



PROGRAMME DE LA COMMANDE ARTISTIQUE

**MARCHE PUBLIC
PRESTATIONS INTELLECTUELLES**

Lycée Jacques Cœur à Bourges (18)

Conception, réalisation et installation d'une œuvre d'art au titre du 1% artistique

Le présent marché a pour objet la conception, la réalisation, l'acheminement et l'installation d'une œuvre d'art à l'occasion des travaux de restructuration et d'extension du restaurant pédagogique du lycée Jacques Cœur à Bourges.

Lieu(x) d'exécution :
Lycée Jacques Cœur
108 Rue Jean Baffier
18000 Bourges
Tél. 02 36 71 88 00
lycee-jacques-coeur.fr

1 – Présentation de l'établissement

Le lycée Jacques Cœur est un lycée général technologique et professionnel situé à Bourges dans le département du Cher en France.

C'était autrefois un petit séminaire qui se nommait « Saint Célestin », fondé en 1856. Il est fermé en 1906 à la suite de la loi de séparation des Églises et de l'État de 1905.

Pendant la Grande Guerre, comme de nombreux autres bâtiments importants, ce lieu sera transformé en hôpital.

Après-guerre, sous l'impulsion du maire de Bourges, Henri Laudier (1878-1943), l'ancien petit séminaire devient la première École nationale professionnelle (ENP) de jeunes filles de France (7 établissements de ce type furent implantés en France). Elle ouvre le 14 octobre 1929.

Parmi les professeurs qui officieront dans cette école, figure Simone Weil. Philosophe humaniste, disciple d'Alain, elle eut une vie peu ordinaire. Agrégée de philosophie et militante, elle entre comme ouvrière chez Renault... avant de participer à la guerre d'Espagne dans la colonne Durruti. Elle meurt de tuberculose pendant la guerre en 1943 après avoir rejoint de Gaulle à Londres. L'ensemble de son œuvre ne sera publié qu'après-guerre.

Par la suite, les établissements scolaires évoluent et en 1960, l'ENP est transformée en un lycée technique d'État, avec des sections comme la couture ou l'hôtellerie.

En 1973, l'établissement prend le nom de lycée « Jacques Cœur ». Le patronyme emporte la quasi-unanimité. Rare « il est très représentatif de la ville de Bouges et très connu dans toute la France (...) il correspond bien au caractère propre (...) de l'établissement qui touche à de nombreuses formes de l'activité économique ».

A noter que cette école qui était « pour les filles » ne devient mixte qu'en 1973.

La rénovation du lycée Jacques Cœur à Bourges est un projet de refonte totale d'un établissement en site occupé et qui a débuté depuis les années 1985 et dont la réalisation se fait par tranches successives.

Parallèlement, en 2008-2009, la réhabilitation des façades et des bâtiments historiques a été menée avec en point d'orgue, la réhabilitation de la chapelle avec l'aménagement d'une salle de conférence et de la cour d'honneur.



Chapelle du lycée



Cour du lycée

Les formations

Après la troisième // La classe de seconde, Enseignements d'exploration

Les bacs généraux et technologiques // Bac S, Bac ES – BAC STL – BAC ST2S – BAC STMG

Les bacs professionnels // Métiers de la mode MMV, Cuisine, Commercialisation CSR

Après le bac // BTS, IFSI, DECESF

ECONOMIE, GESTION

BAC Sciences et Technologies du Management et de la Gestion (STMG)

BTS Support à l'Activité Managériale (SAM)

BTS Comptabilité et Gestion (CG)

BTS Management Commercial Opérationnel (MCO)
BTS Négociation et Digitalisation de la Relation Client (NDRC)

SANTÉ, SOCIAL

BAC Sciences et Technologies de la Santé et du Social (ST2S)
BTS Économie sociale et familiale (ESF)

MÉTIERS DE LA MODE ET DU VÊTEMENT

BAC PRO Métier de la Mode et du Vêtement (MMV) BTS Métier de la Mode et du Vêtement (MMV)

HÔTELLERIE RESTAURATION

BAC TECHNOLOGIQUE, série STHR, Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration
BTS Hôtellerie-Restauration
BAC PROFESSIONNEL Cuisine
BAC PROFESSIONNEL Commercialisation et Services en Restauration (CSR)

