



Aménagement • Construction • Conseil

**APPEL A MANIFESTATION D'INTERET POUR LE  
DEVELOPPEMENT D'UN PROJET DE RESTAURATION**

**58 Boulevard Victor Hugo – Saint-Ouen-Sur-Seine**

**Zac de l'Ecoquartier des docks**

Date limite des propositions : le 11 juillet 2025

(Cachet de la poste faisant foi)

Mars 2025

## Préambule

Il est porté à la connaissance des tiers le fait que la Ville de Saint-Ouen-sur-Seine a reçu une manifestation d'intérêt spontanée de la part d'un opérateur privé pour la reconversion et l'exploitation de deux bâtiments situés au 58 Boulevard Victor-Hugo à Saint-Ouen-sur-Seine, en vue d'y implanter un restaurant gastronomique et une offre bistronomique complémentaire.

Le terrain est situé dans les emprises de la Zac de l'écoquartier des Docks et est propriété de Séquano, aménageur de cette opération d'aménagement d'intérêt métropolitain.

Séquano est sensible à cette initiative qui coïncide pleinement avec la politique de développement de l'attractivité territoriale de la ville de Saint-Ouen-sur-Seine ainsi qu'à la Métropole du Grand Paris en tant que concédant de la Zac de l'écoquartier des Docks.

Le développement d'une offre commerciale originale dans le périmètre défini servira à accompagner le réaménagement urbain de ce secteur de la Zac de l'écoquartier des Docks.

Afin d'ouvrir cette démarche à d'autres propositions, Séquano lance un appel à manifestation d'intérêt.

### **ARTICLE 1 : IDENTIFICATION DU PROPRIETAIRE**

Séquano Aménagement

### **ARTICLE 2 : OBJET DE L'APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT**

#### **2.1 Contexte de l'appel à manifestation d'intérêt**

Séquano a acquis au 58 Boulevard Victor Hugo à Saint-Ouen-Sur-Seine, la propriété de deux pavillons accolés et d'un jardin d'environ 1700 m<sup>2</sup>, le 12 juillet 2012 en sa qualité d'aménageur de la Zac de l'Ecoquartier des Docks.

Ces vastes pavillons installés en cœur de parcelle s'élèvent sur deux niveaux et comprennent un niveau de sous-sol. Datant de la fin du 19<sup>ème</sup> siècle – début du 20<sup>ème</sup>

siècle, ils représentent un intérêt patrimonial particulier et sont inscrits au Plui de l'EPT Plaine Commune (Lien vers la fiche patrimoine du pavillon « ERDF » en annexe).

Au-delà de son intérêt architectural, cet ensemble présente de grandes qualités urbaines et paysagères grâce à la présence du vaste jardin extérieur de 1700 m<sup>2</sup> comprenant plusieurs arbres de grande hauteur. Par sa situation le long du boulevard Victor-Hugo, le site joue un rôle de « pont paysager » au milieu de nouveaux quartiers résidentiels. Cet espace vert extérieur est historiquement lié à la construction des pavillons. Le projet prendra en compte la nécessité d'intégrer et de préserver cet espace extérieur.

Le site de projet est situé dans la Zac de l'écoquartier des Docks, face au quartier résidentiel de Garibaldi et à proximité immédiate du centre-ville. Situé sur l'une des artères principales de la ville, le boulevard Victor-Hugo (RD410), le projet bénéficiera d'une bonne visibilité.

Le site du projet bénéficie de la proximité des stations de métro Garibaldi et Mairie de Saint-Ouen, permettant d'accéder aux lignes 13 et 14 et ainsi de rejoindre Paris en moins de 15 minutes. Une station de RER C est également située à 10 minutes à pied du site du projet (Saint-Ouen).

L'emprise du projet (deux pavillons et jardin extérieur), représente une surface totale de 2323 m<sup>2</sup>. L'emprise comprend les parcelles H57 (755m<sup>2</sup>), H124 (693m<sup>2</sup>), H126 (576m<sup>2</sup>) et H71 (299m<sup>2</sup>). Le jardin représente une emprise d'environ 1700m<sup>2</sup>, et une voie d'accès comprenant la possibilité de stationnement représente 340m<sup>2</sup> environ.

## **2.2 Objet de la mise en concurrence**

Séquano entend faire exploiter les deux pavillons par un occupant pour qu'il installe un restaurant gastronomique et une offre bistronomique complémentaire et dont l'offre aura été sélectionnée. Le candidat élabore librement son projet dans le respect des normes législatives et réglementaires.

Bien qu'elle ne soit aucunement contrainte par une quelconque obligation de publicité et de mise en concurrence pour l'occupation de ces deux biens, Séquano a décidé de lancer un appel à manifestation d'intérêt et de mettre ainsi en compétition plusieurs occupants potentiels (« les candidats »), et ce dans l'objectif que l'occupation se fasse au meilleur prix, qu'elle porte le projet le plus satisfaisant pour l'intérêt du quartier concerné et offre une prestation de qualité pour les habitants et riverains.

## **2.3 Objet du dossier de consultation**

Le dossier de consultation a pour objet :

- (i) de porter à la connaissance des candidats les principales caractéristiques des deux pavillons qui seront dédiés au projet et feront l'objet d'un bail commercial avec Séquano ou une société substituée,
- (ii) d'exposer les modalités par la voie desquelles les candidats pourront présenter une proposition et les règles de désignation du lauréat de cet appel à manifestation d'intérêt,
- (iii) de présenter les caractéristiques principales qui seront attachées à l'exploitation des pavillons et de l'offre complémentaire.

## **ARTICLE 3 : CARACTERISTIQUES DU PROJET**

### **3.1 Caractéristiques et durée de l'occupation**

#### ***Destination et usage du lieu***

L'occupant pourra utiliser l'ensemble du site pour y organiser une activité de restauration selon les modalités qu'il aura définies dans sa proposition de projet et dans le respect notamment :

- de la réglementation ERP ;
- de la police des débits de boissons ;
- des normes d'hygiène et de salubrité afférentes à la commercialisation de produits alimentaires ;
- de la réglementation sur les nuisances sonores ;
- de la démarche écoresponsable et de réduction des déchets.

La proposition portera sur l'utilisation des deux pavillons pour y développer un projet de restauration avec une offre qui pourra se distinguer à l'échelle métropolitaine, sur un modèle gastronomique. Toute offre complémentaire, cohérente, qualitative et qui contribuerait à la diversité de la clientèle sera étudiée dès lors qu'elle contribue au modèle économique du porteur de projet. L'occupant devra fournir lui-même les biens mobiliers, installations et équipements électriques et matériels complémentaires qu'il jugera nécessaires pour assurer son activité. Il en assurera la pleine responsabilité.

Les deux pavillons seront cédés par Séquano à une de ses filiales qui en deviendra propriétaire et se substituera aux mêmes droits et conditions dans le bail qui sera conclu avec le candidat retenu. Dans ce cadre, le candidat devra renoncer à son droit de priorité si la vente intervient entre la date de conclusion du bail avec Séquano et la date de vente des pavillons à une de ses filiales ou toute société substituée.

L'occupation fera l'objet d'un bail commercial entre le propriétaire et l'opérateur économique retenu.

#### ***Les attentes sur ces locaux***

Pour parfaire le développement d'un linéaire animé le long du boulevard Victor Hugo (RD 410), et en continuité des activités audoniennes, il est attendu que les candidats puissent se positionner sur une offre de restauration avec une possibilité de

compléments commerciaux liés à des activités de formation, d'évènementiel, de coworking, ou plus largement des offres du secteur de l'hospitality.

### Les attentes sur l'espace extérieur

Un vaste jardin planté est compris dans les emprises de l'appel à manifestation d'intérêt. Cet espace vert constitue un atout pour le développement du projet. Il bénéficie d'une relative protection des nuisances du boulevard Victor Hugo (Rd410) grâce au mur de clôture en place. Le jardin comprend une vaste pelouse et plusieurs arbres de grande hauteur.

Cet espace représente un atout important pour la réalisation du projet de restauration. Les « candidats » pourront proposer une utilisation possible de cet espace, tout en préservant la qualité paysagère du site. Dans l'hypothèse d'une extension du pavillon n°1 par la construction d'une véranda, l'autorisation maximale sera de 200 m².

### 3.2 Caractéristiques techniques et financières

L'occupation se traduira par la conclusion d'un bail commercial entre le propriétaire et le candidat retenu de type 3/6/9. L'occupation se fera aux conditions de droit commun, assorti d'un loyer et de charges dont le montant et les modalités de paiement seront fixées ultérieurement et au regard du projet présenté.

Des franchises de loyer pourront être accordées pour faciliter le démarrage des activités.

A titre de garantie de règlement des loyers, le candidat retenu devra produire, outre sa capacité financière et sa capacité juridique à contracter ledit bail, des garanties financières qui seront déterminées selon la qualité et la nature du projet.

Dans le cadre des travaux nécessaires pour la réalisation de ce projet, les candidats pourront proposer une répartition des investissements entre le propriétaire bailleur, et le preneur à bail que ce soit à l'échelle des travaux nécessaires à l'activité, l'accessibilité et les travaux d'électricité, chauffage...

Il appartient aux candidats d'établir dans leur offre une répartition des investissements qui soit crédibilisée par le travail d'une maîtrise d'œuvre (architecte et / ou économiste de la construction et / ou cuisiniste etc..).

Sans aucun caractère d'engagement, de premières modélisations peuvent permettre d'envisager des scénarios cibles pour la prise à bail :

	Hypothèse 1	Hypothèse 2	Hypothèse 3*
Nombre de m2 existants (Surface Utile)	815 m2		
Nombre de m2 existants en sous-sol	180 m2		
Budget travaux pris en charge par le propriétaire à partir d'un programme établi par le porteur de projet. L'hypothèse 3 intègre la création d'une véranda de 200m².	635 000 €	1 050 000 €	1 600 000 €
Durée de la franchise de loyer (en mois, à la prise à bail)	12	9	12
Loyer annuel HT.HC	163 000 €	213 000 €	235 000 €
Estimatif des charges et entretiens annuels pour le locataire	40 000 €		
Indexation	ILC appliquée dès la prise à bail		

## **ARTICLE 4 : DEROULEMENT DE L'APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT**

Les candidats peuvent, avant le dépôt de leur proposition d'acquisition, et s'ils en font la demande, procéder à une visite des pavillons en présence d'une personne habilitée à représenter Séquano à cet effet.

Les demandes de visite prennent la forme d'une demande de visite à adresser par mail à M. Cyrille Tricot ([c.tricot@sequano.fr](mailto:c.tricot@sequano.fr)) et au plus tard 15 jours calendaires avant la date de remise des candidatures à la manifestation d'intérêt.

Les visites se dérouleront à partir du premier jour de l'appel à manifestation d'intérêt jusqu'au 15<sup>ème</sup> jour précédant la date de remise des candidatures.

Les candidats devront remettre leur proposition d'acquisition avant la date limite visée en page de garde du dossier de consultation, soit avant le 11 juillet 2025.

Séquano pourra demander des précisions aux candidats pour les besoins de l'analyse. Ensuite, elle engagera librement des discussions avec les candidats.

Séquano pourra limiter le nombre de candidats avec lesquels elle engagera des discussions, en ne retenant à cet effet que les candidats dont la proposition répond le mieux aux critères fixés à l'article 7.

Séquano informera les candidats qui n'auront pas été retenus dans un délai de 15 jours calendaires à compter de la date d'attribution du projet au candidat qui sera retenu.

## **ARTICLE 5 : CONTENU DE LA PROPOSITION**

La consultation est ouverte à toute personne physique ou morale.

Les porteurs de projets doivent présenter une proposition permettant d'apprécier leur projet, la solidité de leur dossier, leur motivation, leurs références en matière d'offre et diversité de restauration ainsi que pour l'offre complémentaire (espace partagé à aménager).

La proposition sera composée d'un dossier de candidature présentant le projet du candidat et sa capacité à réaliser effectivement le projet.

La proposition sera intégralement rédigée en langue française et devra être dûment datée et signée par la (les) personne(s) habilitée(s) à engager le candidat (document(s) justificatif(s) à l'appui).

La proposition du projet à développer devra impérativement être remise avant la date limite (cachet de la poste faisant foi) indiquée sur la page de garde du dossier de consultation, **soit avant le 11 juillet 2025**.

## 5.1 Le dossier de candidature

Le dossier de présentation remis par les candidats devra comporter les éléments suivants:

### 1. Présentation du candidat et/ou des membres du groupement (3 pages maximum)

Une présentation du candidat ou du groupement et ses références en matière d'exploitation d'établissements commerciaux est attendue. La présentation inclura notamment les activités du porteur de projet et/ou de son entreprise et de ses éventuels partenaires, la (les) localisation(s) de l'entité, les liens et collaborations éprouvées avec les éventuels partenaires, l'effectif, le capital, le chiffre d'affaires, les moyens, les références d'établissements, les certifications le cas échéant.

Une présentation des éventuels partenaires qui seront mobilisés pour mettre en œuvre le projet et leurs rôles respectifs.

### 2. Présentation du projet envisagé (4 pages maximum)

Une description détaillée de la nature du projet que le candidat souhaite réaliser dans l'ensemble immobilier, à savoir la destination qu'il souhaite donner aux biens et plus précisément encore la ou les activités qui y seront exercées. Le positionnement marketing du futur établissement pourra être présenté.

L'organigramme prévisionnel (nombre de poste et organisation managériale) et les valeurs ajoutées environnementales pourront être décrits.

### 3. Modèle financier d'exploitation

3.a : Un document excel comportant trois onglets et en veillant si possible à laisser apparentes les formules de calcul :

- Produits d'exploitation
- Charges d'exploitation, y compris l'amortissement des investissements
- Investissements d'exploitation et financements

3.b : Une notice financière rédigée (2 pages maximum) accompagnant le Business Plan d'exploitation.

### 4. Calendrier

Un calendrier de réalisation de chacune des actions et autres mesures nécessaires à la concrétisation du projet, et de « mise en œuvre » du projet. Ce calendrier engagera le candidat.

### 5. Une notice technique (en option – 5 pages maximum)

Dans l'hypothèse où le candidat souhaiterait qu'une partie des investissements soient portés sous maîtrise d'ouvrage du propriétaire, pour des aménagements qui seraient considérés comme de nature immobilière, une notice technique argumentée et chiffrée par un maître d'œuvre est demandée. Les équipements FF&E (Furniture, Fixtures, and Equipment ; *i.e.* mobilier, agencements et équipements d'exploitation) sont par nature exclus de la potentielle prise en charge financière du propriétaire-bailleur.

## 5.2 Les compléments administratifs du dossier de candidature

La lettre de candidature devra impérativement, sous peine de rejet, comporter les documents suivants :

1. Pour une personne physique :
  - la photocopie recto-verso de la carte d'identité ;
  - les deux derniers avis d'imposition et, le cas échéant, les trois derniers bulletins de salaires ;
  - une déclaration sur l'honneur attestant que le candidat a satisfait à ses obligations fiscales pour les trois dernières années ;
  
2. Pour une personne morale :
  - dénomination, capital social, siège social et coordonnées (notamment extrait Kbis de moins de trois mois) ;
  - nom du (ou des) dirigeant(s), du (ou des) représentant(s) légal (légaux), ou de la (ou les) personne(s) dûment habilitée(s) à prendre l'engagement d'acquiescer ;
  - les statuts à jour de l'entreprise ou de l'association ;
  - les trois derniers bilans et les trois derniers comptes de résultat de l'entreprise disponibles en fonction de la date de création de la personne morale ou du début d'activité de la personne morale, dans la mesure où ces informations sont disponibles ;
  - une déclaration sur l'honneur attestant que :
    - le candidat a satisfait à ses obligations fiscales et sociales pour les trois dernières années ou les trois derniers exercices clos en fonction de la date de création de la personne morale ou du début d'activité de la personne morale ;
    - le candidat n'est pas en état de liquidation judiciaire, n'est pas admis à une procédure de redressement judiciaire ou n'a pas fait l'objet de procédures équivalentes régies par un droit étranger ;

Pour les candidats étrangers : documents équivalents à ceux énumérés pour chacune des catégories.

## ARTICLE 6 : TRANSMISSION DES PROPOSITIONS

Toute réponse à l'AMI sera adressée à compter de la publication du présent avis et avant le **11 juillet 2025**, à l'attention de M. Cyrille Tricot (Séquano) par courrier à l'adresse suivante :

**Séquano Aménagement**  
**Immeuble Irrigo**  
**27 rue de Paris**  
**93000 Bobigny**

Ou bien, de préférence, par mail à l'adresse suivante : [c.tricot@sequano.fr](mailto:c.tricot@sequano.fr) avec pour objet : « AMI – 58 Boulevard Victor Hugo – Zac des docks »

## ARTICLE 7 : CRITERES DE SELECTION DES CANDIDATURES

Les propositions seront étudiées par Séquano.



Séquano s'appuiera pour son choix sur :

1. La qualité du projet global présenté dans la note de présentation
2. Les références du porteur de projet
3. La cohérence et la solidité du modèle économique.

Des informations complémentaires concernant les dossiers transmis pourront être demandées aux porteurs de projets afin d'apprécier au mieux les propositions remises. L'examen des propositions est susceptible d'être assorti d'une audition des candidats, afin qu'ils puissent présenter et échanger sur leur projet.

## **ANNEXES**

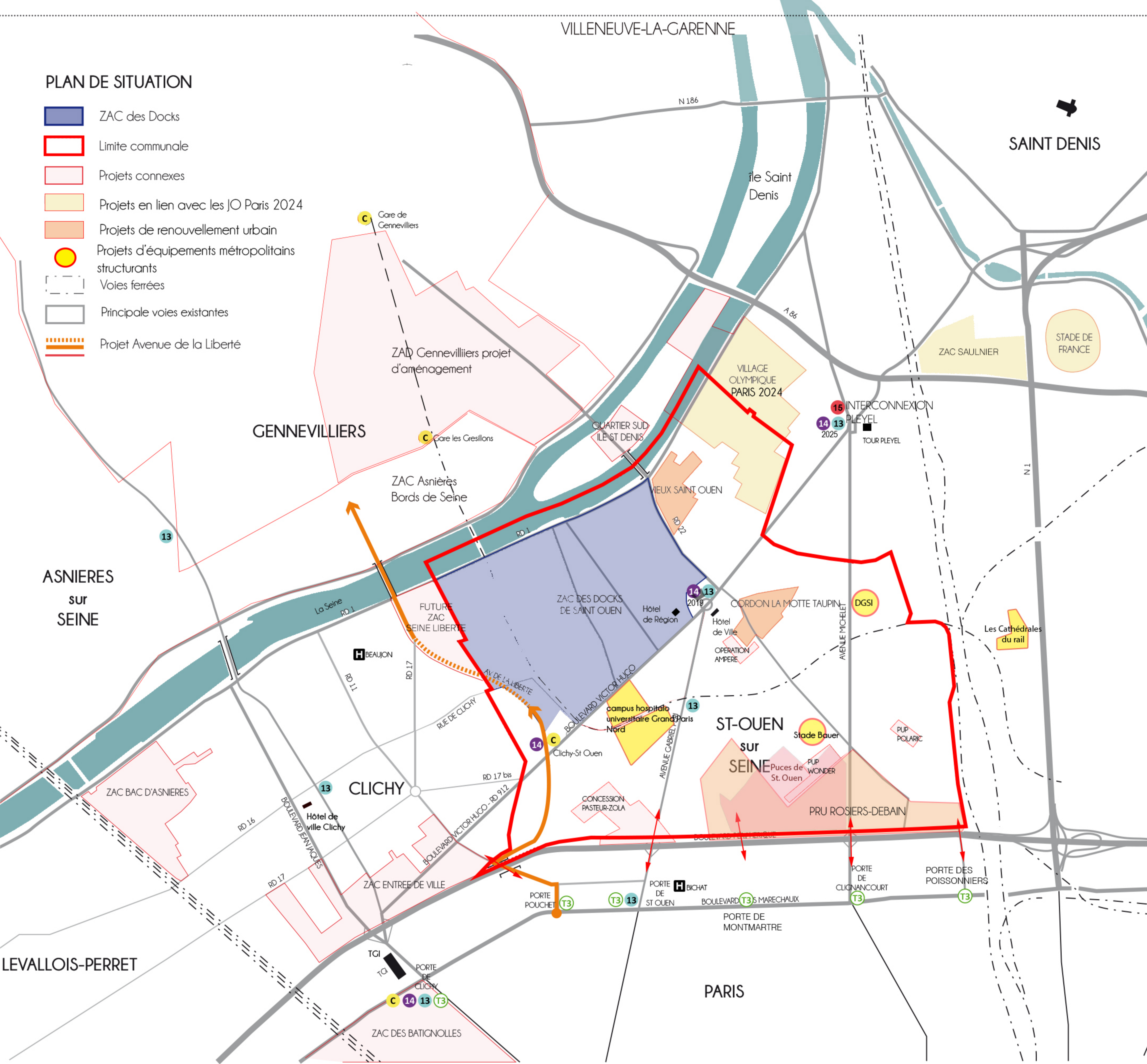
- plan de la Zac
- plans et surfaces des pavillons
- extraits Plui (dont fiche patrimoine du pavillon)
- extraits étude d'opportunité KPMG (novembre 2024)
- état des lieux patrimonial (2005 – rapport département Seine-Saint-Denis)
- Plui en vigueur et Plui révisé (lien vers les sites en ligne)

VILLENEUVE-LA-GARENNE

SAINT DENIS

PLAN DE SITUATION

- ZAC des Docks
- Limite communale
- Projets connexes
- Projets en lien avec les JO Paris 2024
- Projets de renouvellement urbain
- Projets d'équipements métropolitains structurants
- Voies ferrées
- Principales voies existantes
- Projet Avenue de la Liberté



GENNEVILLIERS

ASNIERES SUR SEINE

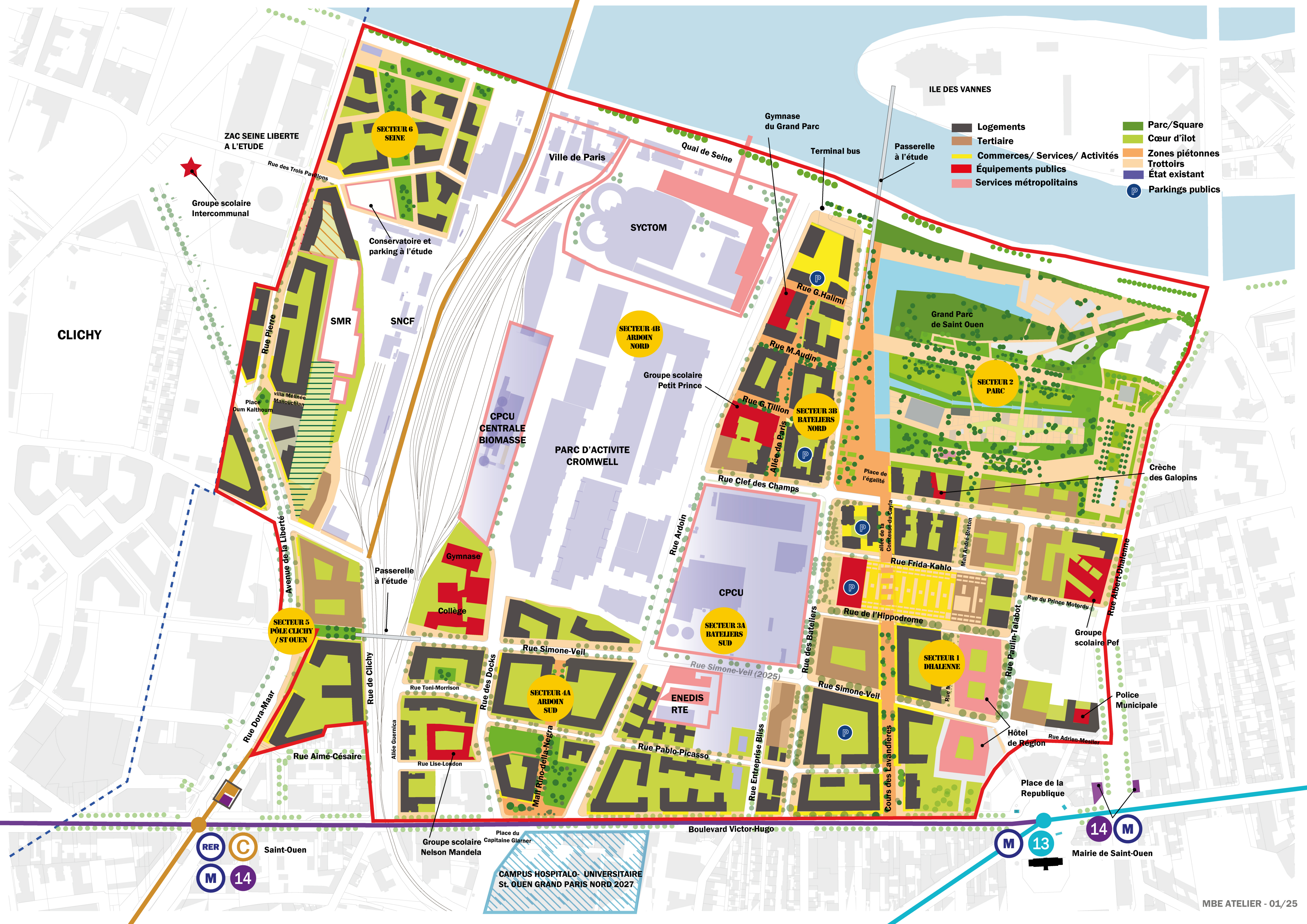
ST-OUEN SUR SEINE

CLICHY

LEVALLOIS-PERRET

PARIS

0 300m



ZAC SEINE LIBERTE  
A L'ETUDE

Groupe scolaire  
Intercommunal

SECTEUR 6  
SEINE

Conservatoire et  
parking à l'étude

Ville de Paris

SYCTOM

Gymnase  
du Grand Parc

Terminal bus

Passerelle  
à l'étude

- Logements
- Tertiaire
- Commerces/ Services/ Activités
- Équipements publics
- Services métropolitains
- Parc/Square
- Cœur d'îlot
- Zones piétonnes
- Trottoirs
- État existant
- Parkings publics

ILE DES VANNES

CLICHY

Rue Pierre

SMR

SNCF

Place  
Dum Kalthoun

villa Mélinee  
Manouchian

SECTEUR 4B  
ARDOIN  
NORD

Groupe scolaire  
Petit Prince

Rue G.Halimi

Rue M.Audin

Rue G.Tillon

SECTEUR 3B  
BATELIERS  
NORD

Alée de Paris

SECTEUR 2  
PARC

Grand Parc  
de Saint Ouen

Crèche  
des Galopins

CPCU  
CENTRALE  
BIOMASSE

PARC D'ACTIVITE  
CROMWELL

Rue Clef des Champs

Place de  
l'égalité

SECTEUR 5  
PÔLE CLICHY  
/ ST OUEN

Passerelle  
à l'étude

Gymnase

Collège

CPCU

SECTEUR 3A  
BATELIERS  
SUD

Rue Frida-Kahlo

Rue de l'Hippodrome

SECTEUR 1  
DHALENNE

Groupe  
scolaire Pef

Police  
Municipale

Rue Aimé-Césaire

Rue Toni-Morrison

Rue Lise-London

SECTEUR 4A  
ARDOIN  
SUD

Rue Simone-Veil

Rue des Docks

Alise Guernica

ENEDIS  
RTE

Rue Pablo-Picasso

Rue Entreprise Bliss

Rue Simone-Veil

Cours des Lavandières

Hôtel  
de Région

Place de la  
Republique

RER

C

Saint-Ouen

M

14

Groupe scolaire  
Nelson Mandela

Place du  
Capitaine Glarner

CAMPUS HOSPITALO- UNIVERSITAIRE  
ST. OUEN GRAND PARIS NORD 2027

Boulevard Victor-Hugo

M

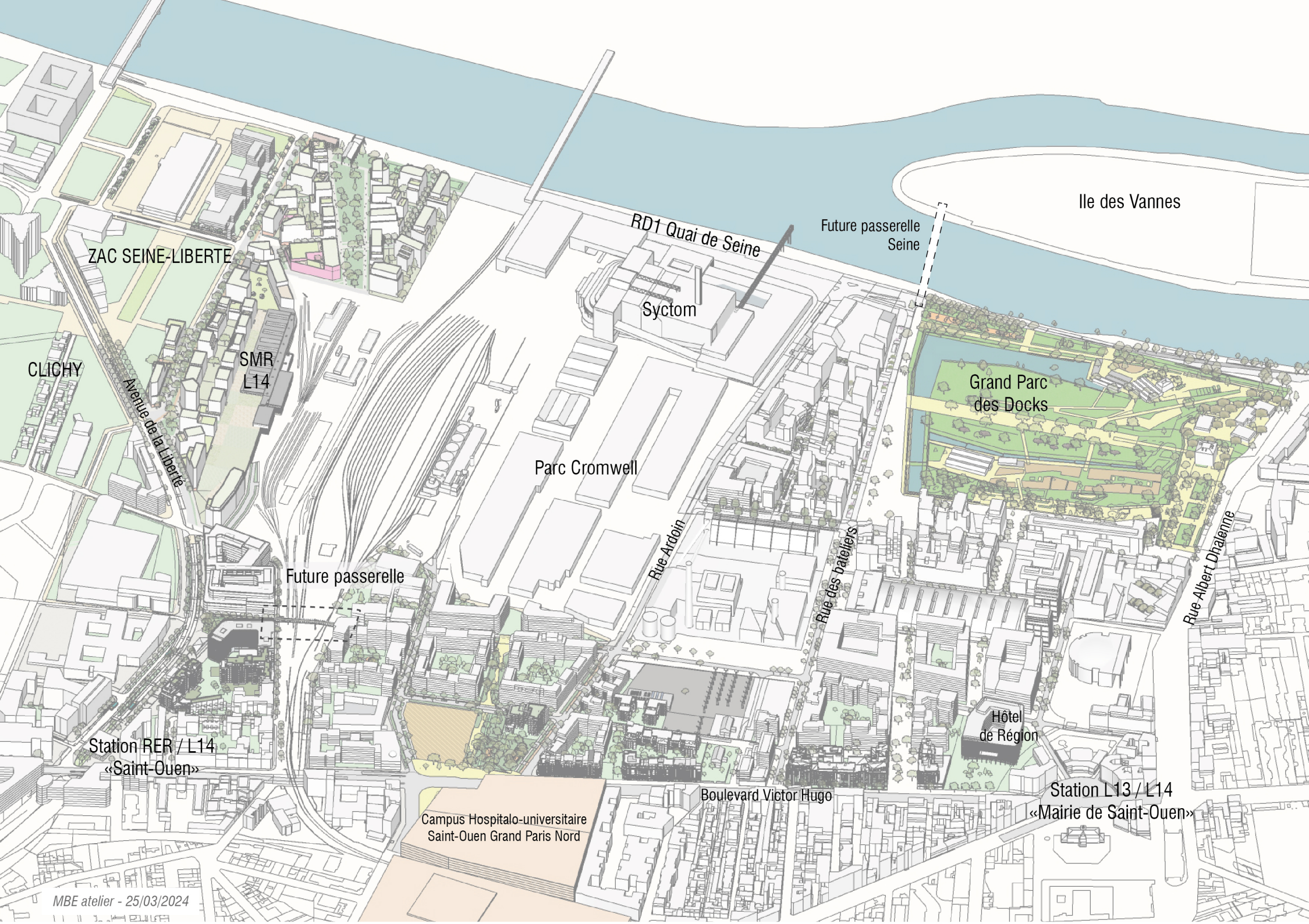
13

M

14

M

Mairie de Saint-Ouen



Ile des Vannes

Future passerelle Seine

RD1 Quai de Seine

Syctom

ZAC SEINE-LIBERTE

CLICHY

SMR L14

Grand Parc des Docks

Parc Cromwell

Future passerelle

Station RER / L14 «Saint-Ouen»







Hôtel de Région

Campus Hospitalo-universitaire Saint-Ouen Grand Paris Nord

Boulevard Victor Hugo

Station L13 / L14 «Mairie de Saint-Ouen»

## REVETEMENTS






	Pavage granit pour chemin Joints ciment
	Pavage granit pour chemin Joints enherbés
	Asphalte pour trottoir
	Stabilisé pour terrain de pétanque
	Sol City-stade
	Sol souple pour aire de fitness

## MOBILIERS & CLOTURES







	Corbeilles
	Tabourets & chaise
	Bancs courbe et droit avec et sans dossiers
	Chaise longue
	Table de pique-nique
	Fontaine d'eau potable
	Jeux/agrès sportif
	Edicule technique
	Ganivelles ht. 0,80m
	Clôtures parc M7a ht. 2,30m
	Portails Parc

## PLANTATIONS

### STRATE BASSE

	Semi pour pelouse Terre végétale : 30cm
	Prairie fleurie Terre végétale : 20cm
	Pelouse armée Terre pierre 40cm
	Mélange vivaces et graminées dans massifs Protégé par ganivelle de 80cm de haut.
	Mélange couvre-sols au pied des baliveaux Terre végétale : 80cm Protégé par ganivelle de 80cm de haut.

### STRATE HAUTE

	Arbres feuillus projet
	Arbres résineux projet
	Cépées projet
	Arbre existant
	Merisiers à transplanter
	Merisiers transplantés

# DEPARTEMENT DE SEINE-SAINT-DENIS VILLE DE SAINT-OUEN ZAC DES DOCKS

## MAITRE D'OUVRAGE



**sequano**

## VILLE DE SAINT-OUEN-SUR SEINE

6 Place de la République  
93400 Saint-Ouen-sur-Seine

## SEQUANO Aménagement

Immeuble carré Plaza  
15/17 Promenade Jean Rostand BP95  
93022 BOBIGNY CEDEX Bobigny  
Tél:(01) 48 96 64 00

## MAÎTRE D'OEUVRE



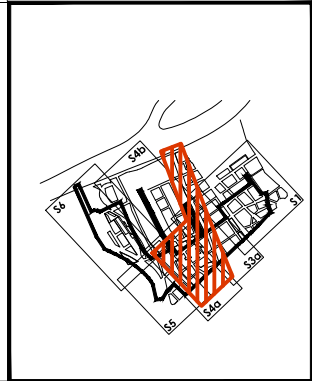
## ARTELIA

47 avenue de Lugo  
94600 CHOISY LE ROI  
T: 01 77 93 78 99  
www.arteliagroup.com



## D&A

10 villa Nieuport 75013 PARIS  
T: 07 60 02 98 18  
www.d-et-a.com  
mail : nicolas.saettel@d-et-a.fr



## PHASE

**PRO**

PLAN N° **0001**

**DOSSIER DES TRANPLANTATIONS  
DES ARBRES DU SECTEUR 4a**

18/02/2025

**ECHELLE**

1/200e

## INDICES

	DATE	DESSINÉ	VERIFIÉ	APPROUVÉ	
<b>A</b>	31/05/2024	D&A	D&A	D&A	
<b>B</b>	06/09/2024	D&A	D&A	D&A	
<b>C</b>	31/10/2024	D&A	D&A	D&A	
<b>D</b>	19/11/2024	D&A	D&A	D&A	

**ZDD**

PROJET

**D&A**

EMETTEUR

**MAS**

DOC

**ESP**

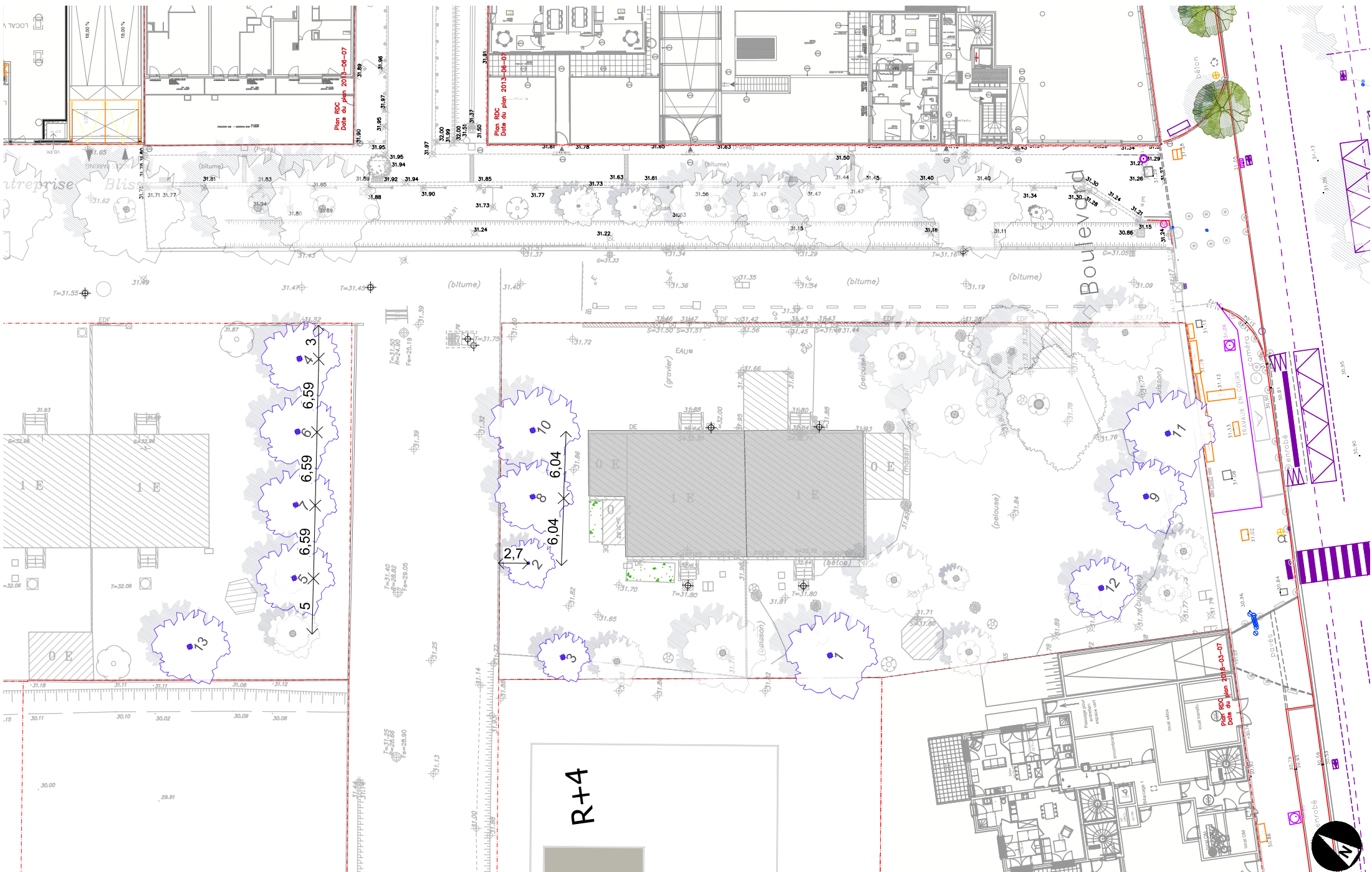
METIER

**0001**

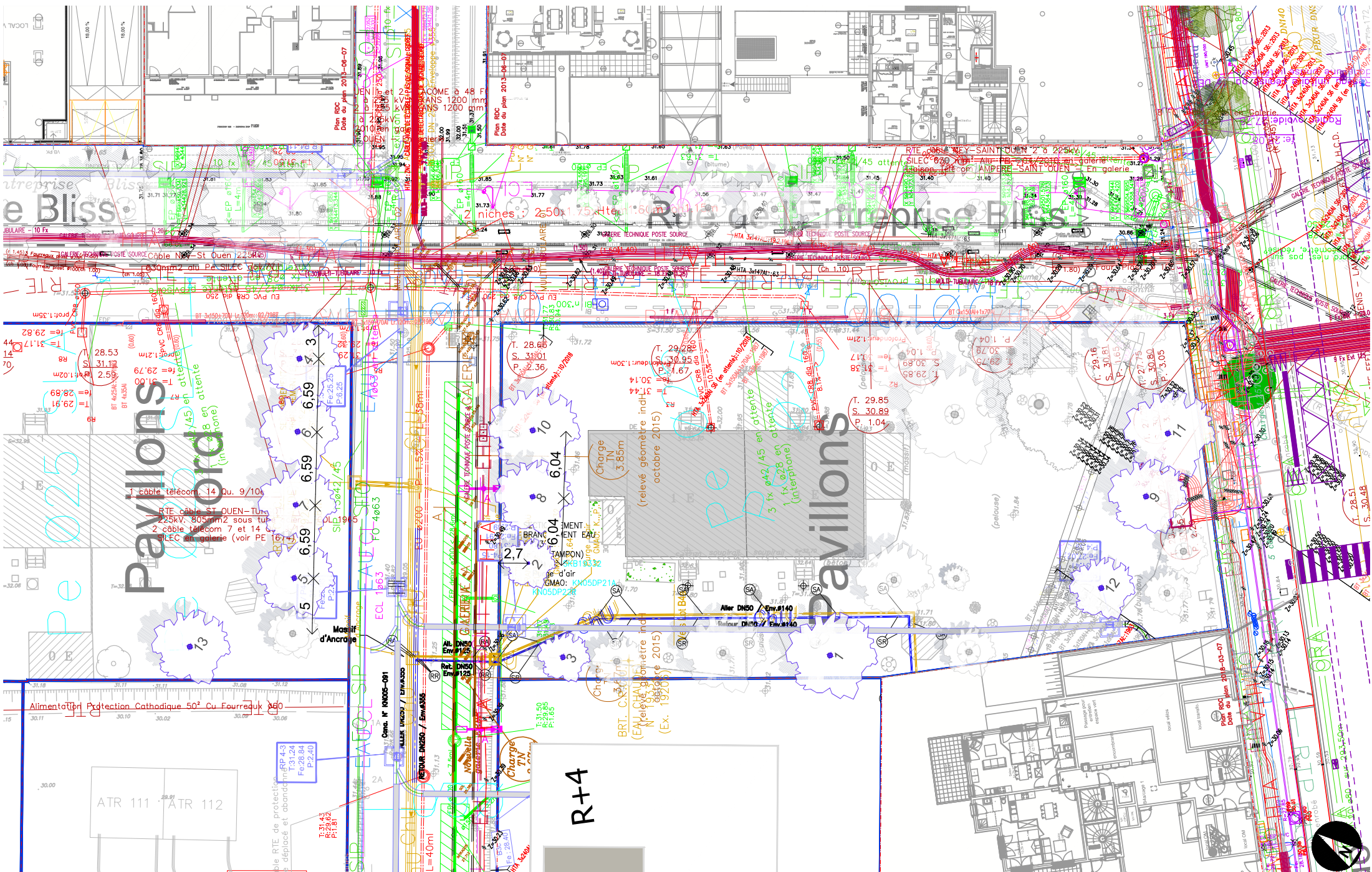
NUMERO

**E**

INDICE



DEPARTEMENT DE SEINE-SAINT-DENIS VILLE DE SAINT-OUEN ZAC DES DOCKS	<b>Titre</b> ARTELIA	<b>PAVILLON DES DOCKS - TRANSPLANTATION / EXISTANT</b>	<b>Echelle :</b> 1/300e	<b>Date :</b> 11/02/2025			
VILLE DE SAINT-OUEN SEQUANO Aménagement	47 avenue de Lugo 94600 CHOISY LE ROI T: 01 77 93 78 99 www.arteliagroup.com		D&A 10 villa Nieuport 75013 PARIS T: 07 60 02 98 18 www.d-et-a.com mail: nicolas.saettel@d-et-a.fr		<b>Phase :</b> PRO	<b>N° :</b> 0004	<b>Indice :</b> E



DEPARTEMENT DE SEINE-SAINT-DENIS VILLE DE SAINT-OUEN ZAC DES DOCKS	<b>Titre</b> ARTELIA	<b>PAVILLON DES DOCKS - TRANSPLANTATION / RESEAUX</b>	<b>Echelle :</b> 1/300e	<b>Date :</b> 11/02/2025
VILLE DE SAINT-OUEN SEQUANO Aménagement	47 avenue de Lugo 94600 CHOISY LE ROI T: 01 77 93 78 99 www.arteliagroup.com		D&A 10 villa Nieuport 75013 PARIS T: 07 60 02 98 18 www.d-et-a.com mail : nicolas.saettel@d-et-a.fr	
<b>Phase :</b> PRO			<b>N° :</b> 0005	<b>Indice :</b> E



# Accompagnement à l'étude de l'opportunité de développer un projet de restauration à Saint-Ouen

SEQUANO Aménagement

Novembre 2024





# Introduction

Ce rapport est une version finale datée du 14 novembre 2024.

