

## ANNEXE 3 - DIRFAC 10383 – NOTE TECHNIQUE

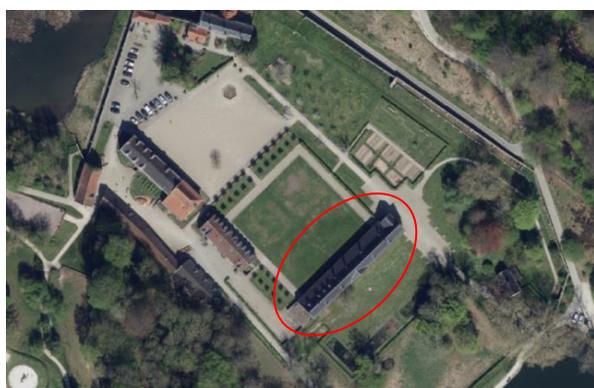
1.	Introduction.....	1
2.	Les acteurs et l’animation du parc du rouge-cloître .....	2
3.	Travaux de restauration de la maison du Prieur .....	2
4.	Description du bien .....	5
4.1.	GENERAL.....	5
4.2.	PROGRAMME .....	8
4.3.	TECHNIQUES SPECIALES .....	9
5.	Conditions d’exploitation du bien .....	12
5.1.	DISPOSITIONS URBANISTIQUES.....	12
5.2.	CONTRAINTES PATRIMONIALES .....	13
5.3.	ENTRETIEN DU BÂTIMENT PAR RAPPORT AU CONTRAINTES PATRIMONIALES .....	14
5.4.	CONTRAINTES ENVIRONNEMENTALES .....	15

### 1. Introduction

La Maison du Prieur fait partie intégrante de l’ancienne abbaye du Rouge-Cloître, patrimoine exceptionnel chargé d’histoire de la Région de Bruxelles-Capitale. Ce site remarquable en bordure de ville, à l’orée de la forêt de Soignes, attire de nombreux visiteurs, promeneurs ou joggeurs à la recherche d’un lieu naturel et de détente. Il peut également représenter l’occasion d’une découverte du patrimoine historique et naturel en famille ou à l’occasion d’une sortie scolaire.

Côté nature, le site du Rouge-Cloître abrite une faune et une flore exceptionnelles. Il offre aux promeneurs ses jardins, ses promenades, ses étangs, sa "piste de santé" et ses plaines de jeux. Le site est très fréquenté à la fois pour son intérêt paysager et ornithologique que pour les loisirs récréatifs et activités socio-culturelles.

La gestion du site du Rouge-Cloître et de la Forêt de Soignes est assurée par Bruxelles Environnement, dont l’une des nombreuses missions est de développer et soutenir des projets d’éducation à l’environnement et de soutenir des actions citoyennes et associatives dans ses parcs.



La Région de Bruxelles-Capitale est le propriétaire du bâtiment du Prieuré. Le Service Public Régional de Bruxelles (SPRB-Direction Facilities) restaure actuellement le bâtiment en tenant compte de différentes contraintes (patrimoniales, historiques, urbanistiques, environnementales, techniques et de sécurité) et le réhabiliter en lui conférant une nouvelle affectation renforçant l’attractivité du site.

L'objectif du projet de restauration est de mettre en valeur et de pérenniser le patrimoine architectural du Prieuré. Les nouvelles interventions ont pour but de valoriser ce patrimoine, tout en étant clairement visibles. Elles s'intègrent dans le bâtiment en préservant ainsi au mieux les volumes et les ambiances existantes sans modifications majeures.

Le concept proposé pour la réhabilitation de la Maison du Prieur consiste avant tout à accueillir les visiteurs du site du Rouge-cloître. Ce lieu regroupe des fonctions diverses. Il est amené à devenir à la fois, un lieu de petite restauration mais également un lieu d'événements à connotation culturelle et ce dans un cadre de détente chaleureux, de découverte et de sensibilisation au patrimoine.

Les ambiances se nourrissent du caractère forestier du site et de la dimension patrimoniale du bâtiment.

Les bâtiments conventuels subsistants sur le site de l'ancien prieuré du Rouge-Cloître, dont ladite Maison du Prieur, ont été classés comme Monument par arrêté du 16/11/1965 et sont compris dans la forêt de Soignes, également classée comme site (AR du 02/12/1959 classent comme site la forêt de Soignes sur la commune d'Auderghem). Il est aussi repris en zone NATURA 2000.