SCIENCES ET FILIÈRES DU LABORATOIRE

BAC STL Option Biotechnologies
BAC STL Option Sciences Physiques et Chimie de Laboratoire
BTS Bio Analyses et Contrôles (Bio AC)

2 - Le projet de restructuration de la section hôtelière et pédagogique du lycée Jacques Cœur

La restructuration de la section hôtelière du Lycée Jacques Cœur répond à l'évolution des enseignements en cuisine et hôtellerie, que ne permettent pas aujourd'hui le cadre bâti et les locaux existants. Le projet a pour objectif d'offrir aux élèves et aux enseignants un bâtiment de qualité adapté à ces nouvelles pédagogies. Cela nécessite de créer de nouveaux espaces afin d'accueillir les lycéens dans des conditions optimales, et en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

Les objectifs principaux des travaux :

- Création de 3 pôles cuisine autonomes : les conditions de travail actuelles dans des locaux communs à plusieurs groupes créent des nuisances fortes en termes de bruits et de promiscuité. La création de salles de lancement devra permettre aux professeurs d'échanger avec leurs élèves dans le calme et dans de bonnes conditions pédagogiques.
- Prise en compte et respect des règles de conception et de fonctionnement des cuisines afin d'enseigner aux élèves les normes et les savoir-faire.
- Création d'un nouveau pôle hôtellerie, avec possibilité d'ouverture au public
- Requalification et mise en valeur du patrimoine du lycée (accès, jardin, visibilité...)

3 - Les intentions architecturales et urbaines du projet de maîtrise d'œuvre

Le projet s'intègre dans un environnement bâti marqué par des architectures à l'identité forte.
La proposition du maître d'œuvre s'insère dans les bâtiments D et E construits dans les années 1990.

Le préau existant sous le bâtiment E est conservé dans son état actuel avec les objectifs suivants :

- préserver la percée visuelle vers le jardin depuis le parking des clients ;
- maintenir la fonction du préau comme espace couvert distributif vers les entités d'enseignement aux étages, la nouvelle hôtellerie, les nouveaux pôles restauration, et le self des élèves.

Le projet regroupe les 3 pôles du programme sans déporter un de ces pôles sous le préau. Ce regroupement a pour objectifs :

- L'optimisation des flux ;
- Des connexions faciles entre ses 3 pôles (surveillance, entretien, rationalité des équipements techniques...);
- Mise en valeur des 3 salles de restaurant disposant d'une vue sur le jardin.

Il consiste donc en deux extensions du Niveau Rez-de-Chaussée, la première pour le pôle Restauration, et la seconde pour le pôle Hôtellerie. Ces extensions sont réalisées par des surélévations, au-dessus du Rez-de-Jardin du bâtiment D.

La première surélévation, côté Sud sur la salle à manger des élèves, permet de proposer de nouveaux espaces ouverts sur le jardin et la chapelle. Son écriture architecturale s'inspire de celle du bâtiment existant. Elle reprend ses caractéristiques (couleurs, brise-soleil, proportion des ouvertures, matériaux) tout en les réaffirmant et les valorisant.

Cette surélévation et la restructuration complète du niveau Rez-de-Chaussée permettent un regroupement des trois cuisines pédagogiques, indépendantes et autonomes, mais situées dans un même volume, facilitant ainsi les flux et les approvisionnements et la gestion des équipements techniques. Elles permettent également d'offrir trois restaurants disposant de vues sur le jardin. Le fonctionnement est ainsi optimisé. La reprise de la forme courbe comme base d'une structure rayonnante permet de créer une déambulation claire qui distribue les 3 ensembles pédagogiques : de l'arrière « technique » jusqu'aux restaurants en façade avant.

