

Lumières Projets

**Maitre d'ouvrage**  
 The Connaught,  
 Maybourne Hotel Group

**Architecte**  
 Jean Heah

**Conception lumière**  
 L'Observatoire International,  
 Hervé Descottes, Solenn Borchers,  
 chef de projet

**Solutions éclairage**  
 Sécante pour le disque lumineux -  
 Atéa pour les rubans LED

## DU SUR-MESURE AU JEAN-GEORGES, À LONDRES

The Connaught, Maybourne Hotel Group, accueille depuis peu le dernier restaurant du chef français étoilé Jean-Georges Vongerichten. L'agence de conception lumière, L'Observatoire International, travaillant en étroite collaboration avec l'architecte Jean Heah et le fabricant de luminaires Sécante, a réalisé un disque-nuage lumineux qui flotte sous la verrière. Ambiances douce de jour et intimiste la nuit s'harmonisent avec l'architecture contemporaine du site et les plats savoureux du Jean-Georges.

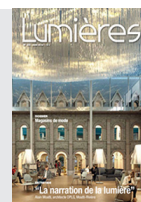
Dans le quartier londonien de Mayfair, le Prince of Saxe Coburg Hotel est ainsi nommé en hommage à Albert de Saxe-Cobourg-Gotha, mari de la reine Victoria. Situé sur Charles Street, près de Berkeley Square, il ouvre ses portes en 1815. Au cours du XIX<sup>e</sup> siècle, The Coburg Hotel est composé de plusieurs bâtiments acquis entre 1815 et 1820. Le quartier prend sa forme actuelle après un remodelage urbain, qui intervient dans les années 1890. L'hôtel est reconstruit dans un bâtiment donnant sur une place nouvellement créée, Carlos Place. Les travaux sont confiés aux architectes Lewis Henry Isaacs et Henry Lewis

Florence. L'hôtel est rebaptisé The Connaught en 1917, en hommage au fils de la reine Victoria, le duc de Connaught. Puis il est acheté en 1956 par la chaîne hôtelière Savoy Group, rebaptisée Maybourne Hotel Group en 2005 après avoir cédé l'hôtel Savoy.

### Une French team éclairée

En 2016, la direction de l'hôtel demande à l'architecte John Heah de prendre en charge la restauration de l'établissement qui crée un environnement contemporain avec de petites tables accompagnées de sièges doux et arrondis. La mise en lumière est





confiée à Hervé Descottes, L'Observatoire International, habitué à éclairer les établissements du chef-cuisinier Jean-Georges Vongerichten. Il conçoit pour le restaurant une variété d'ambiances lumineuses qui donne à chaque table un sentiment d'intimité invitant à célébrer à la fois l'héritage architectural du bâtiment et ses nouveaux atouts. Une large baie vitrée laisse pénétrer pleinement la lumière naturelle. Les tables les plus éloignées de la baie sont éclairées par des projecteurs orientables intégrés à l'architecture, une lumière indirecte met en valeur les moulures et d'autres détails originaux de l'espace.

« Pour accompagner cette architecture contemporaine, John Heah a dessiné un luminaire, sorte de disque-nuage, qui flotte sous la verrière et filtre les rayons du soleil en journée tandis qu'il prend doucement le relais de la lumière du jour, le soir venu et offre une ambiance plus intime autour des tables », explique Solenn Borchers, architecte et conceptrice lumière, L'Observatoire International. Le défi est de taille : il faut à la fois faire une étude de faisabilité, élaborer un système pour accrocher les suspensions monumentales qui n'abîme pas la verrière et soit suffisamment solide, respecter les contraintes budgétaires et surtout, trouver le fabricant qui pourra réaliser les luminaires dans les délais impartis. Hervé Descottes lance un mini-concours auquel répondent plusieurs industriels, dont l'entreprise Sécante, aguerrie à la fabrication de produits sur

mesure. Yann Aubert, son directeur général, est une connaissance de longue date du concepteur lumière et les deux hommes travaillent ensemble depuis longtemps.

« Après quelques échanges qui ont porté à la fois sur la taille du disque, le nombre de luminaires à livrer et le système d'accrochage, la proposition de Sécante a été approuvée », poursuit Solenn Borchers.