## **2. Les acteurs et l'animation du parc du rouge-cloître**

Actuellement, le site du Rouge-Cloître est animé par un réseau associatif diversifié déjà présent au sein des autres bâtiments du complexe. Diverses activités de culture et d'animation sont proposées par ces acteurs et associations lors d'événements culturels et pédagogiques qui ont lieu le plus souvent en journée, essentiellement les week-ends.

Le site est également régulièrement le théâtre d'événements de plus grande ampleur impactant ponctuellement le site et ses occupants (la fête du Rouge-Cloître, la Nuit des Chauve-souris, la journée de la Forêt de Soignes, etc...).

La commune d'Auderghem, gestionnaire d'une partie des bâtiments du site, apporte une aide aux manifestations associatives qui s'y déroulent. L'administration régionale Bruxelles Environnement assure la gestion du parc pour ses espaces extérieurs et est également gestionnaire d'une partie des bâtiments du site.

Les différents acteurs associatifs du site sont :

- le Centre d'Art ;
- le Théâtre de la Parole de Bruxelles ;
- l'ASBL Cheval & Forêt ;
- le Jardin des Moines ;
- Les ateliers d'artistes.

Pour obtenir plus d'informations sur leurs activités et les contacter, nous vous proposons de consulter le site de la Commune D'Auderghem : <https://www.auderghem.be/rouge-clo%C3%AEtre-0>.

## **3. Travaux de restauration de la maison du Prieur**

Les travaux qui ont fait l'objet d'un permis d'urbanisme pour la restauration et l'aménagement sont décrits ci-dessous.

### Façades :

- la restauration et le traitement des maçonneries extérieures en briques ;
- la restauration des pierres de parement et des pierres de chaînage sculptées autour des baies;
- la restauration des menuiseries en bois du 18ème et la réalisation de nouvelles menuiseries sur base du modèle 18ème ;

- la réalisation de nouvelles menuiseries pour les baies ogivales du cloître ;
- la reconstitution de la frise en stuc sous la corniche de la façade Est ;
- la mise en place de mesures compensatoires sur les pignons nord et sud pour les chauves-souris

#### Toiture :

- la restauration des lucarnes de toiture (ponçage et remise en peinture) ;
- le nettoyage et le dé moussage de tout le revêtement de la toiture ;
- la vérification de tous les éléments d'étanchéité de toiture en zinc et plomb et le renouvellement des solins, noquets, noues et faitières de toiture dégradés ;
- refixation des ardoises déplacées
- le remplacement ponctuel des ardoises dégradées.
- Placement de chiroptères et de bat access tile dans les toitures en ardoises.

#### Caves :

- la réfection ou la réalisation d'un cuvelage étanche dans les caves ;

#### Rez-de-chaussée :

- la création d'ouverture dans la maçonnerie pour la réalisation de nouvelles baies ou l'agrandissement de baies ;
- la restauration des murs intérieurs ;
- la restauration de l'escalier en pierre situé côté nord ;
- la restauration et le traitement des escaliers en bois nord et sud du bâtiment, y compris la modification des 3 premières marches de l'escalier sud ;
- le renouvellement des tablettes de fenêtres ;
- l'application d'un nouvel enduit sur les murs intérieurs ;
- la restauration des voûtes de la galerie du cloître ;
- fermeture les deux articulations situées à l'extrême sud et nord de la galerie ouvrant sur les combles. Les combles seront isolés du reste du bâtiment ;
- la reconstitution complète d'une voûte de la galerie du cloître, y compris la structure en bois ;
- la restauration ou la reconstitution à l'identique des plafonds moulurés de la salle de restaurant ;
- la consolidation des plafonds destinés à être recouvert par un faux-plafond.

#### 1er étage :

- la restauration, le traitement et le renforcement des planchers et structures de plancher ;
- la fourniture et la pose de nouveaux planchers en peuplier ;
- la restauration des portes des cellules ;
- la restauration des cloisons et enduits du 1er étage ;
- le renouvellement des tablettes de fenêtres ;
- la consolidation des plafonds destinés à être recouvert par un faux-plafond.

#### 2ème étage (combles) :

- Restauration de certains assemblages de la charpente ;
- Aucun traitement préventif n'est prévu sur les éléments de charpente ;
- la restauration des enduits des murs et plafonds des locaux techniques ;
- la restauration du plancher des locaux techniques.

### **Aménagement des abords**

#### Abords :

- réalisation de revêtements extérieurs en graviers ou en pavés de grès ;
- engazonnement par semis.