La structure porteuse par poteaux-poutres permet une liberté de conception des espaces et leur évolutivité. Ce principe structurel et distributif permet un parfait respect des principes de marche en avant. Les élèves s'équipent dans leur tenue de travail dans les vestiaires, puis rejoignent la circulation principale qui dessert les ensembles d'initiation ou d'application selon leur emploi du temps. Les espaces seront vitrés au maximum afin d'offrir des vues entre les locaux. Les verrières existantes seront modifiées et permettront de préserver les apports de lumière naturelle dans les cuisines. Les salles de lancement bénéficient de vues directes sur les cuisines ou sur les restaurants. Les cuisines seront également visibles depuis les restaurants afin de mettre en valeur le travail des élèves. Le pôle d'initiation 01 « type posté » pourra également proposer une fonction « vente à emporter » avec un accès direct sur la terrasse ouest du bâtiment D.

Les verrières existantes pour l'éclairage zénithal du self sont conservées en quasi-totalité et prolongées dans la hauteur du nouveau RDC. Ces puits de lumière ainsi créés permettent un apport de lumière naturelle au cœur des nouveaux locaux, tout en réduisant l'inconfort thermique en été.

Les salles de restaurant initiation 01 « type posté » et application sont contigües. Leur séparation par un mur mobile permet un regroupement pour de grandes manifestations. Les bars de chacun de ces restaurants seraient, dans cette hypothèse, mutualisables par leur localisation centrale.

La surélévation du self offre en outre, grâce à un débord des salles de restaurants, une nouvelle terrasse couverte dans le prolongement du self des élèves, utilisable comme salle à manger extérieure ou espace de vie couvert pour les lycéens, au cœur de l'établissement et des jardins.

La configuration de la salle à manger des professeurs, située dans le fond du self des élèves est modifiée afin de permettre un apport supplémentaire de lumière naturelle dans la salle de restauration des élèves. La seconde surélévation, au Nord, accueille le nouveau pôle hôtellerie, au-dessus de la buanderie. En lien direct avec le parvis, elle permet un accès clientèle distinct du pôle enseignement, et un fonctionnement ouvert au public en dehors des horaires de cours. Cette configuration permet de bénéficier d'un bon apport de lumière naturelle, notamment pour le pôle hébergement, et une meilleure organisation des locaux.

La clarté des flux et de l'organisation spatiale facilite les conditions d'enseignement, la surveillance des élèves et permet également de répondre à d'éventuelles futures évolutions pédagogiques.

L'entrée des clients sur la rue de l'Abbé Moreux est requalifiée pour améliorer la visibilité des restaurants du lycée depuis le domaine public. Elle est marquée par un « totem » en béton blanc, reprenant les matériaux de l'extension et signalant clairement la présence de ces trois restaurants. La modernisation de l'accès s'accompagne de la reprise des espaces de stationnements. Le projet prévoit de végétaliser cet accès pour créer un espace moins minéral.

La rampe existante sous le préau est conservée et permet l'accessibilité aux personnes à mobilité réduite. L'accès actuel aux restaurants est conservé, et prolongé sous forme d'une coursive abritée, mise au niveau des restaurants pour garantir l'accessibilité.

LES POINTS FORTS DU PROJET :

- Une architecture respectueuse du site et du bâti existants.
- Un regroupement des espaces d'enseignement pour une optimisation des fonctionnements.
- Une requalification des accès et du parcours client.
- La proposition d'un espace de vente à emporter.

Voir également en annexe le « rapport écrit » complet de l'agence de maîtrise d'œuvre B2A.

4 - Le planning prévisionnel de la construction

La livraison des travaux est prévue à la rentrée scolaire 2024-2025.

5 – Les principes généraux de la commande artistique

La participation est réservée à une profession particulière : tout artiste, graphiste et designer, émergent ou expérimenté, français ou étrangers, engagé dans une démarche professionnelle est éligible, à la condition qu'il soit en règle avec ses obligations en vigueur en matière sociale et fiscale dans son pays d'origine ou de résidence.

L'enveloppe financière allouée à l'opération est de 34 500 € TTC.

Ce montant inclut :

- Toutes les prestations nécessaires à l'exécution intégrale de sa prestation y compris toutes les difficultés techniques inhérentes à l'installation de l'œuvre sur le site.