## Principales sources d'information

- Notre analyse porte sur les documents qui nous ont été transmis par Sequano Aménagement, dont la présentation du site du projet ainsi que la programmation spatiale envisagée par un porteur de projet.
- Nous avons complété ces éléments par des données publiques et institutionnelles notamment en provenance de :
  - l'INSEE,
  - Atout France,
  - la base de données DIANE.
- Des bases de données propres à KPMG, dont l'Industrie Hôtelière Française, ont été consultées.

## Entretiens clés et visite de l'environnement du site

- Une visite de l'environnement du site du projet a été réalisée le 10/10/2024.
- Un échange a été organisé avec Maxime Sztulcman, Directeur du développement et de l'attractivité de la ville de Saint-Ouen, le 14/10/2024.
- Un point d'étape a été réalisé avec Cyrille Tricot (Responsable d'opérations chez Sequano) le 16/10/2024.
- Un entretien spécifique sur la ZAC des Docks a été effectué avec Toni Richard (directeur de la ZAC chez Sequano) le 28/10/2024.

## Limites de nos travaux

- Nous n'avons pas l'obligation de procéder à la mise à jour de notre rapport du fait d'événements ou informations intervenus postérieurement à sa version finale, à l'exception d'une demande spécifique de votre part, qui ferait l'objet d'un avenant à la présente lettre de mission.
- Nous tenons à attirer votre attention sur le fait que les prévisions présentées dans notre rapport dépendent de la validité des hypothèses sur lesquelles elles sont fondées. Ces hypothèses devront être revues et révisées de façon à prendre en considération l'évolution de l'environnement dans lequel évolue le projet. Par ailleurs, des différences significatives sont en général constatées entre les prévisions et la réalité, du fait d'événements ou de circonstances qui se déroulent différemment de ce qui est anticipé. En conséquence, nous n'acceptons aucune responsabilité sur la fiabilité de l'information financière prospective présentée dans ce rapport.
- Notre rapport ne pourra pas servir de référence dans un document officiel, public, commercial, accord de prêt ou tout autre accord sans notre consentement écrit préalable. Il ne saurait par conséquent être totalement ou partiellement reproduit sans notre accord écrit préalable.

# Rappel du contexte et des objectifs de la mission

## Contexte et objet

- KPMG a été sollicité dans le cadre d'une mission indépendante ayant pour objectif d'accompagner Sequano Aménagement à la réflexion autour d'un projet de développement de deux restaurants à Saint-Ouen : un restaurant gastronomique (avec l'ambition d'être du niveau d'un étoilé) ; un restaurant plus accessible, adressé à la clientèle du quartier notamment. Ces derniers seraient localisés dans deux pavillons historiques (« Pavillons des ingénieurs ») situés au 58 boulevard Victor Hugo, dans le périmètre de la ZAC des Docks.
- L'objectif serait d'identifier (au travers d'un appel à projet) un porteur de projet pour exploiter les 2 restaurants. Un porteur de projet a déjà étudié l'opportunité et réalisé des premières études.
- Ainsi, en amont du lancement d'un appel à projet, nous comprenons que vous souhaitez valider l'opportunité de ce développement au travers d'une étude de marché synthétique, d'une revue du projet et d'une assistance à l'élaboration d'un Business Plan d'exploitation cible.

## Principales analyses réalisées

### Phase 1 : Etude de marché synthétique

- Analyse de la localisation de l'actif objet de la réflexion et avis sur la qualité de la vitrine commerciale : accès, visibilité, flux, voisinage, démographie (évolution), tissu d'entreprises, projets susceptibles de modifier l'attrait de la zone (projet urbain, campus hospitalo-universitaire en cours de développement, dynamique commerciale et économique, etc.).
- Approche synthétique du marché de la restauration : profil de l'offre à proximité, tarifs affichés, chiffres d'affaires de restaurants à proximité, de restaurants localisés dans des environnement comparables à la ZAC des Docks de Saint-Ouen et de restaurants comparables au projet envisagé. Un panel d'établissements dans Paris et/ou proche périphérie, seront présentés dans le rapport.

### Phase 2 : Revue du projet et avis sur l'opportunité

- Avis sur le projet envisagé.
- Recommandations synthétiques sur la programmation cible (surface, nombres de couverts), la typologie de l'offre, le positionnement tarifaire et les cibles de clientèles.

### Phase 3 : Assistance à l'élaboration d'un Business Plan d'exploitation cible pour le projet (2 restaurants)

- A partir des observations du marché concurrentiel et sur la base de la programmation cible :
  - Modélisation des performances commerciales prévisionnelles
  - Analyse spécifique des charges d'exploitation et seuils modélisés : masse salariale, coûts matières, coûts indirects, résultat brut d'exploitation. Le taux d'effort soutenable par l'exploitation sera présenté avec une analyse de sensibilité du loyer par rapport au chiffre d'affaires

# Sommaire

Les contacts de KPMG pour toute question relative à ce rapport sont :

**Stéphane Botz**

Associé  
KPMG Hospitality  
Port : 06 10 23 42 47  
sbotz@kpmg.fr

**Olivia Sichi**

Senior Manager  
KPMG Hospitality  
Port : 06 16 21 48 83  
osichi@kpmg.fr

**Maylis Knispel**

Consultante Sénior Supervisor  
KPMG Hospitality  
Port : 07 76 80 12 40  
mknispel@kpmg.fr

**Edouard Mounier**

Consultant Junior  
KPMG Hospitality  
emounier@kpmg.fr

<b>00</b>	Synthèse	5
<b>01</b>	Localisation et accessibilité	11
<b>02</b>	Etude de marché de la restauration	16
<b>03</b>	Avis sur l'opportunité et recommandations	22
<b>04</b>	Assistance à l'élaboration du Business Plan	27
<b>05</b>	Annexes	36

# Synthèse

# Synthèse

## Analyse SWOT de l'étude de marché

Au regard de l'accessibilité aisée du site (notamment grâce à la proximité de la ligne 14 du métro, sous-jacent clé du projet), de son environnement immédiat en pleine évolution, et des évolutions observées sur le marché de la restauration à Saint-Ouen, l'ambition de développer une nouvelle offre de restauration semble pertinente.

L'enjeu sera toutefois de réussir à créer un lieu de destination avec un concept fort afin de capter non seulement une clientèle locale mais aussi francilienne.

### Forces / Opportunités

#### Localisation, accessibilité et environnement immédiat

- Le site du projet profite d'une bonne accessibilité en transports en commun, étant situé à 5 minutes à pied des stations de métro Garibaldi et Mairie de St-Ouen, permettant de rejoindre Paris en moins de 15 minutes (métro 13 et 14). L'accessibilité en transports en commun sera encore améliorée à horizon 2031 avec les projets du Grand Paris Express (proximité de Saint-Denis Pleyel).
- L'implantation du projet, sur le boulevard Victor Hugo, une artère majeure en cours de réhabilitation, contribue à son accessibilité et à sa visibilité.
- Situé à l'entrée de la ZAC des Docks, le projet bénéficie d'un environnement dynamique, en renouvellement. Il est entouré de zones résidentielles (logements neufs et plus qualitatifs que dans le reste de la ville avec des prix au m<sup>2</sup> plus élevés), ainsi que d'entreprises, institutions administratives et éducatives, garantissant un flux piéton régulier.
- De nombreux projets renforceront les flux sur la zone (campus hospitalo-universitaire, futur siège de la DGSI, etc.) et de manière plus générale l'attractivité de Saint Ouen, un atout pour le projet.

#### Profil socio-démographique de la ville

- Saint-Ouen affiche un profil socio-démographique dynamique, marqué par une croissance de la population de +10% entre 2015 et 2021.
- Avec 67% des habitants qui ont moins de 45 ans, la ville se distingue par sa jeunesse et attire de plus en plus de cadres, dont la part a augmenté de 13% à 18% en 6 ans.

#### Marché de la restauration

- L'offre de restauration connaît un renouveau avec l'ouverture récente de plusieurs restaurants et concepts de restauration qui revitalisent l'offre existante (Meïda, Le Bouillon du Coq,...) dynamisant ainsi la ville.
- A ce jour, il n'existe aucun restaurant gastronomique à Saint-Ouen. Bien que certains nouveaux concepts soient dirigés par des chefs renommés, ces établissements se distinguent par des prix abordables.

### Faiblesses / Menaces

- La proximité avec le voisinage pourrait être source de nuisances pour les résidents, notamment en soirée. Ce paramètre pourra limiter la rentabilité du site et son attractivité pour certains exploitants.
- Plusieurs commerces ont été identifiés à proximité du projet (notamment le long du Cours des Lavandières). Toutefois, le tissu commercial reste encore à ce jour limité, impactant l'attractivité de la zone.
- Les projets de requalification en cours seront structurants pour l'amélioration de l'environnement général du site du projet et la création d'un lieu de destination susceptible d'attirer des Parisiens / franciliens.
- La pérennité économique des restaurants à moyen terme dépendra de la réalisation des projets de requalification / urbains évoqués ainsi que du campus hospitalo-universitaire (locomotive importante de flux le midi en semaine notamment).

- Saint-Ouen est une ville en pleine transformation, mais elle reste marquée par des inégalités socioéconomiques. Une partie de la population a un pouvoir d'achat relativement faible, ce qui pourrait limiter la clientèle locale. Les projets de développement en cours pourront toutefois développer de nouvelles cibles de clientèles.

- Si la proximité avec Paris est un avantage, cela implique également une densité concurrentielle très importante, avec notamment un renouveau conceptuel permanent qui peut fragiliser la pérennité à moyen-long terme de certains restaurants, au-delà de l'effet nouveauté qui dure 1 à 2 ans.

# Synthèse

## Prérequis au développement du projet imaginé

L'étude du marché montre le potentiel de développer un établissement de restauration mixte (gastronomique et bistronomique) sur la zone d'implantation. Le défi principal sera de concevoir un concept attractif qui fasse du site une destination en soi, tout en permettant à chaque restaurant de s'adresser à une clientèle spécifique. L'espace évènementiel pourra contribuer à l'identité du lieu de destination.

Un point crucial pour la réussite du projet sera de trouver un exploitant capable de gérer efficacement les deux restaurants et l'ensemble du site, le volet gastronomique pouvant freiner les appétences de certains (compétence, marge). Ce type d'exploitation hybride nécessite une expérience solide dans la gestion de concepts multiples et de lieux à forte fréquentation, ainsi qu'une capacité d'adaptation pour assurer la qualité de service dans des contextes variés. Un exploitant expérimenté et polyvalent sera essentiel pour assurer la cohérence et la stabilité des opérations.

En parallèle, une stratégie de communication claire et un storytelling authentique, qui valorisent les atouts uniques du site (lieu historique, verrière, offre culinaire et décor), seront indispensables pour attirer et fidéliser la clientèle durablement.

Avec une exécution rigoureuse et une gestion bien structurée, ce projet pourrait participer à la montée en gamme de la ville et attirer un public local (Audois et franciliens, loisirs et affaires) et touristique en quête de nouvelles expériences.

### Prérequis au développement du projet imaginé



Deux offres de restauration complémentaires associées à une offre événementielle, ciblant une clientèle mixte, et permettant de créer un lieu de destination



Une capacité d'accueil et des amplitudes horaires adaptées selon l'offre proposée



L'enjeu principal pour ce site sera de créer un concept fort, capable de générer des flux suffisants et d'assurer la pérennité de l'exploitation au-delà de l'effet de nouveauté (1 à 2 ans)



La présence d'un chef ou d'une marque reconnu(e) pourrait être un atout pour renforcer la notoriété du lieu et stimuler le chiffre d'affaires



Une stratégie marketing et de communication structurée et percutante, adaptée pour chaque restaurant, avec la possibilité de faire de la promotion croisée entre les deux  
Une « évènementialisation » du lieu afin de fidéliser la clientèle



Un exploitant qui devra avoir une double casquette avec une solide expérience en gestion de restaurant afin d'être en mesure de gérer en simultané les deux offres de restauration du site

# Synthèse

## Principales hypothèses de programmation retenues pour l'élaboration du Business Plan

Le Business Plan tient compte d'un ensemble d'hypothèses concernant l'offre envisagée, notamment la typologie et le positionnement du restaurant, la capacité d'accueil en nombre de couverts, ainsi que les plages horaires d'ouverture et de service.

- Ces hypothèses de travail reposent principalement sur les plans transmis et les analyses préliminaires réalisées par un porteur de projet sur la programmation spatiale.

Nous avons également pris en compte nos convictions quant au profil de l'offre à développer, en tenant compte des comparables de marché et des spécificités de la zone d'implantation. L'objectif est de proposer un Business Plan aussi normatif que possible, bien que le succès en restauration dépende largement du profil et des compétences du porteur de projet ou de l'exploitant.

- Nous recommandons de maintenir une approche ouverte dans l'appel à projet (dans le respect des exigences non négociables de l'aménageur et de la Ville) afin de ne pas imposer une seule vision. Cela permettrait à différents porteurs de projet de se projeter avec des perspectives variées. Une version plus événementielle du lieu pourrait également être envisagée.
- Selon le profil du porteur de projet (groupe de restauration ou exploitant indépendant), les compétences et les préférences varieront, certains étant plus à l'aise avec certaines offres. De même, le positionnement gastronomique du restaurant dépendra fortement du chef retenu, avec des possibilités de niveau de gamme plus ou moins élevé. Le Business Plan propose ici un positionnement intermédiaire entre le gastronomique non-étoilé et le gastronomique étoilé, bien qu'il soit entendu qu'une étoile ne peut être garantie.
- Seul le rez-de-chaussée et le R+1 ont fait l'objet d'une analyse commerciale. Des usages complémentaires pourraient éventuellement être envisagés dans les étages supérieurs.

### Scénario de développement et programmation définie pour l'élaboration du Business Plan

Un projet avec 3 centres de profit complémentaires



#### Restaurant gastronomique

30 couverts  
Ouverture du mardi au dimanche



#### Brasserie bistronomique

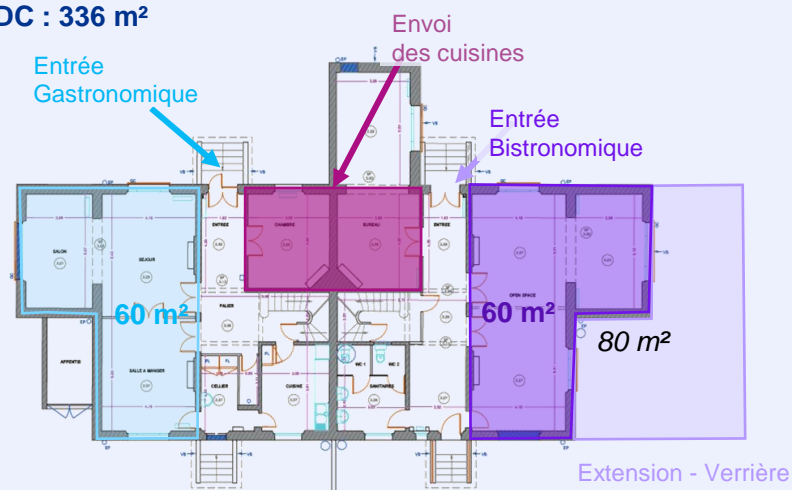
90 couverts  
Ouverture du mardi au dimanche



#### Séminaires / Events (R+1)

Journée d'étude  
Location de salle  
Ouverture en journée ou en soirée

RDC : 336 m<sup>2</sup>



# Synthèse

## Points clés du Business Plan

Le Business Plan modélisé tient compte de la programmation présentée dans le rapport. Il traduit une vision normative pour le développement d'un lieu de destination. En fonction de l'exploitant (compétences, notoriété) et des concepts développés, les hypothèses pourront varier considérablement.

### Chiffres d'affaires

- Le chiffre d'affaires du restaurant bistronomique atteindrait 1 548 k€ HT en 2029. Il se répartirait comme suit : 21% pour le service du midi, 16% pour le brunch, 54% pour le dîner et 9% pour le service en continu. Le chiffre d'affaires par couvert s'élèverait ainsi à environ 18 k€ HT, inférieur aux ratios du benchmark pour les restaurants bistronomiques en Île-de-France (21 k€) et entre les 14e et 19e arrondissements de Paris (21 k€), mais supérieur à celui des bistrotiers traditionnels français (9 k€).
- En 2029, année de croisière, le chiffre d'affaires du restaurant gastronomique atteindrait 1 211 k€ HT, réparti entre le service du midi (28%) et le service du dîner (72%). Le chiffre d'affaires par couvert s'élèverait à environ 42 k€ HT, soit un montant qui demeure inférieur au chiffre d'affaires par couvert moyen des établissements gastronomiques étoilés du benchmark (55k€ HT).
- Le chiffre d'affaires Séminaires / Events atteindrait 315 k€ HT en 2029 (locations de salle avec prestation traiteur, journées d'étude).
- Le chiffre d'affaires total en 2029, serait composé à 50% du restaurant gastronomique, 39% du restaurant bistronomique, et de 11% de l'activité Séminaires / Events.

### Marges opérationnelles

- En année de croisière, les restaurants enregistreraient un coût des matières premières représentant 34% de leur chiffre d'affaires et une masse salariale d'environ 42%, soit des ratios cohérents avec le marché.
- La marge opérationnelle des restaurants est de 22%, tandis que celle de l'activité Séminaires / Events s'élèverait à 84%, en lien avec les faibles coûts associés.

### RBE et Résultat

- Les charges indirectes, estimées à 319 k€ HT, représentent 10% du chiffre d'affaires total, un ratio dans les normes de marché.
- Le Résultat Brut d'Exploitation (RBE) atteindrait 551 k€ HT en 2029, soit 18% du CA Total, soit un ratio normatif (15-25%).
- Avec un loyer positionné selon un taux d'effort de 8% du CA Total (7 à 10% en moyenne en France en restauration), les cash-flows en 2029 atteindraient 182 k€ HT, soit 6% du CA Total. Les cash-flows n'incluent pas une éventuelle dette qui serait portée par l'exploitation (FF&E notamment). Le niveau de loyer soutenable par l'exploitation devra être défini en fonction de ce paramètre.

Business Plan (en k€ HT)					
Année	2026	2027	2028	2029	2030
<b>Brasserie bistronomique</b>					
Nb de places assises	90	90	90	90	90
<b>CA Midi</b>	<b>259</b>	<b>285</b>	<b>296</b>	<b>320</b>	<b>333</b>
<b>CA Brunch</b>	<b>215</b>	<b>237</b>	<b>247</b>	<b>257</b>	<b>267</b>
<b>CA Soir</b>	<b>687</b>	<b>757</b>	<b>787</b>	<b>835</b>	<b>869</b>
<b>CA All day</b>	<b>77</b>	<b>104</b>	<b>120</b>	<b>136</b>	<b>152</b>
<b>CA brasserie bistronomique</b>	<b>1 238</b>	<b>1 383</b>	<b>1 450</b>	<b>1 548</b>	<b>1 622</b>
<b>Restaurant gastronomique</b>					
Nb de places assises	30	30	30	30	30
<b>CA Midi</b>	<b>282</b>	<b>310</b>	<b>323</b>	<b>339</b>	<b>353</b>
<b>CA Soir</b>	<b>731</b>	<b>805</b>	<b>838</b>	<b>871</b>	<b>907</b>
<b>CA restaurant gastronomique</b>	<b>1 013</b>	<b>1 116</b>	<b>1 161</b>	<b>1 211</b>	<b>1 260</b>
<b>CA restaurants</b>	<b>2 250</b>	<b>2 499</b>	<b>2 611</b>	<b>2 759</b>	<b>2 881</b>
<b>CA Séminaires / Events</b>	<b>250</b>	<b>271</b>	<b>293</b>	<b>315</b>	<b>339</b>
<b>CA Total</b>	<b>2 501</b>	<b>2 770</b>	<b>2 904</b>	<b>3 074</b>	<b>3 220</b>
<i>Evol. N / N-1</i>		11%	5%	6%	5%
Achats matières premières	776	861	899	949	990
% CA Restaurants	35%	34%	34%	34%	34%
Masse salariale	1 085	1 106	1 129	1 151	1 174
% CA Restaurants	48%	44%	43%	42%	41%
Autres charges	45	50	52	55	58
% CA Restaurants	2%	2%	2%	2%	2%
<b>Marge Restaurants</b>	<b>344</b>	<b>481</b>	<b>531</b>	<b>604</b>	<b>659</b>
% CA Restaurants	15%	19%	20%	22%	23%
<b>Marge Espace séminaires / events</b>	<b>211</b>	<b>229</b>	<b>247</b>	<b>266</b>	<b>286</b>
% CA Espace séminaires / events	84%	84%	84%	84%	84%
<b>Charges indirectes</b>	<b>273</b>	<b>294</b>	<b>305</b>	<b>319</b>	<b>331</b>
<b>RBE</b>	<b>283</b>	<b>417</b>	<b>473</b>	<b>551</b>	<b>614</b>
% CA Total	11%	15%	16%	18%	19%
<b>Cash Flows</b>	<b>20</b>	<b>112</b>	<b>139</b>	<b>182</b>	<b>228</b>
% CA Total	1%	4%	5%	6%	7%

Source : KPMG Hospitality – non contractuel





# Synthèse

## Analyse de sensibilité du taux d'effort

Une analyse de sensibilité du niveau de loyer supportable par l'exploitation est présentée ci-contre

- Avec un taux d'effort de 8% du CA Total, le loyer évoluerait de 200 k€ HT en 2026 à 258 k€ HT en 2030. Le projet générerait ainsi des cash-flows positifs de 2026 à 2030, avec une progression de 1% à 7% du CA Total en 2030.
- Le niveau de loyer à rythme de croisière pourrait être plus élevé (un taux d'effort de 9 à 10% à l'horizon 2029-2030 pourrait être soutenable par l'exploitation selon les hypothèses modélisées).
- Ce niveau de taux d'effort et de loyer devra toutefois tenir compte des investissements à réaliser et du portage de ces derniers. Les cash-flows présentés ci-contre ne tiennent pas compte d'une éventuelle dette qui serait supportée par l'exploitation.

Sensibilisation du niveau de loyer en fonction du taux d'effort (k€ HT) – 2026 - 2030

	2026	2027	2028	2029	2030
5%	125	138	145	154	161
6%	150	166	174	184	193
7%	175	194	203	215	225
8%	200	222	232	246	258
9%	225	249	261	277	290
10%	250	277	290	307	322


Loyer (en k€ HT)

Sensibilisation du niveau de cash-flows en fonction du taux d'effort (% du CA Total) – 2026 - 2030

	2026	2027	2028	2029	2030
5%	4%	7%	8%	9%	10%
6%	3%	6%	7%	8%	9%
7%	2%	5%	6%	7%	8%
8%	1%	4%	5%	6%	7%
9%	0%	3%	4%	5%	6%
10%	-1%	2%	3%	4%	5%

Cash Flows (en % du CA Total)

### Légende

 Performances prévues dans le Business Plan

# Localisation et accessibilité

# Localisation, accessibilité et vitrine commerciale

## Un site qui bénéficie d'une bonne accessibilité et d'une vitrine commerciale attractive

Implanté à Saint-Ouen, le site du projet bénéficie d'une accessibilité aisée en transport en commun et en voiture

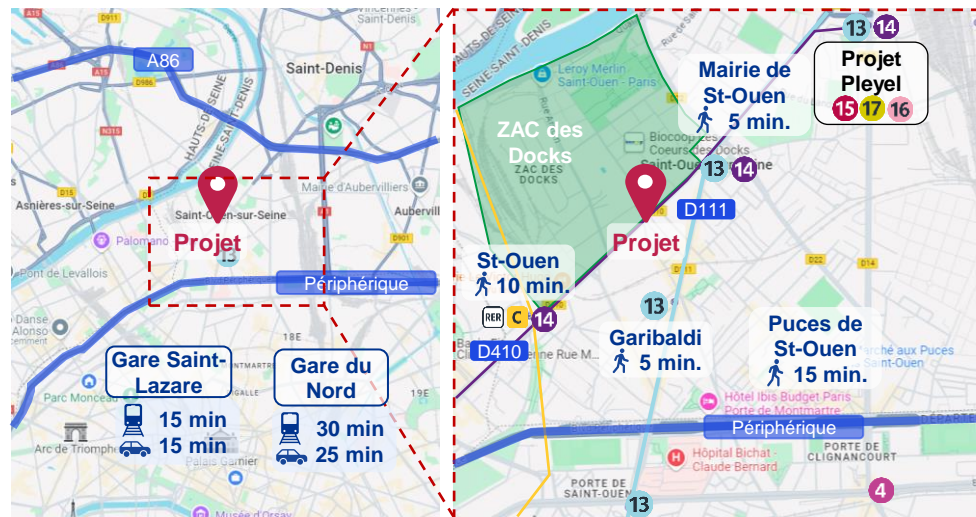
Le site du projet bénéficie de la proximité des stations de métro Garibaldi et Mairie de St-Ouen, permettant d'accéder aux lignes 13 et 14 et ainsi de rejoindre Paris en moins de 15 minutes. Une station de RER C est également située à 10 minutes à pied du site du projet (Saint-Ouen).

Valorisée par le projet du Grand Paris, avec notamment la récente prolongation de la ligne 14 et les futures lignes 15, 16 et 17 du Grand Paris Express (à l'horizon 2026-2030), accessibles via la station Saint-Denis Pleyel (10 min. du site en métro), la ville de Saint-Ouen est une destination de plus en plus prisée et de mieux en mieux desservie.

Les principales gares parisiennes sont accessibles en moins de 35 minutes en transport en commun, et les aéroports sont accessibles en moins de 30 minutes en voiture.

Le site du projet profite d'une bonne accessibilité routière, situé sur un des principaux axes de Saint-Ouen (D410), à seulement 5 minutes du périphérique et de l'autoroute A86.

### Localisation et accessibilité



### Vitrine commerciale du projet : un site qui bénéficiera d'une bonne visibilité et luminosité (cf. : photos du site du projet en Annexes)

Situé sur l'une des artères principales de Saint-Ouen, le boulevard Victor Hugo, le projet bénéficiera d'une bonne visibilité. Grâce à son emplacement sur une avenue passante, le projet pourra en effet capter à la fois des flux piétons et des flux routiers.

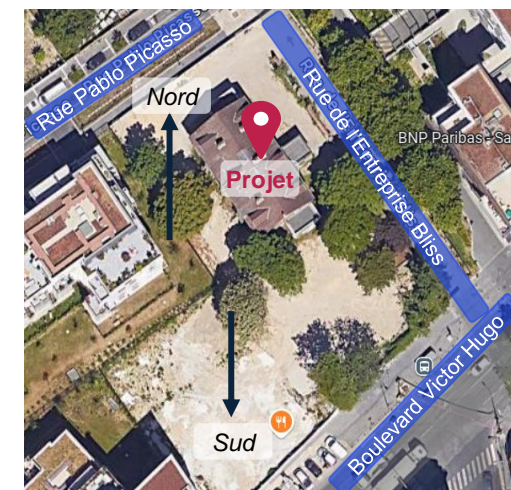
La requalification en cours du boulevard visant à le transformer en un axe urbain modernisé, végétalisé, mêlant les différents types d'usages, participera à développer la visibilité et l'attractivité du site.

Son architecture distinctive lui permettra également d'être bien identifiable.

La localisation sur un boulevard fréquenté pourra toutefois générer des nuisances sonores liées au trafic dense, en particulier aux heures de pointe. Toutefois, le projet étant bordé par des rues à sens unique (rue Pablo Picasso et rue de l'Entreprise Bliss), les nuisances sonores du côté nord pourraient être plus limitées. La petite cour avec jardin du pavillon limitera également les nuisances.

Une attention particulière devra toutefois être portée pour limiter les nuisances sonores et respecter la tranquillité des riverains (voisinage proche situé côté ouest du pavillon).

L'entrée du projet bénéficiera d'une orientation sud-est, lui permettant de profiter d'une exposition solaire favorable jusqu'en début d'après-midi, renforçant ainsi sa luminosité.



Sources : Google Maps, RATP, Grand Paris express, retraitements KPMG Hospitality



© 2024 KPMG ESC & GS, société d'exercice de l'organisation mondiale KPMG constituée de cabinets indépendants affiliés à KPMG International Limited, une société de droit anglais (« private company limited by guarantee »). Tous droits réservés. Le nom et le logo KPMG sont des marques utilisées sous licence par les cabinets indépendants membres de l'organisation mondiale KPMG.

membre français de

# Environnement immédiat

## Implanté à Saint-Ouen, le projet bénéficiera de flux multiples et complémentaires

L'environnement immédiat est générateur de flux mixte entre résidents, professionnels et touristes (plus modérés)

### I Résidents :

- Le projet est situé dans le quartier des Docks (15 000 habitants), face au quartier résidentiel de Garibaldi (6 000 habitants) et à proximité immédiate du centre-ville (7 000 habitants). Ces zones résidentielles génèrent des flux réguliers.
- Par ailleurs, le boulevard Victor Hugo est entouré de commerces de proximité (boulangeries, boutiques), attirant des clients tout au long de la journée.

### I Entreprises :

- Le projet est situé à proximité immédiate du parc d'activités Victor Hugo (59 entreprises) et de la ZAC des Docks (détails en page suivante).
- Parmi les principaux employeurs de Saint-Ouen, les sièges de Phoenix OCP et Alstom Transport sont localisés à moins de 5 minutes à pied.

### I Administrations et campus :

- Situés à proximité du projet, la mairie de Saint-Ouen et le conseil régional d'Ile-de-France génèrent du passage.
- Le futur campus hospitalo-universitaire Grand Paris-Nord (prévu pour 2029 – détails en page suivante), ainsi que le futur siège de la DGSJ (à horizon 2029) devraient transformer les flux sur la zone.
- En termes d'écoles, le campus d'Audencia, ouvert en 2023, devrait rassembler 2 000 étudiants d'ici 2025, et la Tony Parker Academy en accueillera 440.

### I Touristes / Franciliens :

- La Communale (cf. : annexes) et le Grand Parc des Docks attirent des visiteurs tout au long de l'année tandis que les Puces de St Ouen sont devenues une véritable attraction touristique (5 millions de visiteurs par an).
- L'accessibilité aisée du site du projet en métro pourrait contribuer à la création d'un lieu de destination capable d'attirer des touristes et des franciliens. Le concept sera donc clé.

### Cartographie des principaux sous-jacents de la zone

#### Légende

##### Entreprises

- Grandes entreprises (CA > 5M€)
- Zones d'Activités Economiques

##### Administrations

- Administrations publiques
- Futur siège de la DGSJ (2000 – 3000 agents d'ici 2029)

##### Campus / Universités

- Projet Campus Hospitalo-Universitaire
- Campus Audencia
- Projet Tony Parker Academy (2025)

##### Loisirs

- Sous-jacents touristiques

\*\* Cours des Lavandières, rue commerciale de 12 000 m<sup>2</sup> de commerces, livrée au printemps 2024.

Sources : Les Puces de Saint-Ouen, Google Maps, CCI Paris IDF, Verif.com, Figaro Entreprises, Diane, INSEE retraitement KPMG Hospitality



### Vue aérienne de l'environnement du projet



# Grands Projets à Saint-Ouen

## Une ville dynamique qui connaît un développement rapide

### Des projets qui renforcent l'attractivité et la fréquentation de la ville de Saint-Ouen

■ Saint-Ouen connaît actuellement un développement urbain soutenu, avec des projets d'infrastructures et de modernisation. Cela attire des entreprises, de nouveaux habitants et de plus en plus de visiteurs.

■ Le Campus Paris-Nord pourra bénéficier au projet (situé à moins de 5 minutes à pied), en permettant de capter régulièrement (i) des clientèles d'accompagnants, (ii) du personnel soignant, (iii) des professeurs et chercheurs du campus, (iv) des clientèles dans le cadre des événements organisés par le centre de congrès du campus et (v) des étudiants.

■ Avec le développement de 250 000 m<sup>2</sup> de bureaux d'ici à 2029-2030, la ZAC des Docks de Saint-Ouen contribuera également à la croissance des flux pour le projet.

■ L'amélioration de la desserte en transports en commun, dans le cadre du projet du Grand Paris Express, renforcera l'attractivité de la destination.

### Campus Hospitalo-Universitaire Grand Paris-Nord (2029)

- **Le campus, situé à moins de 5 minutes à pied du projet, devrait regrouper, dès 2029, un hôpital réunissant les activités des hôpitaux Bichat (Paris) et Beaujon (Clichy). Il abritera également une structure universitaire centralisant les activités d'enseignement et de recherche des deux sites actuels de médecine, Villemin et Bichat, ainsi que celles des UFR d'odontologie des universités Paris Diderot et Paris Descartes. Le campus s'inscrit dans le cadre du projet de création de l'Université Paris Cité. Il comprendrait 130 000 m<sup>2</sup> pour les infrastructures hospitalières et 88 400 m<sup>2</sup> pour les activités universitaires et scientifiques (dont un centre de congrès).**
- **A termes, il deviendrait le plus grand campus hospitalier européen et pourrait accueillir 4 500 employés et 12 500 étudiants.**



### ZAC des Docks de Saint-Ouen (2029 – 2030)

- Les Docks de Saint-Ouen, à proximité immédiate du projet, forment un écoquartier de 100 hectares en bord de Seine. La finalisation de la ZAC est prévue d'ici 2029-2030, avec un total de 900 000 m<sup>2</sup> développés, soit un quart de la superficie de la ville de Saint-Ouen. A terme la zone comprendra 250 000 m<sup>2</sup> de bureaux, générant environ 15 000 emplois, ainsi que 8 000 logements (dont 30 % de logements sociaux et 2 000 en résidence), 60 000 m<sup>2</sup> d'espaces commerciaux, et 60 000 m<sup>2</sup> dédiés aux équipements publics et d'intérêt général (cf. : annexes – état d'avancement de la ZAC).
- **La Communale, inaugurée début 2024 à moins de 5 minutes à pied du projet, s'étend sur 12 000 m<sup>2</sup>. Le lieu dispose de stands de restauration, 3 000 m<sup>2</sup> d'espaces de coworking, ainsi que d'une salle de conférence et une salle de spectacle.**



### Grand Paris Express (2031)

- **La ligne de métro 14, qui passe à 5 minutes à pied du projet, a inauguré en juin 2024 ses 2 nouveaux terminus pour relier l'aéroport d'Orly à Saint-Denis Pleyel en 40 minutes.** Les 15 kilomètres de ligne supplémentaires desservent plus d'une dizaine de villes, un aéroport, des centres d'excellence hospitaliers et d'importantes zones d'activités économiques franciliennes. La ligne est désormais capable de transporter près d'un million de voyageurs par jour, soit deux fois plus qu'auparavant.
- Dans le cadre du Grand Paris Express, les futures lignes de métro 15, 16 et 17 passeront à Saint-Denis Pleyel. **Le hub de St-Denis Pleyel sera situé à moins de 5 minutes en métro (1 arrêt) du projet** via la ligne de métro 13.



Sources : Saint-ouen.fr, docks-saintouen.fr, Grand Paris Express, retraitement KPMG Hospitality



© 2024 KPMG ESC & GS, société d'exercice libéral par actions simplifiée et société d'expertise comptable inscrite au tableau de l'Ordre des experts-comptables, membre français de l'organisation mondiale KPMG constituée de cabinets indépendants affiliés à KPMG International Limited, une société de droit anglais (« private company limited by guarantee »). Tous droits réservés. Le nom et le logo KPMG sont des marques utilisées sous licence par les cabinets indépendants membres de l'organisation mondiale KPMG.

# Profil socio-démographique de Saint-Ouen

## Un environnement jeune et dynamique, en croissance démographique

Saint-Ouen a connu une croissance démographique soutenue, passant de 48 000 habitants en 2015 à 53 000 en 2021, soit une hausse de +10%

■ Cette progression est notamment soutenue par l'amélioration des infrastructures, les prix immobiliers plus abordables qu'à Paris et les nombreux projets de développement urbain.

■ La ville se distingue par une population jeune, avec 67% des habitants ayant moins de 45 ans (contre 53% pour la moyenne nationale).

■ La majorité de ménages sont composés de couples sans enfant (39% vs. 26% en moyenne en France), reflétant l'attractivité de la ville auprès des jeunes actifs, notamment grâce à la proximité de Paris.

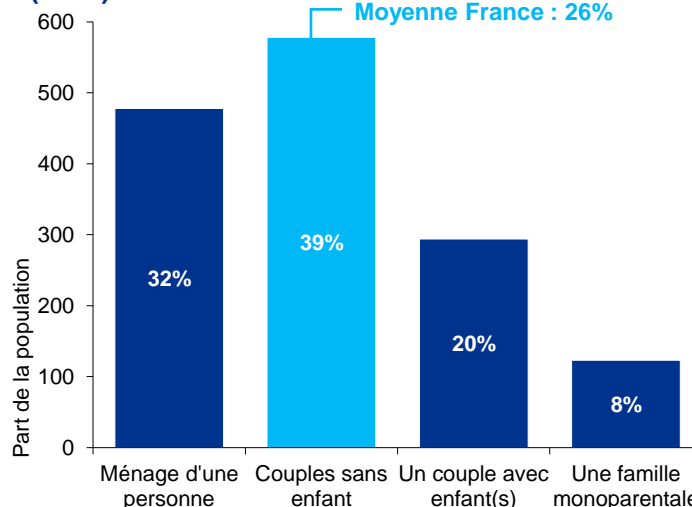
■ De plus, on constate une augmentation de la proportion de cadres et de professions intellectuelles supérieures, qui est passée de 13% à 18% entre 2015 et 2021.

■ D'après Maxime Sztulcman, Directeur du développement et de l'attractivité de la ville de Saint-Ouen, la mairie a la volonté d'attirer une population plus aisée, en favorisant la construction de logements plus haut de gamme, par exemple (cf.: annexes – prix au m²).

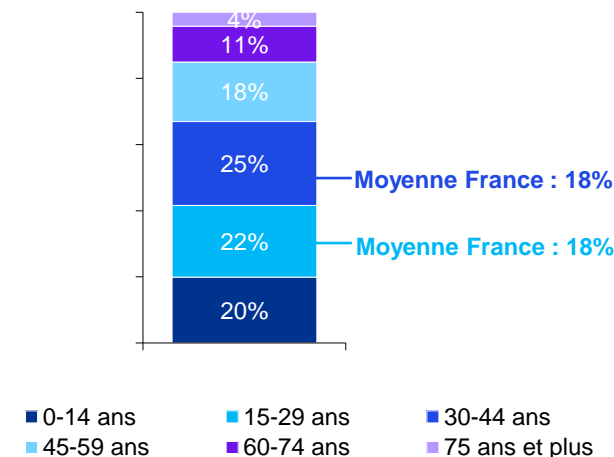
■ En 2021, le salaire moyen à Saint-Ouen était de 2 729€ nets par mois, soit un montant supérieur de 8% par rapport à la moyenne nationale, inférieur de 53% à celui de Paris.

■ Le taux de chômage s'établissait à 12,7% en 2021, marquant une baisse de 1,5 pt par rapport à 2015. Il reste toutefois supérieur à la moyenne nationale (7,2% en 2021).