#### Local poubelle :

- mise en œuvre d'une structure bois + panneautage + isolation + bardage bois ;
- pose de murs maçonnés pour les locaux compteurs.

#### Caves :

- mise en place de T de ventilation dans les caves.

### **Aménagements intérieurs**

#### Rez-de-chaussée:

- mise en œuvre d'une dalle de sol entièrement à la chaux (béton romain) sur lit de graviers + mortier de pose à la chaux + revêtement en pierre naturelle ;
- pose de nouveaux seuils de portes ;
- pose de trappes d'accès aux caves ;
- pose de nouvelles menuiseries extérieures en bois ;
- pose de nouvelles cloisons légères standards et RF ;
- pose de nouvelles menuiseries intérieures en bois et vitrées sur cadre acier standard et RF 1/2h ;
- pose de trapillons ;
- pose de plafonds suspendus en paques de plâtre sur ossature ;
- pose de plafonds suspendus fixe standard sur plaques de plâtre et RF 1h ;
- pose de plafonds vissé fixe en plaques de plâtre RF 1h ;
- mise en œuvre de cloisons pour la création des locaux réserves sèches et plonge (le bar est hors marché) ;
- pose de carrelages muraux dans la cuisine, et les sanitaires ;
- mise en peintures des murs/plafonds/menuiseries.

#### 1er étage:

- pose de nouvelles cloisons légères standards et RF ;
- pose de plafonds suspendus en paques de plâtre sur ossature RF 1h ;
- isolation des plafonds par des panneaux de laine minérale (isolation thermique, acoustique et anti-feu, isolation quant aux odeurs) ;
- pose de nouvelles portes pleines RF 1/2h ;
- pose de nouvelles portes vitrées RF 1/2h ;
- mise en peintures des murs/plafonds/menuiseries.

#### 2ème étage (combles) :

- pose d'une trappe d'accès à l'escalier Nord RF 1/2h ;
- pose de nouvelles portes pleines RF 1/2h.

#### Divers:

- mise en place d'une signalétique de secours pour PMR ;
- pose de casiers pour vestiaires.

#### Sanitaire:

- pose d'équipements sanitaires : WC suspendus, lavabos, équipement adapté pour PMR, accessoires ;
- attentes prévues au niveau de la cuisine (équipements cuisine hors marché).

#### Incendie:

- pose d'extincteurs, de dévidoirs et bouton d'alarme (/ sirène) à chaque niveau et dans chaque escalier ;
- pose de détecteurs incendie.

#### Electricité:

- installation électrique complète ;
- attentes prévues au niveau de la cuisine (équipements cuisine hors marché).

