

POUR ACCOMPAGNER LA CONSTRUCTION
DU PAVILLON GOURMAND DE FIVES CAIL

APPEL À RÉCUPÉRATION DE MATÉRIAUX ET MOBILIER



ASSIETTES - FENÊTRES
CHAISES - POTS DE PEINTURE
CONTAINER - PLAQUES DE CUISSON
TABLES - BARBECUES - VAISSELLE - VOLIGE
CHASSIS - VERRES - BACS POTAGERS - TRIPLI OSB
TÔLES ONDULÉES PLASTIQUES ET/OU MÉTAL - BANCHES
QUINCAILLERIE - RÉFRIGÉRATEUR - PLANCHES - BASTAING
PALETTES DE BOIS - FERRAILLE - PROFILS DE BOIS - TASSEAU - PROFILS MÉTALLIQUES - ...

FIVES CAIL LILLE • HELLEMES

LA HALLE GOURMANDE, FUTUR LIEU DE RENCONTRES MÉTROPOLITAIN

Les aspirations des citoyens changent, les modes de vie et les façons de travailler évoluent, les mutations économiques se succèdent. Pour assurer à l'écoquartier un avenir en phase avec ces évolutions présentes et à venir, Fives Cail est particulièrement à l'écoute des besoins de ceux qui feront la ville de demain, acteurs économiques, créateurs, habitants, associations du quartier. En réponse, la ville de demain soulève un enthousiasme collectif qui se traduit par une multiplicité de projets innovants.

La Halle Gourmande, futur lieu de rencontres métropolitain ouvrira ses portes en 2019, avec en son sein :

LA CUISINE COMMUNE. Lieu expérimental, fablab social soutenu par l'Europe au titre des innovations urbaines, la cuisine commune high tech sera mise à disposition des habitants, associations et acteurs économiques. L'idée ? Favoriser l'inclusion sociale et l'insertion professionnelle en faisant confiance aux talents de chacun et à l'intelligence collective, promouvoir la santé par l'alimentation, trouver de nouvelles voies économiques et des usages inattendus à cet équipement unique.

un FOOD-COURT et une FERME URBAINE VERTICALE

Avant l'ouverture de ce lieu unique, **DES ESPACES ET MODULES VONT PRÉFIGURER** ces futures activités, et ce, dès septembre 2017 avec la création d'un **PAVILLON GOURMAND**.



POURQUOI UN APPEL À RÉCUPÉRATION DE MATÉRIAUX ?

A l'heure de l'économie circulaire et à l'aube du 21^{ème} siècle réemployer offre une multiplication des sources de matière dans nos villes, nos bâtiments, nos infrastructures, nos chantiers. Hormis les matériaux dangereux, **TOUS LES MATÉRIAUX ONT DROIT À UNE SECONDE VIE**, et c'est en cela que nous souhaitons donner un sens à ces espaces et modules de préfiguration d'un futur haut lieu de la cuisine métropolitaine.

OPHÉLIE CHASSIN et **QUENTIN HATRY**, architectes, **JULIEN BOUCQ**, artiste, sont, à eux 3, à l'initiative de cette démarche, dans le cadre de la mission de maîtrise d'oeuvre pour l'aménagement de ces modules.

Ce pavillon gourmand se veut **À L'IMAGE DU PROJET FIVES CAIL**. Dans cette logique d'écoquartier, le réemploi est essentiel, à l'image des halles réhabilitées ou des futurs espaces publics (pavés, rails...).

NOUS AVONS BESOIN DE VOUS pour faire de cette préfiguration l'illustration de cette philosophie collective autour du réemploi.

POUR LES MODALITÉS PRATIQUES, CONTACTEZ-NOUS

JÉRÔME CRUNELLE - GUILLAUME CARDEY
PÔLE FIVES CAIL- SORELI

Tél. +33(0)3.20.52.20.50 - Mail. fivescail@soreli.fr



www.fivescail-lille-hellemmes.fr

   #FivesCail

LA LISTE COMPLÈTE DES MATÉRIAUX ET MOBILIER RECHERCHÉS

MATÉRIAUX ET MOBILIER

meuble extérieur
arceaux vélos
tasseaux bois
bastaing
profilés bois/ poutres bois
profilés métalliques tubes / IPE
tuiles
briques
palettes
planches de bois
OSB
contre plaqué
quincaillerie diverse
armoire fermée
armoire ouverte
barbecue
borne foraine
tôle ondulée métallique
tôle ondulée plastique
châssis
porte bois
porte métal
chaise
tables
bac à compostes
containers
cuve de récupération eaux
guirlande de guinguette
vidéoprojecteurs
paperboard
tableaux blancs

MATÉRIAUX ET USTENSILES CUISINE

plans de travail
3 postes cuisinières + four
assiettes
verres
couverts
plateaux
tasses à café
plats
saladiers
corbeilles à pain
carafes d'eau
poubelle
louches
dessous de plat
réfrigérateur - frigo
cafétière 2 litres
plans de travail
postes cuisinières et fours
bouilloires
plaques cuisson 4 point de cuisson
hotte
four avec grille
évier double bacs
poubelle pédale 50l mini
casseroles
poêles
couteaux de cuisson
économiques
balances
mixeurs
passoires
plats à tarte
plats à gratin
plats à gâteaux
essoreuses à salade
torchons
fouets
cuillères bois
planches à découper
rouleaux à pâtisserie
lave vaisselle
micro onde
bibliothèque culinaire
grandes tables roulantes
armoire réfrigéré
cuillère bois
planches à découper
rouleau à pâtisserie
livres de cuisine
grandes tables roulantes

POUR LES MODALITÉS PRATIQUES, CONTACTEZ-NOUS

JÉRÔME CRUNELLE - GUILLAUME CARDEY
PÔLE FIVES CAIL- SORELI

Tél. +33(0)3.20.52.20.50 - Mail. fivescail@soreli.fr