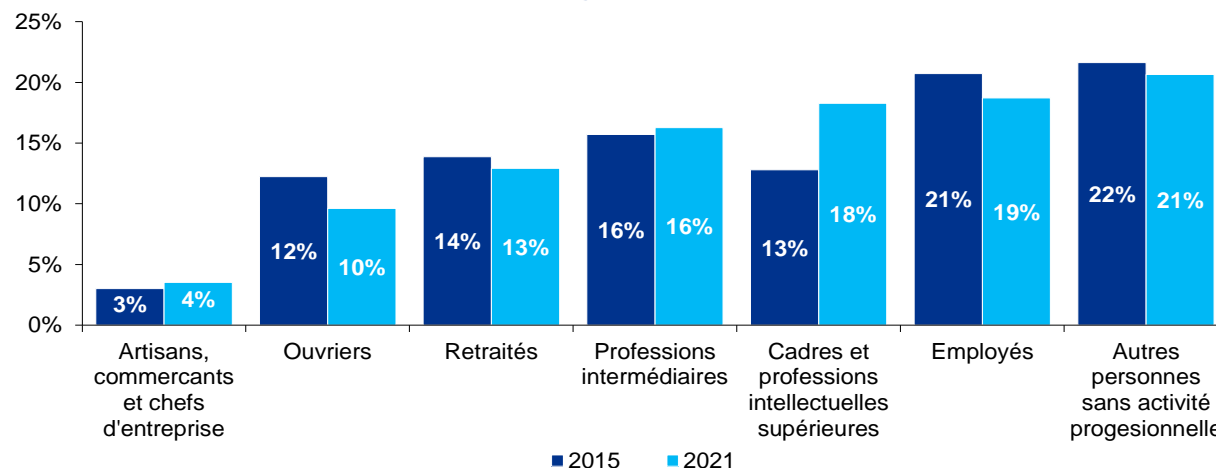
Répartition des ménages selon leur composition (2020)



Evolution de la population par tranche d'âge (2021)



Répartition de la population selon leur catégorie socio-professionnelle



Sources : INSEE – dernières données disponibles - retraitement KPMG Hospitality

# Etude du marché de la restauration

# Analyse de l'offre restauration

## Une offre de restauration qui se renouvelle

En cohérence avec le développement de la ville, l'offre de restauration se développe, notamment autour du projet, dans le quartier des Docks

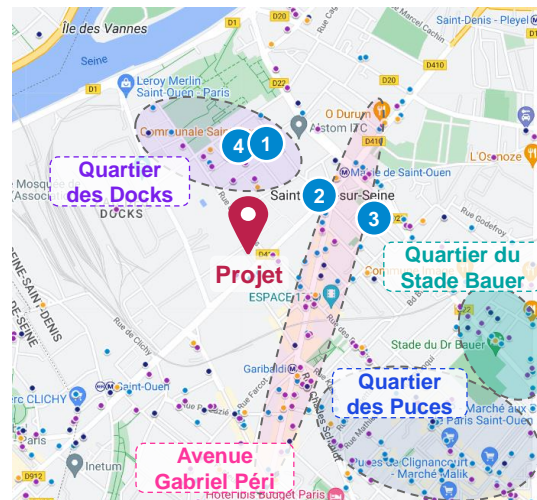
L'offre de restauration se concentre essentiellement dans les quartiers les plus animés de la ville (les puces de St-Ouen, l'avenue Gabriel Péri, à proximité de la mairie, le quartier des Docks et le quartier du Stade Bauer), là où les flux sont les plus importants.

L'offre de restauration à Saint-Ouen compte 454 établissements. Elle est dominée par la restauration rapide (44% de l'offre), suivie par la restauration de type traditionnel (38% de l'offre).

On observe une restauration traditionnelle à deux vitesses, avec d'une part des établissements plutôt vieillissants et d'autre part des établissements proposant une cuisine plus élaborée, revisitée, bistrannique avec des chefs renommés.

Cette nouvelle offre se concentre davantage autour de la mairie et de la ZAC des Docks, quartier du projet en développement. L'offre de restauration connaît un véritable renouveau avec l'ouverture, au cours des six derniers mois, de plusieurs restaurants et concepts de restauration qui revitalisent l'offre existante (Meïda, Le Bouillon du Coq, La Communale – cf. : visuels en annexes). Bien qu'associés à des chefs renommés tels que Thierry Marx et Mohamed Cheikh, ces établissements présentent des prix abordables.

### Cartographie des restaurants de Saint-Ouen par typologie



#### Légende

- Restaurants traditionnels
- Restaurants rapides
- Services traiteurs
- Boulangeries
- Zones à forte densité de restaurants

**Quartier des Puces** : quartier historique très fréquenté, notamment pour son marché aux puces. Il abrite de nombreux restaurants traditionnels proposant une cuisine française (bistros, brasseries,...) mais aussi une cuisine du monde (italienne, asiatique,...).

**Avenue Gabriel Péri** : aux alentours de la mairie, sur l'avenue Gabriel Péri notamment, la restauration rapide est développée (fast-foods sandwicheries, etc.), complétée par plusieurs brasseries françaises traditionnelles.

**Quartier du Stade Bauer** : quartier qui se caractérise par une offre de restauration rapide et des cafés-brasseries populaires, dynamisés par la proximité avec le stade.

**Quartier des Docks** : secteur en développement qui attire de nombreux restaurants proposant une cuisine plus moderne et bistrannique (gastronomie française revisitée, restaurants design et branchés, etc.).

### Sélection d'établissements inspirants à proximité

	1	2	3	4
	Chez Yaya	Meïda	Le Bouillon du Coq	La Communale
Concept Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cuisine Grecque aux influences méditerranéennes.</li> <li>■ Restaurant dirigé par Juan Arbelaez</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Brasserie Méditerranéenne</li> <li>■ Premier restaurant de Mohamed Cheikh (Vainqueur de Top Chef 2021)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cuisine française</li> <li>■ Etablissement dirigé par le chef étoilé Thierry Marx</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Restauration rapide</li> <li>■ 8 kiosques de petite restauration (français, marocains, pizza, burgers...)</li> </ul>
Jours et horaires d'ouverture	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Du mardi au samedi : 12h-23h</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tous les jours : 12h-14h/14h30, 19h-22h</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tous les jours : 12h à 23h</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Du mardi au dimanche : 9h/11h30-18h/00h00</li> </ul>
Ticket moyen*	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 35€ TTC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 30€ TTC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 19€ TTC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 25€ TTC</li> </ul>
Ouverture	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2018</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Juillet 2024</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Juillet 2024</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Janvier 2024</li> </ul>

\* ticket moyen correspondant au prix moyen d'un choix entre un plat, une entrée et un dessert – hors boisson

Sources : Diane, Google Maps, Presse, sites internet des établissements - retraitement KPMG Hospitality



© 2024 KPMG ESC & GS, société d'exercice libéral par actions simplifiée et société d'expertise comptable inscrite au tableau de l'Ordre des experts-comptables, membre français de l'organisation mondiale KPMG constituée de cabinets indépendants affiliés à KPMG International Limited, une société de droit anglais (« private company limited by guarantee »). Tous droits réservés. Le nom et le logo KPMG sont des marques utilisées sous licence par les cabinets indépendants membres de l'organisation mondiale KPMG.



# Benchmark d'établissements F&B en Ile-de-France (1/3)

## Sélection d'établissements à proximité du site du projet (données disponibles)

Une offre de restauration dynamique mais principalement composée de restaurants bon marché

Dans le quartier, le marché de la restauration apparaît dynamique avec une moyenne théorique de 108 couverts par jour pour les restaurants de type traditionnel et de 213 couverts par jour pour les établissements de restauration rapide.

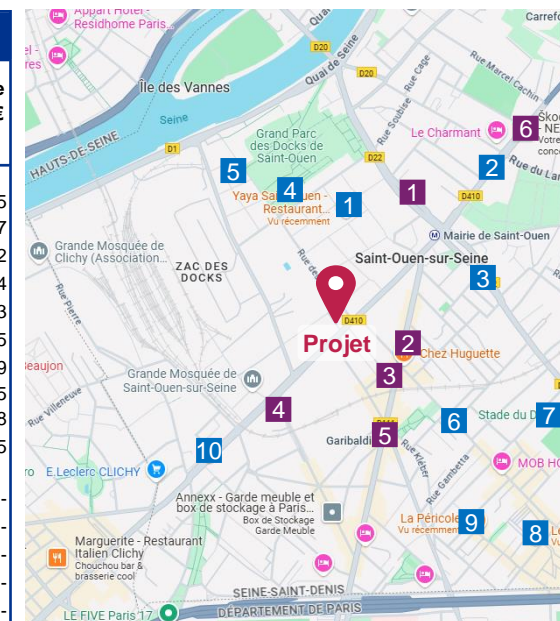
**Le ticket moyen s'élève à environ 22€ TTC pour une offre de restauration traditionnelle alliant cuisine française et cuisine du monde**

**Les chiffres d'affaires par place disponible pour les restaurants traditionnels varient de 4 k€ HT à 13 k€ HT, en fonction du profil de l'offre développée et de l'amplitude d'ouverture**

Selon les données disponibles, il apparaît que les restaurants traditionnels proposant des concepts de cuisine internationale génèrent en moyenne un chiffre d'affaires supérieur à celui des concepts de restauration traditionnelle française, plus vieillissants.

Performances d'une sélection d'établissements de restauration à proximité							
N°	Etablissement	Typologie	CA Annuel (k€ HT)	Prix moyen théorique (€ TTC)	Nb de couverts théoriques par jour	Nb places assises	CA / Place assise (k€ HT)
<b>Restauration traditionnelle</b>			<i>Estimations KPMG</i>				
1	Yaya	Méditerranéen	1 019	25	145	200	5
2	Chez Serge	Bistro traditionnel	370	23	68	50	7
3	O'Papa restaurant	Saveurs du monde	1 166	27	130	100	12
4	Au Bureau	Restaurant - Pub	854	25	103	242	4
5	Dar Djerba	Tunisienne	1 042	25	126	80	13
6	Bihan café	Bistro traditionnel	222	20	39	45	5
7	Id Fun Sushi	Japonaise	258	20	42	30	9
8	La Péricole	Bistro traditionnel	521	25	63	110	5
9	Le Paul Bert	Bistro traditionnel	908	16	240	120	8
10	New Tokyo	Japonaise	560	16	124	112	5
<b>Restauration rapide</b>							
1	Oziano2	Kebab	288	10	87	-	-
2	Le Bosphore	Kebab	277	10	83	-	-
3	La Vacherie	Fast-food	181	13	42	-	-
4	Grill times	Grillades	87	12	22	-	-
5	Mcdo	Fast-food	2 533	10	763	-	-
6	O Durum	Kebab	797	10	280	-	-

*Estimations KPMG calculées sur la base des jours d'ouverture de chaque établissement et sur le dernier CA disponible et des prix moyens affichés sur internet (menu –hors boissons) pour chaque établissement.*



Sources : Diane, Google Maps, Societe.com, Pappers, sites internet des établissements - retraitement KPMG Hospitality



© 2024 KPMG ESC & GS, société d'exercice libéral par actions simplifiée et société d'expertise comptable inscrite au tableau de l'Ordre des experts-comptables, membre français de l'organisation mondiale KPMG constituée de cabinets indépendants affiliés à KPMG International Limited, une société de droit anglais (« private company limited by guarantee »). Tous droits réservés. Le nom et le logo KPMG sont des marques utilisées sous licence par les cabinets indépendants membres de l'organisation mondiale KPMG.

# Benchmark d'établissements F&B en Ile-de France (2/3)

## Sélection d'établissements bistrots et de bistrotiers traditionnels français

Un positionnement bistrotnomique et une situation à proximité de Paris qui permettent aux restaurants de générer un revenu par place assise plus important

Parmi les différents restaurants, la Brasserie Barbès et le restaurant Saperlipopette se démarquent par leurs niveaux de chiffres d'affaires plus élevés, rendu possible par leur localisation (au cœur de Paris) et leur fonctionnement 7/7j en service continu. Par ailleurs, Saperlipopette est porté par la marque « Bistrot Pas Parisien » et le chef Norbert Tarayre, tandis que la Brasserie Barbès est dirigée par M. Moussié et M. Vedreine, entrepreneurs reconnus de la restauration parisienne.

Les restaurants bistrotnomiques enregistrant les plus faibles chiffres d'affaires sont ceux situés le plus loin de Paris, soulignant l'impact de la proximité avec la capitale sur la fréquentation.

En moyenne, les établissements bistrotnomiques du panel affichent un chiffre d'affaires moyen par place assise de 21 k€ HT, soit un niveau supérieur à celui affiché par les restaurants de proximité du projet (5k€ HT - 13k€ HT).

Les bistrotiers traditionnels français d'Ile-de-France affichent le chiffre d'affaires moyen par place assise le plus bas de ce panel, à 9 k€ HT, soulignant la performance supérieure des restaurants bistrotnomiques offrant des produits et un service de meilleure qualité.

Le panel de restaurants sélectionnés a été constitué en fonction de leur positionnement bistrotnomique (pour la plupart référencés sur le Fooding ou le Guide Michelin) et leur localisation (entre le 14<sup>ème</sup> et 19<sup>ème</sup> arr. de Paris (hors 16<sup>ème</sup>); Ile de France). Le panel tient également compte de la disponibilité des données relatives au chiffre d'affaires.

Benchmark de restaurants bistrotnomiques et de bistrotiers traditionnels français								
Etablissement	Ville	CA annuel (k€ HT)	Ticket moyen (€TTC) déjeuner - hors boisson	Ticket moyen (€TTC) dîner - hors boisson	Nb de places assises	CA (k€ HT) / Place assise	Jours d'ouverture	Amplitudes horaires
<i>Estimations KPMG</i>								
<b>Restaurants bistrotnomiques situés entre le 14<sup>ème</sup> et 19<sup>ème</sup> arr. de Paris (hors 16<sup>ème</sup>)</b>								
Le Coq & Fils - the Poultry House (2,8 km)	Paris 18 <sup>ème</sup>	1 850	25	45	45	41	7/7	Midi et soir
Brasserie Barbès (3,4 km)	Paris 18 <sup>ème</sup>	3 440	20	30	280	12	7/7	All day
Le Cadoret (6,1 km)	Paris 19 <sup>ème</sup>	747	22	40	50	15	du mardi au samedi	All day
Le Grand Pan (9,6 km)	Paris 15 <sup>ème</sup>	818	30	50	50	16	du lundi au vendredi	Midi et soir
<b>Moyenne</b>		<b>1 714</b>	<b>24</b>	<b>41</b>	<b>106</b>	<b>21</b>		
<b>Restaurants bistrotnomiques situés en Ile-de-France (hors Paris)</b>								
Saperlipopette (8,3 km)	Puteaux	4 700	29	40	140	34	7/7	All day
La Table de Maïna (11,7 km)	Montrouge	520	28	44	30	17	du mercredi au samedi	- Mercredi midi, - Jeudi/vendredi midi et soir, - Samedi soir.
Le Salamandre (21,6 km)	Versailles	731	26	38	56	13	7/7	Midi et soir
<b>Moyenne</b>		<b>1 984</b>	<b>28</b>	<b>41</b>	<b>75</b>	<b>21</b>		
<b>Moyenne des restaurants bistrotnomiques</b>		<b>1 829</b>	<b>26</b>	<b>41</b>	<b>93</b>	<b>21</b>		
<b>Bistrotiers traditionnels français situés en Ile-de-France</b>								
Le Trébois Café (3,8 km)	Levallois-Perret	878	25	35	100	9	7/7	All day
Le Zinc du Marché (3,9 km)	Levallois-Perret	1 117	24	36	78	14	7/7	Midi et soir
Emile (4,0 km)	Levallois-Perret	438	26	38	50	9	du lundi au samedi	All day
La Java (6,3 km)	Pantin	613	21	28	100	6	7/7	All day
Le Gevaudan (6,7 km)	Pantin	918	20	25	80	11	7/7	- Lundi/samedi all day - Dimanche midi
Le Petit Deauville (10,6 km)	Montreuil	432	14	18	80	5	7/7	All day
<b>Moyenne</b>		<b>733</b>	<b>22</b>	<b>30</b>	<b>81</b>	<b>9</b>		
<b>Total Moyenne</b>		<b>1 323</b>	<b>24</b>	<b>36</b>	<b>88</b>	<b>16</b>		

Estimations KPMG calculées sur les prix moyens affichés sur internet des menus et des prix à la carte (hors boissons) pour chaque établissement.

Sources : Fooding, The Fork, Guide Michelin, Newtable.com, Pappers, Societe.com, sites internet des établissements - retraitement KPMG Hospitality



© 2024 KPMG ESC & GS, société d'exercice libéral par actions simplifiée et société d'expertise comptable inscrite au tableau de l'Ordre des experts-comptables, membre français de l'organisation mondiale KPMG constituée de cabinets indépendants affiliés à KPMG International Limited, une société de droit anglais (« private company limited by guarantee »). Tous droits réservés. Le nom et le logo KPMG sont des marques utilisées sous licence par les cabinets indépendants membres de l'organisation mondiale KPMG.

# Benchmark d'établissements F&B en Ile-de France (3/3)

## Sélection d'établissements gastronomiques (étoilés ou non)

### Une distinction étoilée qui permet aux restaurants de surperformer

- Les restaurants étoilés du panel se distinguent en affichant un chiffre d'affaires moyen de 55 k€ HT par place assise pour une capacité moyenne de 37 couverts. En comparaison, les restaurants non étoilés du panel affichent un chiffre d'affaires moyen de 17 k€ HT par place assise (soit un écart de 69%), avec une capacité moyenne de 96 couverts (soit un écart de 59 couverts, s'expliquant par la nature exclusive des établissements étoilés).
- Les restaurants du panel ferment en moyenne 2 jours par semaine. Ils assurent pour la plupart le service du midi et du soir.
- En raison de leur distinction, les prix des menus des restaurants étoilés sont plus élevés que ceux des établissements gastronomiques non étoilés : en moyenne, le menu du midi est 66% plus cher, et celui du soir 155% plus élevé.

Le panel de restaurants sélectionnés a été constitué en fonction de leur positionnement gastronomique (étoilé ou non) et leur localisation (entre le 14<sup>ème</sup> et 19<sup>ème</sup> arr. de Paris (hors 16<sup>ème</sup>); Ile de France). Le panel tient également compte de la disponibilité des données relatives au chiffre d'affaires.

Benchmark de restaurants gastronomiques								
Établissement	Localisation	CA annuel (k€ HT)	Ticket moyen (€TTC) déjeuner - hors boisson	Ticket moyen (€TTC) dîner - hors boisson	Nb de places assises	CA (k€ HT) / place assise	Jours d'ouverture	Amplitudes horaires
<b>Restaurants étoilés</b>								
L'ours - 1 étoile (11,9 km)	Vincennes	2 610	90	200	45	58	du mardi au samedi	Midi et soir
Mosuke - 1 étoile (8,9 km)	Paris 14 <sup>ème</sup>	1 450	108	195	28	52	du lundi au vendredi	Midi et soir
<b>Moyenne</b>		<b>2 030</b>	<b>99</b>	<b>198</b>	<b>37</b>	<b>55</b>		
<b>Restaurants gastronomiques (non étoilés)</b>								
La Romantica (2,4 km)	Clichy	1 642	65	90	110	15	7/7	Midi et soir
Auberges des Saints Pères (14,1 km)	Aulnay-sous-Bois	804	49	70	42	19	du mardi au samedi	- Mercredi midi, - Autres jours midi et soir.
Le Garden (19,7 km)	Saint-Maur-des-Fossés	1 090	60	85	90	12	du mercredi au dimanche	- Mercredi/samedi midi et soir - Dimanche midi.
Le Chai (34,1 km)	Ferrières-en-Brie	3 032	64	64	140	22	7/7	- Lundi au samedi midi et soir - Dimanche midi.
<b>Moyenne</b>		<b>1 642</b>	<b>60</b>	<b>77</b>	<b>96</b>	<b>17</b>		
<b>Total Moyenne</b>		<b>1 771</b>	<b>73</b>	<b>117</b>	<b>76</b>	<b>30</b>		

Estimations KPMG calculées sur les prix moyens affichés sur internet des menus et des prix à la carte (hors boissons) pour chaque établissement. Un benchmark d'établissements F&B supplémentaire à Paris intra-muros a été ajouté en annexe.

Sources : Fooding, The Fork, Guide Michelin, Newtable.com, Pappers, Societe.com, sites internet des établissements - retraitement KPMG Hospitality

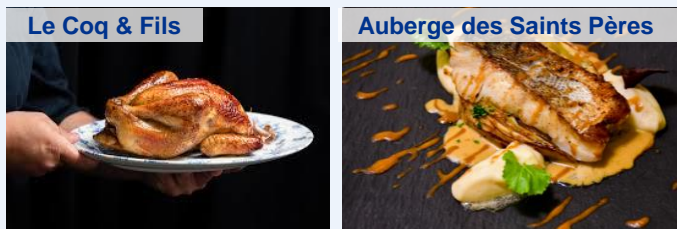


© 2024 KPMG ESC & GS, société d'exercice libéral par actions simplifiée et société d'expertise comptable inscrite au tableau de l'Ordre des experts-comptables, membre français de l'organisation mondiale KPMG constituée de cabinets indépendants affiliés à KPMG International Limited, une société de droit anglais (« private company limited by guarantee »). Tous droits réservés. Le nom et le logo KPMG sont des marques utilisées sous licence par les cabinets indépendants membres de l'organisation mondiale KPMG.

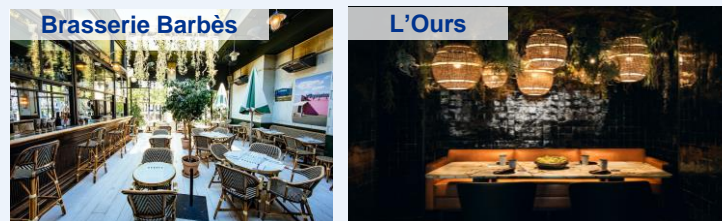
# Tendances F&B

## Zooms sur les établissements de notre benchmark

**I Cuisine française et authentique, retour aux sources** : depuis plusieurs années, les plats traditionnels ont fait leur retour sur les cartes des restaurants. Les plats sont simples mais sophistiqués et revisités, pour satisfaire une clientèle en quête d'authenticité. On note une tendance vers une gastronomie plus minimaliste, centrée sur quelques ingrédients de qualité.



**I Univers expérientiel** : au-delà de la carte, les restaurants créent un univers expérientiel (décoration, son, lumière musique, dress code des collaborateurs,...), permettant de répondre à la clientèle à la recherche d'expérience avec des lieux plus visuels, adaptés à la création de contenus, favorisant la notoriété des lieux.



**I Cuisine hybride** : l'inspiration multiculturelle influence fortement les menus. La fusion entre différentes traditions culinaires (asiatique, africaine, japonaise, méditerranéenne, etc. ) devient un moyen de se différencier.



**I Cuisine de saison, durabilité** : les restaurants privilégient des produits de saison et des ingrédients en circuits courts. Ils ont une approche locale et une transparence sur la provenance des produits. Cette approche répond à la demande croissante pour des repas plus éthiques et écoresponsables.



**I Convivialité, partage, cadre décontracté** : les restaurants disposent d'un cadre décontracté, plus décomplexé et transparent (cuisine ouverte,...). Certains proposent également des plats à partager, favorisant la convivialité.



**I Storytelling, personnalisation du lieu** : les chefs utilisent leurs cuisines comme un moyen de raconter leur histoire personnelle et leur racine. Ce storytelling culinaire est de plus en plus recherché pour créer une émotion.



Sources : sites internet des établissements - retraitement KPMG Hospitality

# Avis sur l'opportunité et recommandations

# Avis sur l'opportunité

## Recommandations KPMG – Présentation du projet (RDC; R+1) et des concepts à développer

L'étude du marché montre le potentiel de développer un établissement de restauration mixte (gastronomique et bistrannique) sur la zone d'implantation.

Un ensemble de prérequis à la réussite du projet est toutefois identifié. Ces derniers sont détaillés en pages suivantes.

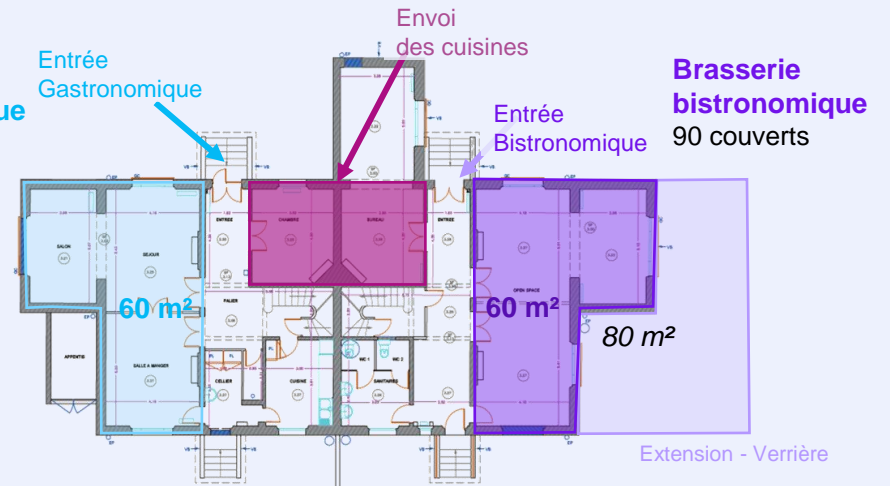
Concernant la programmation spatiale envisageable, l'approche proposée ci-contre tient compte des espaces disponibles (sur la base des plans transmis et des analyses préliminaires réalisées par un porteur de projet) ainsi que de la gestion nécessaire des flux entre les deux offres de restauration.

*Nous recommandons de maintenir une approche ouverte dans l'appel à projet (dans le respect des exigences non négociables de l'aménageur et de la Ville) afin de ne pas imposer une seule vision.*

### Scénario de développement et programmation défini pour l'élaboration du Business Plan

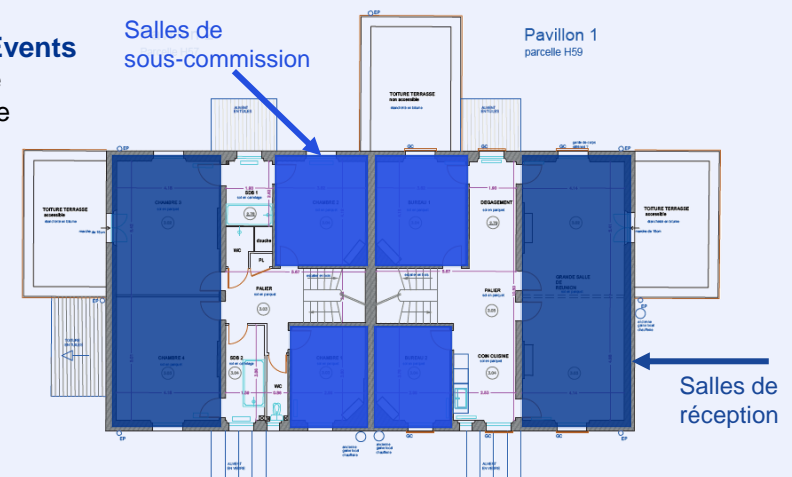
RDC : 336 m<sup>2</sup>

**Restaurant gastronomique**  
30 couverts



R+1 : 200 m<sup>2</sup>

**Séminaires / Events**  
Journée d'étude  
Location de salle



# Revue du projet

## Recommandations KPMG – Prérequis au développement du projet

L'analyse ci-dessous tient compte de la programmation envisagée par l'aménageur et la Ville (deux restaurants, dont un gastronomique et un bistrannique).

Points clés du projet envisagé	Avis KPMG
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);"><b>Offre / Positionnement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Restauration gastronomique</li> <li>• Brasserie bistrannique</li> <li>• Espace évènementiel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▮ Proposer deux offres de restauration distinctes au sein d'un même site, en dehors des modèles classiques d'hôtels ou de food-courts, est une démarche peu courante. <b>Cette approche offrira au projet une forte différenciation par rapport aux offres existantes et renforcera son potentiel à devenir un lieu de destination.</b></li> <li>▮ Il sera toutefois essentiel de <b>définir clairement le positionnement des deux offres</b>, avec des tickets moyens distincts, afin que chacune puisse attirer et fidéliser sa propre clientèle.             <ul style="list-style-type: none"> <li>- En intégrant <b>un restaurant gastronomique</b> (voire étoilé), le projet se distinguerait nettement de l'offre actuelle à Saint-Ouen, ciblant ainsi une clientèle CSP+ qui émerge avec la gentrification de la ville, ainsi qu'une clientèle francilienne adepte de haute gastronomie et en quête de nouvelles expériences.</li> <li>- En complément de cette offre gastronomique, <b>une brasserie bistrannique</b> apporterait une alternative plus accessible et conviviale, répondant aux attentes d'une clientèle variée, incluant les résidents, les étudiants, ainsi que les professionnels de la zone (cadres, médecins, etc.). Par ailleurs, la brasserie s'intégrerait parfaitement dans le renouveau du marché de la restauration à Saint-Ouen, tout en élargissant l'attractivité du lieu pour divers publics.</li> </ul> </li> <li>▮ La mise en place <b>d'une offre événementielle et de séminaires</b> au sein du pavillon pourrait répondre aux besoins de la clientèle affaires locale et des groupes (anniversaires, mariages, etc.), tout en diversifiant les sources de revenus du site. Cette approche contribuerait à faire du pavillon un véritable lieu de destination, en offrant une gamme de services variée. Il est important de noter que l'attractivité de cet espace évènementiel sera fortement influencée par la qualité du ou des concepts de restauration proposés, qui joueront un rôle clé dans l'attrait global du lieu.</li> </ul>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);"><b>Agencement / Espace</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rez-de-chaussée : restaurants</li> <li>• R+1 : espace évènementiel</li> <li>• Extérieurs : à valoriser</li> </ul>	<p><b><u>Rez-de-chaussée</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▮ Pour optimiser la visibilité et l'efficacité opérationnelle, nous recommandons <b>d'installer les deux restaurants exclusivement au rez-de-chaussée</b>. Cela faciliterait la gestion des flux et minimiserait les nuisances dans le parcours client. Un cloisonnement soigné des espaces entre les deux restaurants est essentiel, et nous suggérons d'aménager deux entrées distinctes pour chaque établissement.</li> <li>▮ En cohérence avec le caractère intime et confidentiel du restaurant gastronomique, celui-ci pourrait être situé à l'arrière du pavillon, ne nécessitant pas de vitrine commerciale. En revanche, la brasserie bistrannique pourrait occuper l'avant du pavillon, face au boulevard Victor Hugo, pour capter les flux piétons et routiers.</li> <li>▮ L'intégration d'une verrière offrirait, en plus d'une capacité d'accueil accrue, une visibilité depuis la rue, captant ainsi l'attention et servant d'élément distinctif du projet. Cette verrière ajouterait une dimension unique à l'expérience en offrant une vue dégagée sur le jardin, renforçant l'attrait visuel et l'originalité de l'établissement.</li> </ul> <p><b><u>R+1</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▮ <b>L'espace de 200 m<sup>2</sup> situé au R+1 pourrait être valorisé et dédié à l'organisation d'évènements professionnels et privés</b>, profitant des cuisines des restaurants.</li> </ul> <p><b><u>Extérieurs</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▮ La présence d'un jardin est un atout pour le projet. Ce dernier pourrait être ainsi mis en valeur (potager, végétalisation, etc.).</li> </ul>

# Revue du projet

## Recommandations KPMG – Prérequis au développement du projet

L'analyse ci-dessous tient compte de la programmation envisagée par l'aménageur et la Ville (deux restaurants, dont un gastronomique et un bistrannique).

Points clés du projet envisagé	Avis KPMG
<b>Exploitation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exploitant « double casquette »</li> <li>• Synergies</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ L'exploitant devra avoir une <b>double casquette</b> avec une solide expérience en gestion de restaurant afin d'être en mesure de gérer en simultané les deux offres de restauration du site. Cet exploitant pourrait être difficile à trouver.</li> <li>■ Il sera important de recruter et de former deux équipes distinctives tout en <b>mutualisant certains postes</b> afin d'optimiser les coûts.</li> </ul>
<b>Concept / cuisine</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concept fort et bien défini</li> <li>• Produits de qualité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ L'enjeu principal pour ce site sera de <b>créer un concept</b> fort, capable de générer des flux suffisants et d'assurer la pérennité de l'exploitation au-delà de l'effet de nouveauté (1 à 2 ans). La présence d'un chef ou d'une marque reconnu(e) pourrait être un atout pour renforcer la notoriété du lieu et stimuler le chiffre d'affaires. Les deux restaurants pourraient adopter une thématique commune, facilitant la compréhension du concept global du site, tout en veillant à ce que chacun développe une identité unique.</li> <li>■ En lien avec les tendances actuelles en matière de restauration et avec le caractère authentique du site du projet (pavillon en meulière, ancienne maison des ingénieurs qui incarne un héritage culturel et un savoir-faire traditionnel), nous suggérons de mettre en avant un retour aux sources, misant sur la simplicité avec une cuisine française traditionnelle revisitée et modernisée. Toutefois, <b>il est essentiel de laisser aux porteurs de projet la liberté de façonner un univers qui leur est propre, l'objectif étant de concevoir un concept véritablement distinctif.</b></li> </ul>
<b>Commercialisation / Marketing</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stratégie marketing et de communication</li> <li>• Evènements</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pour assurer la notoriété et le succès du site, il sera indispensable de <b>développer une stratégie marketing et de communication structurée et percutante</b>. L'objectif est de rendre la communication claire, pertinente et efficace, notamment sur les réseaux sociaux, dans la presse et via d'autres canaux de communication.</li> <li>■ <b>Chaque restaurant devra élaborer une stratégie de communication personnalisée tout en restant en cohérence avec l'image globale</b> du site. Cela permettra de toucher un public plus large et de renforcer la fidélisation des clients. <b>La promotion croisée entre les deux établissements</b> pourrait encourager les clients à découvrir les deux offres, maximisant ainsi les revenus et la fréquentation globale du site.</li> <li>■ Un autre point clé sera de travailler <b>la visibilité de l'établissement depuis la rue pour attirer l'attention des passants et des riverains</b>. Le pavillon en meulière offre déjà une forte identité visuelle qui peut capter l'attention, mais il serait pertinent de renforcer cette attractivité par une signalétique extérieure soignée et des aménagements extérieurs accueillants. Il faudra notamment s'assurer que le petit muret entourant le jardin ne réduise pas la visibilité du jardin et du potager, qui sont des atouts importants du site.</li> <li>■ Enfin, <b>organiser des événements réguliers, comme des dégustations ou des soirées thématiques</b>, pourrait non seulement attirer une clientèle curieuse mais aussi générer des retombées médiatiques positives, renforçant ainsi la notoriété et l'attrait du lieu.</li> </ul>
<b>Décoration</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Décoration soignée</li> <li>• Storytelling autour de la tradition, savoir-faire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Il sera essentiel de <b>concevoir un univers expérientiel harmonieux et immersif, où chaque détail contribue à renforcer l'identité du lieu</b>. Au-delà du menu, la décoration, l'éclairage, la musique et même le code vestimentaire des collaborateurs devront être soigneusement pensés pour créer une ambiance cohérente et engageante.</li> <li>■ Le restaurant bistrannique pourrait privilégier une ambiance conviviale et décontractée, tandis que le restaurant gastronomique opérerait pour une atmosphère plus intime, tamisée et paisible. Cette approche différenciée permettra à chaque espace de répondre aux attentes de ses clientèles spécifiques tout en contribuant à une identité globale forte et reconnaissable.</li> </ul>



# Revue du projet

## Recommandations KPMG – Prérequis au développement du projet

L'analyse ci-dessous tient compte de la programmation envisagée par l'aménageur et la Ville (deux restaurants, dont un gastronomique et un bistrannique).

Points clés du projet envisagé	Avis KPMG	
	Brasserie bistrannique	Restaurant gastronomique
<b>Durée d'ouverture / Services</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Brasserie bistrannique</b> : 6/7 jours – service continu du matin au soir ; brunch le week-end</li> <li>• <b>Restaurant gastronomique</b> : du mardi au samedi – service du soir du jeudi au dimanche – service du midi</li> <li>• Fermeture de l'établissement en août</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Au regard des jours et horaires d'ouverture des établissements bistranniques du benchmark et en tenant compte de la zone d'insertion du projet, nous recommandons <b>d'ouvrir le restaurant 6 jours sur 7 – du mardi au dimanche, avec un service du midi et du soir ainsi qu'une offre de café / snacking en journée et une offre de brunch le week-end.</b></li> <li>■ Le service du midi permettrait de capter les flux de clientèles affaires / médecins dans la zone environnante. Quant au service du soir, il apparaît indispensable pour attirer une clientèle locale (résidents) ainsi que des franciliens.</li> <li>■ Un service continu du matin au soir (café / snacking) permettrait au site d'être animé tout au long de la journée, participant à la création d'un lieu de destination. L'enjeu résidera toutefois en la capacité du site à capter de la clientèle tout au long de la journée. La présence du campus et de nombreuses entreprises présente une opportunité.</li> <li>■ Une offre de brunch le week-end permettrait au site de gagner en attractivité auprès de la clientèle locale et francilienne et d'accroître la fréquentation.</li> <li>■ Nous recommandons de fermer le restaurant au mois d'août.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Compte tenu de la nature plus niche et restreinte de la clientèle visée, il est courant pour les restaurants gastronomiques, surtout en dehors de Paris intra-muros, d'être fermés deux jours par semaine. Suivant l'exemple de l'Ours à Vincennes et de l'Auberge des Saints-Pères à Aulnay-sous-Bois, <b>nous recommandons une ouverture du mardi au samedi.</b></li> <li>■ Nous suggérons de proposer un <b>service du soir du mardi au samedi</b> pour répondre aux besoins de la clientèle CSP+ résidente et de la clientèle francilienne en quête de nouvelles expériences gastronomiques.</li> <li>■ Pour capter une clientèle d'affaires en semaine (cadres, médecins, etc.) recherchant des déjeuners de qualité, ainsi qu'une clientèle loisirs CSP+ locale et francilienne le week-end, nous recommandons <b>d'ouvrir le restaurant pour le service du midi du jeudi au dimanche.</b> Cette organisation permettrait d'optimiser les ressources et d'adapter les horaires d'ouverture aux différentes cibles du restaurant.</li> <li>■ Nous recommandons de fermer le restaurant au mois d'août.</li> </ul>
<b>Capacité</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Brasserie bistrannique</b> : 80 – 100 couverts</li> <li>• <b>Restaurant gastronomique</b> : 20 – 30 couverts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Afin d'assurer la rentabilité du site et au regard de l'espace disponible, nous suggérons de développer un restaurant bistrannique d'une <b>capacité comprise entre 80 et 100 couverts.</b></li> <li>■ L'extension prévue du site avec la verrière (~ 80 m<sup>2</sup>) permettrait d'atteindre cette capacité tout en maintenant une surface par place assise satisfaisante.</li> <li>■ Avec 90 places assises, le restaurant offrirait en moyenne 1,5 m<sup>2</sup> par place assise, soit un ratio cohérent, adapté à un restaurant bistrannique.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ En cohérence avec le profil de l'offre envisagée, la localisation hors de Paris et l'espace disponible sur le site (~60 m<sup>2</sup>), nous recommandons de développer un restaurant gastronomique d'une capacité de <b>20 à 30 couverts.</b> Ce nombre restreint de couverts renforcera le caractère intimiste du restaurant et facilitera un taux de remplissage optimal.</li> <li>■ Avec une surface moyenne de 2 m<sup>2</sup> par place assise, chaque client disposera d'un espace confortable, en adéquation avec les standards d'un restaurant gastronomique.</li> </ul>
<b>Positionnement</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Positionnements clairs</b></li> <li>• <b>Nécessité de capter la clientèle locale</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ En cohérence avec son positionnement bistrannique, le restaurant devra proposer des prix accessibles à la clientèle locale et affaires de la zone. Des menus pourraient être développés le midi en semaine notamment (type entrée + plat ou plat + dessert) pour attirer la clientèle affaires.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Un menu « business » pourrait être proposé pour la clientèle affaires en semaine.</li> <li>■ Le ticket moyen reflètera le positionnement gastronomique envisagé et le profil du chef sélectionné.</li> </ul>

# Assistance à l'élaboration du Business Plan



© 2024 KPMG ESC & GS, société d'exercice libéral par actions simplifiée et société d'expertise comptable inscrite au tableau de l'Ordre des experts-comptables, membre français de l'organisation mondiale KPMG constituée de cabinets indépendants affiliés à KPMG International Limited, une société de droit anglais (« private company limited by guarantee »). Tous droits réservés. Le nom et le logo KPMG sont des marques utilisées sous licence par les cabinets indépendants membres de l'organisation mondiale KPMG.