#### HVAC (chauffage, ventilation, climatisation) :

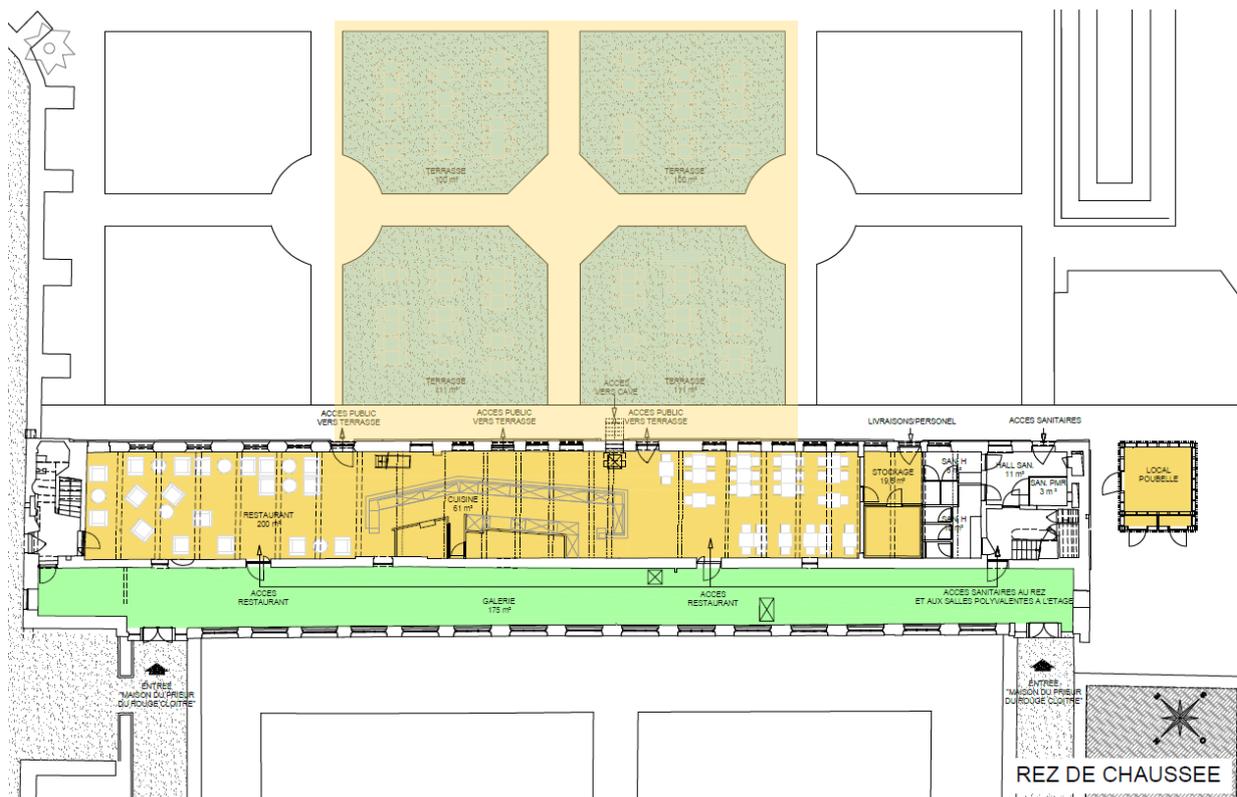
- radiateurs au rez-de-chaussée et à l'étage ;
- 2 chaudières à condensations sont placées dans le local technique au 2e étage, comprenant ballon d'eau chaude 500l et adoucisseur ;
- extraction sanitaires des sanitaires du rez-de-chaussée et de l'étage ;
- extraction mécanique de la plonge ;
- extraction des hottes de cuisine ; tubage jusqu'en toiture (la hotte est hors marché) ;
- attente pour pose d'un évaporateur et d'un condenseur pour la chambre froide au rez-de-chaussée;
- pose d'un condenseur et d'un évaporateur dans le local poubelle.

## **4. Description du bien**

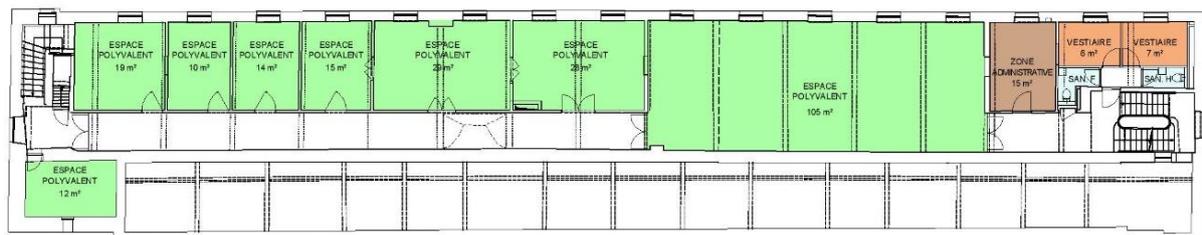
### **4.1. GENERAL**

Affectation	Type & zones	Surface sol
<b>Horeca – LOT 2</b>	Cuisine Salles de restauration et terrasse extérieure au RDC  (Local poubelle et cave)	280 m <sup>2</sup> (excepté terrasse)
<b>Culture &amp; Divertissement – LOT 2</b>	Galerie du Cloître au RDC	175 m <sup>2</sup>
	Salles polyvalentes au 1 <sup>er</sup> étage	260 m <sup>2</sup> (excepté couloir)
<b>Espaces communs</b>	Locaux administratifs et sanitaires au 1 <sup>er</sup> étage	33 m <sup>2</sup>

REZ DE CHAUSSEE



### 1<sup>er</sup> ETAGE



Le projet prévoit la possibilité de scinder l'occupation et exploitation des lieux en deux « lots » distincts ; d'un côté des activités socio-culturelles légères et ponctuelles au premier étage (pour un maximum de 60 personnes admises), de l'autre une activité de restauration au rez-de-chaussée. La Régie foncière régionale estime la fréquentation du restaurant à un maximum de 100 personnes à l'intérieur et de 150 personnes sur la terrasse. Cette capacité sera remplie lors d'événements ponctuels (réceptions, conférences, expositions, ...) mais la fréquentation journalière moyenne sera beaucoup plus faible.

