

LE BAR RADIS

Les pieds dans la terre, la tête en l'air, cuisine aérienne et maraichère

Projet lauréat de l'appel à projets « La Grande Table », une toiture terrasse vivante et accueillante sur le parking Flaubert

Le parking Flaubert

L'opération d'aménagement Flaubert est menée dans le cadre de la procédure de zone d'aménagement concertée. Elle a été concédée par la Ville de Grenoble à la SPL SAGES.

Le cœur de cette opération d'aménagement est le parc Flaubert livré en 2015 par l'aménageur. L'opération Marceline s'inscrit entre la rue Gustave Flaubert, l'avenue Marcellin Berthelot et le lycée professionnel Guynemer. Elle regroupera à terme **5 nouvelles résidences totalisant 121 logements sociaux ainsi que 172 logements en accession libre et encadrée**. Elle sera complétée par une dernière opération en accession (environ 56 logements).

Cette opération Marceline est conçue comme un prolongement du parc par des espaces publics, des venelles à aménager par la SPL entre les futurs bâtiments et la piétonisation de la rue Gustave Flaubert. Les immeubles sont édifiés sans sous-sol dans des emprises végétalisées en pleine terre. Les stationnements des nouveaux résidents sont regroupés dans un parking en superstructure d'une capacité d'environ 276 places.

La maîtrise d'ouvrage de ce parking silo sera assurée par une Société Civile Immobilière en cours de formation,



L'îlot Marceline

composée des SAIEM Grenoble Habitat et Innovia agissant pour le compte de cette société en constitution. **Ce parking comptera quatre niveaux. Il sera doté d'une conciergerie au rez-de-chaussée (proposant des services aux habitants et acteurs du quartier) ainsi que d'une terrasse « productive » : « La Grande Table ».**



Le parking silo Flaubert

La Grande Table, une toiture terrasse vivante et accueillante sur le parking Flaubert

La Ville de Grenoble souhaite développer de nouveaux usages tout au long de l'année sur la toiture du parking afin de contribuer à l'animation de ce secteur. Un appel à projet intitulé « La Grande Table » a donc été lancé en octobre 2017 par la SPL Sages pour **l'installation d'ici début 2020 d'une terrasse avec comme principales activités du maraîchage, un espace restauration/bar et des activités culturelles.**

L'équipe retenue

L'équipe **Collectif Cultivons Nos Toits - La Tête à L'Envers - Maltobar** a remporté l'appel à projet à l'issue d'un jury de sélection qui s'est tenu le vendredi 13/04/2018.

Présentation de l'équipe :

Le Collectif Cultivons nos toits est une structure de l'économie sociale et solidaire cultivant le vaste champ de l'agriculture urbaine sur Grenoble. L'association a notamment produit une tonne potagère sur le toit de la Casemate en 2017, avec une production de 5kg/m² sur un espace hors sol en toiture. La production a ensuite été valorisée chez des partenaires locaux

(restaurateurs, épiceries locales, paniers). Cultivons nos toits développe un ensemble d'animation sensibilisant à la culture potagère écologique et au recyclage, destiné à tous les publics, des scolaires aux adultes. Enfin, l'association accompagne la mise en place de projets d'agriculture urbaine avec des collectivités, bailleurs sociaux, promoteurs immobiliers...

La Tête à l'envers est un restaurant de la rue Chenoise qui propose en toute saison des recettes sauvages, mettant à l'honneur des légumes oubliés, des épices inconnues et des plantes sauvages... Le restaurant participe par ailleurs au projet CO2mpost (gestion des déchets verts par les citoyens), lauréat du Budget participatif 2017.

Maltobar est une microbrasserie artisanale du centre-ville de Grenoble. Les bières y sont brassées avec l'eau du réseau. La brasserie organise aussi des soirées dégustation/découverte, des ateliers d'initiation au brassage, ...

Ensemble, ils ont proposé un projet de bar, restaurant, jardin & atelier partagé nommé Le Bar Radis.

Le projet : le Bar Radis

Le Bar Radis sera un lieu de partage, de transition et de fête avec :

- **un jardin** sur le toit terrasse (potager, jardin aromatique, jardin conservatoire de la courge, verger, ruches, et serre)
- des **formations** diversifiées autour du bien manger et du bien boire. Il sera possible d'apprendre à faire ses conserves, son pain ou ses yaourts, sa bière, sa limonade...etc.
- des équipements **mis à disposition** des citoyens formés (four, stérilisateur...)
- un lieu convivial autour d'un **bar/restaurant**
- une **programmation culturelle** diversifiée pour faire la fête, apprendre, débattre et se sensibiliser aux enjeux de la transition, l'agriculture urbaine...

Ouverture prévue début 2020.



Croquis du Bar Radis