# Méthodologie et remarques

## Général

- Les prévisions présentées dans le Business Plan tiennent compte :
    - Des recommandations présentées dans le rapport,
    - Des plans transmis et de la surface disponible,
    - De l'étude de marché et des bases de données KPMG.
  - La réalisation du Business Plan sera notamment conditionnée par :
    - Une stratégie de communication et de commercialisation forte,
    - La création d'un concept distinctif et d'une identité forte (visuelle, culinaire, etc.),
    - Une mutualisation d'une partie du personnel.
  - Le choix de l'exploitant sera déterminant. En fonction de l'exploitant (compétences, notoriété) et des concepts développés, les hypothèses pourront varier considérablement.
  - Pour la modélisation, nous avons considéré les hypothèses de programmation et ouverture suivantes :
    - **Une brasserie bistronomique :**
      - Une brasserie, d'une capacité de 90 couverts, ouverte 6 jours sur 7, avec une fermeture le lundi, ainsi que pendant tout le mois d'août, le 25 décembre et le 1<sup>er</sup> janvier. Le nombre de jours d'ouverture est donc de 284 jours,
      - Une offre de déjeuner en semaine, de brunch le week-end et une offre de diner proposée tous les jours, complétée par un service continu en journée (café-snacking).
    - **Un restaurant gastronomique :**
      - Un restaurant gastronomique, d'une capacité de 30 couverts, qui proposera une offre déjeuner du jeudi au dimanche et une offre diner du mardi au samedi. L'établissement sera également fermé durant le mois d'août ainsi que le 25 décembre et le 1<sup>er</sup> janvier.
      - Le nombre de jours d'ouverture sera donc de 187 jours pour le service du midi et de 237 jours pour le service du soir.
    - **Un espace évènementiel / séminaires :**
      - Un espace d'environ 200 m<sup>2</sup> pouvant accueillir des journées d'études et disponible à la location en salle sèche. L'espace serait également fermé au mois d'août.
- Nous n'avons pas modélisé de chiffre d'affaires au-delà du RDC et du R+1.

## Hypothèses

- Les hypothèses tiennent compte d'une inflation constante prévisionnelle de 2% par an (taux cible communiqué par diverses institutions bancaires, Banque de France, BCE, etc.). Les éléments sont présentés en € HT. A noter que la TVA est de 10% sur la restauration sans alcool et de 20% avec alcool.
- Les salaires et niveaux de charges salariales ont été établis en tenant compte du marché français.
- L'année 2026 représente la première année d'exploitation complète du site du projet.
- Pour les deux restaurants, sur les 2 premières années, nous avons modélisé une augmentation du nombre de couverts de :
  - 8% en 2027,
  - 2% en 2028,

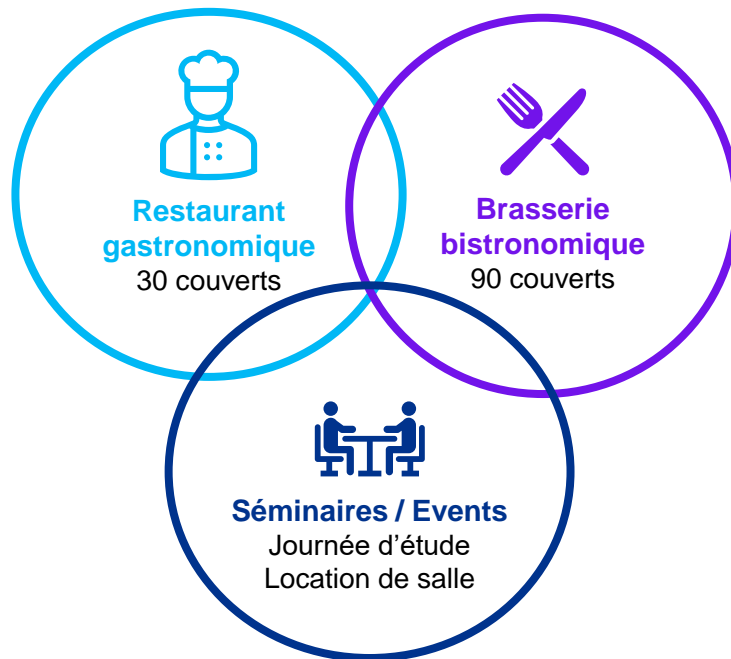
Cette montée en puissance rapide est cohérente pour l'activité de restauration qui doit trouver son marché rapidement.

- Puis, en 2029, en lien avec les différents projets d'ouverture sur la zone (le campus hospitalo-universitaire Saint-Ouen Grand Paris Nord, le siège de la DGSI, etc.), nous avons modélisé une évolution du nombre de couverts tenant compte de la hausse prévisionnelle des flux :
  - Pour **la brasserie bistronomique**
    - +6% pour le service du midi
    - +2% pour le service du brunch
    - +4% pour le service du soir
  - Pour **le restaurant gastronomique**
    - +3% pour le service du midi
    - +2% pour le service du soir
- Le nombre de couverts évolue ensuite de +2% en 2030 (finalisation des projets, d'attractivité amplifiée)..

# Hypothèses du Business Plan

## Détails des centres de profit et hypothèses d'ouverture retenues

### 3 centres de profit



### Hypothèses d'ouverture retenues pour le Business Plan

#### Distinction week-end - semaine

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>Restaurant gastronomique</b>							
Déjeuner semaine				oui	oui		
Déjeuner weekend						oui	oui
Dîner semaine		oui	oui	oui			
Dîner weekend					oui	oui	
<b>Restaurant bistronomique</b>							
Déjeuner semaine		oui	oui	oui	oui		
Brunch						oui	oui
Dîner semaine		oui	oui	oui			oui
Dîner weekend					oui	oui	

#### Horaires des services

	9h00	12h30	14h30	16h00	19h30	22h30
<b>Restaurant gastronomique</b>						
Midi		[Service]				
Soir					[Service]	
<b>Restaurant bistronomique</b>						
All day / café snacking	[Service]					
Brunch	[Service]					
Midi		[Service]				
Soir					[Service]	
<b>Événementiel/ séminaires</b>	[Service]					

Source : KPMG Hospitality – non contractuel

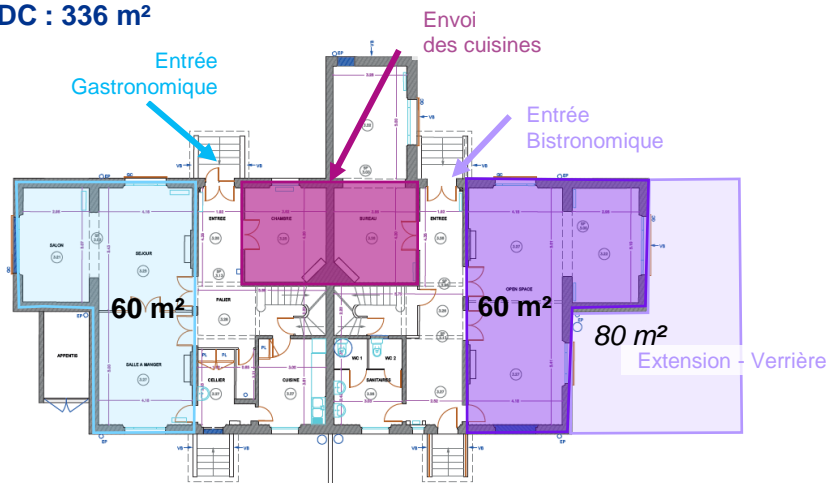


© 2024 KPMG ESC & GS, société d'exercice libéral par actions simplifiée et société d'expertise comptable inscrite au tableau de l'Ordre des experts-comptables, membre français de l'organisation mondiale KPMG constituée de cabinets indépendants affiliés à KPMG International Limited, une société de droit anglais (« private company limited by guarantee »). Tous droits réservés. Le nom et le logo KPMG sont des marques utilisées sous licence par les cabinets indépendants membres de l'organisation mondiale KPMG.

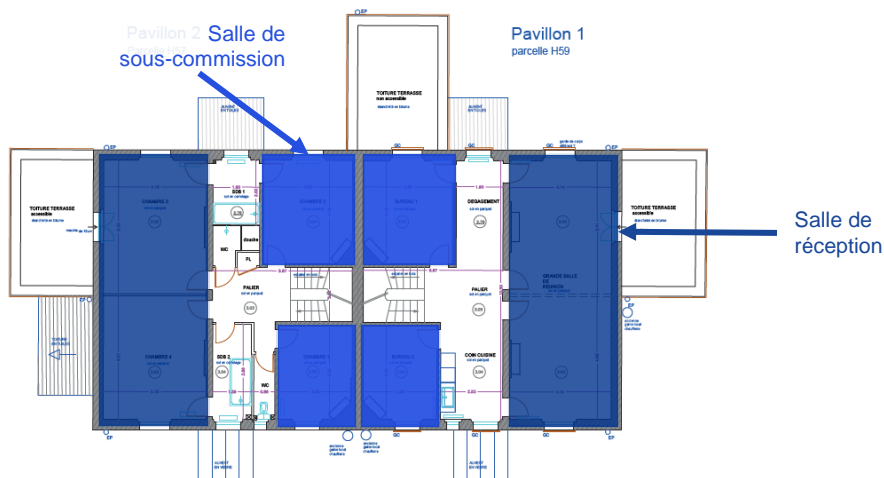
# Hypothèses du Business Plan

## Synthèse du positionnement par centre de profit

Plan du RDC : 336 m<sup>2</sup>



Plan du R+1 : 200 m<sup>2</sup>



**Restaurant gastronomique**  
Ouverture du mardi au dimanche

Service du midi*	Service du soir**
12h30 – 14h30	19h30 – 22h30
*Sauf le mardi et mercredi	**Sauf le dimanche

30 couverts

**Offre**

- Midi: 85 – 110 € TTC de ticket moyen en 2026
- Soir: 150 – 185 € TTC de ticket moyen en 2026

**Restaurant bistronomique**  
Ouverture du mardi au dimanche

Ouverture	Service du midi	Service du soir
9h	12h30 - 14h30	19h30 - 22h30

90 couverts

**Offre**

- Continu: 10€ TTC de ticket moyen en 2026
- Brunch: 40€ TTC de ticket moyen en 2026
- Midi: 30€ TTC de ticket moyen en 2026
- Soir: 45 - 55€ TTC de ticket moyen en 2026

**Offre événementielle**  
Ouverture en journée et en soirée

Journée d'étude	Soirées
9h – 18h	19h30 - 00h00

**Offre**

- Journée: 125€ TTC / pers. en 2026
- Soirée: 2 000€ TTC / location de salle en 2026

# Modélisation du Business Plan

## Chiffre d'affaires – Restaurant Bistronomique

### Hypothèses d'évolution du chiffre d'affaires

Le chiffre d'affaires de la **brasserie bistronomique** a été modélisé selon les hypothèses suivantes :

#### - Service du midi en semaine :

- Ticket moyen de 27€ HT (boissons incluses) en 2026 pour cibler la clientèle affaires de la zone, les médecins, voire les étudiants (à partir de 2029).
- Taux de remplissage de 56% en 2026, 65% en 2029.

#### - Service brunch le week-end :

- Ticket moyen de 36€ HT (boissons incluses), en cohérence avec les pratiques de marché pour cette typologie d'offre et permettant de cibler à la fois une clientèle locale et une clientèle parisienne/francilienne.
- Taux de remplissage de 71% en 2026, 80% en 2029, soit un niveau dynamique reflétant l'engouement pour cette offre.

#### - Service du soir :

- Ticket moyen de 44€ HT (boissons incluses) avec un taux de remplissage de 61% en 2026, 70% en 2029. Cette offre viserait notamment une clientèle mixte, composée de locaux et de professionnels.

#### - Service « all day », continu (café / snacking) :

- Ticket moyen de 10€ HT, avec un nombre de couverts de 50 par jour en 2029.

Le **chiffre d'affaires total de la brasserie bistronomique** en 2026 serait de 1 238 k€ HT, atteignant 1 548 k€ HT en 2029. Le chiffre d'affaires par couvert s'élèverait ainsi à environ 18 k€ HT, inférieur aux ratios du benchmark pour les restaurants bistronomiques en Île-de-France (21 k€) et entre les 14e et 19e arrondissements de Paris (21 k€), mais supérieur à celui des bistrotiers traditionnels français (9 k€).

Business Plan (en k€ HT)					
Année	2026	2027	2028	2029	2030
<b>Brasserie bistronomique</b>					
Nb de places assises	90	90	90	90	90
<b>Service midi</b>					
Nb de services / an	190	190	190	190	190
Ticket Moyen (€ HT)	27 €	28 €	28 €	29 €	29 €
Nombre de couverts / an	9 588	10 355	10 562	11 196	11 420
<b>CA Midi</b>	<b>259</b>	<b>285</b>	<b>296</b>	<b>320</b>	<b>333</b>
<b>Service brunch</b>					
Nb de services / an	94	94	94	94	94
Ticket Moyen (€ HT)	36 €	36 €	37 €	38 €	39 €
Nombre de couverts / an	6 023	6 505	6 635	6 768	6 903
<b>CA Brunch</b>	<b>215</b>	<b>237</b>	<b>247</b>	<b>257</b>	<b>267</b>
<b>Service soir</b>					
Nb de services / an	284	284	284	284	284
Ticket Moyen (€ HT)	44 €	45 €	46 €	47 €	48 €
Nombre de couverts / an	15 558	16 803	17 139	17 825	18 181
<b>CA Soir</b>	<b>687</b>	<b>757</b>	<b>787</b>	<b>835</b>	<b>869</b>
<b>Service All day (café / snacking)</b>					
Nb de services / an	284	284	284	284	284
Ticket Moyen (€ HT)	9 €	9 €	9 €	10 €	10 €
Nombre de couverts / an	8 520	11 360	12 780	14 200	15 620
<b>CA All day</b>	<b>77</b>	<b>104</b>	<b>120</b>	<b>136</b>	<b>152</b>
<b>CA brasserie bistronomique</b>	<b>1 238</b>	<b>1 383</b>	<b>1 450</b>	<b>1 548</b>	<b>1 622</b>

Source : KPMG Hospitality – non contractuel

CF : Annexes : évolution mensuelle du nombre de couverts sur l'année 2026



# Modélisation du Business Plan

## Chiffre d'affaires – Restaurant gastronomique et espaces séminaires / events

### Hypothèses d'évolution du chiffre d'affaires

Le chiffre d'affaires du restaurant gastronomique a été modélisé selon les hypothèses suivantes :

#### - Service du midi :

- Ticket moyen de 87€ HT (boissons incluses) en 2026.
- Taux de remplissage de 57% en 2026, 66% en 2029. Ce ticket moyen semble cohérent, ciblant la clientèle affaires de la zone principalement la semaine, et la clientèle loisirs le week-end.

#### - Service du soir :

- Ticket moyen de 154€ HT (boissons incluses)
- Taux de remplissage de 67% en 2026, 75% en 2029. Cette offre ciblerait une clientèle variée, composée de résidents CSP+, de parisiens / franciliens et de clientèles affaires la semaine.

- **Le chiffre d'affaires total** en 2026 serait de 1 013 k€ HT et atteindrait 1 211 k€ HT en 2029. Le chiffre d'affaires par couvert s'élèverait à environ 42 k€ HT, soit un montant qui demeure inférieur au chiffre d'affaires par couvert moyen des établissements gastronomiques étoilés du benchmark (55k€ HT).

- **Le chiffre d'affaires total des restaurants** serait de 2 250 k€ HT en 2026, et atteindrait 2 759 k€ HT en 2029, soit une évolution de 23%, reflétant la montée en puissance dynamique du projet ainsi que l'évolution de la fréquentation sur la zone d'implantation du projet (ouverture du campus, nouveaux bureaux ...).

Le chiffre d'affaires total de l'activité Séminaires / Events serait de 250 k€ HT en 2026 et atteindrait ainsi 315k€ HT en 2029. Il a été modélisé selon les hypothèses suivantes :

- **Séminaires** : un ticket moyen de 133€ HT en 2029, avec en moyenne 25 participants par événement, pour en moyenne 1,5 événement par semaine (sur 33 semaines) en 2029.

- **Location de salle / traiteur** : 35 évènements par an pour un ticket moyen de 2 122€ HT pour la location de salle et de 48€ HT par personne en supposant des évènements de 45 personnes en moyenne, en 2029.

Le chiffre d'affaires total du projet atteindrait 2 501 k€ HT en 2026, avec une projection de 3 074 k€ HT en 2029.

Source : KPMG Hospitality – non contractuel

Business Plan (en k€ HT)					
Année	2026	2027	2028	2029	2030
<b>Restaurant gastronomique</b>					
Nb de places assises	30	30	30	30	30
<b>Service midi</b>					
Nb de services / an	187	187	187	187	187
Ticket Moyen (€ HT)	87 €	89 €	91 €	93 €	95 €
Nombre de couverts / an	3 223	3 481	3 550	3 657	3 730
<b>CA Midi</b>	<b>282</b>	<b>310</b>	<b>323</b>	<b>339</b>	<b>353</b>
<b>Service soir</b>					
Nb de services / an	237	237	237	237	237
Ticket Moyen (€ HT)	154 €	157 €	160 €	163 €	166 €
Nombre de couverts / an	4 756	5 137	5 240	5 345	5 451
<b>CA Soir</b>	<b>731</b>	<b>805</b>	<b>838</b>	<b>871</b>	<b>907</b>
<b>CA restaurant gastronomique</b>	<b>1 013</b>	<b>1 116</b>	<b>1 161</b>	<b>1 211</b>	<b>1 260</b>
<b>CA restaurants</b>	<b>2 250</b>	<b>2 499</b>	<b>2 611</b>	<b>2 759</b>	<b>2 881</b>
<b>Espace séminaires / events</b>					
<b>Séminaires</b>					
Ticket Moyen JE / pers. (€ HT)	125 €	128 €	130 €	133 €	135 €
Nb de personnes / moyenne	25	25	25	25	25
Nombre de JE / an	35	40	45	50	55
<b>CA Séminaires</b>	<b>109</b>	<b>128</b>	<b>146</b>	<b>166</b>	<b>186</b>
<b>Events</b>					
Location salle (€ HT)	2 000 €	2 040 €	2 081 €	2 122 €	2 165 €
Nombre de locations de salle	35	35	35	35	35
<b>CA Events</b>	<b>70</b>	<b>71</b>	<b>73</b>	<b>74</b>	<b>76</b>
<b>Traiteur</b>					
Prix par pers/ événement (€ HT)	45 €	46 €	47 €	48 €	49 €
Nb de pers. / événement	45	45	45	45	45
<b>CA Traiteur</b>	<b>71</b>	<b>72</b>	<b>74</b>	<b>75</b>	<b>77</b>
<b>CA Séminaires / Events</b>	<b>250</b>	<b>271</b>	<b>293</b>	<b>315</b>	<b>339</b>
<b>Total</b>					
<b>CA Total</b>	<b>2 501</b>	<b>2 770</b>	<b>2 904</b>	<b>3 074</b>	<b>3 220</b>
<i>Evol. N / N-1</i>		11%	5%	6%	5%



# Modélisation du Business Plan

## Marges, Charges et RBE – Projet

### Hypothèses d'évolution des charges

- Le coût des **matières premières** du projet représenterait environ 34% du chiffre d'affaires des restaurants, avec environ 30% pour la brasserie bistronomique et 40% pour le restaurant gastronomique, soit des ratios cohérents avec les ratios de marché.
- La **masse salariale restauration**, incluant 29,5 ETP, atteindrait environ 42% du chiffre d'affaires des restaurants en 2029, soit un ratio en ligne avec les ratios affichés par les restaurants bistronomiques (35-40%) et gastronomiques (40-50%). Grâce aux synergies entre les 2 restaurants, la masse salariale a été optimisée (mutualisation des commis de cuisine et plongeurs).
- D'autres charges**, incluant les frais de blanchisserie et les fournitures d'accueil ont été modélisées à hauteur de 2% du chiffre d'affaires restauration.
- La **marge Restaurants** atteindrait ainsi 22% en année de croisière, soit un ratio en ligne avec les pratiques de marché.
- La **marge de l'activité Séminaires / Events** atteindrait 84% en année stabilisée, en lien avec les faibles coûts associés.
- Les frais d'administration** s'élèveraient à 101 k€ HT en année stabilisée, représentant 3% du chiffre d'affaires total. Ils incluraient le salaire du directeur général.
- Les frais de marketing et commercial** seraient de 64 k€ HT en année stabilisée, représentant 2% du chiffre d'affaires total. Ces frais intègrent notamment le salaire d'un responsable commercial/événementiel,.
- Les frais d'entretien et de maintenance** ont été modélisés à hauteur de 2%, tandis que **les frais d'énergie** ont été estimés à 3%. Ces ratios sont dans les normes de marché.
- Le **Résultat Brut d'Exploitation (RBE)** serait ainsi de 551k€ en 2029, soit 18% du chiffre d'affaires total, soit un ratio dans les normes de marché (15-25%).

Business Plan (en k€ HT)					
Année	2026	2027	2028	2029	2030
<b>Marge Restaurants</b>					
Achats matières premières	776	861	899	949	990
% CA Restaurants	35%	34%	34%	34%	34%
Masse salariale	1 085	1 106	1 129	1 151	1 174
% CA Restaurants	48%	44%	43%	42%	41%
Autres charges	45	50	52	55	58
% CA Restaurants	2%	2%	2%	2%	2%
<b>Marge Restaurants</b>	<b>344</b>	<b>481</b>	<b>531</b>	<b>604</b>	<b>659</b>
% CA Restaurants	15%	19%	20%	22%	23%
<b>Marge Espace séminaires / events</b>					
Achats matières premières	31	34	37	40	42
% CA Traiteur	25%	25%	25%	25%	25%
Charges d'exploitation	8	8	9	9	10
% CA Espace séminaires / events	3%	3%	3%	3%	3%
<b>Marge Espace séminaires / events</b>	<b>211</b>	<b>229</b>	<b>247</b>	<b>266</b>	<b>286</b>
% CA Espace séminaires / events	84%	84%	84%	84%	84%
<b>Charges indirectes</b>					
Administration	89	94	97	101	104
Marketing & Commercial	59	61	63	64	66
Entretien & Maintenance	50	55	58	61	64
Energie	75	83	87	92	97
<b>RBE</b>	<b>283</b>	<b>417</b>	<b>473</b>	<b>551</b>	<b>614</b>
% CA Total	11%	15%	16%	18%	19%

### Indicateurs de marché

Brasserie Bistronomique		Restaurant gastronomique	
<b>Masse salariale</b>	<b>Achat matières premières</b>	<b>Masse salariale</b>	<b>Achat matières premières</b>
<b>35-40%</b>	<b>25-30%</b>	<b>40-50%</b>	<b>30-40%</b>

Source : L'Hôtellerie Restauration, KPMG Hospitality – non contractuel



© 2024 KPMG ESC & GS, société d'exercice libéral par actions simplifiée et société d'expertise comptable inscrite au tableau de l'Ordre des experts-comptables, membre français de l'organisation mondiale KPMG constituée de cabinets indépendants affiliés à KPMG International Limited, une société de droit anglais (« private company limited by guarantee »). Tous droits réservés. Le nom et le logo KPMG sont des marques utilisées sous licence par les cabinets indépendants membres de l'organisation mondiale KPMG.



# Modélisation du Business Plan

## Cash-flows

### Hypothèses d'évolution des cash-flow

- Les **impôts et taxes** ont été estimés à 1,5% du chiffre d'affaires total, et **les assurances** à 0,5%, en ligne avec les normes du marché.
- Un **loyer** a été modélisé à hauteur de 8% du CA Total, soit 246 k€ HT en 2029. *Une analyse de sensibilité du niveau de loyer supportable par l'exploitation est présentée en synthèse du rapport.*
- Des **réserves pour le mobilier, les agencements et les équipements (FF&E)** ont été modélisées à hauteur de 0,5% en 2026, 1% en 2027, puis 1,5% en 2028, puis 2% en 2029, année stabilisée.
- Dès la première année d'exploitation, les **cash-flows** seraient positifs, atteignant 20 k€ HT en 2026, puis 182 k€ HT en 2029, soit 6% du chiffre d'affaires total.
- La **montée en puissance du projet, associée à l'ouverture du campus hospitalo-universitaire, ainsi qu'une gestion stratégique et une adaptation continue, sont susceptibles de favoriser une rentabilité durable à long terme.**

Les cash-flows n'incluent pas une éventuelle dette qui serait portée par l'exploitation (FF&E notamment). Le niveau de loyer soutenable par l'exploitation devra être défini en fonction de ce paramètre.

Business Plan (en k€ HT)					
Année	2026	2027	2028	2029	2030
<b>CA Total</b>	<b>2 501</b>	<b>2 770</b>	<b>2 904</b>	<b>3 074</b>	<b>3 220</b>
<b>RBE</b>	<b>283</b>	<b>417</b>	<b>473</b>	<b>551</b>	<b>614</b>
Impôts et Taxes	38	42	44	46	48
Assurances	13	14	15	15	16
Réserves FF&E	13	28	44	61	64
Loyer / Dette	200	222	232	246	258
Taux d'effort	8%	8%	8%	8%	8%
<b>Cash Flows</b>	<b>20</b>	<b>112</b>	<b>139</b>	<b>182</b>	<b>228</b>
% CA Total	1%	4%	5%	6%	7%

Source : KPMG Hospitality – non contractuel



© 2024 KPMG ESC & GS, société d'exercice libéral par actions simplifiée et société d'expertise comptable inscrite au tableau de l'Ordre des experts-comptables, membre français de l'organisation mondiale KPMG constituée de cabinets indépendants affiliés à KPMG International Limited, une société de droit anglais (« private company limited by guarantee »). Tous droits réservés. Le nom et le logo KPMG sont des marques utilisées sous licence par les cabinets indépendants membres de l'organisation mondiale KPMG.

# Annexes



# Annexe 1

## Plan de la ZAC des Docks en juin 2024



**Légende**

- Bâtiments livrés
- Bâtiments en chantier (fin 2025 – début 2027)
- Bâtiments en développement

Sources : document transmis par le Management, retraitements KPMG Hospitality

# Annexe 2

## Analyse de l'offre hôtelière classée à Saint-Ouen

L'offre hôtelière s'est renouvelée au cours des dernières années avec l'ouverture de nombreux concepts *lifestyle*

L'offre hôtelière classée à Saint-Ouen comprend 8 établissements, totalisant 761 chambres, dont 69% sont classées 3 étoiles et 28% classées 4 étoiles.

Aucun hôtel 5 étoiles n'a été identifié à Saint-Ouen.

Au cours des dernières années, l'offre s'est densifiée et renouvelée avec l'arrivée de nouveaux concepts situés principalement dans le nord-est de Saint-Ouen illustrant le développement de la ville au-delà du quartier des Puces.

Notons par exemple l'ouverture de l'hôtel 11Bauer, 3 étoiles eco-friendly et design en 2023, de l'hôtel Tribe et du Mob House en 2022.

Les groupes hôteliers misent notamment sur leurs enseignes *lifestyle* pour créer des lieux de destination et rendre les zones périphériques vivantes et attractives.

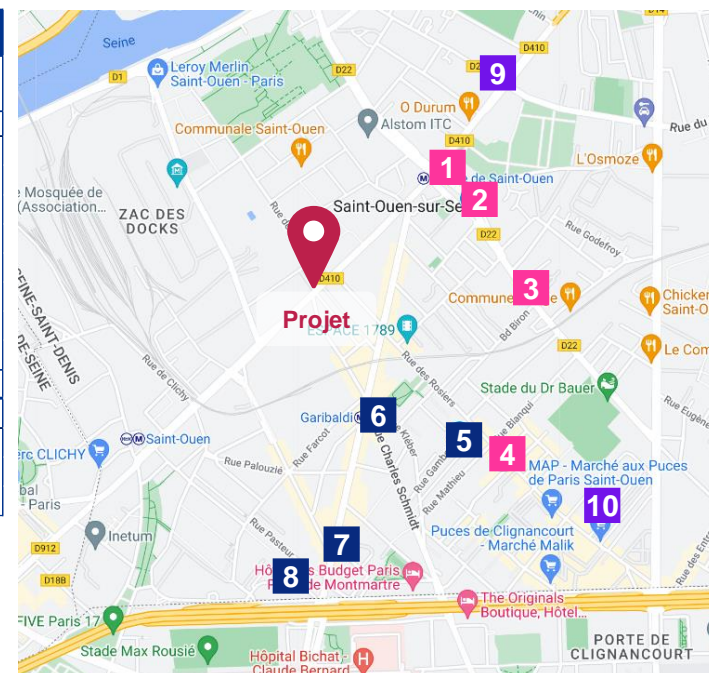
Plusieurs projets hôteliers ont été identifiés : l'hôtel Le Charmant 4\* qui ouvrira ses portes d'ici la fin de l'année 2024, un établissement 4\* au cœur des Puces de Saint-Ouen, dans le cadre du développement du Village des Rosiers et un hôtel sous la nouvelle marque Oh Baby (Trigano / Starck). Ces différents projets illustrent l'attractivité grandissante de la ville de Saint-Ouen.

### Cartographie de l'offre hôtelière classée à Saint Ouen

Liste des hôtels classés et projets hôteliers à Saint-Ouen				
N°	Etablissement	Classement	Nb de chambres	Ouverture
<b>Hôtels classés</b>				
1	Tribe	4*	112	Jan. 2023
2	11 Bauer	3*	46	Nov. 2023
3	B&B Home	3*	129	Mai. 2024
4	Hôtel Mob House	4*	100	Jan. 2022
5	Mob Hôtel Paris Les Puces	3*	92	Avr. 2017
6	Café Hôtel De L'Avenir	1*	25	nc.
7	Hôtel Mercure	3*	140	nc.
8	Hôtel Kyriad	3*	117	nc.
<b>Total</b>			<b>761</b>	
<b>Projets hôteliers</b>				
9	Hôtel Le Charmant	4*	20	Fin 2024
10	Village des rosiers - Groupe Marriott	4*	130	2025
11	Oh Baby - by Trigano/ Starck*	nc.	nc.	Nc.

Ouvertures récentes

\* La localisation du projet Oh Baby n'est pas encore connue.



Sources : Google Maps, Atout France, sites internet des établissements - retraitement KPMG Hospitality

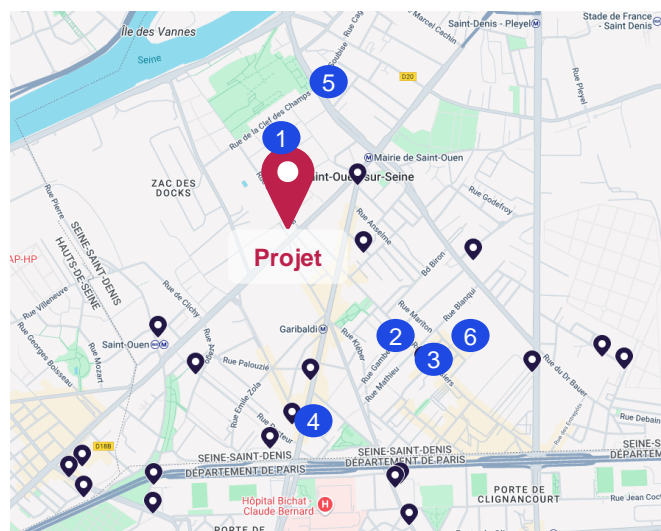
# Annexe 3

## Analyse de l'offre de séminaires et événementiels

Une offre de séminaires et événementiels diversifiée à Saint-Ouen, concentrée à proximité de Paris ou à proximité des ZAC

- À Saint-Ouen, l'offre de séminaires est variée : des hôtels (Mob Hôtel, Mercure Saint-Ouen,...), des tiers-lieux (La Communale) et des espaces plus atypiques (l'Atelier Chebassier, loft d'artistes,...).
- Notons également l'implantation du premier Chateauform' à Saint-Ouen en 2024.
- L'offre se concentre notamment à proximité de Paris et se développe à proximité des ZAC, où se trouve une forte densité d'entreprises.
- A l'exception de La Communale qui propose la journée d'étude à 47€ HT par personne, les autres infrastructures affichent des prix compris entre 100€ HT et 135€ HT par personne.
- Pour les événements privés, les tarifs de location de salles varient entre 1 250€ HT et 2 500€ HT à la journée et de 1 400€ HT à 3 000€ HT pour une soirée (hors restauration).

Cartographie de l'offre séminaires à Saint Ouen



Liste d'établissements proposant une offre de séminaires

Etablissement	Distance du projet	Journées d'études		Location de salle			
		Prix d'une demi-journée d'étude / pers. (en € HT)	Prix d'une journée d'étude / pers. (en € HT)	Superficie (m <sup>2</sup> )	Prix pour une demi-journée (en € HT)	Prix pour une journée (en € HT)	Prix pour une soirée (en € HT)
<b>Etablissements à proximité du site</b>							
1 La Communale	0,5 km	27 €	47 €	290 m <sup>2</sup>	300 €	-	1 400 €
2 Mob Hôtel - Paris les Puces	0,8 km	87 €	104 €	98 m <sup>2</sup>	750 €	1 250 €	-
3 Mob House	0,9 km	78 €	134 €	80 m <sup>2</sup>	1 250 €	2 083 €	1 666 €
4 Mercure Saint-Ouen	0,9 km	95 €	110 €	86 m <sup>2</sup>	800 €	1 200 €	-
5 L'Atelier Chebassier	1,0 km	80 €	104 €	150 m <sup>2</sup>	1 500 €	2 500 €	3 000 €
6 Chateauform' Paris Les Puces	1,0 km	-	125 €	-	-	-	-
<b>Moyenne</b>		<b>73 €</b>	<b>104 €</b>	<b>141 m<sup>2</sup></b>	<b>920 €</b>	<b>1 758 €</b>	<b>2 022 €</b>

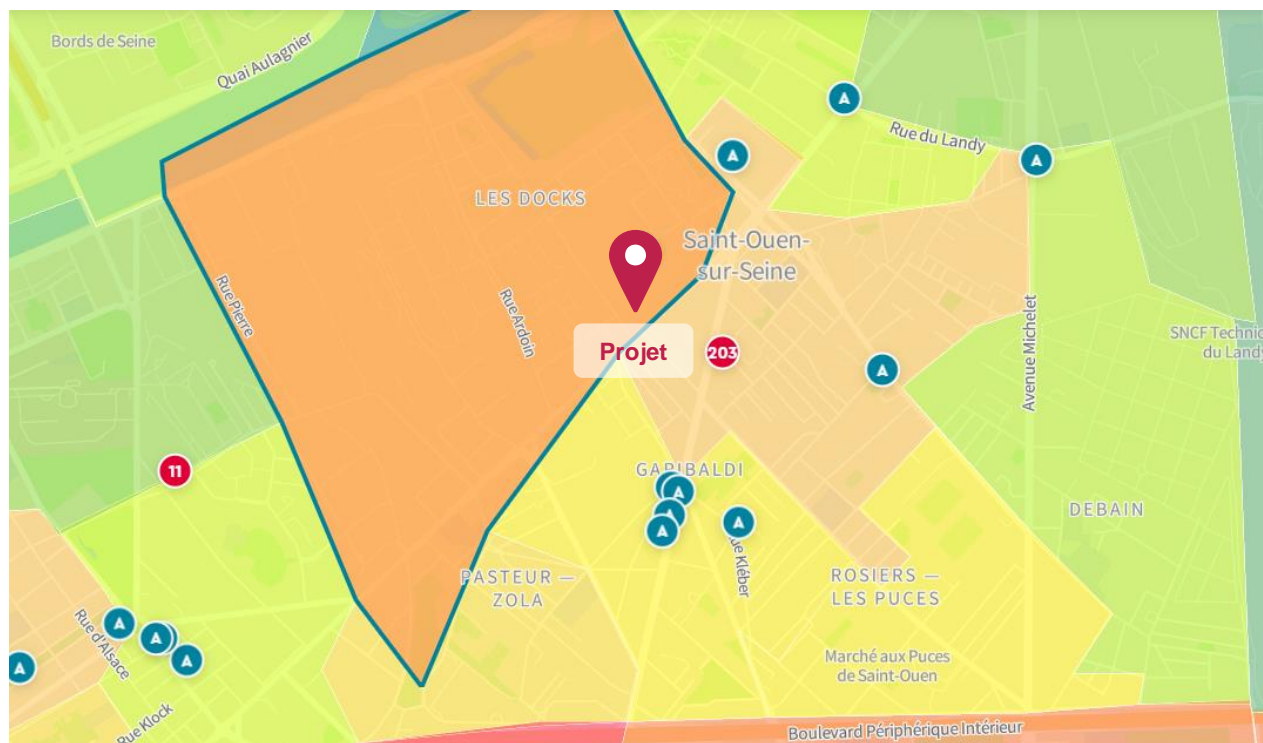
Le tarif d'une demi-journée d'étude inclut la privatisation d'une salle de réunion, une collation, ainsi qu'un déjeuner. Pour une journée complète, le prix comprend les mêmes prestations, avec une collation supplémentaire.

Sources : Kactus, sites internet des établissements - retraitement KPMG Hospitality

# Annexe 4

## Focus immobilier – Prix au m<sup>2</sup> à Saint-Ouen

Un projet situé dans les Docks de Saint-Ouen, zone où le prix immobilier au m<sup>2</sup> est le plus élevé de la ville



### Prix de l'immobilier au m<sup>2</sup> Dock Saint Ouen (Saint-Ouen)

Données SeLoger septembre 2024

Prix moyen au m<sup>2</sup> [+ de détails](#)

# 7 298 €

Prix bas : 5 474 €

Prix haut : 10 947 €

Sources : seloger.com, retraitement KPMG Hospitality



© 2024 KPMG ESC & GS, société d'exercice libéral par actions simplifiée et société d'expertise comptable inscrite au tableau de l'Ordre des experts-comptables, membre français de l'organisation mondiale KPMG constituée de cabinets indépendants affiliés à KPMG International Limited, une société de droit anglais (« private company limited by guarantee »). Tous droits réservés. Le nom et le logo KPMG sont des marques utilisées sous licence par les cabinets indépendants membres de l'organisation mondiale KPMG.

# Annexe 5

## Photos du site du projet



Sources : photos réalisées par les équipes de KPMG Hospitality lors de la visite du site le 10/10/2024, retraitement KPMG Hospitality



© 2024 KPMG ESC & GS, société d'exercice libéral par actions simplifiée et société d'expertise comptable inscrite au tableau de l'Ordre des experts-comptables, membre français de l'organisation mondiale KPMG constituée de cabinets indépendants affiliés à KPMG International Limited, une société de droit anglais (« private company limited by guarantee »). Tous droits réservés. Le nom et le logo KPMG sont des marques utilisées sous licence par les cabinets indépendants membres de l'organisation mondiale KPMG.

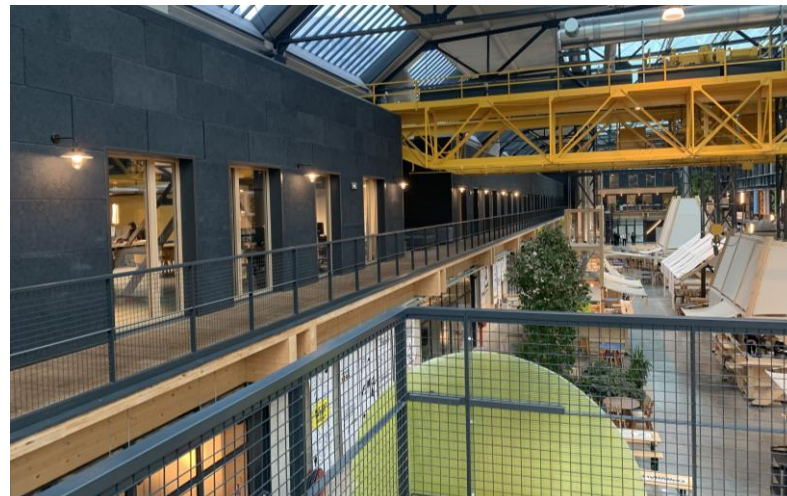
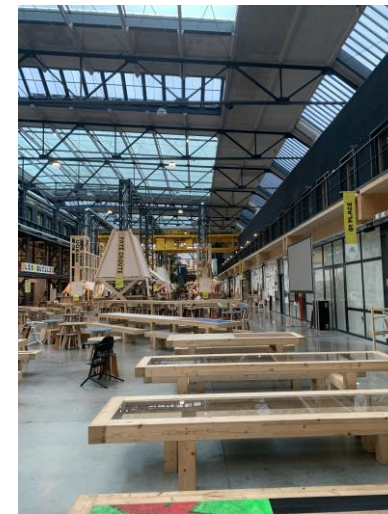
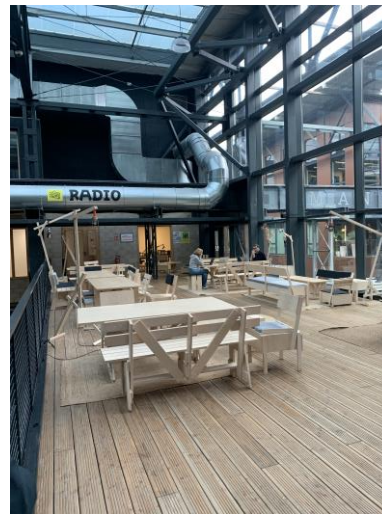
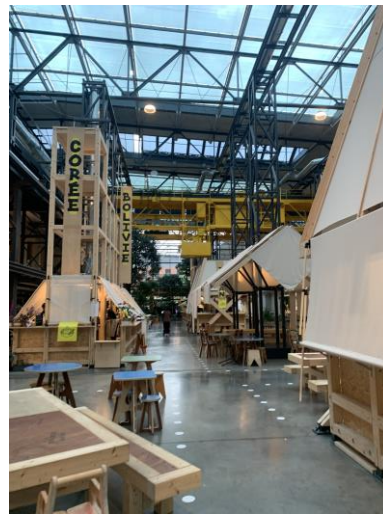
# Annexe 6

## Nouveaux concepts F&B à proximité du site du projet

Meïda



La Communale



Sources : photos réalisées par les équipes de KPMG Hospitality lors de la visite du site le 10/10/2024, retraitement KPMG Hospitality



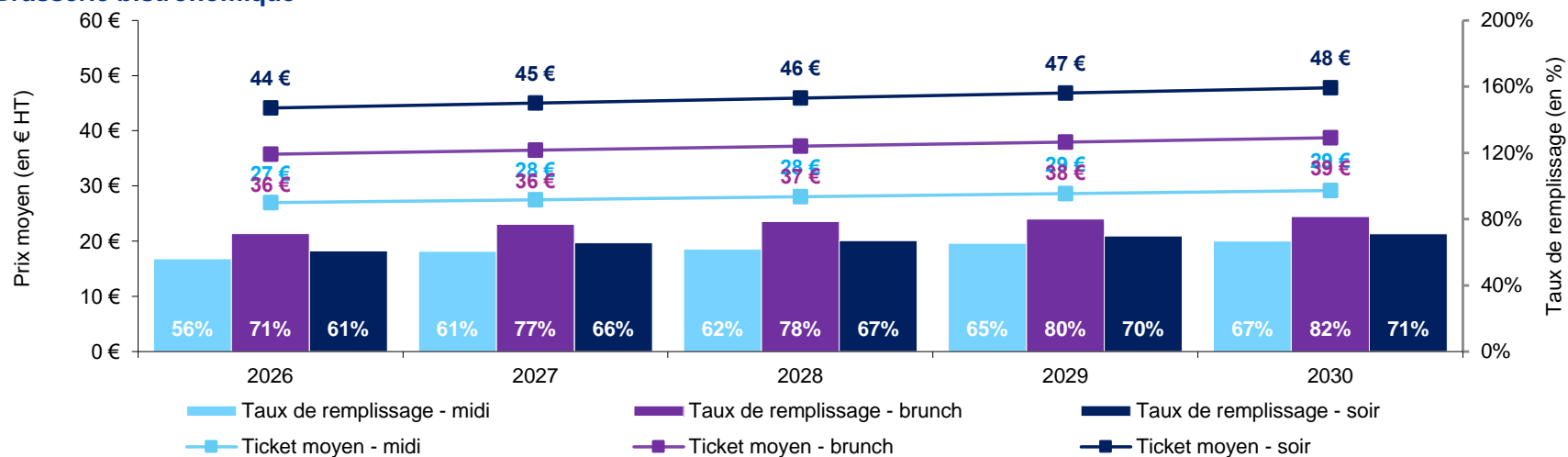
© 2024 KPMG ESC & GS, société d'exercice libéral par actions simplifiée et société d'expertise comptable inscrite au tableau de l'Ordre des experts-comptables, membre français de l'organisation mondiale KPMG constituée de cabinets indépendants affiliés à KPMG International Limited, une société de droit anglais (« private company limited by guarantee »). Tous droits réservés. Le nom et le logo KPMG sont des marques utilisées sous licence par les cabinets indépendants membres de l'organisation mondiale KPMG.