Comme futurs usagers, l'Horeca et le centre « culturel » pourront profiter des promeneurs, cyclistes, cavaliers, visiteurs du centre et des ateliers d'art ainsi que du personnel du site. Le but du projet est d'offrir aux usagers du site un lieu de détente et de petite restauration ainsi que des sanitaires pour le site (aujourd'hui beaucoup d'utilisateurs profitent des sanitaires du centre d'art qui ne leur sont pas destinés).

**/!\ Les sanitaires du rez-de-chaussée ne font pas partie de l'un ou des deux lots qui sont l'objet de la concession. A destination générale du public du parc, ceux-ci sont gérés par Bruxelles Environnement**

qui en assure le nettoyage, l'entretien et les réparations selon ses propres modalités. Nous n'assurons dès lors aucun service minimum quant à la qualité, fréquence et rapidité des interventions.

## **1- Accès**

---

La maison du Prieur est préhensible de tous côtés. Le bâtiment s'offre à la vue de façon très différente selon l'angle d'approche ;

Côté Sud-Est, la nature sauvage, les viviers, les étendues vertes et les terrasses présentent un aspect bucolique.

Côté Nord-Ouest, le caractère monacale caractérisé par la galerie et ses baies ogivales domine le lieu et lui donne tout son prestige. L'aménagement des abords de JNC international accentue et met d'autant plus en valeur le charisme du bâtiment.

Côté Nord-Ouest, les deux entrées se situent de part et d'autres des baies ogivales.

Côté Sud-Est, on trouve 4 entrées : 2 entrées publiques qui donnent accès aux terrasses extérieures; une entrée publique donnant accès aux sanitaires, et une entrée personnel/livraison, non accessible au public.

L'ensemble des accès publics est également accessible aux personnes à mobilité réduite.

## **2- Rez-de-chaussée**

---

Les deux accès principaux de la Maison du Prieur se font côté façade Nord-Ouest. Ces grandes entrées de part et d'autre du bâtiment sont marquées par des vitrages de grandes dimensions, marquant le vide et la jonction des anciennes ailes du cloître.

La galerie voutée du cloître, bordée de baies ogivales, sert de déambulatoire afin de circuler d'un côté à l'autre du bâtiment. Elle peut devenir un lieu de contemplation, de rencontre et occasionnellement un lieu d'exposition ou de réception. Aucune fonction permanente n'est admise.

Le corps principal du bâtiment (ancienne salle du chapitre et les quartiers du Prieur) abrite la fonction petite restauration. La zone centrale est dédiée à recevoir la cuisine.

Afin de maintenir la lisibilité du volume intérieur du bâtiment, la cuisine est un espace complètement ouvert reliant, de part et d'autre, les deux espaces de restauration. Cette disposition et la circulation ainsi créée permettent une grande fluidité dans l'utilisation des deux zones de restauration.

Des espaces de stockage sont également prévus et bénéficient d'un accès privé extérieur.

Ce lieu permet d'accueillir +/- 100 personnes à l'intérieur.

A l'extérieur, quatre grandes zones de terrasses en graviers de Meuse permettent d'accueillir +- 150 personnes.

Les deux escaliers d'abouts sont restaurés à l'identique et permettent la distribution aux étages.

## **3- 1er étage**

---

Au 1<sup>er</sup> étage, plusieurs salles polyvalentes se succèdent en enfilade. Ces espaces hétéroclites, de taille variable, isolés ou à l'inverse communicants sont autant d'espaces pour créer une activité, une exposition, tout événement aux ambiances singulières. En partie centrale, un espace dégagé est propice à l'organisation d'événements publics plus importants, type exposition ou autre. Ces anciennes cellules sont des endroits de partage, de rencontre.

Vu la valeur patrimoniale des cloisons et du plancher datant du 18<sup>ème</sup> siècle, ceux-ci sont maintenus et restaurés. La capacité d'accueil de l'étage est donc limitée à 60 personnes pour des raisons de stabilité.

Côté Sud-Ouest, une cellule est vouée à recevoir un local administratif pour le futur exploitant. Le local à droite de l'escalier en bois est dédié à recevoir un sanitaire et vestiaire pour le personnel du restaurant (hommes et femmes séparés).

#### **4- 2ème étage - locaux techniques**

Le local technique / chaufferie est situé côté pignon Sud-Ouest. Ce local technique comprend les équipements suivants : la chaudière à condensation, le boiler, l'extracteur sanitaire et l'évaporateur de la chambre froide du rez-de-chaussée. L'évaporateur sera fourni et placé par le futur exploitant.