Le prix est réputé comprendre :

- Toutes les charges fiscales, sociales ou autres frappant obligatoirement la prestation, le coût de toutes les assurances, les frais de déplacement, restauration, hébergement de l'artiste et toute autre personne associée ainsi que les frais de reproduction et d'envoi des documents. Il est exclusif de tout autre émolument ou remboursement de frais au titre de la même mission ;
- Toutes suggestions, études et dépenses nécessaires à la conception, la fabrication, l'acheminement (l'ensemble des frais de transports qui participe à la réalisation et à la présentation définitive du projet et de l'œuvre y compris l'emballage, le déballage, la protection, l'étiquetage et autres en quantité suffisante) et l'installation de l'œuvre sur le site, sa mise en fonctionnement, y compris les prestations intellectuelles complémentaires éventuelles nécessaires à sa réalisation (ingénierie, contrôle technique, coordination, contrôle et réception des travaux, etc.), ainsi que les droits d'auteurs de l'œuvre ;
- La prestation de médiation de l'artiste ou l'équipe d'artistes.

Les frais du maître d'ouvrage : les frais de publicité préalable à la commande, les défraiements des personnes qualifiées du comité, le « 1,1% diffuseur », les indemnités pour les candidats non retenus mais autorisés à présenter un projet, l'AMO,... sont compris dans une enveloppe financière à part.

Le nombre de candidats admis à présenter un projet sera de 3 artistes ou équipes d'artistes.

Les indemnités versées aux candidats admis à remettre une offre mais non retenus en tant que lauréats s'élevont à 2 000 € TTC par candidat. Cependant, le maître d'ouvrage pourra décider, sur proposition du comité artistique, de supprimer ou de réduire ce montant en cas d'insuffisance manifeste du projet présenté (art. R.2172-14 du code de la Commande Publique).

6 - Les enjeux pour la Région Centre-Val de Loire

La Région Centre-Val de Loire soutient la création et les artistes et mène déjà une politique ambitieuse de commande artistique au domaine de Chaumont-sur-Loire. Pour l'ensemble de ses actions, elle prône le lien entre culture, nature et paysage, souhaite promouvoir la diversité esthétique, susciter la rencontre entre l'art et les habitants et encourager la production d'œuvres sur le territoire.

Pour la Région, un lycée qu'il soit général, technique, professionnel ou agricole est un lieu de construction de la cohésion républicaine, de transmission des valeurs d'humanisme et d'apprentissage de la liberté de pensée. Cela repose notamment sur un principe de laïcité qui doit toujours être réaffirmé. A une époque où on assiste à la contestation des savoirs et où on oppose souvent sciences et croyances, l'œuvre d'art doit pouvoir raviver la dimension symbolique de ce lieu qu'est un lycée.

7 - La nature de l'œuvre d'art

La commande est ouverte à toutes les formes et tous les supports qui s'inscrivent dans le champ des arts plastiques et visuels, graphiques et numériques.

Tenant compte de la nature du projet architectural, des conditions d'usage de la section hôtelière et plus particulièrement du pôle restauration, de mobilité et de circulation extérieure, des publics qui fréquentent les lieux quotidiennement (élèves, enseignants et personnes extérieures), différentes formes d'expression artistique pourront être explorées à travers :

- la céramique contemporaine¹ : design, art décoratif, sculpture, mobilier, céramique architecturale... ;
- l'installation lumineuse et/ou interactive....

Il n'y a pas de thématique imposée, il est attendu une création originale. Cependant, les spécificités liées au lieu (gastronomie, convivialité, partage, bon accueil, vivre ensemble) peuvent être une source d'inspiration pour l'œuvre sans en être une illustration formelle.

A l'extérieur, l'œuvre peut être composée d'un seul ou de plusieurs éléments. L'implantation est possible dans les espaces de circulation et sur le bandeau architectural. La localisation est laissée à la libre appréciation des artistes et équipes d'artistes dès lors qu'elle ne compromet la sécurité, ne contraint le fonctionnement du bâtiment.



¹ Le village de La Borne est situé à une trentaine de kilomètres au nord-est de Bourges. Neuf artistes se sont installés entre 1941 et 1959. Ils sont les pionniers d'une transition vers une céramique artistique et sculpturale. Remarqué dès les années 1940, le phénomène bornois va se diffuser rapidement.