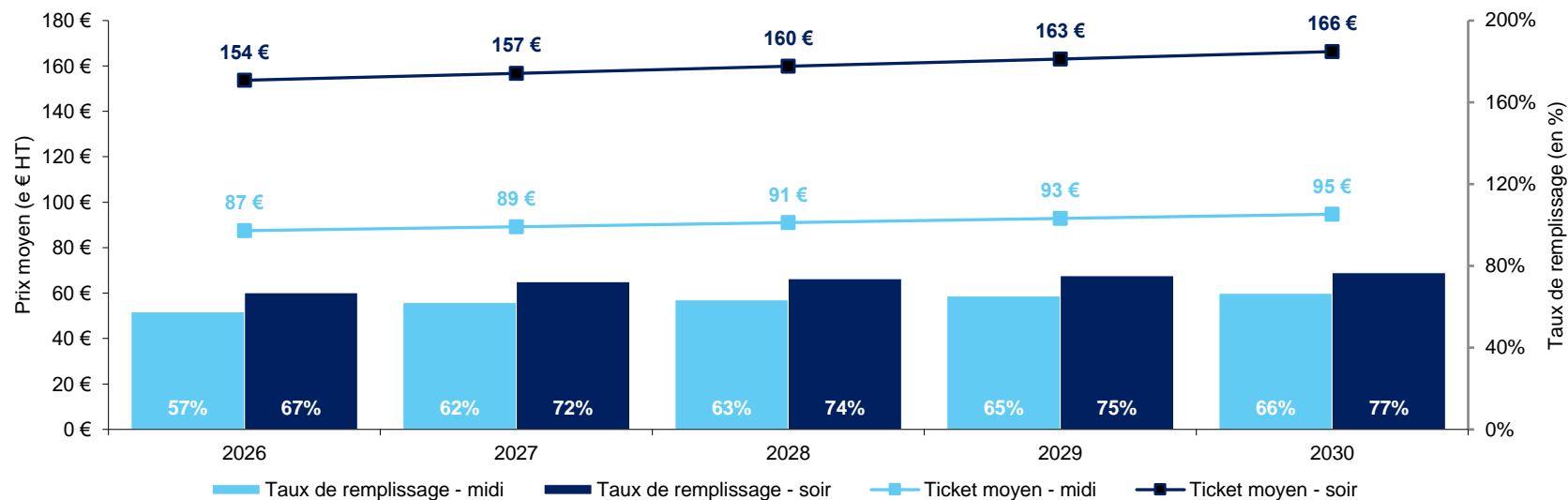
# Annexe 7

## Business Plan - Evolution des performances sur 5 ans

### Brasserie bistrannique



### Restaurant gastronomique



Source : KPMG Hospitality – non contractuel



© 2024 KPMG ESC & GS, société d'exercice libéral par actions simplifiée et société d'expertise comptable inscrite au tableau de l'Ordre des experts-comptables, membre français de l'organisation mondiale KPMG constituée de cabinets indépendants affiliés à KPMG International Limited, une société de droit anglais (« private company limited by guarantee »). Tous droits réservés. Le nom et le logo KPMG sont des marques utilisées sous licence par les cabinets indépendants membres de l'organisation mondiale KPMG.



[kpmg.fr](https://www.kpmg.fr)



Les informations contenues dans ce document sont d'ordre général et ne sont pas destinées à traiter les particularités d'une personne ou d'une entité. Bien que nous fassions tout notre possible pour fournir des informations exactes et appropriées, nous ne pouvons garantir que ces informations seront toujours exactes à une date ultérieure. Elles ne peuvent ni ne doivent servir de support à des décisions sans validation par les professionnels ad hoc. KPMG ESC & GS est l'un des membres français de l'organisation mondiale KPMG constituée de cabinets indépendants affiliés à KPMG International Limited, une société de droit anglais (« private company limited by guarantee »). KPMG International et ses entités liées ne proposent pas de services aux clients. Aucun cabinet membre n'a le droit d'engager KPMG International ou les autres cabinets membres vis-à-vis des tiers. KPMG International n'a le droit d'engager aucun cabinet membre.

© 2024 KPMG ESC & GS, société d'exercice libéral par actions simplifiée et société d'expertise comptable inscrite au tableau de l'Ordre des experts-comptables, membre français de l'organisation mondiale KPMG constituée de cabinets indépendants affiliés à KPMG International Limited, une société de droit anglais (« private company limited by guarantee »). Tous droits réservés. Le nom et le logo KPMG sont des marques utilisées sous licence par les cabinets indépendants membres de l'organisation mondiale KPMG.

# LES DOCKS DE SAINT-OUEN

## UN ETAT DES LIEUX PATRIMONIAL

août 2005



## **LES DOCKS DE SAINT-OUEN**

### **Un état des lieux patrimonial**

Ce dossier a été réalisé par :

Antoine Furio

Evelyne Lohr

Avec la collaboration de:

Vivian Paulitsch

Damien Simsen

Nicolas Pierrot (Service Régional de l'Inventaire)

### **SOMMAIRE**

Introduction

3

Formation et développement des docks de Saint-Ouen

5

Inventaire des sites

11

Le présent dossier constitue un premier état des lieux patrimonial du secteur des docks à Saint-Ouen, réalisé en peu de temps (1 mois), afin d'alimenter la réflexion des premières études de reconversion. Il s'inscrit de façon plus générale dans le cadre des travaux de l'Inventaire départemental (Bureau du patrimoine, DCJS, Conseil général de la Seine-Saint-Denis), portant notamment sur le patrimoine ferroviaire. A terme, ces travaux seront consultables en ligne sur l'Atlas du patrimoine de la Seine-Saint-Denis.

Ce travail correspond à un premier repérage de terrain d'extérieur des sites, dont la connaissance a été complétée par la consultation des sources conservées aux archives municipales de la ville de Saint-Ouen. Il s'appuie pour partie sur l'inventaire du patrimoine industriel réalisé au cours des années 1990 par le CAUE et mis à jour en 2004 par le Service Régional de l'Inventaire (DRAC). Pour les grands sites industriels, le travail devra être complété dans un deuxième temps par des visites intérieures et une recherche plus approfondie dans d'autres fonds d'archives (Archives Départementales de la Seine-Saint-Denis, Archives de Paris, archives de la SNCF etc.)

Le secteur des « docks de Saint-Ouen » bénéficie non seulement d'un site exceptionnel en bordure de Seine et aux portes de Paris, il a aussi été marqué par une histoire unique, celle d'un site stratégique au service du développement économique de la capitale et de sa banlieue.

Son origine remonte à la création de la gare d'eau de Saint-Ouen en 1830, l'infrastructure portuaire puis ferroviaire générant la création d'un important quartier d'entrepôts de marchandises et d'industries. Sorte de plate-forme multimodale avant l'heure, les docks ont permis de relier les deux grands moyens de transport de marchandises : le fleuve et le chemin de fer, témoignant d'une réflexion originale en matière de connexion de la voie d'eau au rail.

L'étude de ce site majeur nous conduit à la rencontre d'une logique de mise en réseau des points névralgiques de l'économie industrielle : gares, entrepôts et magasins généraux, ports et sites de production. Elle porte à la fois sur la constitution d'un réseau dense d'infrastructures de transport, de sa concentration dans les mains de grandes compagnies, du développement de l'entrepôt comme outil de régulation économique, de l'industrialisation de Saint-Ouen et de la banlieue nord. Lieu d'affrontement entre les intérêts parfois divergents des acteurs locaux et des grandes compagnies, il a été un outil au service de stratégies de croissance économique et du développement territorial.

Le complexe industriel a commencé à décliner après la Seconde Guerre mondiale puis avec la décentralisation industrielle, progressivement changé de physionomie ces 20 dernières années ; il est aujourd'hui question de donner au site un nouvel avenir qui tienne compte dans ses aménagements de cette histoire fondatrice.

Cette histoire a généré un paysage original qui se nourrit de l'organisation spatiale des sites dans leur liaison au fleuve et à la darse, la forte identité ferroviaire, la présence d'énormes usines, certaines de service public (chauffage, déchets) où se mêlent des données techniques et naturalistes (la Seine, une importante flore au niveau des ballast, un espace ouvert).

L'étude historique et l'inventaire qui vont suivre doivent permettre d'inspirer des projets cohérents avec l'identité de ce front de Seine et adaptés aux spécificités du site. La réflexion ne doit pas porter sur les seuls bâtiments, dont certains sont en effet très intéressants (notamment entrepôt et halles XIXe en pierre de taille), mais sur la façon dont l'infrastructure a façonné l'espace (on pourrait par exemple au moins partiellement conserver ou retrouver le tracé des embranchements ferroviaires, des darses, de l'organisation des espaces de stockage). Bref, une approche paysagère fine devra permettre de préserver et mettre en valeur l'identité historique et paysagère du site.





Haut : L'Entrepôt de Saint-Ouen, écluse

Bas : L'Entrepôt de Saint-Ouen, pris depuis la rive Est du bassin.

Dans : "Compagnie des Entrepôts & Magasins Généraux de Paris" / Anonyme, 17 tirages photographiques, fin XIXe siècle, Archives de Paris. Repr. Inventaire général, Jean-Bernard Vialles, ADAGP

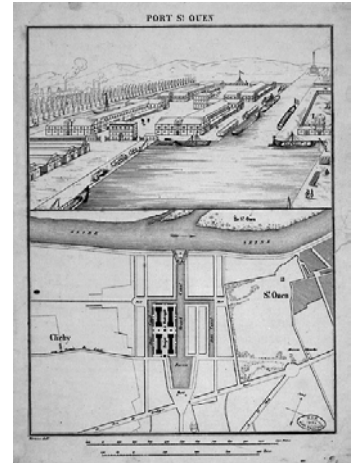
## Formation et développement des docks de Saint-Ouen

### La création de la gare d'eau

Jusqu'au début du XIXe siècle, la navigation sur la Seine pour traverser Paris s'avère difficile, expliquant l'intérêt de la création d'un avant-port en aval de la capitale. Dès le milieu des années 1820, un groupe d'industriels et financiers – la banque Ardoin-Hubbard – se porte acquéreur d'un vaste terrain situé à Saint-Ouen en bord de Seine. En 1826, ils créent la Société des ports et gares de Saint-Ouen et font réaliser d'importants travaux pour aménager un canal de 600 x 50 m, un bassin de 25 000 m<sup>2</sup><sup>1</sup>, entraînant notamment la suppression ou déviation de plusieurs chemins communaux. Le bassin est relié à la Seine par une écluse de 60 x 12 m<sup>2</sup>.

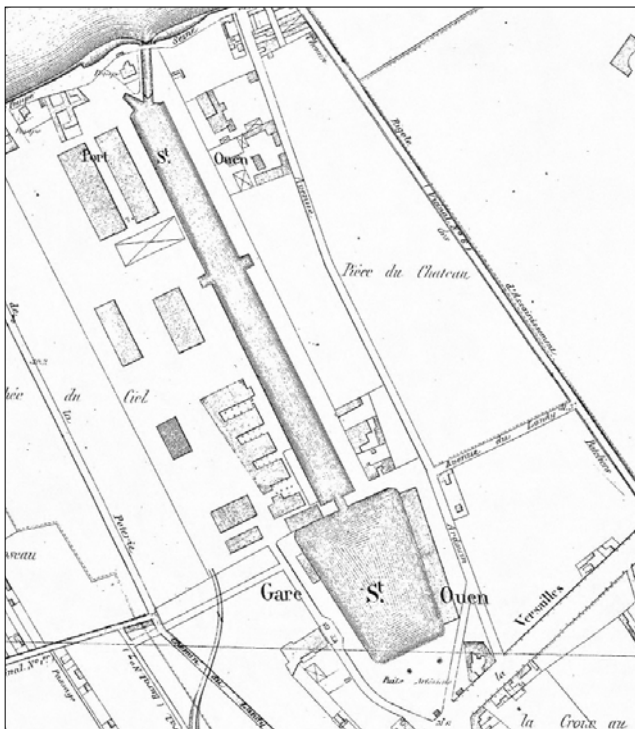
La mise en eau coïncide avec la fin du monopole relatif aux entrepôts pour les marchandises, ouvrant de nouvelles perspectives de développement pour le négoce. Le premier entrepôt, c'est à dire un magasin sous douane, est ainsi ouvert à Saint-Ouen dans la foulée (1832), entraînant la construction des premières halles.

Ces aménagements entraînent d'autres : percement de l'avenue de la gare (capitaine Glarner), de la rue Lamenta (1832), installation de deux pompes hydrauliques l'une pour alimenter le bassin<sup>3</sup>, l'autre pour l'alimentation en eau de Montmartre.



Projet de port à Saint-Ouen.  
Document BN

### Le raccordement au chemin de fer et la mise en réseau

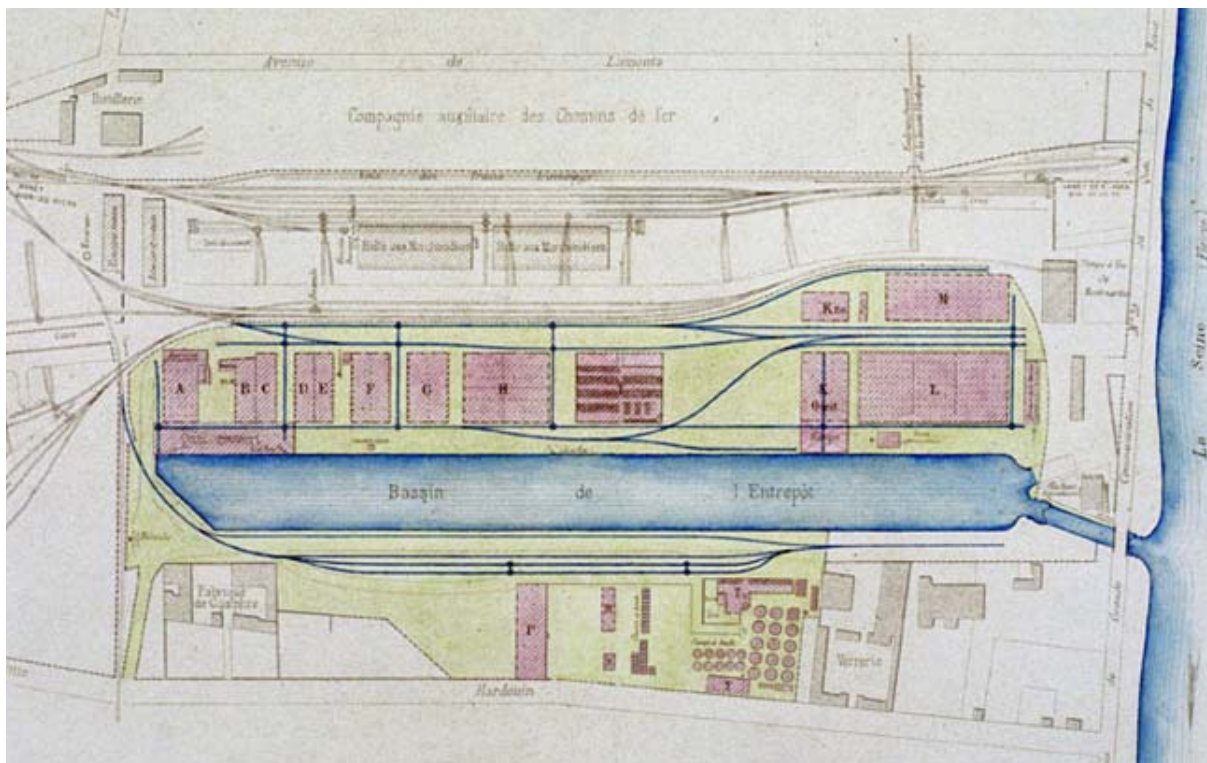


Atlas du département de la Seine, 1873 (extrait)

A partir du milieu du XIXe siècle, la voie d'eau se voit concurrencée par le chemin de fer, puissant moteur du développement économique. La ligne de Petite Ceinture ouverte dans Paris en 1852 en reliant les grandes gares de marchandises entre elles, constitue le réceptacle de toutes les richesses acheminées par rail.

En 1855 et 1856 les fondateurs des docks se voient concéder pour 99 ans une voie ferrée reliant la darse au chemin de fer de Petite Ceinture. La « Société anonyme du chemin de fer et des docks de Saint-Ouen à Paris »<sup>4</sup> est chargée de son exploitation, qui commence en mars 1862.

Cette ligne, qui permet de solidariser le transport de marchandises par rail et par eau, traversait<sup>5</sup> la commune de Saint-Ouen avant de se subdiviser en un système de voies de



Plan général de l'entrepôt de Saint-Ouen, janvier 1897. Lithographie aquarellée, 1897. Archives de Paris.  
Repro. Inventaire général, Jean-Bernard Vialles, ADAGP

garages reliées entre elles par des plaques tournantes. La même société procède à l'agrandissement du bassin, à la construction de halles et magasins indispensables au transbordement et au stockage des marchandises. Le 13 novembre 1864 est inauguré le nouvel ensemble des docks : un bassin agrandi et aménagé avec cinq pontons flottants formés chacun de 100 cuves de 25 000 litres reliées et immergés dans le canal ; l'eau étant maintenue à niveau constant par une machine élévatoire<sup>6</sup>, évitant ainsi les inconvénients des crues de la Seine. Plates-formes, magasins et appareils de levage étaient disposés le long des quais et des voies afin d'assurer le dépôt ou le transbordement des marchandises.

Saint-Ouen accueille désormais une vaste zone d'entrepôt au service de l'approvisionnement de Paris. Son rôle est confirmée par le décret du 10 juillet 1867 qui autorise la Cie à exploiter un magasin général, une salle de vente publique et à recevoir en entrepôt fictif des marchandises soumis au paiement d'une taxe.

Les docks connaissent un succès considérable<sup>7</sup> : 3800 wagons circulent sur cette ligne pendant les premiers mois d'exploitation, 400 bateaux chargent et déchargent, 8 000 tonnes de marchandises bois, briques, moellons, pierres, houille etc. sont transbordées. L'essentiel du trafic est absorbé par Paris.

En 1873<sup>8</sup> la Compagnie des chemins de fer du Nord rachète la concession des docks (après liquidation de la société fondatrice) ; elle construit la gare de Saint-Ouen-les-Docks et relie l'ensemble à la gare de marchandises qu'elle vient d'installer à la Plaine-Saint-Denis, elle même reliée à la gare de Pantin (1874-1876).

En revanche, elle comble (sans démolir) le bassin. L'emplacement ainsi dégagé sera loué à partir de 1885 comme dépôt de charbon.

Le site prend pleinement son essor à partir du moment où il s'inscrit dans la stratégie de développement de deux grandes compagnies : la compagnie de Chemin de fer du nord et la Cie des Entrepôts et Magasins Généraux de Paris (EMGP).



## Les entrepôts et magasins généraux

Les magasins construits par la Cie des docks représentent 38 000 m<sup>2</sup> de plancher, huiles et alcools étaient stockés dans des cuves spéciales et les pétroles dans des docks flottants (4 millions de litres de contenance).

Après la liquidation de cette entreprise, ils sont rachetés par la Cie de chemin de fer du Nord, qui en confie l'administration à la Compagnie des Entrepôts et Magasins Généraux de Paris (EMGP). Celle-ci créa deux entrepôts réels : un entrepôt des douanes (pour les marchandises étrangères) et un pour les sucres indigènes<sup>9</sup>, ainsi qu'un magasin général pour les marchandises<sup>10</sup>



Magasin L., 4e quart XIXe siècle. Archives de Paris  
Repro. Inventaire général, Jean-Bernard Vialles, ADAGP

En 1884 cette compagnie exploite 32 sites dont 22 à Paris et en banlieue, 10 en Province situés sur les ports ou estuaires de la Seine et de la Loire ou dans le Nord industriel. Les docks de Saint-Ouen restent affectés aux alcools (avec ceux de Saint-Denis), aux pétroles et aux huiles industrielles.

## Les docks, grand site industriel

Lieu de stockage des denrées alimentaires, de combustibles et de matières premières, les « docks » se transforment avec les raccordements au chemin de fer et leur intégration dans le vaste réseau de la Compagnie du Nord et de la Cie des EMGP. Rapidement les implantations industrielles se succèdent le long de la Seine et aux abords du canal pour en faire un grand site à vocation industrielle.

### Une zone de magasins et d'industries liées au chemin de fer

En 1874, la raffinerie parisienne de sucre est une des premières grandes entreprises à ouvrir ses portes sur un terrain de plus de six hectares. Contemporaine de la création de l'entrepôt réel de sucres indigènes, l'entreprise bénéficie d'un raccordement aux réseaux ferrés du nord et de l'est.

D'autres grandes entreprises sont attirées par cet espace aussi bien desservi par voie d'eau que par le fer. En 1875, une des plus grandes entreprises de construction de matériel roulant, la Compagnie auxiliaire des chemins de fer, s'installe sur un terrain de plus de 12 ha. Elle fournit toutes les grandes compagnies ferroviaires ainsi que les petites compagnies régionales ou les entreprises privées, en wagons de marchandises.

Face à l'extension et à la densification du réseau ferré national ce secteur d'activité s'est rapidement développé sur la zone des docks comme aux alentours des avant-gares parisiennes. Aux docks, cinq sociétés de construction de matériel ferroviaire s'installent entre 1880 et 1905. La Compagnie de voitures l'Urbaine et la Carrosserie industrielle occupent progressivement le site de la Compagnie auxiliaire pour la fabrication et l'entretien de wagons. Face à elles, au croisement des rues du Landy et de Clichy, s'ouvre la Compagnie internationale des wagons-lits, célèbre pour avoir équipée l'Orient-Express. Ainsi se dessine à l'ouest des terrains de la Compagnie des chemins de fer du Nord, un

ensemble cohérent d'activités qui laissera ses marques au sol. Deux autres entreprises, une de fabrication de rails et une seconde de mobilier de gare, viennent compléter ce réseau.

La construction de matériel ferroviaire et la fonction d'entrepôt apparaissent comme les deux principaux secteurs d'activités sur la zone jusqu'aux années 1920. Il semble que la présence d'entrepôts ait attiré d'autres établissements sur la zone. Ainsi des liens apparaissent entre l'implantation des sociétés Ricqlès et Lesieur et les entrepôts d'alcool et d'huiles.

Traitement des déchets et production énergétique : deux secteurs jamais démentis

A côté des domaines d'activités déjà évoqués, deux autres ont marqué et marquent encore la zone des docks : la production énergétique et le traitement des déchets urbains.

Une première centrale électrique est construite en 1889 au 4, quai de Seine par la Société d'éclairage et de force par l'électricité. D'une puissance de 2 000 ka, cette usine alimentait en électricité les quartiers nord de Paris ainsi que plusieurs entreprises voisines. Vite dépassée dans un contexte de boom de l'électricité, elle cesse de produire dès 1906 et les terrains sont repris par la Société des accumuleurs TEM, entreprise voisine

ouverte en 1887.

Une nouvelle centrale est construite par la Compagnie Parisienne de Distribution d'Electricité (CPDE), constituée en 1909, sur un terrain de 126 000m<sup>2</sup> situé entre les rues Ardouin et des Bateliers. Lors de sa mise en fonctionnement en 1913, cette centrale était considérée comme la plus moderne de France, avec une puissance installée de 80 MW.

Sur la zone des docks, la centrale de la CPDE n'était pas la seule entreprise énergétique. Dès 1896, l'usine de traitement des ordures,



Vue de la centrale électrique dans les années 1950. AM Saint-Ouen

construite rue Ardouin près de l'ancien bassin, distribuait de la vapeur aux industries proches. Cette vapeur était obtenue par l'incinération d'une partie des déchets dans des fours à feu discontinu. Les ordures qui provenaient du nord de Paris étaient acheminées par des véhicules de la Société Industrielle de Transports Automobiles (SITA) qui avait ouvert, en 1897, un garage face à l'usine d'incinération. La société de Traitement Industriel des Résidus Urbains (TIRU) qui reprit le site en 1922 modernisa les installations après la Seconde Guerre mondiale. Dès 1954, elle fournissait en vapeur la Compagnie Parisienne de Chauffage Urbain (CPCU) qui fit construire une usine sur les terrains de la CPDE quatre ans plus tard. Ce lien entre la TIRU et la CPCU se poursuit encore aujourd'hui puisque l'usine d'incinération construite en 1989 au bord de la Seine fournit toujours le chauffage urbain. Tandis que la TIRU prend de l'ampleur au fil des ans, la centrale de la CPDE perd de son importance face à une concurrence sans cesse accrue. Malgré les campagnes successives de modernisation des équipements entre 1930 et 1955, le site est déclassé puis démoli en 1958. Une nouvelle centrale plus moderne est construite en 1963 à côté de l'usine de la CPCU nouvellement édifiée. A son tour cette

centrale montre ses limites et subit le même sort que la précédente. Elle est démolie en 1989, mettant fin à l'épopée de la production électrique audonienne et laissant quasiment en friche une des plus grandes emprises industrielles de la zone.

La construction mécanique, fer de lance de l'industrie audonienne

La première grande entreprise de construction mécanique à s'implanter sur la ville est la Maison Farcot, ouverte sur l'avenue du Capitaine Glaner en 1849. Trois décennies plus tard, de nombreux fabricants de matériel ferroviaire s'installent sur les docks. Périclitant face à une forte concurrence et à une diminution du nombre de commandes, ces entreprises disparaissent. La relève du secteur de la métallurgie et de la construction mécanique est assurée par de nouvelles sociétés dont l'essor est lié à l'apparition de nouveaux secteurs : la production énergétique, l'automobile et l'aéronautique.

Le secteur de la machine-outil, déjà représenté par Farcot, se développe en lien avec les nécessités accrues des constructeurs automobiles. Une des plus grande firme de presse à emboutir, Bliss, s'installe sur la zone des docks dès 1906. Dix ans plus tard la Société d'Outillage Mécanique et d'Usinage d'Artillerie (SOMUA) ouvre une usine de fabrication de machines-outils le long du Boulevard Victor Hugo, en limite de Clichy.

Les besoins en artillerie de la Première Guerre mondiale vont dynamiser ce secteur d'activité. Utilisant le prétexte du « travail pour la défense nationale » de nombreuses entreprises se voient accorder des autorisations pour de nouvelles implantations. Ainsi en 1917, la Compagnie Française Thomson Houston achète les terrains de l'ancien hippodrome de Saint-Ouen pour y construire sa nouvelle usine. Située idéalement à côté de ses principales clientes, les compagnies de production



Sortie de l'usine Bliss, début du XXe siècle, carte postale ancienne

énergétiques, l'entreprise fournit les centrales de Saint-Ouen, de Saint-Denis puis de Gennevilliers en transformateurs de grandes puissances. Symbole de la puissance industrielle de Saint-Ouen, cette entreprise ne cesse de s'étendre au gré des mutations de son conseil d'administration.

Les années 1920 sont marquées par l'apogée de la construction mécanique et de l'électrometallurgie. L'entreprise de galvanisation de tôle Ziegler s'installe sur le quai de Seine en 1924. A la même période la Compagnie nationale des radiateurs ouvre une usine et installe son siège social sur la rue de Clichy. A côté, la Société Labinal, déjà présente sur la rue Arago, crée une nouvelle unité de fabrication d'appareils pour l'automobile et l'aviation. Ce phénomène n'est pas centré sur la seule zone des docks mais sur le reste du territoire audonien par l'implantation des entreprises Fenwick et Lavalette. Il s'observe également au-delà, sur les communes de Saint-Denis et La Courneuve, grandes villes de la machine-outil et sur Le Bourget pour l'électromécanique.

Toutes ces entreprises au rayonnement international, reconnues pour leur savoir-faire, ont offert à la ville une image industrielle dynamique. Contrairement à d'autres grands secteurs industrialisés, telle la

Plaine-Saint-Denis, l'activité s'est maintenue sur les docks au-delà de la crise des années 1970.

### **Mutations et déclin d'une zone industrielle historique.**

Entrée précocement dans l'aire industrielle, la zone des docks fut également la dernière du département à être touchée par la crise. Certainement épargnés par la forte proportion d'entreprises publiques ou mixtes (Alstom, SNECMA, SNCF, CPCU, TIRU, EDF), les docks ont muté progressivement en limitant la disparition trop massive d'emplois. Aux fermetures de Bliss et de la Compagnie nationale des radiateurs ont succédé des projets de reconversion maintenant un minimum d'activités. Quant aux démolitions de la TIRU et de la centrale EDF à la fin des années 1980, elles ont été suivies de la construction des nouveaux ensembles de la CPCU et du Sycotm. Si ces mutations n'ont pas comblé le nombre des pertes d'emplois, elles ont permis d'éviter la prolifération de friches. Cependant cette évolution a nui aux spécificités paysagères et patrimoniales de la zone à commencer par l'élément constitutif de son identité : le canal. Sa fermeture en 1968 et son comblement au début des années 1970 ont signé la disparition des origines historiques des docks.

Depuis dix ans, les docks vivent une nouvelle mutation. Si les entreprises du service public poursuivent leurs activités, les autres subissent les affres de la libéralisation des marchés et des délocalisations. Des zones de friches apparaissent sur les rues Pierre et de Clichy tandis que prolifèrent des petites entreprises à faible valeur ajoutée sur les rues des Docks et Ardouin. Après les réalisations de la ZAC Victor Hugo la ville lance aujourd'hui un grand projet de recomposition urbaine du secteur des docks.

### **Notes**

<sup>1</sup> Maçonné et cimenté

<sup>2</sup> Elle est autorisée par ordonnance royale le 25 avril 1830

<sup>3</sup> Le canal, dont le niveau est plus élevé que celui de la Seine, est alimenté par une pompe qui puise l'eau dans la Seine. A la fin du siècle, avec l'installation de l'usine électrique, le canal sera alimenté par les eaux de condensation de l'usine

<sup>4</sup> Le prince Poniatowski reçoit la concession d'un chemin de fer raccordé sur la PC. Le 7 juillet 1856 la Cie des chemins de fer des docks naît de la mise en commun des intérêts de la Sté Ardouin et du prince/

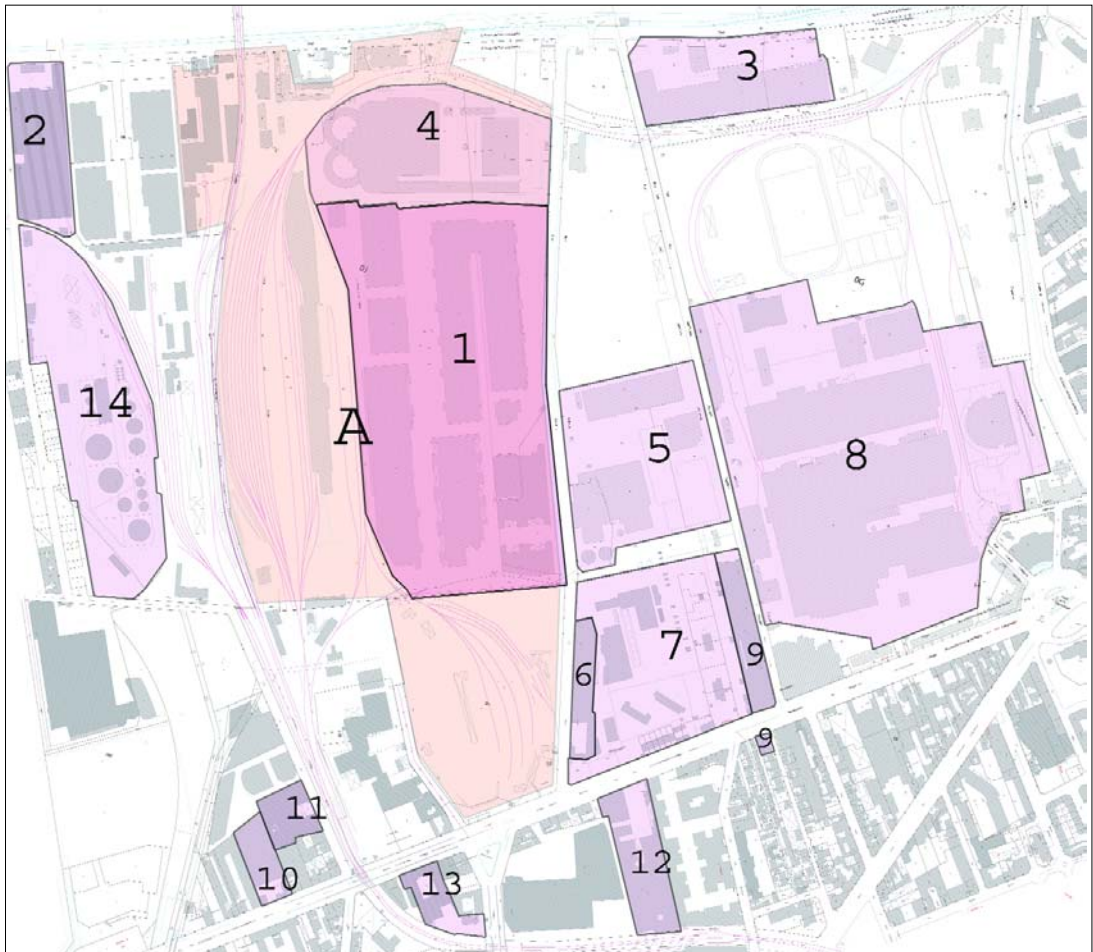
<sup>5</sup> Elle se détache des voies principales de la petite ceinture entre le passage à niveau des Epinettes et celui de la route départementale n° 13. Un vaste garage à deux voies parallèles sur 400 m., muni d'un système d'aiguillage et de croisement, permet de manœuvrer en tous sens les wagons en provenance ou à destination de la petite ceinture ou du bassin.

<sup>6</sup> « C'est par le moyen d'une roue à palettes que se fait l'élévation de l'eau de la Seine dans le port. Cette roue dont le diamètre est de onze mètres est mise en mouvement par une machine à vapeur de 40 chevaux. La roue fait trois révolutions par minute. » (Barbier Félix, « Histoire d'eau. Du canal aux entrepôts des docks », dans *journal municipal*, n°65, août 2001)

<sup>7</sup> Premier bilan des activités publié en 1863 : *Le Chemin de fer et les docks de Saint-Ouen*, Paris, 1863, 28 p.

<sup>9</sup> Le décret du 12.2.1876 accorde à la ville de Saint-Ouen un entrepôt réel des sucres indigènes, concédé pour 40 ans aux EMGP, 1877-78. (AM Saint-Ouen, AR 2574)

## Inventaire des sites étudiés, août 2005



**A: Zone historique de la Compagnie de chemin de fer du Nord**

**1: EMGP: Rue Ardouin**

**2: Ziegler: 1, quai de Seine**

**3: Lesieur: 36, quai de Seine**

**4: TIRU: 22, rue Ardouin**

**5: CPCU: 63, rue Ardouin**

**6: SITA: 117, rue Ardouin**

**7: EDF: 14, rue des Bateliers**

**8: Alstom: 33, rue des Bateliers**

**9: Bliss: 54 et 55, avenue Victor-Hugo**

**10: Lafèche-Bréham: 122-124, boulevard Victo- Hugo**

**11: Labinal: 15-17, rue de Clichy**

**12: Porcher: 75, boulevard Victor-Hugo**

**13: Ricqlès: 101, boulevard Victor-Hugo**

**14: Société Française des Carburants: 66, rue Pierre**

## Les “docks”, le site de la ligne de chemin de fer des docks

Que reste-t-il de cette formidable aventure ?



La darse, qui constituait le cœur du dispositif, a été comblée dans les années 1970. Mais l'organisation de l'espace, tel qu'il a été structuré autour de la darse et du réseau ferré demeure très lisible et prégnant. Du point de vue du bâti, il reste un ensemble précieux d'édifices témoignant de l'histoire de la compagnie ferroviaire des docks et de la grande époque du développement économique liée au chemin de fer. Ils sont tous construits en pierre de taille mais d'époques différentes. Le plus ancien, inscrit au PLU comme élément patrimonial à préserver, est un petit entrepôt à fonction mixte (stockage avec système de poulie encore partiellement conservé au premier étage ; bureaux et vestiaires au rez-de-chaussée, colonnes en fonte et voutains de brique) datant probablement du Second Empire. Ce bel édifice, très représentatif de sa fonction et de son temps, est à l'état d'abandon mais en bon état de conservation. Les autres édifices ou ouvrages d'art sont postérieurs, le petit pavillon sur le quai de Seine est daté de 1891 (sur le pignon), les grandes halles à baies cintrées datent du rattachement du site à la Cie de chemin de fer du Nord.



Par l'unité de matériau et la qualité de sa mise en oeuvre, ces constructions, qui souffrent aujourd'hui d'un état d'abandon ou d'absence de visibilité, forment un ensemble d'une belle homogénéité. Elles s'inscrivent dans l'ensemble plus vaste du patrimoine ferroviaire du réseau ferré nord, qui porte les mêmes caractéristiques bâties.



De haut en bas : entrepôt (Second Empire) ; logement de fonction sur le quai de Seine ; halle de marchandises ; viaduc. Cl. Dép. Seine-Saint-Denis, E. Lohr

## Les entrepôts et magasins généraux (EMGP) Rue Ardouin

La société des « Entrepôts et Magasins Généraux de Paris » a rassemblé au XIXe et XXe siècle un important patrimoine d'entrepôts reliés aux réseaux de transport, concentrant, notamment dans les quartiers nord de Paris et de sa banlieue, les produits pour alimenter le commerce et l'industrie parisienne. La compagnie d'abord localisée dans Paris, s'est efforcée, après l'assouplissement de la législation sur l'ouverture des magasins généraux (1870) et sous la présidence du baron Haussmann (1873-1890), d'organiser un véritable réseau stratégique d'entrepôts en rachetant les autres compagnies, dont celle de Saint-Ouen.

La philosophie des constructions en série des EMGP, était de répondre au double objectif de "rémunérer le capital à elle confié tout en servant le Commerce". Ce qui explique des constructions efficaces mais sans luxe : "des constructions solides mais minimales suffisaient". "Aux magasins qui, à raison de leur situation et de leur destination, présentaient les plus grandes chances d'avenir, on donna une constitution plus résistante ; ceux qui avaient la chance d'être déplacés furent bâtis plus légèrement."(Haussmann). Certaines d'entre elles témoignent de l'évolution du conditionnement des produits. Toutes les halles anciennes ont disparues. Il reste aujourd'hui deux générations de magasins, dont la plus ancienne remonte vraisemblablement aux années 1950, à pan de fer et remplissage brique (constructions semblables à celles de Saint-Denis et Aubervilliers).



AM Saint-Ouen 10Fi21 : Vue de la darse et des entrepôts en 1922.

### Bibliographie

Philipp Elisabeth, *Compagnie des Entrepôts et Magasins Généraux de Paris. Histoire d'une entreprise de son temps*, Compagnie EMGP, Textuel, 2000, 168 p.

Barbier Félix, « Histoire d'eau. Du canal aux entrepôts des docks », dans *A Saint-Ouen*, n°65, août 2001

Barbier Félix, « Bassins artificiels. Quand la vapeur élevait la Seine », *A Saint-Ouen*, n° 15, mars 2000



Milieu des années 90, la darse a disparu et de nouveaux entrepôts sont construits.

## Usine de traitement de surface des métaux Ziegler 1, quai de Seine

---

Implantée au Nord-Ouest de la zone des Docks, à la limite de Clichy-la-Garenne, l'usine de galvanisation, étamage et chromage de tôles Ziegler présente un ensemble de halles accolées occupant 80 % d'une parcelle allongée de 14 396 m<sup>2</sup>, orthogonale à la Seine. L'organisation de l'espace industriel est dictée, depuis l'origine de l'établissement en 1924, par la présence d'un embranchement ferroviaire longeant l'usine à l'Est. La lecture du procès au début des années 1950 permet de décrire et de préciser la fonction de chacun des bâtiments.

