTLY THROUGH ALL THE BUILDING. THEN, WE SUBMERGED OURSELVES INTO THE CHOCOLATE UNIVERSE "IMMERGATED", WE REALLY MEAN IT, BECAUSE IT'S A RICHIEU, SUBJECT. IT BRINGS CHILDISH MEMORIES AND IMAGINARY OF WONDER AND JOY BUT ALSO PROFOUND AND SOMETIMES PAINFUL, GEOGRAPHICAL, ECONOMIC, SCIENTIFIC REALITIES WHICH WE DIDN'T ENTIRELY PREDICT. AT FIRST, WE REALIZED THE COMPLEXITY OF THE PROCESS WHICH LEADS THE EXPLOITATION OF THE COCOA TO OUR SUPERMARKETS. IN OUR DAILY LIFE, WE TEND TO FORGET THE ROUGHNESS AND THE WILDERNESS OF ITS PRIMARY ENVIRONMENT.

WE FIND ALSO A SMALL FACT, WHICH COULD BE SEEN AS A BIT TRIVIAL, BUT IT FINALLY MAKE HIS WAY INTO OUR REFLEXION. IN NATURE, THE COCOA ARE PROTECTED OF THE SUN BY A TREE CALLED THE "MADRE DE CACAO". SO, WE CAME WITH THIS 4 INTENTIONS: ELEVATE OUR BUILDING, GUIDED BY A FLUID PUBLIC CIRCULATION, CREATE A CHOC, THE VISITORS HAVE TO FACE A REAL TROPICAL ECOSYSTEM, USE THE PROPER VOLUME OF THE BUILDING TO KEEP OUT THE SUN OF COCOA PLANTATION, AND WE TRY TO TRADUCE IT INTO A BUILDING. WE CAME WITH A VOLUME WHICH CONTAINS ALL THE ELEMENTS OF THE PROGRAM, ALIGNED ON THE URBAN GRID, A VOLUME WHICH WE RAISE ONTO THE AIR. THE TROPICAL GARDEN BECAME THE PEDESTAL. IT IS ALSO A WAY TO RESPOND TO THE BLIND FIRST FLOORS OF THE ENVIRONMENT'S BUILDINGS. WE COME INSTEAD WITH A TRANSPARENT VOLUME UNDER A BLIND ONE. THE INTERIOR IS GUIDED BY THE CIRCULATION, WITH THE AMPHITHEATRE AS PRIMARY DETONATOR. WE DECIDE TO MAELVEI THE VISITORS BY BRING THEM INTO A UNIVERSE OF RAMPS AND PLATFORMS WHICH INTUITIVELY CARRY THE PUBLIC INTO ALL THE DIFFERENTS ELEMENTS OF PROGRAM AND FLOORS, COVERED BY A METALLIC NET, THE BUILDING STAND IN THE SITE LIKE HE ALWAYS BE THERE, A MADRE DE CACAO INVITING PEOPLE TO A CHOCOLATE JOURNEY BY IS LONG RAMP WHICH DOCKS THE PROJECT TO THE PLACE.



Night View



Interior View



South East View

RENOVATIO

The metal frame merges with the curtain walls and the glass facade. With the help of solid wall this carrier system supports the roof. The roof is an assembly of crossed beams on which are fixed thin plates of glass covered with a small layer of rock to illuminate the interior thanks to the natural light of the sun, or conversely to light up in the evening by the interior lighting of the building. The implantation on the site must respect the continuity of the urban space and be integrated to the landscape. The size and height of the envelope was studied according to the surrounding

Exhibition spaces 9 permanent exhibition + 5 temporary exhibition	900 m ²
Auditorium	200 m ²
Shop	50 m ²
lockers & restrooms	100 m ²
Bar & restaurants	200 m ²
Experimentation spaces	200 m ²

Programing Schemes.



Implantation Schemes.



Longitudinal section. 1/200



Explode axonometry



Cross section 1/200