A l'intérieur, l'œuvre peut être composée d'un seul ou de plusieurs éléments. La localisation est laissée à la libre appréciation des artistes et équipes d'artistes dès lors qu'elle ne compromet la sécurité, ne contraint le fonctionnement de la restauration.



Mais le comité artistique reste ouvert à toutes propositions.

L'artiste ou l'équipe d'artistes constituée devra dans le cadre de son projet artistique démontrer sa capacité dans la conception de sa proposition à prendre en compte une ou plusieurs des composantes suivantes :

- L'œuvre sera nécessairement une création originale, pérenne ou à protocole.
- L'œuvre devra contribuer à la familiarisation à l'art contemporain et l'appropriation par les lycéens.

L'artiste ou l'équipe d'artistes devra aussi avoir une sensibilité forte pour la conception d'une œuvre en étroite relation avec la fonction de restauration du bâtiment et avec ses usagers.

L'œuvre devra être respectueuse du projet architectural et ne pas entrer en concurrence avec lui. Il sera demandé de vérifier la durabilité des matériaux utilisés et leur conformité aux prescriptions en matière de sécurité.

8 - Prescriptions particulières et contraintes techniques

Le projet proposé devra répondre aux caractéristiques suivantes :

- Œuvre indépendante du bâti (y compris si elle est située à l'intérieur du bâtiment), du moins pouvant en être désolidarisée ;
- Les matériaux utilisés s'inscrivent dans une démarche de développement durable forte s'appuyant sur des enjeux et engagements précis ;
- En fonction du type d'œuvre réalisée, son éventuel déplacement devra être prévu ;

- Les éléments de fixation (sol, plafond...) de l'œuvre doivent faire l'objet d'une note de dimensionnement, à charge de l'artiste, par un bureau d'étude technique spécialisé (contrainte élément rapporté sur la structure existante, dimensionnement fondation...);
- Les effets du vent doivent également être maîtrisés selon le respect de la réglementation ;
- L'impact d'éléments sur le comportement thermique du bâtiment devra être défini par l'artiste, le cas échéant ;
- La solidité de l'œuvre, au regard de son lieu d'implantation (divers publics, et éventuelle possibilité d'interaction) ;
- La sécurité des usagers du lieu (normes de sécurité de l'établissement auxquelles il est assujéti) ;
- La durabilité : l'adéquation entre les matériaux, les fixations, la forme et la pérennité garantie de l'œuvre avec notamment, si l'œuvre est située à l'extérieur, une conception permettant une bonne résistance aux événements climatiques (vent, soleil, pluie, gel...);
- Une conception et des matériaux limitant au maximum les contraintes d'entretien en termes de technicité (technicité courante à privilégier), de coûts et de fréquence. La restauration devra être aisée en cas de dégradation (cas d'une œuvre accessible physiquement aux usagers du lycée) ;
- Dans la mesure où il ne sera pas alloué de budget spécifique, la maintenance courante de l'œuvre devra être simple et n'imposer aucun coût supplémentaire ni aucune difficulté particulière.

9 - Les critères de sélection et la pondération

1. Motivation de l'artiste ou de l'équipe d'artistes pour le projet et engagement dans une démarche de création contemporaine en dialogue avec le contexte de la commande : 20 points.
2. Références du candidat dans le domaine artistique retenu ou tout autre moyen permettant d'accréditer la capacité du candidat : 40 points.
3. Adéquation de la démarche artistique avec le programme de la commande artistique pris dans sa globalité : 40 points.

10 - Le calendrier prévisionnel

- 22 avril 2024 : date limite de réception des candidatures
- Avril 2024 : choix des candidats admis à présenter un projet
- Mai 2024 : visite du chantier, en présence du comité artistique (la date sera imposée)
- Septembre 2024 : date limite de réception des projets
- Octobre 2024 : audition des artistes et choix de l'artiste ou de l'équipe d'artistes lauréate
- Novembre-Décembre 2024 : notification du marché
- Août 2025 : livraison du 1% artistique
- Septembre 2025 : présentation de l'œuvre aux élèves et enseignants

ANNEXE

1 - Plan du lycée - en image - réalisé par les jeunes de l'IEM de Trouy