Les tôles, acheminées par le rail, étaient déchargées à l'abris des intempéries dans le « hall des ponts roulants », construit à partir de 1924 et couvrant à partir de 1933 l'ensemble de la voie sur le flanc oriental de l'usine. Le bâtiment est actuellement couvert d'un bardage côté Est ; sa structure à pans de béton armé, hourdée de brique pleine au rez-de-chaussée et de brique creuse aux deux étages supérieurs, est visible de puis la cour. Des contreforts en béton armé soutiennent les rails des ponts-roulants.

Une fois déchargées, les bobines de tôles étaient placées sur les dérouleuses installées à l'entrée des trois halles de galvanisation et de décapage, au Sud de la parcelle, orientées Est-Ouest, dont les façades (une façade-pignon et une façade-gouttereau masquant deux pignons) sont visibles depuis la rue Pierre ; elles sont à pans de béton hourdés de brique, surmontées de charpentes en béton et de toits à longs pans. Ces trois halles, ainsi que la halle des ponts-roulants ont été restaurées après le bombardement du 22 juin 1944. Une fois traitées, les tôles étaient « parachevées » (profilage, tri) puis stockées dans les deux halles inscrites en cœur d'îlot, orientées Nord-Sud, dont les deux pignons (enduits) marquent au Nord la limite de la cour. Elles sont couvertes de charpentes métalliques, de toits à longs pans et de lanterneaux.

Les produits finis étaient enfin chargés sur des wagons pour être expédiés par le rail, ou par péniche : un pont en béton armé, renforcé de poteaux métalliques, surplombe le quai de Seine. Il conduisait jusqu'à un appontement, aujourd'hui détruit.

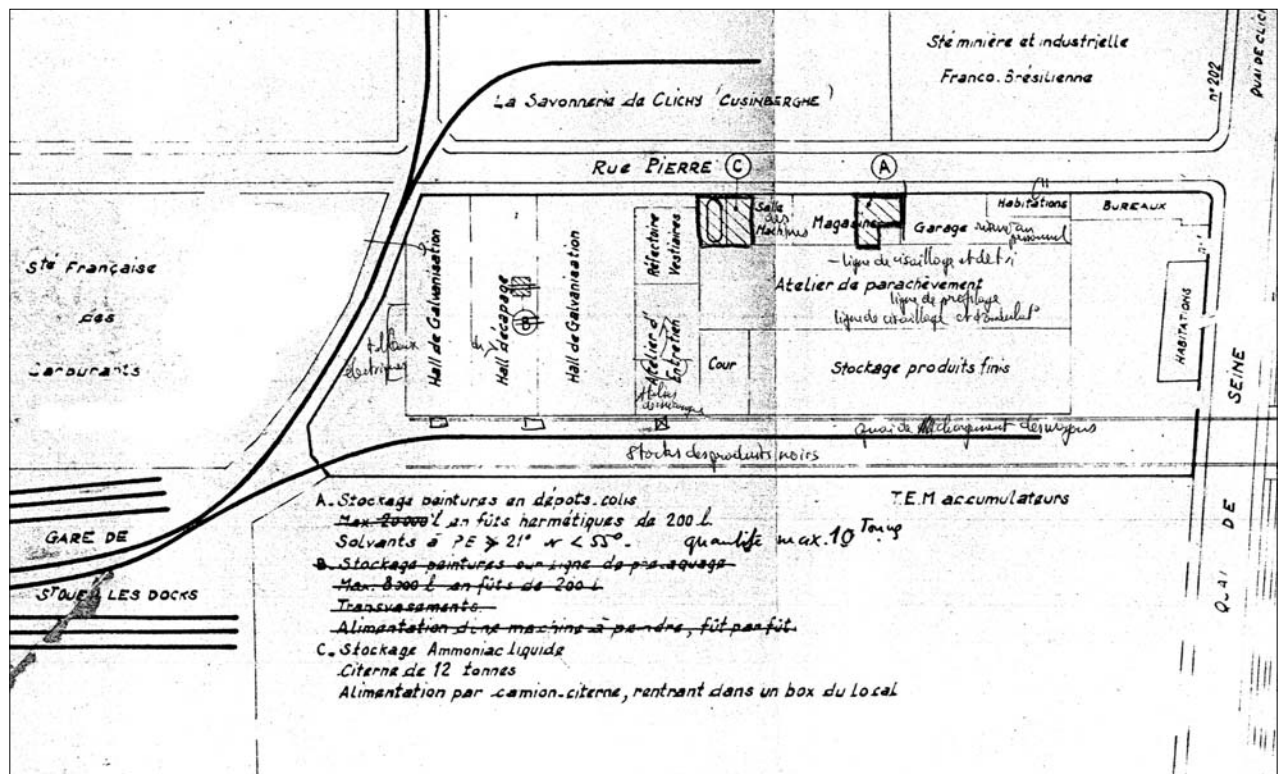
A l'Ouest de ce bras jeté sur la Seine, un imposant bâtiment d'habitation, allongé, fermant la cour de l'usine au Nord, offre sa façade sur le fleuve. Construit au cours des années 1920, il est en maçonnerie de brique jaune et repose sur un sous-bassement de meulière ; ses deux étages carrés sont soulignés par des frises de brique rouge. Le bâtiment administratif d'entreprise, qui marquait l'angle de la rue Pierre et du quai de Seine, a été détruit. Demeure, sur la rue Pierre, les « locaux et réfectoire pour les ouvriers étrangers » construits en 1947 sur les plans de l'architecte Remoissonnet. Le bâtiment, à un étage carré, est à pans de fer hourdés de brique et couvert d'un toit dissymétrique ; il offre sur la rue une façade en béton paré de brique, reposant sur un sous-bassement de meulière.

L'usine a cessé son activité en 1987. Le site est actuellement utilisé comme entrepôt commercial.

### Sources :

A.M. Saint-Ouen : 23 W 85 (êts. classés) ; 70W21, 119W1 et 270W52 (permis de construire)





Etablissements Ziegler, plan 1962, modifié 1963, AM Saint-Ouen, Etablissements classés, 23W85



## Dépôt et usine d'embouteillage des huiles Lesieur 36, quai de Seine

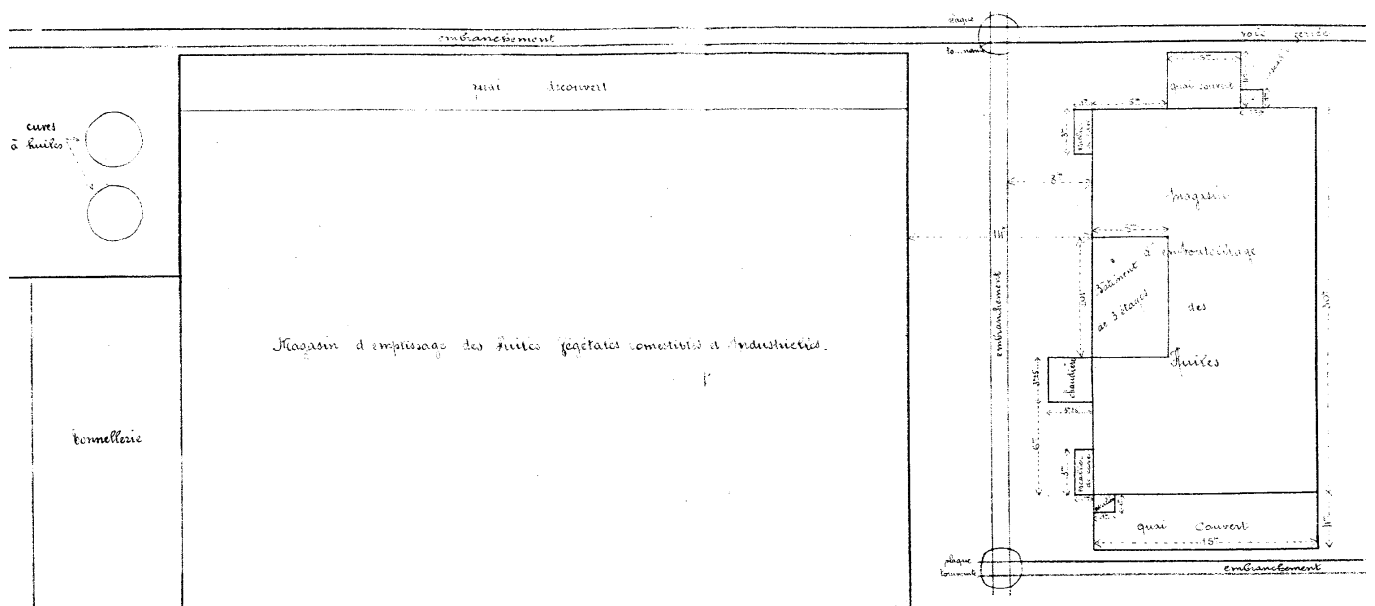
Inscrit entre la Seine et l'embranchement oriental du chemin de fer des Docks, conçu d'emblée par Georges Lesieur – fondateur en 1908 de l'entreprise familiale – comme le complément logistique indispensable de l'huilerie de Coudekerque implantée à proximité du grand port arachidier de Dunkerque, le site de Saint-Ouen conserve le témoignage bâti d'une aventure industrielle rythmée par les innovations commerciales de l'une des premières entreprises agro-alimentaires françaises.

À l'âge de 60 ans, Georges Lesieur entreprend de mettre à profit une expérience de 40 années passées dans l'huilerie hâvraise Desmarais (huiles et pétrole pour l'éclairage) et fonde en 1908 sous son nom propre un groupe « à double activité d'huilier et de pétrolier ». Il rachète en 1909, quai de Seine à Saint-Ouen, « un ensemble de terrains sur lesquels la Société Lille et Bonnières avait été autorisée, par un arrêté du 14 février 1908, à établir et exploiter un dépôt d'hydrocarbures et un atelier pour le mélange à chaud d'huiles végétales et d'huiles minérales lourdes ». Le projet est repris et les travaux, confiés à « C. Nicolab, ingénieurs civils, construction d'usine » se poursuivent jusqu'en 1910. De cette première période de construction, subsiste au Sud de la parcelle trois halles accolées à pans de fer hourdés de brique pleine, coiffées de charpentes métalliques et de toit à longs pans. Elles abritaient le magasin des emballages (tonnellerie, halle aux caisses) et des expéditions.

En 1922, Georges Lesieur vend à la Société anonyme des Huiles et Pétroles le dépôt d'hydrocarbures situé à l'Ouest de la parcelle. En 1923, influencé par les méthodes américaines, il dépose la marque « Lesieur » et l'année suivante, il est le premier industriel français à commercialiser l'huile en bouteille : « jusqu'alors, l'huile alimentaire était vendue en tonneaux aux épiciers, qui la revendaient sans marque aux particuliers, lesquels apportaient leur récipient pour obtenir la quantité désirée » (N. Mudard-Franssen). Sur le site de Saint-Ouen sont alors construits, à l'Est des halles de 1910, deux magasins d'embouteillage des huiles. Le premier, conçu en 1923, s'inscrit entre deux embranchements ferroviaires (dont au Sud l'embranchement principal) reliés par une voie orthogonale : depuis la voie Sud, l'huile,

— Entrepôt Georges Lesieur et ses fils 36 quai de Seine à Saint Ouen —

— Le nouveau bâtiment est indiqué en rouge —



Entrepôt Lesieur, Construction d'un bâtiment pour mise en bouteille des huiles, 3 déc. 1923,  
AM Saint-Ouen, PC 70W25

conditionnée en bidons, était acheminée en sous-sol par un plan incliné conduisant à un monte-charge, et dirigée jusqu'aux cuves disposées dans les trois étages de stockage (structure en béton armée, remplissage à préciser, coiffée d'un entablement et d'un toit-terrasse). En fonction de la production souhaitée, l'huile était ensuite acheminée jusqu'au magasin d'embouteillage couvert en sheds, en rez-de-chaussée, pour être mise en bouteille et expédiée par la voie Nord. Le second magasin, construit en 1924, enjambe la voie orthogonale, entre le magasin de 1923 et les halles de 1910. Il présente au Nord, façade orientée vers la Seine, un imposant massif comportant trois étages de stockage : une structure poteaux-poutres en béton armé, remplie vraisemblablement de béton, recouvert de briques de parement, est surmontée d'un entablement et d'un toit-terrasse. Lui est accolée au Sud, formant une nef, une halle couverte d'un toit à longs pans (matériaux à préciser).

Construites en 1936, à gauche de l'entrée, les salles couvertes en sheds réservées aux « archives », à la « publicité », au bureau « approvisionnement », à la « chaufferie » et à la « réserve de mazout », masquées sur la cour et le quai par une façade en béton armé paré de brique, font face à la « maison d'habitation » et aux « bureaux » édifiés à droite de l'entrée (un étage carré, entablement, toit-terrasse). Les halles disposées au Sud de la parcelle, à l'Est et à l'Ouest des bâtiments les plus anciens, notamment la grande halle visible depuis la rue des Bateliers (pans de fer hourdés de brique rouge, charpente métallique, toit à longs pans) ainsi que, la bordant à l'Est, une halle couverte d'un voile de béton, datent des années 1950 et 1960 : Lesieur avait atteint le premier rang français des producteurs d'huiles alimentaires.

Les bâtiments sont actuellement loués à plusieurs sociétés de services par les entreprises DTZ et Arthur Loyd.

#### Sources :

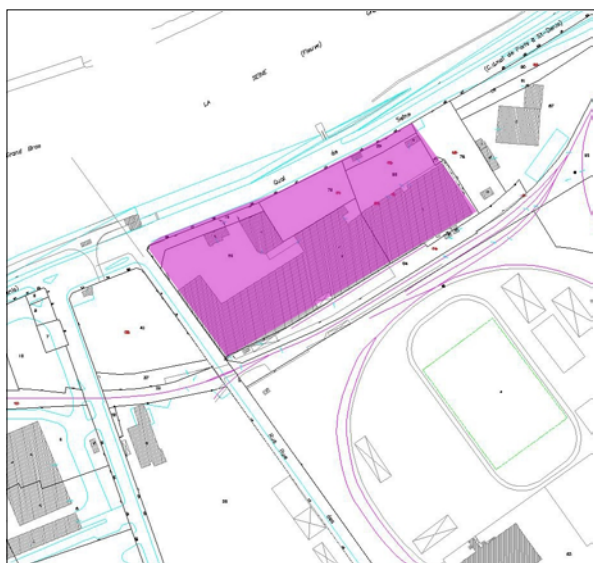
A.M. Saint-Ouen : 23 W 85 (éts. classés), permis de construire 70W21 et 70W25

#### Bibliographie :

T. Gaston-Breton, Histoire d'une grande entreprise familiale : Lesieur (1908-1993), thèse de doctorat d'Histoire contemporaine, Université Paris IV Sorbonne, 1996.

Nathalie Midard-Franssen, « Les entrepreneurs héroïques de l'économie dunkerquoise », Dunkerque, Université du littoral Côte d'Opale, laboratoire Redéploiement Industriel et Innovation, Document de travail n° 99, avril 2005, 34 p., p. 21-25.

#### Localisation du site Lesieur



## Traitement Industriel des Résidus Urbains (TIRU) 22,rue Ardouin

**Activité d'origine** : incinération des ordures

**Activité actuelle** : inchangée

**Date(s) de construction** : 1990

**Maître d'œuvre** : Agence S'PACE : Jean-Robert Mazaud (architecte) ; Catherine Parant (architecte) ; Pierre-Henri Montel (architecte)

En 1896, une première usine de traitement des ordures est construite au 96, rue Ardouin. La Société TIRU devient exploitant unique de ce site en 1922. Alors qu'elle envisage de moderniser tous les équipements, son projet est interrompu à la veille de la Seconde Guerre mondiale. Le chantier ne reprend qu'en 1953 et la mise en service de la nouvelle usine d'incinération n'est effective qu'en 1954. Comme la précédente, cette usine alimente en vapeur la centrale de la Compagnie Parisienne du Chauffage Urbain, sa voisine.



Face à l'augmentation des tonnes de déchets à traiter et à l'évolution des normes environnementales, il est décidé de démolir le site et de le remplacer par un ensemble mieux adapté. La nouvelle usine Saint-Ouen II est l'œuvre du cabinet S'PACE. Usine de haute technologie, elle incinère par an 630 000 tonnes de déchets, recyclés en vapeur et électricité pour la CPCU et EDF. L'usine figure également comme un exemple d'architecture industrielle. Afin d'offrir une image plus valorisante de l'incinération des déchets, tout en respectant les contraintes environnementales, les maîtres d'œuvre ont opté pour une réalisation originale. « Ils lui ont donné l'allure d'un insecte géant, dont les mandibules sont représentées par la rampe d'accès à double révolution, qui conduit les camions aux quais de déchargement » (M.-F. Laborde)  
Le point d'orgue de cet ensemble est la haute cheminée de 100 mètres qui crache un panache de fumée 24h/24. Ce repère paysager que l'on peut visualiser de chaque point haut de Paris et de sa banlieue proche bénéficie, depuis peu, d'une mise en lumière nocturne qui accentue sa monumentalité.



### Bibliographie :

Barbier (F.), « Un siècle de collecte de déchets ménagers », *Le journal de Saint-Ouen* n°21, septembre 2004.

Laborde (M.-F.), « Usine d'incinération de Saint-Ouen II » in *Architecture industrielle, Paris et environs*, p.150-151, 1998.

**Compagnie Parisienne de Chauffage Urbain.  
63, rue Ardouin**

**Activité d'origine** : chaufferie  
**Activité actuelle** : chaufferie  
**Date(s) de construction** : 1989  
**Maître d'œuvre** : Starkier et Utudjian (architectes)

La Compagnie Parisienne de Chauffage Urbain (CPCU), concessionnaire de la ville de Paris depuis 1928 alimente la capitale en vapeur pour le chauffage et l'eau chaude. Très rapidement l'hôtel de ville et l'opéra Garnier sont raccordés au réseau partant de la centrale de Bercy. Dès 1936, la CPCU signe un accord avec les Compagnie Parisienne de Distribution d'Electricité (CPDE) et la Société de Traitement Industriel des Résidus Urbains (TIRU), lui garantissant une distribution continue de vapeur. Dès lors l'entreprise s'alimente auprès des centrales électriques et des usines de retraitement des déchets. Elle raccorde son réseau à l'usine d'incinération des déchets d'Ivry-sur-Seine en 1941 et à celle de Saint-Ouen en 1954.

En 1958, la ville de Paris, devenue actionnaire majoritaire de la CPCU, libère un espace sur les terrains de la centrale électrique de Saint-Ouen pour y installer une centrale vapeur. Cette nouvelle construction permet à la compagnie de se rapprocher de ses deux principaux fournisseurs EDF et la TIRU et de mieux contrôler l'approvisionnement du réseau.

Profitant de la démolition de la centrale EDF de Saint-Ouen et face à l'augmentation du nombre d'abonnés (passage de 720 à 3600 raccordés entre 1954 et 1980), l'entreprise édifie une nouvelle centrale en 1989. Dès sa mise en service, l'usine reçoit le grand prix régional de l'environnement pour son procédé de désulfuration des fumées. Ainsi reconnue pour ses qualités environnementales, la centrale est également appréciée pour sa plastique originale. Souhaitant modifier son image, la CPCU fit appel à deux maîtres d'œuvre aux approches architecturales très contemporaines. La forme mais surtout les couleurs rompent totalement avec l'austérité de l'ancienne usine. Combinant différents types de matériaux sur des bâtiments aux formes très géométriques les architectes ont offert à cette centrale une image résolument originale sans négliger pour autant l'aspect technique.



tout les couleurs rompent totalement avec l'austérité de l'ancienne usine. Combinant différents types de matériaux sur des bâtiments aux formes très géométriques les architectes ont offert à cette centrale une image résolument originale sans négliger pour autant l'aspect technique.

**Sources :**

Archives municipales de Saint-Ouen, permis de construire : 21W33.  
 Site Internet [www.cpcu.fr](http://www.cpcu.fr)

**Bibliographie :**

Laborde (MF), « Compagnie Parisienne de Chauffage Urbain » in *Architecture industrielle, Paris et environs*, p.152, 1998.

**CPCU, vue depuis la rue Ardouin.** Cl. Dép. Seine-Saint-Denis, A. Furio

**Société Industrielle de Transports Automobiles**  
**117, rue Ardouin**



**Activité d'origine** : garage pour véhicules de ramassage des ordures ménagères  
**Activité actuelle** : inchangée  
**Date(s) de construction** : 1897 (?) ; 1947  
**Maître d'œuvre** : J. Froissard (architecte)

L'implantation du site de la SITA en 1897 est liée à la proximité de l'usine d'incinération des déchets. Installée face à cette dernière, l'entreprise louait ses véhicules pour l'acheminement des déchets jusqu'à l'usine. Si aucune production n'a lieu sur le site, son architecture est de type industrielle. Une grande halle métallique, largement éclairée, est utilisée pour parquer les véhicules. Même s'il ne s'agit que d'un garage, un soin particulier a été apporté au traitement des façades par des jeux de bichromie de briques formant des figures géométriques.

A l'entrée du site se trouve un pavillon en meulière qui regroupe les divers services administratifs. Dans la continuité de celui-ci un bâtiment bas regroupe les vestiaires et les douches du personnel. Puis attenant à celui-ci une petite halle métallique regroupe les ateliers d'entretien et de maintenance du matériel.



En 1947 la SITA fit construire une station de charge d'accumulateurs à l'extrémité de la grande halle. Ce bâtiment édifié sur les plans de l'architecte Jean Froissard s'inscrit dans une typologie différente des autres par sa structure béton recouverte d'un parement de briques et de parties saillantes.

Au delà de son intérêt architectural, cet ensemble présente de grandes qualités urbaines et paysagères. Par sa situation à l'entrée de la rue Ardouin et son petit gabarit, le site joue un rôle de « pont paysager » entre la zone mixte du boulevard Victor Hugo et la zone industrielle des docks. Il fait également écho avec d'autres sites similaires de la SITA dont celui de Romainville.

L'entrée du site est marquée par un beau pavillon de meulière. Cl. Dép. Seine-Saint-Denis, A. Furio



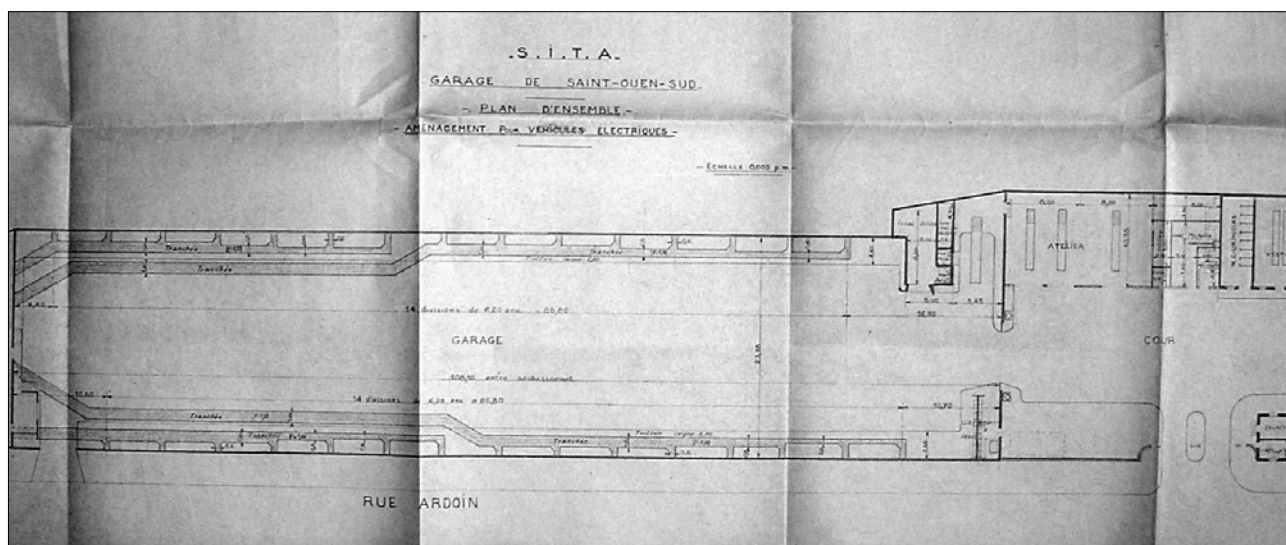
Au premier plan la station de charge des accumulateurs. La halle métallique est aujourd'hui en cours de rénovation.  
Cl. Dép. Seine-Saint-Denis, A. Furio

**Sources :**

Archives municipales de Saint-Ouen, permis de construire 21W33

**Bibliographie :**

Barbier (F), « Un siècle de collecte de déchets ménagers », in *Le journal de Saint-Ouen*, septembre 2004.

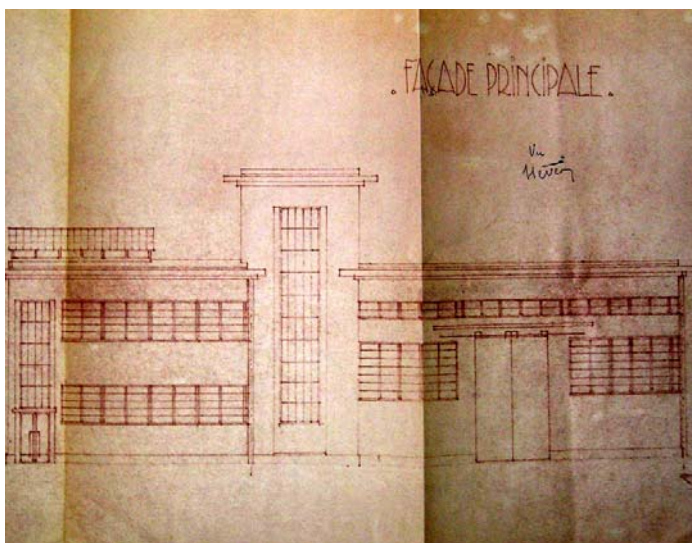


Plan masse du site vers 1950, AM Saint-Ouen PC 21W33

**Compagnie Parisienne de Distribution d'Electricité puis EDF**  
**14, rue des Bateliers**



1. Poste d'interconnexion.
2. Anciens pavillons des ingénieurs
3. Anciens pavillons du directeur et du chef d'exploitation
4. Anciens pavillons des contremaîtres
5. Logement du personnel
6. Logement du personnel
7. Logement du personnel



Poste d'interconnexion, AM Saint-Ouen PC 21W48

**Activité d'origine** : centrale thermique

**Activité actuelle** : terrain en friche et logements EDF

**Date(s) de construction** : 1912, 1925, 1929, 1956, 1963

**Maîtres d'oeuvre** : Albert Benz (architecte) ; Bernard Lhotellier (architecte) ; P. Mazerand (architecte) ; Société Nouvelle de Constructions et de Travaux constructeur.

Une première centrale thermique est construite dans la zone des docks en 1890 par la Société d'éclairage et de force par l'électricité. Alimentant la circonscription de la Villette, cette société se partageait le secteur de la production énergétique parisienne avec d'autres compagnies. Les concessions arrivant à terme en 1907, une convention fut signée entre les différents producteurs, donnant lieu à la création de la Compagnie Parisienne de Distribution d'Electricité (CPDE). Dès 1909, la CPDE décide de construire une puissante centrale à Saint-Ouen. Le terrain, d'une superficie de 126 000 m<sup>2</sup>, garantissait un bon approvisionnement du charbon par le chemin de fer du Nord et une bonne alimentation d'eau par la Seine.

La construction de cette centrale, alors considérée comme une des plus moderne de l'époque, fut accompagnée d'un ensemble de logements pour les cadres de l'usine. Ainsi trois petits ensembles en mitoyenneté furent édifiés perpendiculairement au boulevard Victor Hugo pour le directeur, le chef d'exploitation les ingénieurs et les contremaîtres. Confiées à l'architecte Albert Benz, ces réalisations s'inscrivent dans la typologie classique des pavillons de banlieue par l'utilisation de la meulière notamment. Ce « classicisme » que l'on trouve abondamment à Epinay-sur-Seine et dans la vallée de Montmorency est plus rare à Saint-Ouen où priment les constructions de briques. D'autres logements sont construits en 1925 à proximité des précédents par Lhotellier et Buet, deux architectes audoniens, spécialistes de l'architecture industrielle. Plan\_2 AM Saint-Ouen 70W34.

La centrale, dont la puissance installée passa de 75 MW à 400 MW entre 1918 et 1923, employait 900 personnes et distribuait de l'électricité auprès de 630 000 foyers du nord parisien. Cependant, face à une concurrence accrue et à la volonté politique de



développer l'interconnexion entre toutes les centrales, la CPDE décide de signer un accord avec l'Union d'Electricité en 1929. Cette union avec son principal concurrent modifie durablement le statut de la CPDE qui cesse de produire de l'énergie pour se consacrer à la distribution. Ce changement dans le fonctionnement a des incidences directes sur l'organisation du site de Saint-Ouen, qui se dote de nouveaux équipements d'interconnexion. Un des principaux est le bâtiment du tableau de contrôle construit en 1930 par la Société Nouvelle de Constructions et de Travaux. Ce bâtiment aux formes très épurées, est empreint de l'influence du courant moderne. Le secteur de la production énergétique est une des branches de l'industrie où cette influence se fait le plus sentir, on la retrouve ainsi aux centrales de Saint-Denis II, de Gennevilliers et de Vitry. Le constructeur, la Société Nouvelle de Constructions et Travaux, s'est fait connaître par la suite pour avoir participé à la construction à l'aérogare du Bourget (ISMH). La compagnie fit également construire, le long du boulevard Victor, Hugo, six pavillons mitoyens pour loger son personnel. Là encore, la réalisation en a été confiée à l'architecte Albert Benz, expliquant ainsi les similitudes fortes entre les deux ensembles.



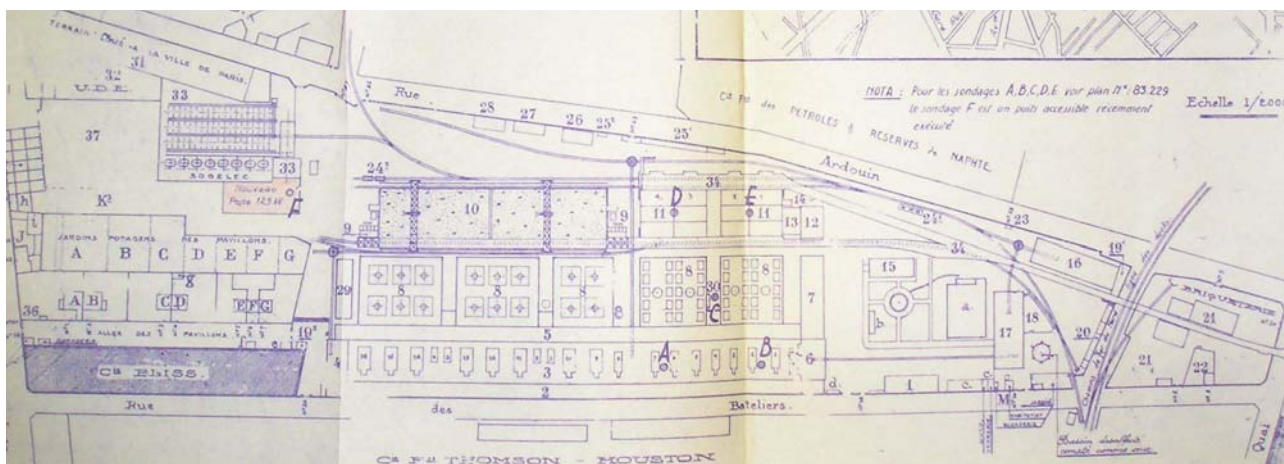
Poste d'interconnexion. Cl. Dép. Seine-Saint-Denis, A. Furio

Durant les années 1930 la sous-exploitation de la centrale accélère l'usure du matériel. Les projets de modernisation des équipements avortent durant la Seconde Guerre mondiale et ne réapparaissent qu'après l'intégration du site au sein d'EDF. Ainsi en 1947, des chaudières mazout se substituent à celles au charbon et trois grandes cheminées sont construites en remplacement des 16 précédentes.

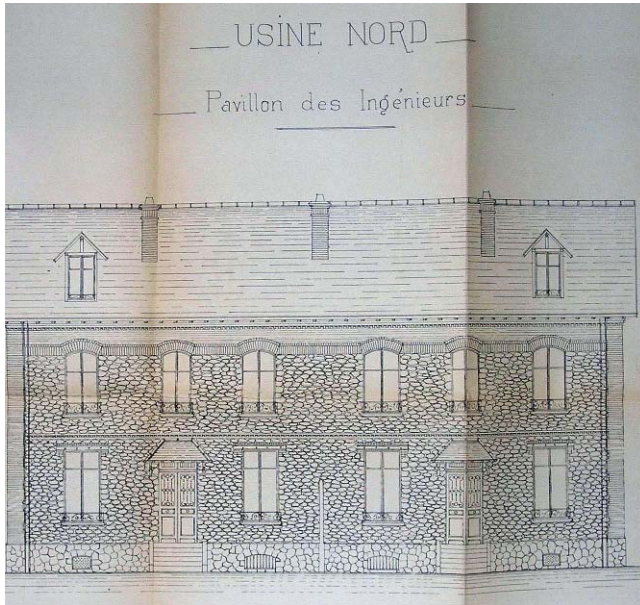
A peine dix ans plus tard, la démolition de la centrale, devenue trop vétuste, est entamée. Tout le site est détruit à l'exception du poste d'interconnexion. La nouvelle centrale mise en service en 1963 se trouvait à la pointe du progrès technologique. L'automatisme des commandes et la conduite des tranches par ordinateurs se révélait être une première mondiale. La construction de la nouvelle centrale a nécessité la démolition des logements des contremaîtres. Pour y remédier, deux nouveaux ensembles de pavillons jumelés ont été édifiés sur les plans de l'architecte Mazerand. Plan\_4 AM Saint-Ouen 70W38. Malgré des équipements performants la centrale souffre de soucis techniques à partir du milieu des années 1970. Devenue moins rentable, face

à la croissance du nucléaire, la centrale est déclassée en 1986. Quatre ans plus tard elle est démolie. Une partie de terrains est cédée à la CPCU qui y construit une nouvelle chaufferie.

S'il ne reste aucun vestige de cette dernière centrale, plusieurs constructions témoignent des époques antérieures : les logements et le poste d'interconnexion datant de 1930 ont été préservés.



Chaque logement possédait son jardin dont la superficie variait selon la situation hiérarchique de l'occupant. AM Saint-Ouen, PC 21W49



Pavillon des ingénieurs, 1912, AM Saint-Ouen PC 70W38



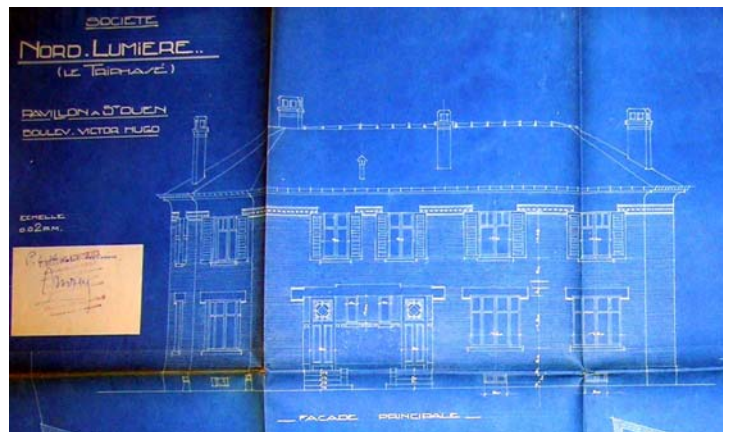
Alignement des pavillons, 1912. Cl. Dép. Seine-Saint-Denis, A. Furio

### Sources :

Archives municipales de Saint-Ouen, permis de construire : 21W48 ; 21W49 ; 70W34 ; 70W38  
Fonds photos aériennes de 1922, 10 Fi21.

### Bibliographie :

Langlet (J), *Centrale de Saint-Ouen, 1914-1990*, Groupe régional de production thermique région parisienne, 1993.  
AREHA, « Les centrales électriques 1889-1989 » in *Le journal de Saint-Ouen*.



Logement du personnel longeant la Sita, 1925, AM Saint-Ouen PC 70W34



Logements du personnel, 1929, bd V. Hugo.  
Cl. Dép. Seine-Saint-Denis, V. Paulitsch

**Compagnie Française Thomson Houston ; Alsthom ; Alstom**  
**33, rue des Bateliers**



**Activité d'origine** : usine de construction mécanique ; fabrication de transformateurs  
**Activité actuelle** : inchangée  
**Date(s) de construction** : 1920 ; 1922 etc  
**Maître d'oeuvre** : Daniel Givaudan (architecte) ; Jacques Hervet (architecte)

#### Plan des bâtiments repérés, extrait cadastral

1. Atelier de montage dit « M.A.N. ».
2. Atelier de bobinage et cantine.
3. Atelier de montage dit « Moisant »
4. Atelier de chaudronnerie et de tôlerie
5. Atelier de grand montage
6. Magasin des expéditions et menuiserie
7. Bâtiment administratif et école d'apprentissage
8. Siège du secteur ferroviaire du groupe Alstom
9. Anciens terrains de sports de l'entreprise
10. Anciens jardins ouvriers de l'entreprise

Doc. Bureau du patrimoine, Département de la Seine-Saint-Denis

En octobre 1917, la Compagnie Française Thomson-Houston (CFTH) achète un terrain de 26 ha à la société d'encouragement hippique. Toutes les constructions en lien avec l'hippodrome furent détruites pour laisser place aux bâtiments industriels. Idéalement desservi par la ligne de chemin de fer du Nord dite « des Docks » et par la Seine, le terrain fut rapidement construit. Dès 1921, deux grandes halles métalliques de 65 mètres de larges sur 200 mètres de long, dites « Moisant » et « MAN », sont construites pour la fabrication « des transformateurs, de l'appareillage haute et



Coupe de l'atelier de montage. Deux grands ponts roulants parcourent toute la halle, AM Saint-Ouen, PC 21W45

et moyenne tension et différents autres appareils électriques » A côté de ces deux ateliers s'élèvent magasins, réfectoire, stockage, atelier d'entretien ainsi qu'un bâtiment administratif massif aligné sur la rue des Bateliers. Ce parallélépipède sur cinq niveaux possède une façade rythmée par des travées régulières comportant chacune deux ouvertures. Il est couronné en son centre par un fronton marqué des initiales de l'entreprise « CFTH ». La structure de béton légèrement saillante est hourdie de briques recouvertes d'enduit de ciment dont le dessin peut rappeler la pierre. Ce soin apporté aux façades se retrouve sur presque tous les bâtiments du site, créant un ensemble de qualité très homogène. Ainsi les deux grands ateliers métalliques sont dissimulés par des halles



**Vue du bâtiment administratif depuis l'ancien terrain de sport de l'entreprise**  
Cl. Dép. Seine-Saint-Denis, E. Lohr

transversales aux façades-enveloppes qui reprennent la composition du bâtiment administratif de deux ouvertures par travées, les structures saillantes formant un rythme de pilastres et le crénelage apparent sur le toit.

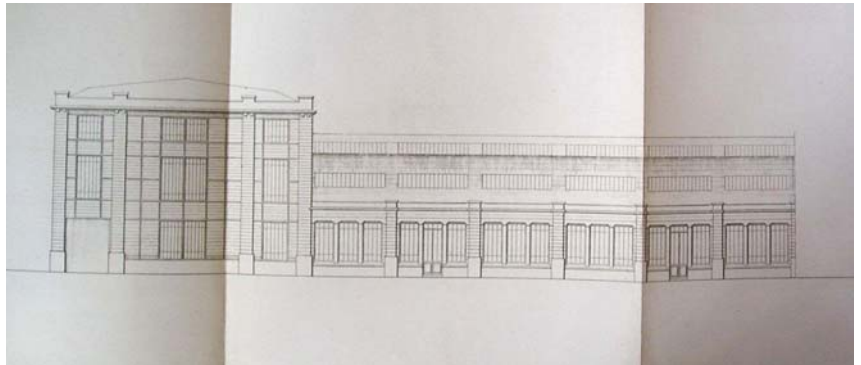
Une première fusion en 1928 avec l'Union Alsacienne de Construction Mécanique puis une seconde en 1932 avec les Constructions Électriques de France donnent naissance à la Société Générale de Constructions Électriques et Mécaniques Als-thom. Aux premières fabrications de transformateurs et générateurs viennent s'adjoindre des compétences industrielles en matière de traction électrique et de matériel hydraulique. La nouvelle société fournit les centrales thermiques et hydrauliques des compagnies de production d'électricité, mais également du matériel ferroviaire

notamment des voitures motrices électriques.