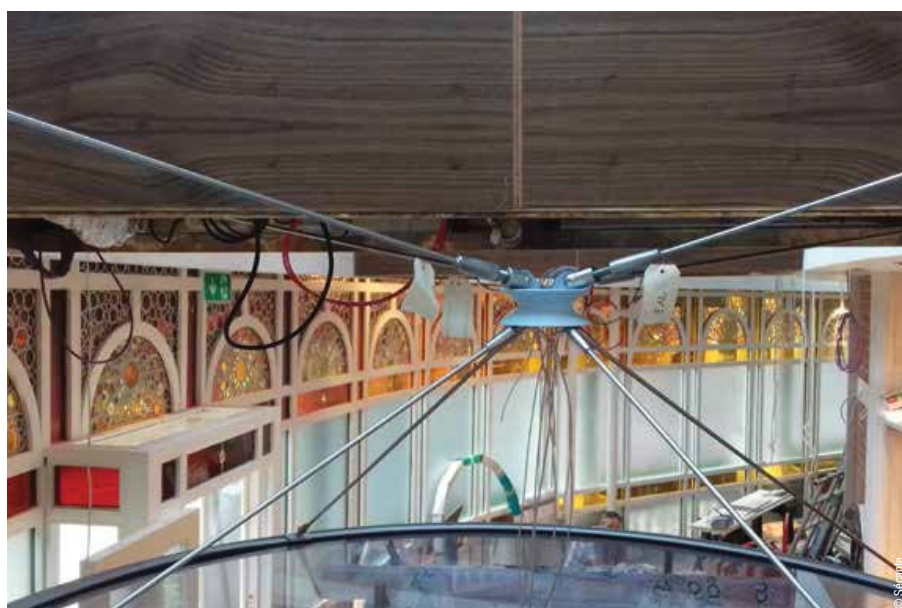
**De l'esquisse à l'ingénierie**

Tout le projet est fondé sur une collaboration étroite entre les différentes équipes : de l'interprétation des premières perspectives de John Heah par Hervé Descottes à la fabrication du luminaire suivie par Christophe Rouhling, chef de projet chez Sécante, en passant par l'étude de coordonnées tridimensionnelles par Yann Aubert, le projet commence à prendre forme. « Jean-Michel Othoniel a travaillé sur une série de vitraux disposés au-dessus de la verrière et qui représentent les différentes étapes de la journée, du lever au coucher du soleil, avec des tonalités que l'architecte souhaitait reproduire dans les disques

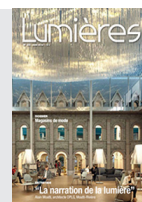


Lumières Projets

▲ Engineeria a développé le dispositif de fixation à la verrière constitué de 3 ou 4 pinces selon la taille du luminaire, reliées à un yoyo lui-même soutenu par des suspentes inclinées et fixées à la structure métallique de la verrière.



◀ Le yoyo prend toute la charge, pour la répartir de façon homogène sur un disque.



## Lumières Projets

Le luminaire, sorte de disque- nuage qui flotte sous la verrière et filtre les rayons du soleil en journée, prend doucement le relais de la lumière du jour, le soir venu et offre une ambiance plus intime autour des tables. Ainsi, le restaurant passe d'un environnement lumineux pour le petit déjeuner et le déjeuner à une ambiance plus douce pour le « high tea » et plus intime pour le dîner.



lumineux, précise Yann Aubert. *Nous avons donc dû tenir compte à la fois de l'intention de l'architecte et de l'étude éclairage de L'Observatoire International dans des limites technologiques et financières qui nous étaient imposées. Le projet a duré en tout 10 mois, de l'étude de faisabilité jusqu'à l'installation.* »

Sécante s'est associé les compétences de Glace Controle, spécialisée dans la mise au point et l'application de films pour vitrages, de l'entreprise Sputtering France pour obtenir les couleurs des films posés sur le verre des luminaires et du bureau d'études technique Engineeria représenté par Omar Diallo. Ce dernier a développé le dispositif de fixation à la verrière constitué de 3 ou 4 pinces selon la taille du luminaire, reliées à un yoyo lui-même soutenu par des suspentes inclinées et fixées à la structure métallique de la verrière. Ce yoyo prend toute la charge, pour la répartir de façon homogène sur un disque.

« Les disques de verre comprennent des LED sur la tranche du luminaire, masquées par un cerclage qui épouse le verre. Ils offrent une lumière décorative qui est complétée par d'autres luminaires, notamment des suspensions dans les espaces où nous n'avons pas pu installer les "soucoupes", explique Christophe Rouhling. En effet, il n'a pas toujours été possible de disposer ces luminaires, car la verrière ne pouvait pas supporter un tel poids. Les charges sont réparties de manière irrégulière, avec trois ou quatre points d'ancrage obliques espacés de 5 m. »

La taille et le poids des luminaires ont été déterminés en fonction de la résistance mécanique, et pas à pas, les emplacements des équipements, drivers, câbles, etc., définis au sein de l'équipe de Sécante.

« Nous avons même conçu des microtubes très fins, mais extrêmement résistants pour faire passer les câbles, car l'architecte ne voulait voir aucun fil d'alimentation », ajoute Christophe Rouhling.

Engineeria et Sécante ont ainsi réalisé un prototype qui leur a permis de tester la résistance des câbles et le dispositif d'ancrage de tous les disques lumineux. Trois diamètres ont été développés : 2 m, 1,60 m et 1,20 m et deux hauteurs de suspension.

Les lumières des LED du restaurant ont été choisies en 2 700 K avec un IRC de 90.

« L'ensemble répond aux besoins du lieu, lorsque le restaurant passe d'un environnement lumineux pour le petit déjeuner et le déjeuner à une ambiance plus douce pour le "high tea" et plus intime pour le dîner, commente Solenn Borchers. La lumière se conjugue ainsi parfaitement avec l'architecture intérieure de John Heab tout en participant à l'expérience gustative unique des plats de Jean-Georges. » ■

Isabelle Arnaud