Des extensions de bâtiments et de nouvelles constructions furent réalisées sur le site pour répondre aux objectifs de l'Als-thom. Entre 1928 et 1931 furent ainsi construits un atelier de chaudronnerie et de tôlerie, un atelier de traction, un bâti-

#### **Façade sud d'un atelier de montage.**

Le rythme régulier des travées, les pilastres saillants couronnés de chapiteaux, les corniches, le crénelage du toit et le revêtement de façade imitant le pierre de taille, sont autant de références à l'architecture classique remarquablement appliquées à l'industrie, AM Saint-Ouen, PC 21W45

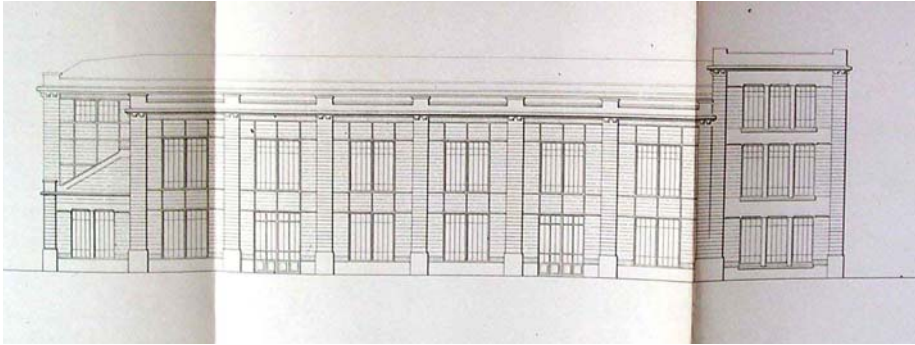


**Magasin expédition et menuiserie.** L'extension de ce bâtiment respecte la forme d'origine. On retrouve le petit fronton, visible sur tous les magasins, qui dissimule un lanterneau. Cl. Dép. Seine-Saint-Denis, A. Furio

ment d'expédition et stockage et un pont roulant de 150 t. avec une cabine d'essai de 850 000 v. Parallèlement à ces constructions liées à l'évolution de la production, toute la partie nord du site a été mise « gracieusement à la disposition du personnel de l'usine pour y établir des jardins potagers » ainsi que « des jeux de plein air, tennis, football (...) installés par des groupements sportifs d'employés et d'ouvriers [...] » La dynamique productive de cette grande entreprise, qui possédait deux autres sites dans la région parisienne, s'est accompagnée d'une politique patronale assez volontariste envers ses salariés, dont l'effectif s'élevait à près de 2 200 en 1930 sur le seul site de Saint-Ouen.

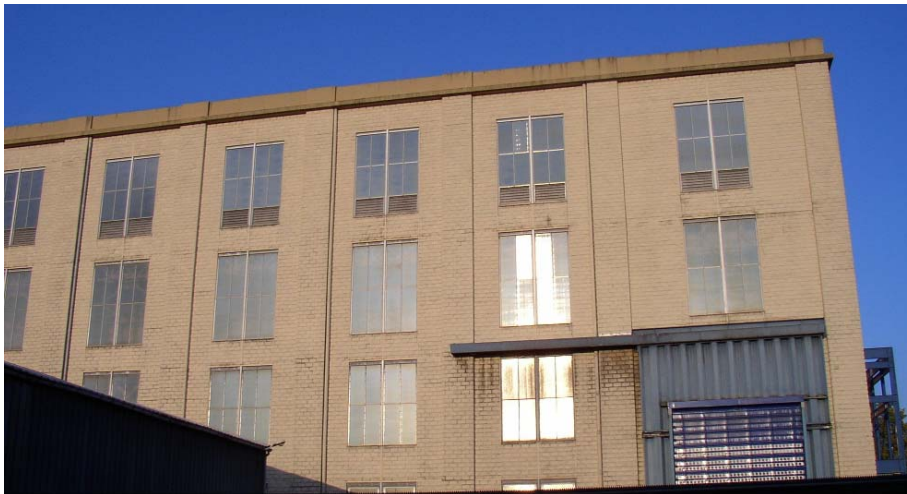
Durant la Seconde Guerre mondiale, le site de Saint-Ouen fut transformé en ateliers de réparation de chars et de fabrication de tubes pour lance-torpilles avant d'être occupé par la firme allemande AEG qui y fit poursuivre une activité normale.

Si l'immédiat après-guerre est marqué par une réduction des effectifs, dès 1947 la production retrouve son niveau de 1938. Cette productivité accrue, liée à la croissance généralisée de la période de la Reconstruction, se traduit par de nombreuses campagnes de constructions. Entre 1947 et 1951, un bâtiment de sablage et un poste d'hydrogène sont construits et des extensions sont réalisées sur l'atelier d'entretien, le hall transversal de l'atelier de chaudronnerie, la cantine et le magasin à cuivre. Tous ces travaux sont réalisés par le service architecture de la compagnie, dirigé à l'époque par Daniel Givaudan. Dans le souci de respecter l'homogénéité architecturale du lieu, les nouvelles constructions reprennent les formes, les décors et les matériaux des premières.



**Atelier de montage**, AM Saint-Ouen PC 21W45

**Atelier du grand montage depuis la rue des Bateliers.** Cl. Dép. Seine-Saint-Denis, M.-F. Laborde



Ce parti-pris architectural se retrouve également en 1955 lors de la construction de l'atelier de grands montages, réalisés sur les plans de Daniel Givaudan. Ce nouveau bâtiment s'inscrit dans le programme de modernisation des équipements qui se révélaient insuffisants pour exécuter les unités les plus puissantes commandées par EDF. Ainsi les années 1950 sont une période faste pour l'entreprise dont l'effectif atteint 3000 salariés

Mais rapidement la donne se modifie avec l'arrivée à la direction générale de M. Glasser, qui introduit de nouvelles méthodes de management. Si le niveau de production sur le site de Saint-Ouen paraît constant voire progresse avec l'apparition d'un service d'étude nucléaire, l'effectif diminue de près du tiers passant de 2950 salariés en 1950 à 1914 dix ans plus tard.

Les chantiers se font plus rares au début des années 1960, construction d'un laboratoire d'essai pour le service d'étude nucléaire en 1959, extensions du bâtiment administratif et de l'atelier de chaudronnerie entre 1961 et 1963. Jacques Hervet qui a succédé à Daniel Givaudan dans ses fonctions d'architecte de l'entreprise, maintient le style architectural propre à la compagnie.

La fusion d'Alstom avec la Compagnie Générale d'Electricité modifie durablement l'organisation de l'entreprise et entraîne une transformation majeure du site. Divisé en trois branches d'activités distinctes, le secteur de la fabrication de transformateur, appelé Alstom-savoisienne, est réparti sur les sites de Saint-Ouen et d'Aix. Saint-Ouen qui accueille le siège se voit également confier la fabrication des appareils les plus puissants, au-delà de 200 000 kva. Cette spécialisation du site engendre la création d'équipements adaptés, dont un laboratoire d'essais diélectriques à très haute tension, construit par Hervet en 1969.

Les fusions successives d'Alstom avec les chantiers d'Atlantique et la Compagnie électromécanique apportent des commandes supplémentaires mais n'ont que peu de répercussions sur l'équipement du site de Saint-Ouen. Elles entraînent surtout une chute de l'effectif à 1258 salariés entre 1965 et 1980. Les années 1980 sont marquées par la nationalisation du groupe et son investissement dans le marché européen par la fusion avec le groupe britannique GEC. Ce rap-



**Vue des ateliers et des magasins dans les années 1970.** Les magasins à cuivre au premier plan ont été remplacés par le siège du secteur transport (en haut : AM Saint-Ouen, 10Fi21. photo ci-contre, Cl. Dép. Seine-Saint-Denis, A. Furio)

prochement se solde par un recentrage des activités par corps de métiers entre 1995 et 1996. Cette nouvelle organisation a joué un rôle prépondérant dans la disparition des chaudronniers, amorçant le déclin du site de Saint-Ouen. Les magasins situés à l'est du site sont démolis pour laisser place au nouveau siège du secteur ferroviaire du groupe. Depuis lors, le groupe Alstom traverse une grande période de troubles qui laissent planer de lourdes incertitudes quant à l'avenir du site de Saint-Ouen.



Le site Alstom de Saint-Ouen représente le dernier témoin de l'histoire de la Compagnie Française Thomson Houston depuis la démolition des sites de Colombes et de Paris. Il symbolise également un pan de la mémoire et du savoir-faire industriel et ouvrier audonien. Par ailleurs, la lecture de l'évolution et des mutations de son activité permet de retracer toute l'histoire de la politique énergétique française. Au-delà de cet intérêt historique, ce site dont la majorité des bâtiments ont conservé leur morphologie d'origine, possède également un véritable intérêt architectural.



#### Sources :

Archives municipales de Saint-Ouen, permis de construire : 21W42, 21W43, 21W44, 21W45, 21W48  
Archives départementales de la Seine-Saint-Denis: 14 J; Dossier des établissements classés SC 8684.

#### Bibliographie:

Comité d'établissement Alstom-savoisienne, *Usine de Saint-Ouen, Mémoires d'usine, mémoires d'avenir*, Paris, 1985.

**Jardins ouvriers d'Alstom.** Cl. Dép. Seine-Saint-Denis, E. Lohr

## Établissements Bliss

### 53, boulevard Victor Hugo



#### Les Etablissements Bliss

1. Bâtiment administratif
2. Ateliers
3. Cantine

Hugo, l'entreprise fit construire son bâtiment administratif, ses ateliers et magasins par l'architecte Herbon. L'ensemble fut agrandi en 1917 par G. Gallier, architecte connu pour avoir réalisé de nombreux immeubles sur Clichy. Le bâtiment administratif, qui a conservé sa belle façade symétrique sur le boulevard (façade en brique, aujourd'hui recouverte d'un crépis), est séparée du reste des ateliers par une cour. Telle une vitrine de l'entreprise aux yeux des passants, les bureaux dissimulent les halles métalliques où s'effectue la production.

De l'autre côté de la rue des Bateliers, sur un terrain de l'hippodrome, d'autres ateliers avaient été construits pour accueillir une fosse de 44 mètres de profondeur pour le montage des très grosses presses. Puis le long du boulevard Victor Hugo, de part et d'autre de la rue de l'industrie, Bliss fit construire en 1920 de nouveaux ateliers, des magasins et des locaux pour le personnel. La réalisation confiée aux architectes

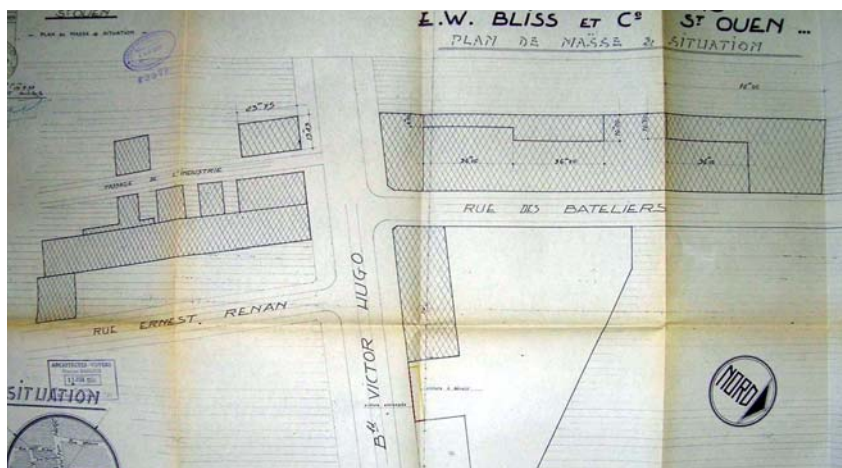
**Activité d'origine** : construction de machines-outils

**Activité actuelle** : Bureaux de l'entreprise lastminut.com ; église évangélique.

**Date(s) de constructions** : 1906, 1917, 1920, 1957

**Maître d'œuvre** : Herbon (architecte) ; G. Gallier (architecte) ; P. Malifaud (architecte) ; Nicolas (ingénieur-architecte) ; Marcel Forest (architecte)

Créés aux Etats-Unis en 1898, les établissements E.W. Bliss ouvrent leur filiale française en 1906 à Saint-Ouen. Spécialisée dans la fabrication de presse de découpe et d'emboutissage, l'entreprise fournissait toutes les grandes sociétés de construction mécanique à travers l'Europe. Employant plus de 260 personnes dès son ouverture et près de 350 en 1929, Bliss étendu progressivement ces installations audoniennes. Sur un premier terrain situé au croisement de la rue des Bateliers et du boulevard Victor



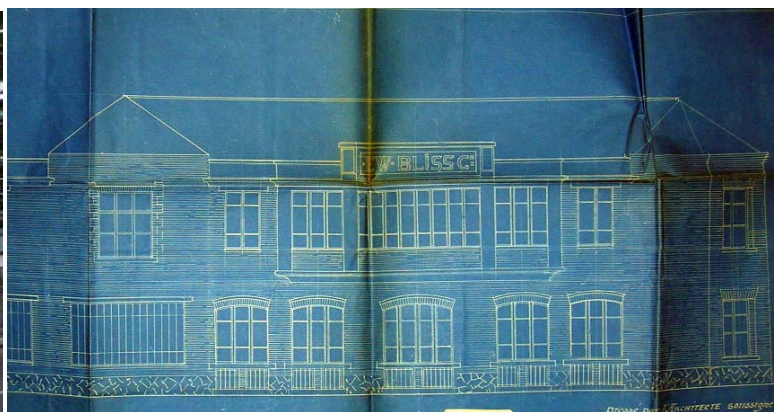
Haut : plan de localisation du site en 1959, AM Saint-Ouen, PC 70W37

Bas AM Saint-Ouen PC 70W36, Façades des ateliers de part et d'autre de la rue de l'Industrie

tes Malifaud et Nicolas diffère des précédentes tant par les matériaux utilisés que par les formes. Aux premières constructions classiques et sobres s'opposent une architecture béton-brique affichant davantage de monumentalité. Les façades-pignons, véritables enveloppes du bâtiment, sont recouvertes de larges baies vitrées et sont couronnées par des frontons dissimulant les lanterneaux. En 1957, les premiers ateliers ont été remaniés. (création de planchers et surélévation de façades) par Marcel Forest, architecte renommé dans le domaine industriel pour avoir notamment réalisé en 1922 la brasserie Motte Cordonier à Armentières. Le recours des Établissements Bliss à ce maître d'œuvre pour de simples transformations du bâti est révélateur de l'importance de l'entreprise. Considéré comme le plus grand fabricant de presses du pays, la société était également le sixième exportateur français en 1975. Son savoir-faire lui valu de



Vue des ateliers, rue Ardouin, cl. Dép. Seine-Saint-Denis, A. Furio



Façade du bâtiment administratif, à droite document, AM Saint-Ouen PC 70W43, à gauche, cl. Dép. Seine-Saint-Denis, A. Furio

recevoir le prix de la qualité française en 1977. Cette même année l'entreprise est rachetée par le groupe américain Colf and Western Industrie, qui décide de fermer le site où 360 personnes travaillaient encore.

Les terrains sont repris progressivement et remplacés par des édifices commerciaux, Conforama puis Leroy Merlin. Au début de l'année 2005, la ville a acheté une partie des ateliers de 1920 pour la construction de logements. De l'autre côté de la rue de l'Industrie l'ancienne cantine a été reconvertie en église évangélique après une réhabilitation lourde.

L'ancien bâtiment administratif a également subi une réhabilitation qui a dissimulé tous les décors de façades sans pour autant nuire sa plastique d'origine. Très bien intégré au contexte urbain, il porte encore témoignage de l'épopée du plus important fabricant français de presses.

#### Sources :

Archives municipales de Saint-Ouen, permis de construire : 70W36 ; 70W37 ; 70W43.

Site Internet [www.scmb-haco.com](http://www.scmb-haco.com)

#### Bibliographie :

De Roux (E), « La brasserie Motte-Cordonnier à Armentières (Nord) » in *Patrimoine industriel*, pp. 156-165, Editions du patrimoine 2000.



Ancienne cantine, cl. Dép. Seine-Saint-Denis, A. Furio



**Lafèche Bréham**  
122-124, boulevard Victor-Hugo

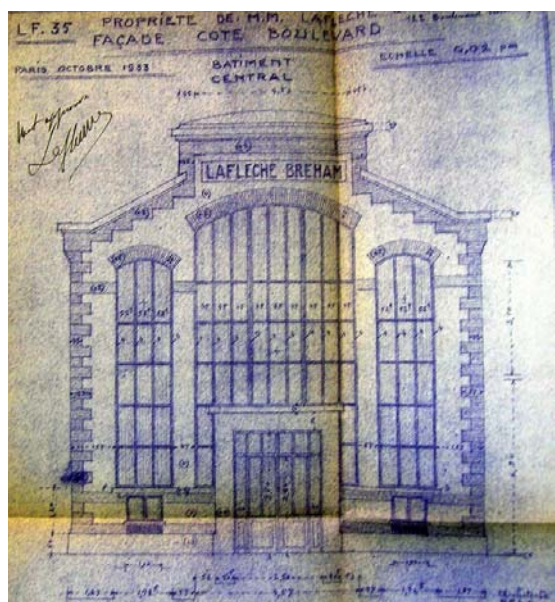


**Activité d'origine** : usine d'encre d'imprimerie  
**Activité actuelle** : friche Snecma-Labinal  
**Date(s) de construction** : premier quart du XXe siècle  
**Maître d'œuvre** : inconnu

En 1877, Lawson, un industriel anglais, décide d'ouvrir à Saint-Ouen une usine de fabrication d'encre d'imprimerie. La bonne déserte et la proximité de grandes imprimeries semblent expliquer le choix de cette implantation. Récupéré par la société voisine Labinal dans les années 1960, il ne reste du site d'origine qu'un ensemble de deux bâtiments situés le long du boulevard Victor-Hugo. Regroupant les bureaux et un poste électrique ces deux constructions sont en béton et briques. Leur façade alignée sur le bâtiment voisin présente des dessins de briques polychromes. La partie bureau qui a, semble-t-il, abrité un atelier antérieurement présente un pignon particulièrement soigné, couronné d'un cartouche en saillie. Echo de l'horloge de l'école ou particularité architecturale des édifices de l'entreprise, ce bâtiment s'intègre parfaitement à son environnement urbain et constitue un repère paysager important.

**Sources :**

Archives municipales de Saint-Ouen, permis de construire 70W44.



Plan de façade d'un atelier, AM Saint-Ouen PC 70W44 et vue actuelle du bâtiment administratif. On retrouve le cartouche en saillie sur les deux édifices.

**Labinal**  
15-17, rue de Clichy



**Activité d'origine** : usine de construction électrique

**Activité actuelle** : désaffecté

**Date(s) de construction** : 1937 ; 1938

**Maître d'œuvre** : Edouard Thomas (architecte)

La société Labinal, fabricant d'appareillage électrique pour l'automobile, installe un premier site rue Arago à Saint-Ouen en 1911. En 1937, une nouvelle unité de production est édifée rue de Clichy, pour l'estampage et l'emboutissage des métaux. A ce premier atelier à étages construit en métal et briques est adjoit un niveau supplémentaire couvert d'un toit en sheds.

Cette surélévation, qui s'inscrit dans la typologie classique des halles industrielles de plain-pied, modifie l'harmonie plastique du bâtiment d'origine qui adoptait une logique verticale. Cette combinaison

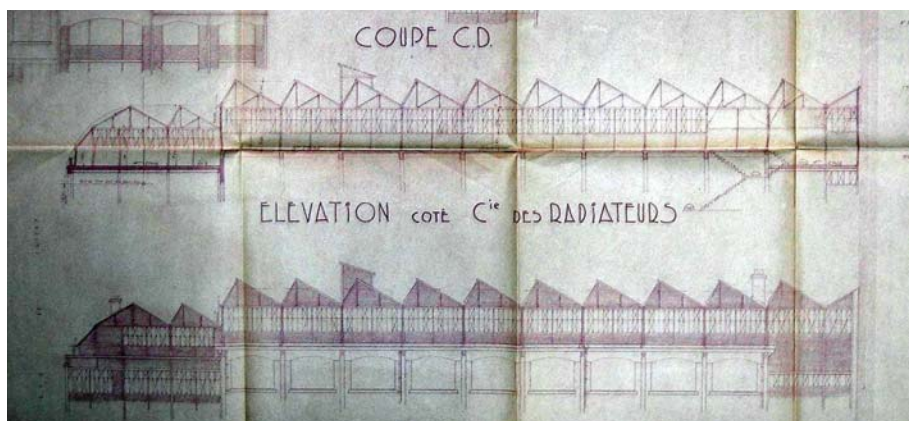
de deux styles architecturaux découlant eux-mêmes de deux types de production est rare. Associée à la belle façade de brique rouge, cette caractéristique a justifié une inscription dans le PLU au titre des éléments de patrimoine à préserver. En dépit de cette protection, il fait aujourd'hui l'objet d'un permis de démolir.

**Sources** :

Archives municipales de Saint-Ouen, permis de construire 70W44



**Haut** : Vue actuelle sur la rue de Clichy  
**Bas** : coupe, AM Saint-Ouen PC 70W44



**Porcher**  
**75, boulevard Victor-Hugo**



**Vue du site Porcher sur le boulevard Victor-Hugo.** Cl. Dép. Seine-Saint-Denis, A. Furio

**Activité d'origine** : fabrication d'appareils sanitaires

**Activité actuelle** : TMS-PAT, imprimerie

**Date(s) de construction** : 1919

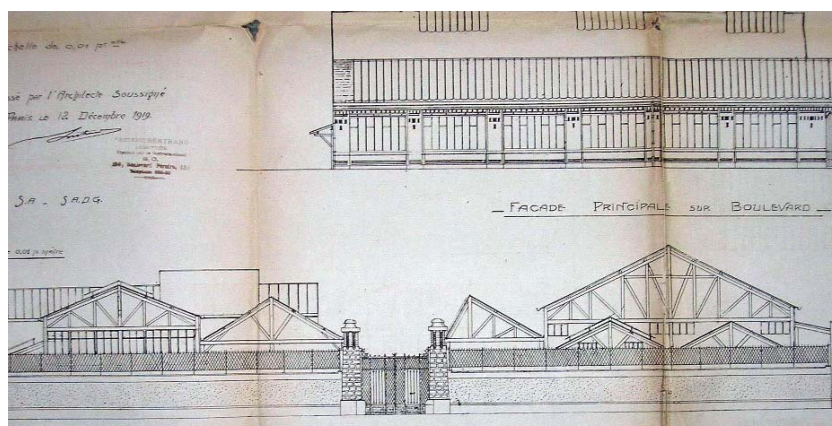
**Maître d'œuvre** : Frédéric Bertrand (architecte) (1869-1956) Diplômé de l'école des Beaux-Arts en 1893, il a réalisé de nombreux immeubles de rapport ou ensembles commerciaux à Paris, notamment les bureaux de l'entreprise de reprographie Dorel, construits vers 1920 rue de Tocqueville (17e arrt.).



En 1886 André et Emile Porcher créent une première usine de sanitaire à Révin dans les Ardennes. En 1910 l'entreprise installe son antenne parisienne à Saint-Ouen, sur le boulevard Victor Hugo, entre la zone des docks et la voie ferrée. Aux premières implantations succèdent de nouveaux ateliers en 1919. Conçus sur les plans de l'architecte Frédéric Bertrand les bâtiments se présentent sous la forme de grandes halles en bois couvertes de toits à deux pans. Les façades en briques sont largement vitrées et présentent des décorations de briques polychromes. Une seconde partie du site, regroupant les ateliers de fabrication des chauffe-eau, a été construit dans les années 1920. A l'inverse des précédents ces derniers sont à structures métalliques et couverts de toits en sheds.

Les bâtiments n'ont été que peu modifiés depuis leur construction. Si ce type d'architecture ne présente pas de grandes qualités esthétiques, il n'en reste pas moins représentatif d'une typologie largement disparue aujourd'hui, celle des halles industrielles en bois. Ajoutons que son bon état de conservation est révélateur des qualités constructives de l'ensemble.

Par ailleurs ce site, aligné sur le boulevard Victor Hugo est aujourd'hui totalement intégré au paysage de cette grande artère en cours de requalification. Il est une sorte de pendant aux bâtiments de bureaux qui s'érigent plus au sud du boulevard.



**Sources :**

Archives municipales de Saint-Ouen, permis de construire 70W34.

**Bibliographie :**

Chemetov (P), Dumont (MJ), Marrey (B), *Paris-Banlieue 1919-1939, architectures domestiques*, Paris, Dunod, 1989, 239p., p.45

Site Internet [www.porcher.com](http://www.porcher.com)

**Ricqlès**  
**101, boulevard Victor-Hugo**



**Activité d'origine** : distillerie, confiserie  
**Activité actuelle** : bureaux de l'Apave et studios Elle  
**Date(s) de construction** : 1938  
**Maitre d'œuvre** : Albert Afchain (architecte)

Fondée à Lyon en 1838 la société Ricqlès installe à Saint-Ouen, en 1898, une distillerie d'alcool de menthe. Attirée par la proximité du marché parisien, l'entreprise est alimentée en menthe par son exploitation agricole située dans l'Oise dont elle fait livrer les sacs par voie ferrée. Les premiers ateliers devenant trop étroits face à l'augmentation de la production et du nombre d'ouvriers qui a quadruplé entre 1902 et 1929 (de 50 à 200), Ricqlès décide de moderniser ses installations.

En 1938, l'entreprise confie la réalisation du chantier à l'architecte Albert Afchain, surtout connu pour avoir construit les sanatorium de Yerres (91) et de Mardore (69) puis une église à Armentières (59). La nouvelle usine présente des lignes et des matériaux résolument modernes dont le plus bel exem-

ple reste celui des services administratifs. Situé en entrée de site ce parallélogramme imposant s'affiche le long du boulevard Victor Hugo. Les ouvertures en bandeaux soulignent l'horizontalité de cette façade de briques rouges. La monumentalité de l'édifice est accentuée par l'auvent de l'entrée et le fronton qui laisse apparaître des jeux de reliefs de briques. Derrière le passage couvert s'étend la cour qui dessert les ateliers et laboratoires de l'entreprise.

**Sources** : Archives municipales de Saint-Ouen, permis de construire 70W43

**Vue du site Ricqlès, 101, bd Victor-Hugo.** Cl. Dép. Seine-Saint-Denis, A. Furio



**Société française des carburants**  
66, rue Pierre



**Activité d'origine** : dépôt de carburants  
**Activité actuelle** : dépôt de carburants  
**Date(s) de construction** : 1928  
**Maître d'œuvre** : Louis Lagneau (architecte)

**Historique** :

En 1925, la Société française des carburants ouvre un dépôt dans la zone industrielle des docks. Elle occupe un terrain de plusieurs hectares de part et d'autre de la rue Pierre sur les communes de Clichy et de Saint-Ouen où elle succède à la Compagnie parisienne de voitures l'Urbaine. Le site est progressivement délaissé et seuls quelques réservoirs sont aujourd'hui utilisés par le groupe Total. A court terme le site devrait totalement être délaissé et les terrains réaffectés au projet de requalification de la zone.

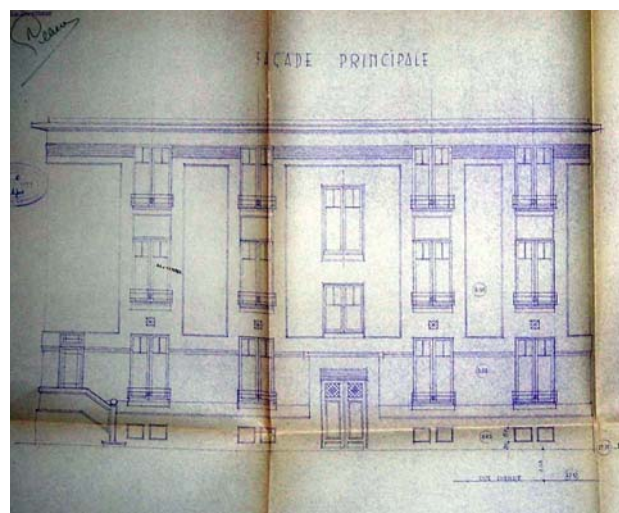
**Description** :

Le bâtiment s'élevant sur trois niveaux présente une ossature béton hourdie de briques. Prévoyant la construction d'une éventuelle surélévation, un toit terrasse fut préféré à une autre forme de couverture. La façade principale comme la façade sur cour se composent de cinq travées à trois ouvertures, exception faite de la partie centrale qui accueille la cage d'escalier. Toute la partie supérieure de l'édifice est

entourée par un épais bandeau strié en ciment blanc. La partie basse est traitée avec un enduit de ciment lisse tandis que les deux étages sont recouverts de crépi.

**Sources** :

Archives municipales de Saint-Ouen, permis de construire : 21W445.



Gauche : vue actuelle. Cl. Dép. Seine-Saint-Denis, A. Furio

Droite : élévation de la façade, AM Saint-Ouen, PC 21W445

## Bibliographie

Bournon F., *Etat des communes à la fin du XIXe siècle, Saint-Ouen*, Conseil général de la Seine, impr. Montevrain, 1902, 134 p., pl.

Caron François, *Histoire de l'exploitation d'un grand réseau français : la Compagnie des chemins de fer du Nord de 1846 à 1936*, Paris, La Haye, Mouton, 1972

Carroue L., *Forces et faiblesses du tissu industriel de Saint-Ouen*, mémoire de maîtrise, Université Paris VIII, 1983

Guillerme A., Jigaudon G, Lefort A.-C., *Dangereux, insalubres et incommodes, paysages industriels en banlieue parisienne, XIXe-XXe siècle*, Champ Vallon, 2005, 352 p.

Epin B., Lefort J., *Chez nous à Saint-Ouen*, Temps actuels, 1983, 189 p.

*Evolution de la géographie industrielle de Paris et sa proche banlieue au XIXe siècle*, Cdht, 1976, vol. 1, p. 332

Inventaire du CAUE, document reprographié, 1994

Katz C., *Territoire d'usines*, Paris, Créaphis, 2003, 215 p.

Laborde M.-F., *Architecture industrielle Paris et environs*, Parigramme, 2004 (rééd.), 201 p.

Philipp Elisabeth, *Compagnie des Entrepôts et Magasins Généraux de Paris. Histoire d'une entreprise de son temps*, Compagnie EMGP, Textuel, 2000, 168 p.

Ville de Saint-Ouen, Service archives-documentation-patrimoine, *Saint-Ouen au fil de l'eau*, 2004, 35 p.

### Articles de l'AREHA :

- Barbier Felix (AREHA), « Histoire d'eau. Du canal aux entrepôts des docks », dans *A Saint-Ouen*, n°65, août 2001
- « Ponts et passages à niveau. Attention un train peut en cacher un autre », *A Saint-Ouen*, n° 73, avril 2002
- « Bassins artificiels. Quand la vapeur élevait la Seine », *A Saint-Ouen*, n° 15, mars 2004
- « Quai de Seine. Balade industrielle au fil de l'eau », *A Saint-Ouen*, n° 17, mai 2004
- « Déchets ménagers. Un siècle de collecte », *A Saint-Ouen*, n°21, sept. 2004, p. 42-43
- « Retour sur le passé industriel du quartier Victor-Hugo. 1830 : naissance d'un grand pôle industriel », *A Saint-Ouen*, [réf. à compléter]
- « 1889-1989, les centrales électriques », *A Saint-Ouen*, [réf. à compléter]

## Sources

### Archives municipales de Saint-Ouen

AR 2574, Chemin de fer des docks, enquêtes d'utilité publique, 1860, 1873

AR 2590, AR 4887, adjudication entrepôt réel des sucres indigènes, 1877-78

268W106, Port de Saint-Ouen, 1866-1929

9 Fi4, exposition 12 panneaux sur les Etablissements Roques et le quartier des docks

Séries de permis de construire et établissements classés (v. notices)

### Archives de Paris

Sous-série D6S9, travaux publics du département, chemin de fer du Nord

Fonds des EMGP

## Sources imprimées

Premier bilan des activités publié en 1863 : *Le Chemin de fer et les docks de Saint-Ouen*, Paris, 1863, 28 p.

*Paris, port de mer et gare de Saint-Ouen : documents authentiques à l'appui de la réclamation des habitants de la Villette contre ces entreprises*, Paris, 1828, 69 p.

*De l'entrepôt de Paris, et du port Saint-Ouen* [Texte imprimé]. - (Paris) : imp. de Bezauche, (s. d.) . - In-4

*Port et Gare de Saint-Ouen* - (Paris) : Imp. de Firmin Didot, (1826-1827). 2 Pièces.

Herbigny, Pierre-François-Xavier Bourguignon d', *Paris port de mer et garre* [sic] *de Saint-Ouen. Documens authentiques pour servir à l'intelligence de cette spéculation* - Paris, impr. de Gaultier-Laguionie, 1828. In-8, 69 p.

Ardoin, *Du Port Saint-Ouen considéré comme la localité la plus convenable à l'Entrepôt de Paris.* (signé Ardoin et Cie, 22 mai 1832) - Paris : impr. de Dezauche, (s. d.). - In-4, 16 p., plan

Barrot, Odilon, *Mémoire sur l'entrepôt de Paris*, Suivi de notes de la compagnie soumissionnaire de l'entrepôt sur les terrains de Tivoli, unis au port de Saint-Ouen par un chemin de fer - Paris, impr. de Everat, 1833. In-8, 47 p., carte en coul..

Ratel, Louis-Joseph-Omer, *Entrepôt de Paris. Observations sur le mode de délibération suivi par le conseil municipal et conclusions pour la Compagnie de l'entrepôt à Tivoli, avec port à Saint-Ouen.* [Signé : Fessart, Grossin de Bouville, Ratel.] - (S. l. n. d.). In-8, 16 p.

Polonceau, Antoine-Remy, *Description du chemin de fer de l'entrepôt de Tivoli au port Saint-Ouen et à Saint-Denis* - Paris, impr. d'Everat, 1833. In-8, 27 p., plan.

Vuigner, Émile, *Notice sur un chemin de fer d'essai établi à Saint-Ouen pour expérimenter la soupape longitudinale Hédiard dans le système de propulsion atmosphérique* - Paris : impr. de Lacrampe, 1846. - In-4, 27 p., 5 pl.

Cour impériale, 1ère chambre. Audience du lundi. Résumé pour MM. Renard, Roques et consorts, intimés, contre : MM. Ardoin et la Compagnie du chemin de fer et des Docks de Saint-Ouen, appelants. [Texte imprimé] / [signé : Th. Bac, avocat.]. - Paris : impr. de P. Dupont, 1863. - In-4 °.

Compagnie anonyme du chemin de fer et des docks de Saint-Ouen-Paris. *Exposé, cahier des charges, correspondance et procédure concernant l'entreprise des magasins flottants [...] contenir des huiles, essences, [...] et autres liquides hydrogènes de toute nature* - Paris : imp. de N. Chaix, 1865

Compagnie anonyme du Chemin de fer et des docks de Saint-Ouen. Paris. *Exposé du cahier des charges et correspondances concernant la fourniture et la pose des fontes. Des fers et de l'enduit nécessaires à la construction des magasins à élever sur le pourtour du bassin des Docks de Saint-Ouen* - Paris : Imp. de M. Chaix, 1865

*Conclusions pour M. Durenne [chaudronnier mécanicien], appelant, demandeur aux fins de l'expertise, contre la Compagnie des docks de Saint Ouen, intimée, défenderesse à l'expertise* [Signé : G. Bethemont.]. - [Paris.] : impr. Renou et Maulde, [1866]. - 26 p.

Hébert, Michel-Pierre-Alexis, Cour impériale. 1re chambre.... *Dernières observations de la Compagnie anonyme des chemins de fer et docks de Saint-Ouen. Affaire Durenne.* [Signé : Me Hébert. 17 déc. 1866.] - Paris : impr. de L. Chaix, (s. d.). - In-4, 14 p.

« Expropriation Marchand » [maître-verrier à Saint-Ouen, Seine-Saint-Denis, du chemin public de halage et modification apportée à l'avenue du Port de Saint-Ouen, entre lesquels se trouvent établies sa propriété et son usine]. Consultation de M. Victor Bois, ingénieur civil [Texte imprimé]. - Paris : impr. Morris, [D.L. 1868]. - 8 p.

Herbigny, Pierre-François-Xavier Bourguignon d', *Paris, port de mer et Garre [sic] de Saint-Ouen...*[Factum. Société anonyme du chemin de fer et des docks de Saint-Ouen. 1868]

*La Société du chemin de fer et des docks de Saint-Ouen devant le jury d'expropriation. Observations générales* - Paris : impr. E. Voitelain, [1868]. - 40 p.

*Affaire de la société anonyme du chemin de fer et des docks de Saint-Ouen et de divers actionnaires intervenants contre les fondateurs et anciens administrateurs de cette Société. Conclusions prononcées par M. le premier avocat général Dupré-Lasalle à l'audience du 7 Février 1868* - Paris : impr. A. Chaix, 1868, 26 p.

[Arrêt condamnant les fondateurs et administrateurs de la Cie des docks de Saint-Ouen, Poniatowski, Ardoin père, le Hon, Jules Ardoin-Ricardo et Préfontaine, à payer à la Cie la somme de 1.498.000 fr représentant les 2996 actions de Maitland et Cuthbert qui manquent sur le fonds social.] - [Paris,] : impr. Collange, s. d.. - 34 p. lithogr..

Cour impériale de Paris, 1ere chambre. Audiences des 11, 17, 18, 24 janvier, 7 février et 14 mars 1868. - *Gazette des tribunaux* du 1er avril 1868

*Quelques mots de réplique pour la société anonyme du chemin de fer et des docks de Saint-Ouen et pour les actionnaires intervenants contre les fondateurs et autres administrateurs de cette société* [Signé : Bétolaud, Saglier, avocats... ; Déroulède, Bethemont, avoués.], Cour impériale de Paris. Première Chambre... Le vendredi 31 janvier 1868 - Paris : impr. A. Chaix, [1868]. - 34 p.

Rambaud-Bovet, *Mémoire de la Société anonyme du chemin de fer et des docks de Saint-Ouen, sur l'entrepôt réel des douanes à Saint-Ouen.* [Signé : Rambaud-Bovet, 15 juin 1870.] - Paris : impr. de A. Chaix, [1870 ?]. - In-4, 22 p.

Brunfaut, Jules, *Les Projets de la Compagnie du chemin de fer de l'Ouest pour entraver l'exécution de la section du chemin de fer métropolitain et de la banlieue de Paris allant de l'esplanade des Invalides à Saint-Ouen, section votée par le Conseil général de la Seine* - Paris : impr. de Lutier, 1874. - Gr. in-8, 31 p. et carte.

Lehman, Ernest, *Paris, portes de Saint-Ouen et de Clichy, port de mer. Canalisation de la Seine fluviale à 100 mètres de largeur au plafond, profondeur à l'étiage 6m20* - Paris : Baudry, 1890. - In-8, 22 p., plan

Prevet, Charles, *Rapport... (concession à la Compagnie des chemins de fer du Nord des trois lignes de chemin de fer d'Aulnay-les-Bondy à Rivecourt ; de Lens à Brebières ; de Saint-Ouen-les-Docks à Ermont-Eaubonne)* par M. Charles Prevet, (5 juillet 1901.) - Paris : Impr. de P. Mouillot, 1901. - In-4, 5 p., Sénat. Session 1901. N ° 378

*Projet de loi ayant pour objet d'approuver une convention passée entre l'Etat et la Compagnie du chemin de fer du nord pour la concession à cette compagnie de trois lignes de chemins de fer (Aulnay-lès-Bondy à Rivecourt ; Lens à Brebières ; Saint-Ouen les Docks à Ermont-Eaubonne... présenté au nom de M. Emile Loubet,... par M. Pierre Baudin,... et par M. J. Caillaux,... (4 juin 1901)* - Paris : Impr. de Motteroz, (s. d.). - In-4, 7 p. Chambre des députés. 7e législature. Session 1901. N ° 2379



# LES DOCKS

DE SAINT-OUEN-SUR-SEINE

Automne 2024

## INFO DOCKS

La lettre d'information  
de l'Écoquartier des Docks  
de Saint-Ouen-sur-Seine

Cette lettre d'information, destinée aux habitants de la Zac de l'Écoquartier des Docks et des alentours vous propose des informations sur les prochains chantiers pour donner une visibilité à six mois, des retours en image sur des événements, et des perspectives des futurs projets d'aménagement de votre quartier !



Vue aérienne de la Zac © XX



### LABEL ECOQUARTIER : EN ROUTE POUR L'ÉTAPE 4 !

Le label ÉcoQuartier distingue et valorise des démarches de conception et de réalisation de quartiers qui respectent les principes du développement durable. Il récompense les opérations atteignant des objectifs de performance qualitatifs, quantitatifs et contextualisés, évalués sur la base d'une vingtaine d'indicateurs répondant aux défis de la ville durable : sobriété, inclusion, résilience...

L'ensemble du quartier des Docks est déjà labellisé « ÉcoQuartier en chantier » (étape 2) et la phase 1 de l'opération est labellisée « ÉcoQuartier livré » (étape 3).

La première phase se situe en bord de Seine, entre la rue Ardoin et la rue Dhalenne, autour du Grand Parc. Elle s'est achevée en 2017.

La deuxième phase se situe au sud de l'écoquartier, aux abords du boulevard Victor Hugo. Elle s'achève actuellement.

La troisième phase opérationnelle est en cours. Elle porte principalement sur les espaces publics et projets de l'ouest de l'écoquartier.

Deux candidatures ont été déposées pour poursuivre la labellisation nationale de la Zac, une pour l'étape 4 « ÉcoQuartier vécu » de la phase 1 et l'autre pour l'étape 3 « ÉcoQuartier livré » de la phase 2.

Les visites techniques et les visites officielles ont eu lieu entre juillet et septembre 2024. La commission nationale rendra sa décision en décembre 2024.





## 4 nouveaux parcs et jardins pour le quartier des Docks

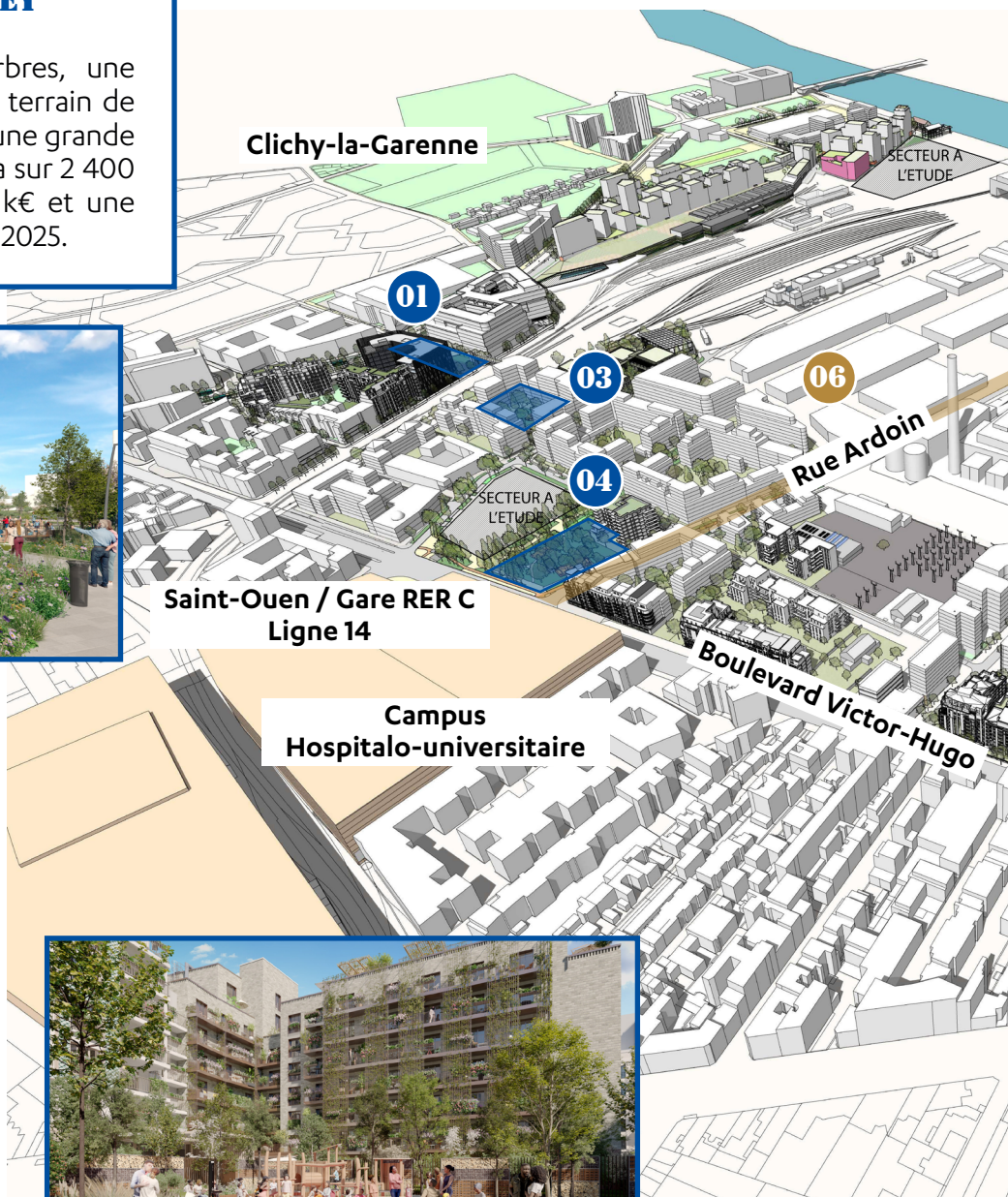
Entre 2025 et 2027, 4 nouveaux parcs et squares ouvriront leurs portes dans l'Écoquartier des Docks, un investissement de 4 millions d'euros pour la qualité de vie des familles audoniennes.

### Des lieux pensés pour tous les publics

Jeux pour enfants, agrès sportifs divers et mobilier urbain... ces parcs et jardins sont composés de manière à répondre aux besoins des familles, des plus petits au plus grands, afin que toutes et tous puissent profiter de ces nouveaux espaces de verdure.

#### 01 SQUARE DIAN-FOSSEY

Le square accueillera 43 arbres, une aire de jeux pour enfants, un terrain de sport pour les plus grands et une grande pelouse pour tous. Il s'étendra sur 2 400 m<sup>2</sup>, pour un budget de 568 k€ et une ouverture prévue à l'automne 2025.



#### LES DÉFIS urbains

Un événement INNOVAPRESSE

#### Défis urbains 2024 : L'Écoquartier des Docks primé !

Pour sa 9e édition, les Défis Urbains ont choisi de donner un prix à la Zac de l'Écoquartier des Docks dans la catégorie « Ville circulaire », pour la démarche de réemploi mise en œuvre dans le quartier et particulièrement la plateforme du réemploi installée par Cycle Up et Bouvelot TP sur un terrain mis à disposition par Séquano.

Les Défis Urbains récompensent chaque année lors du Forum des projets urbains les réalisations urbaines et les opérations d'aménagement qui s'inscrivent dans les enjeux environnementaux, sociaux et économiques de notre temps.

#### 03 SQUARE DE LA RUE TONI-MORRISON

Le square, d'une surface de 600 m<sup>2</sup>, accueillera une aire de jeux pour enfants. 25 arbres seront plantés et la livraison est prévue à la rentrée 2027, pour un budget de 367 k€.



## 02 FRANGE NORD DU GRAND PARC

Le Grand Parc des Docks s'agrandira à l'automne 2025. Un espace vert de 4 500 m<sup>2</sup>, comprenant un city stade, des agrès sportifs, du mobilier de repos et 89 nouveaux arbres s'ajoutera aux 13 hectares du parc existant, pour un budget de 1,7 M€.



Complexe sportif de l'île des Vannes

02

Grand Parc des Docks

Communale

05

Cours des Lavandières

Lignes 13 et 14



## 04 PARC ANGELA-DAVIS

Le parc, composé d'une prairie, d'espaces arborés (89 arbres seront plantés), d'un terrain de pétanque et d'un city-stade, sur une surface totale de 3 350 m<sup>2</sup>, sera livré à l'automne 2025, pour un budget de 1,3 M€.

## 05 NOUVEAUX ESPACES PUBLICS

**Le Cours des Lavandières, pensé pour les petits et les grands !**

Projet faisant la part belle aux espaces verts, le Cours des Lavandières accueille désormais de nombreux commerces ainsi que 3 aires de jeux pour les enfants.

À venir, des kiosques commerciaux tout au long du Cours, en complément de Communale, déjà bien ancrée dans le paysage.



## 06 LA RUE ARDOIN ÉVOLUE !

Grande artère du quartier et de la ville, la rue Ardoin va progressivement être réaménagée pour intégrer des trottoirs plus larges, plus d'espaces végétalisés, une piste cyclable et des abribus en prévision de l'arrivée des nouvelles lignes de bus entre le boulevard Victor-Hugo et les quais de Seine.

La première phase de ce réaménagement, débutée en juillet 2023, arrivera à son terme avec les plantations durant l'hiver 2024. La seconde phase des travaux, aux abords du Syctom, débutera à la fin de l'année 2025.

Montant total de ces travaux : 3,5 M€.





Pour suivre l'actualité,  
rendez-vous sur :

[docks-saintouen.fr](http://docks-saintouen.fr)  
[saintouen.fr](http://saintouen.fr)  
[sequano.fr](http://sequano.fr)

## ÉCONOMIE CIRCULAIRE - ATELIER D'ESSAI DES BRIQUES DE RÉEMPLOI

Dans le cadre d'un chantier de démolition mené par Séquano à partir de fin 2023 et jusqu'au début d'année 2024, une expérimentation de réemploi de briques a été mise en œuvre. L'objectif : récupérer des briques pleines présentes sur un ancien site industriel, propriété de Séquano et les réemployer en façade d'un futur bâtiment devant s'implanter en lieu et place du bâti déconstruit.

Un atelier de nettoyage de briques a donc pris place sur le chantier pour tester les méthodes de suppression du mortier et 2 400 unités ont pu être nettoyées en une semaine.

Et pour la suite ? Le nettoyage des briques restantes va se poursuivre à une cadence plus importante, un prototype de façade sera réalisé afin de fiabiliser leur réemploi et une estimation financière est prévue afin de vendre les briques au porteur du projet immobilier.

### Les acteurs du projet

La ville de Saint-Ouen-sur-Seine est à l'initiative de l'Écoquartier et développe les ambitions du projet, pour assurer l'équilibre entre logements, activités, commerces, espaces verts et équipements publics, dont elle finance une partie.

La Métropole du Grand Paris est le concédant de la Zac de l'Écoquartier des Docks, première opération d'aménagement d'intérêt métropolitain. Territoire métropolitain dynamique, rayonnant et attractif, la Zac de l'Écoquartier des Docks répond pleinement aux enjeux de rééquilibrage territorial que la Métropole porte dans les opérations d'aménagement qui lui sont transférées.

Plaine Commune gère le Grand Parc et les espaces publics (voiries, espaces verts, déchets et propreté, entretien).

Séquano est l'aménageur de la Zac, qui coordonne la réalisation du projet urbain, des équipements et des espaces publics.

L'État et la Région participent au financement des espaces publics avec l'Ademe, l'Agence de l'eau, l'Europe et la CDC.

Le conseil départemental de la Seine-Saint-Denis met en œuvre le réaménagement des grands axes à proximité de la Zac et réalise le cinquième collège de la ville.



## AGRICULTURE URBAINE SEMEUR OF LOVE PRÉPARE SES PARCELLES

La ferme urbaine Semeur of Love, exploitée par Wesh Grow, est installée sur les 9 000 m<sup>2</sup> de toiture végétalisée du site de maintenance et de remisage de la ligne 14 à Saint-Ouen-sur-Seine, mis à disposition par la RATP depuis le mois de juin 2024. Première étape du projet : préparer les parcelles destinées à accueillir les cultures de plantes aromatiques, à partir du printemps 2025.

# APPEL A MANIFESTATION D'INTERET POUR LE DEVELOPPEMENT D'UN PROJET DE RESTAURATION

58 Boulevard Victor Hugo – Saint-Ouen-Sur-Seine

Zac de l'Ecoquartier des docks

[Lien vers Plui – EPT Plaine Commune :](#)

Le Plui en vigueur est en ligne : [PLUi | Plaine Commune](#)

Le Plui en cours de révision est en ligne : <https://plainecommune.fr/revision-plui/>

Lien vers la fiche patrimoine du pavillon « ERDF » : [4-1-3-2\\_Patrimoine\\_Saint-Ouen.pdf](#)

Lien vers OAP Sectorielle N°27 : secteur des docks à Saint-Ouen-sur-Seine :

[https://plainecommune.fr/fileadmin/user\\_upload/Portail\\_Plaine\\_Commune/LA\\_DOC/PROJET\\_DE\\_TERRITOIRE/PLUI/PLUi\\_Exutoire/TOME\\_3-ORIENTATIONS\\_D\\_AMENAGEMENT\\_ET\\_DE\\_PROGRAMMATION/3-3\\_OAP\\_sectorielles/NEW-3-3\\_OAP\\_27\\_Saint-Ouen-Sur-Seine\\_Docks\\_Saint-Ouen.pdf](https://plainecommune.fr/fileadmin/user_upload/Portail_Plaine_Commune/LA_DOC/PROJET_DE_TERRITOIRE/PLUI/PLUi_Exutoire/TOME_3-ORIENTATIONS_D_AMENAGEMENT_ET_DE_PROGRAMMATION/3-3_OAP_sectorielles/NEW-3-3_OAP_27_Saint-Ouen-Sur-Seine_Docks_Saint-Ouen.pdf)



## ZAC DE L'ECOQUARTIER DES DOCKS - SAINT-OUEN-SUR-SEINE

SECTEUR 3A - PAVILLONS 1-2

État existant - 09/02/2024



**LES DOCKS**  
DE SAINT-OUEN-SUR-SEINE



Métropole  
du Grand Paris

**sequano**

Aménagement • Construction • Conseil

**MBE**  
Atelier

# PLAN DE REPÉRAGE



ZAC DE L'ECO-QUARTIER DES DOCKS DE SAINT-OUEN SUR SEINE

**MBE**

Maitre d'ouvrage  
**sequano**  
 Aménagement - Construction - Conseil

SEQUANO AMENAGEMENT  
 Immeuble carte plaza  
 15-17, Promenade Jean-Rostand BP 95,  
 93022 BOBIGNY CEDEX

**LES DOCKS**  
 DEVELOPPEMENT DURABLE

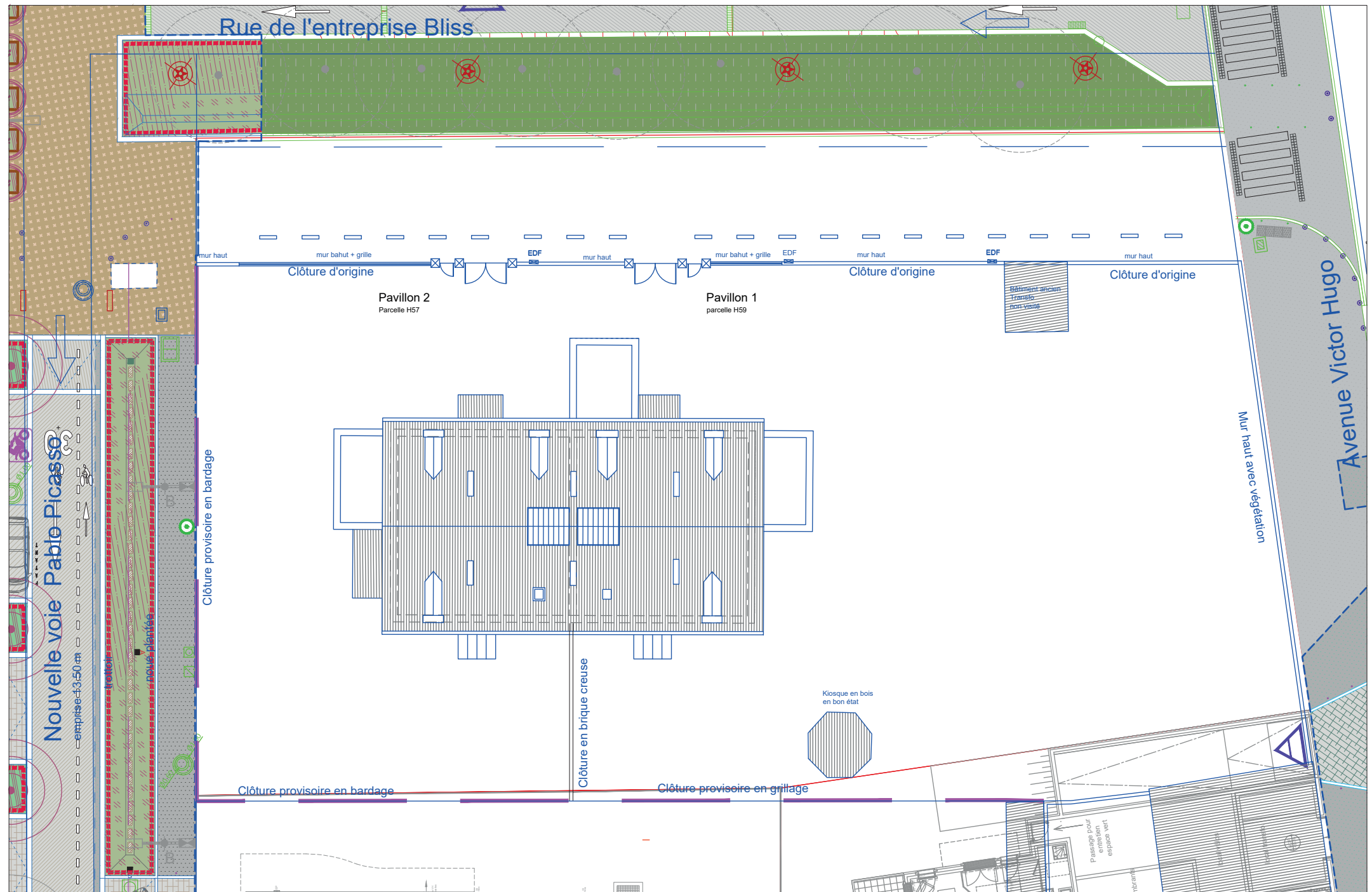
VILLE DE SAINT-OUEN SUR SEINE  
 61, Rue de la République  
 93400 Saint-Ouen sur Seine

Métropole  
 Grand Paris

Titre du document  
**PLAN D'AVANCEMENT**

**LEGENDE**

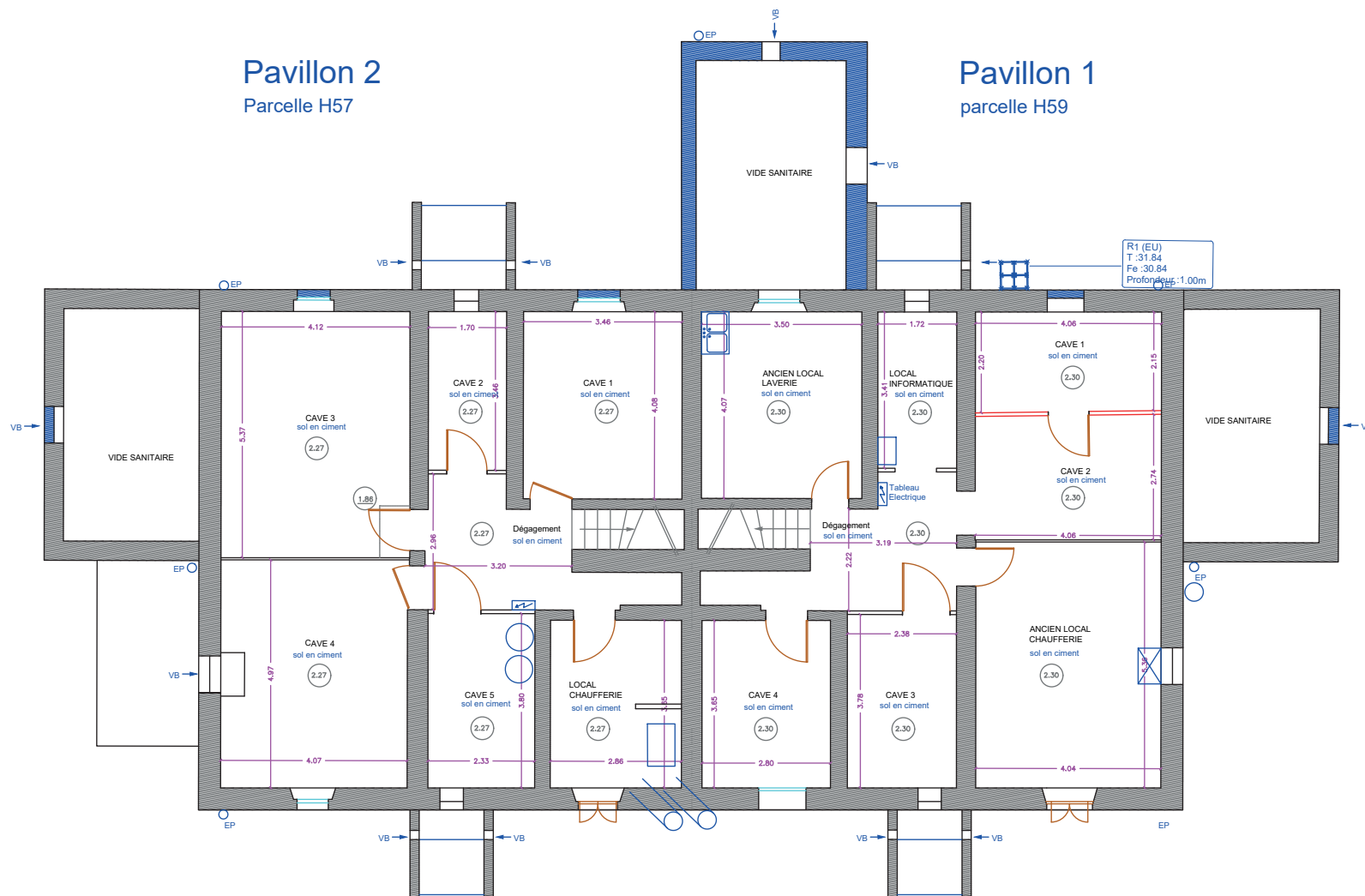
- Limites de la ZAC
- Périmètre MPROU
- Périmètre projets communs
- Bâtements livrés ou en cours de construction
- Bâtements en cours d'étude ou de PC
- Ouvrages de franchissement à l'étude (hors ZAC)





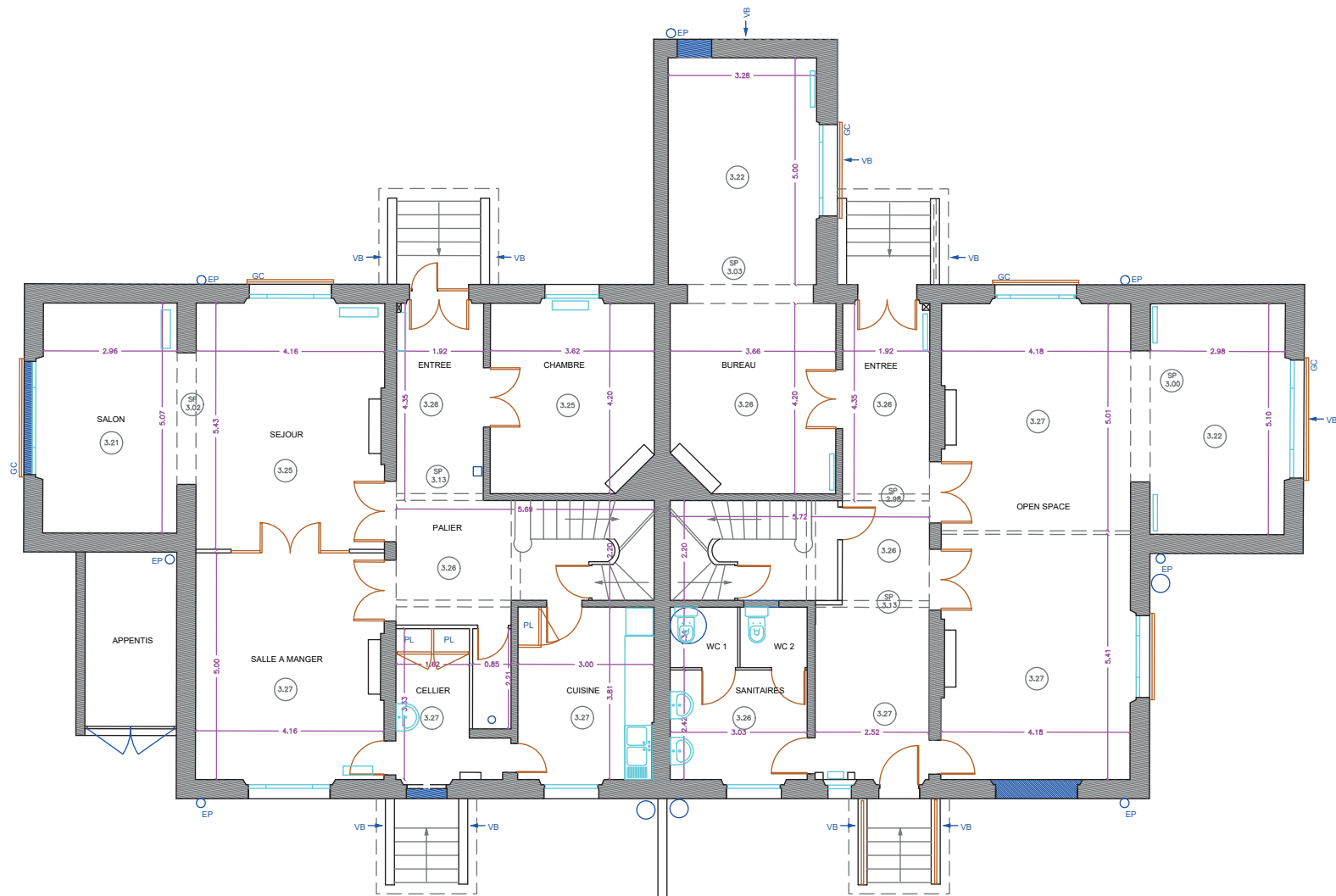
Pavillon 2  
Parcelle H57

Pavillon 1  
parcelle H59



Pavillon 2  
Parcelle H57

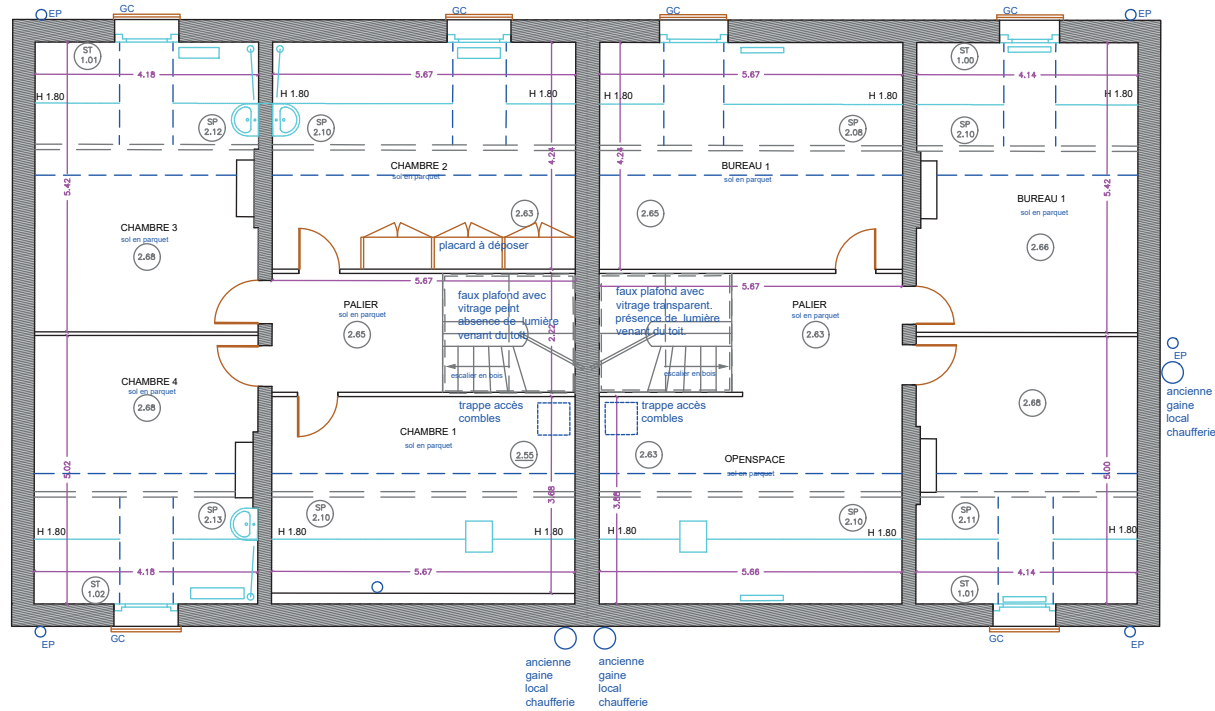
Pavillon 1  
parcelle H59





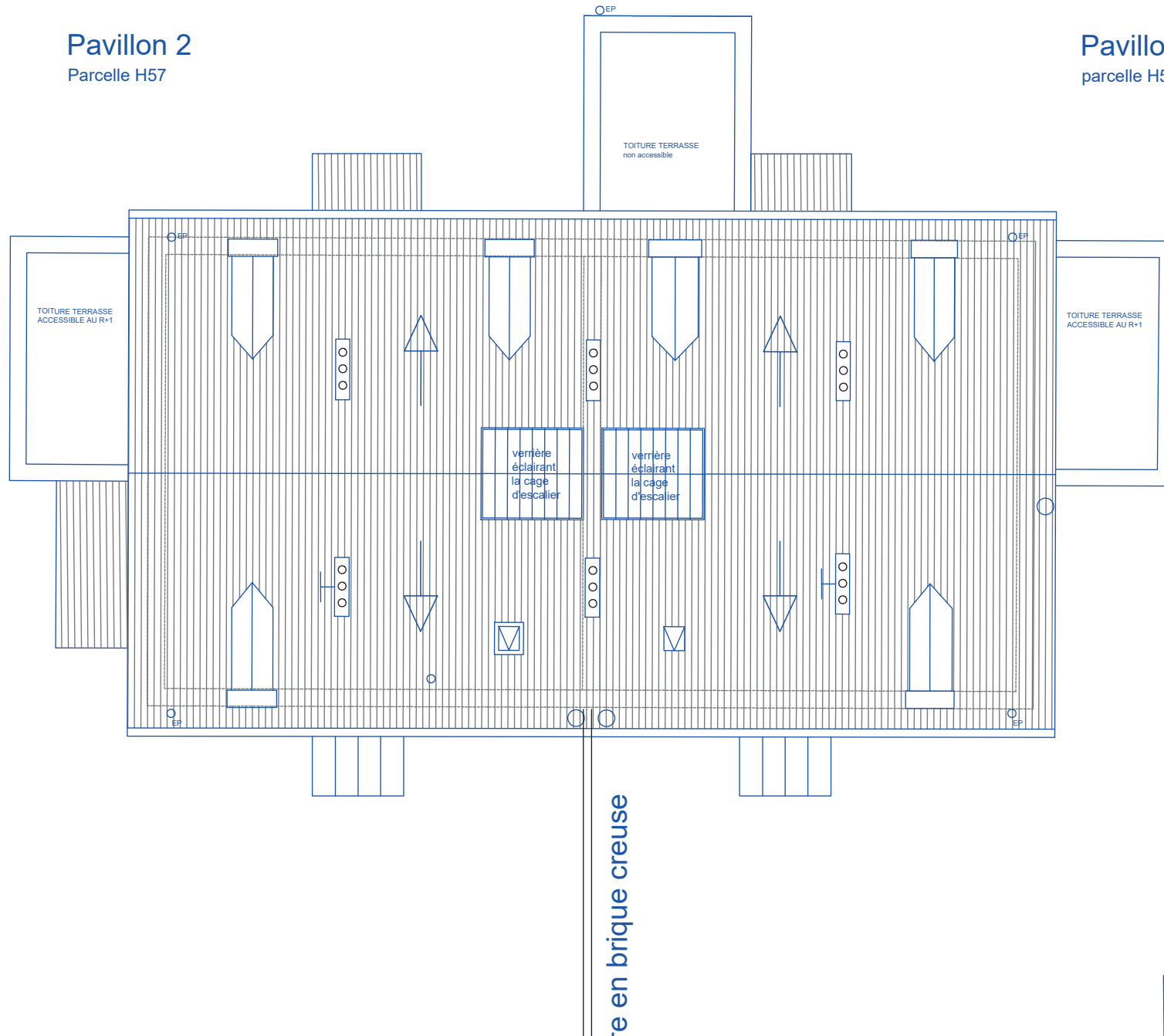
**Pavillon 2**  
Parcelle H57

**Pavillon 1**  
parcelle H59

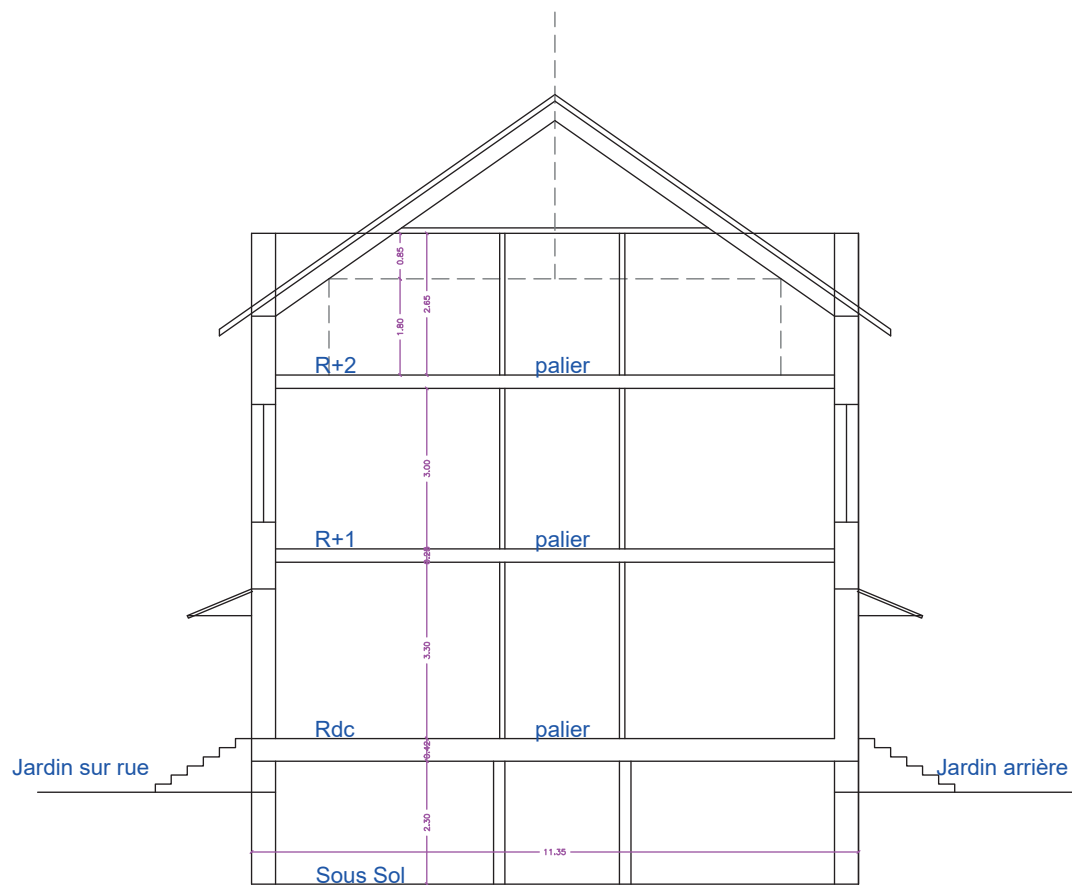


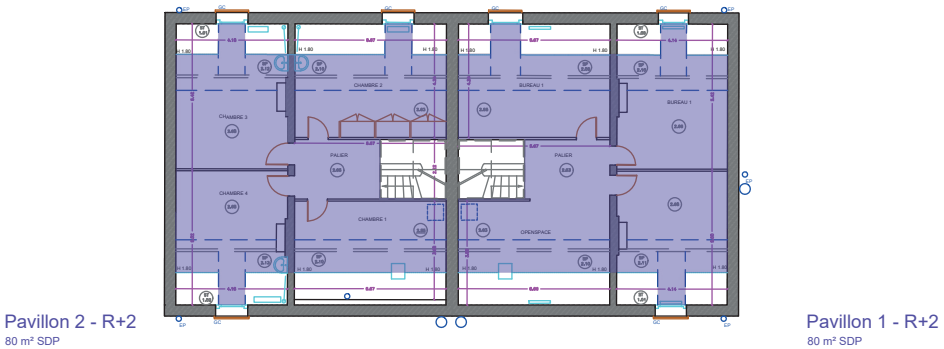
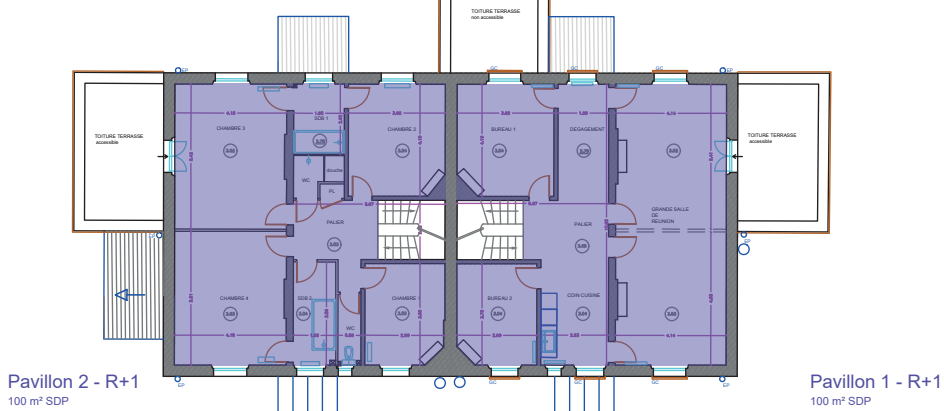
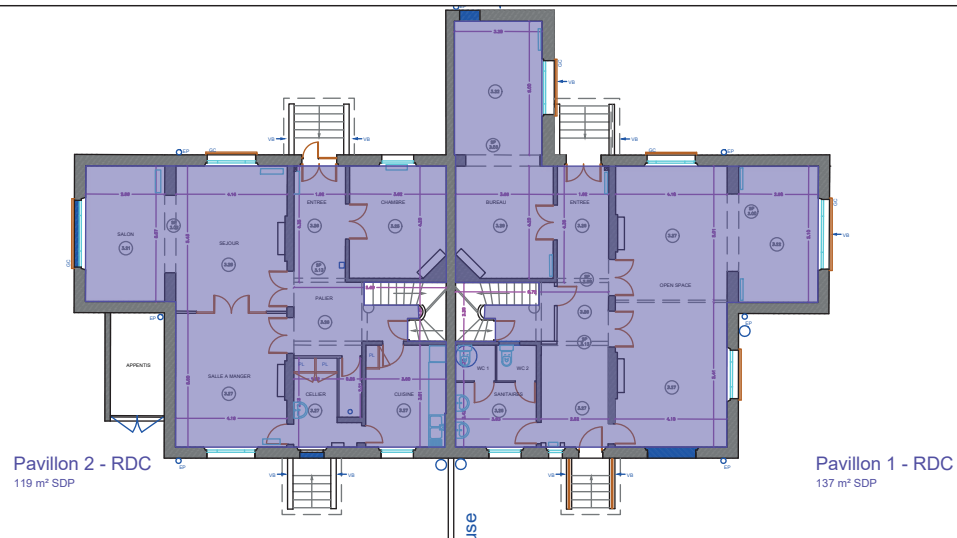
Pavillon 2  
Parcelle H57

Pavillon 1  
parcelle H59



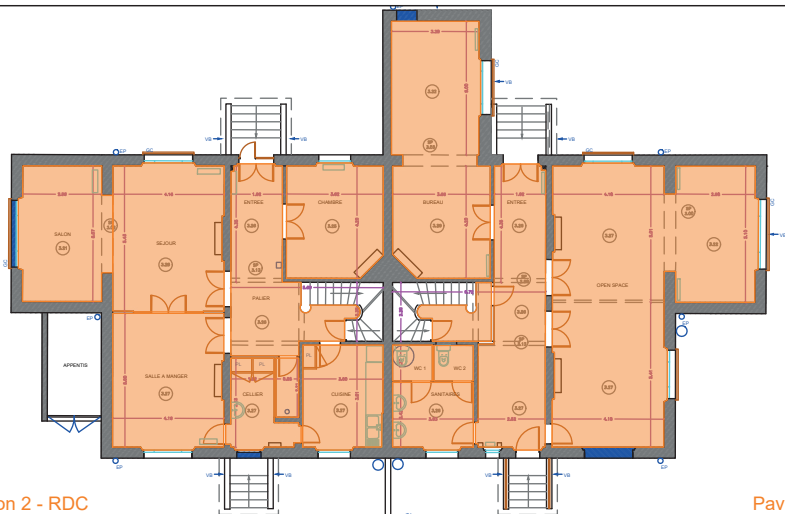
creuse en brique





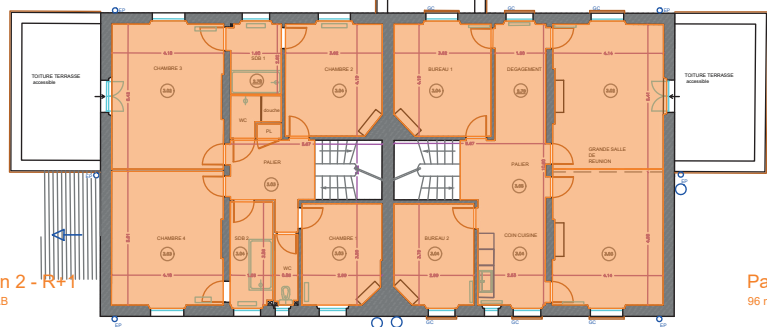
	PAVILLON 2	PAVILLON 1
RDC	119 m <sup>2</sup>	137 m <sup>2</sup>
R+1	100 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>
R+2	80 m <sup>2</sup>	80 m <sup>2</sup>
TOTAL (par pavillon)	299 m <sup>2</sup>	317 m <sup>2</sup>
TOTAL SDP	616 m <sup>2</sup>	

Les surfaces de plancher dans ce tableau sont données à titre indicatif



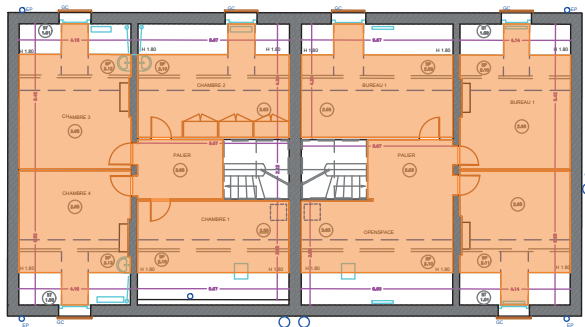
Pavillon 2 - RDC  
113 m<sup>2</sup> SHAB

Pavillon 1 - RDC  
131 m<sup>2</sup> SHAB



Pavillon 2 - R+1  
95 m<sup>2</sup> SHAB

Pavillon 1 - R+1  
96 m<sup>2</sup> SHAB



Pavillon 2 - R+2  
77 m<sup>2</sup> SHAB

Pavillon 1 - R+2  
77 m<sup>2</sup> SHAB

	PAVILLON 2	PAVILLON 1
RDC	113 m <sup>2</sup>	131 m <sup>2</sup>
R+1	96 m <sup>2</sup>	96 m <sup>2</sup>
R+2	77 m <sup>2</sup>	77 m <sup>2</sup>
TOTAL (par pavillon)	286 m <sup>2</sup>	304 m <sup>2</sup>
TOTAL SHAB	590 m <sup>2</sup>	

Les surfaces habitables dans ce tableau sont données à titre indicatif





TOUR ÉVOLUTION - 18-26, RUE GOUBET 75019 PARIS - [contact@mbe-atelier.com](mailto:contact@mbe-atelier.com) - TEL. : 01 85 09 39 00