#### **5- Combles**

Les combles sont considérés comme espace non-utilisé afin de préserver ses habitants (chauve-souris). De plus, les contraintes en termes d'incendie sont trop importantes pour pouvoir les utiliser.

Aucune utilisation régulière ou récurrente de l'étage des combles ne doit donc être prévue. Une présence humaine dans les combles doit être réduite aux cas d'urgence ou à quelques visites occasionnelles et ponctuelles, organisées en-dehors de la période du 1er mai au 30 septembre ; Tout stockage dans les combles est interdit et aucune source permanente ou intermittente de lumière, de chaleur ou de son ne doit être installée dans le volume des combles ;

#### **6- Caves**

Du côté sud-ouest, un nouveau drainage sera placé à proximité de la façade pour empêcher l'eau d'atteindre la dalle de sol du rez-de-chaussée.

Les anciennes caves peuvent potentiellement être inondées. Aucune installation technique à risque n'est donc prévue dans celles-ci. Par contre, des pompes de relevage seront placées dans les caves existantes en cas d'inondation et le cuvelage des caves sera refait également.

La cave S1.01 n'est pas sous eau, elle sera utilisée uniquement pour recevoir les équipements liés aux pompes à bière (fûts, compresseur, etc). Ces équipements seront fournis et placés par le futur exploitant. Ces équipements devront être posés sur un caillebotis métallique (fourni par l'exploitant) afin d'être protégés en cas d'infiltration. Des tés de ventilation sont prévus pour la ventilation haute et basse du local.

#### **7- Abords**

Les 4 terrasses seront revêtues de graviers de Meuse et seront bordées d'une bordure en béton. La façade sud-est est bordée d'un pavement en Grès qui se prolonge du côté sud-ouest afin d'intégrer les nouveaux aménagements de la Maison du Prieur et notamment, le local poubelle.

### **4.2. PROGRAMME**

Vous trouverez ci-dessous un tableau récapitulatif des différentes zones situées dans le bâtiment et des créneaux horaire limitant les heures d'ouverture au public pour chacune d'elles. Celles-ci ont été définies en collaboration avec Bruxelles environnement (gestionnaire du site) compte tenu du cadre de quiétude du parc dans lequel s'inscrit le bâtiment.

Zones	Fonctions admises	Fonctions non-admises	Jours d'ouverture	Horaires	remarque(s)
Terrasse	Horeca		Lun-Dim	08:00 – 22:00	Exploitée pendant la belle saison
Rez-de-chaussée	Horeca, galerie (réception, exposition)		Lun-Dim	08:00 – 23:00	Exploité toute l'année

Sanitaires F/H (Rez)			Lun-Dim	Horaires d'hiver: 08:00 – 18:00 Horaires d'été: 08:00 – 21:00	<b>Ne fait pas partie de la concession</b> Accessibles également depuis l'extérieur pour le public du parc  Les horaires sont donnés à titre indicatif des passages des gardiens (Bruxelles Environnement) dans le parc à l'ouverture et à la fermeture
1er étage	salles polyvalentes pour activités socio-culturelles 'légères' (max. 60 pers.)	dancing, spectacles, activités lourdes, laboratoires chimiques, archive, stockage de matières dangereuses	Lun-Dim	08:00 – 23:00	Exploité toute l'année
2ème étage	Pas d'activité	néant	néant	néant	Présence de chauves-souris

### 4.3. TECHNIQUES SPECIALES

#### 1- Les équipements de la cuisine

A ce jour, l'aménagement du bar et des équipements de cuisine sont des aménagements hypothétiques. Seules les cloisons légères de la réserve sèche et du local plonge seront mises en œuvre.

Au niveau « techniques », des attentes électricité, gaz, eau seront prévues afin que le futur exploitant puisse se raccorder, aménager et équiper la zone cuisine.

Les besoins techniques liés aux équipements de la cuisine ont été étudiés et ce afin de s'intégrer harmonieusement dans le bâti existant tout en répondant à des réels besoins inhérents à une telle activité. Les attentes électricité, gaz et eau ont été prévues sur base de cette cuisine « hypothétique » mais permettent quand même une certaine flexibilité dans un cadre bien défini.

Si des modifications importantes sont demandées par l'exploitant, elles feront l'objet d'un **nouveau permis d'urbanisme**.

Les équipements de la cuisine du Prieur tels qu'ils sont envisagés permettront de proposer des plats variés et rapides de style « pain quotidien » (ex. salades, sandwiches, assiettes froides, soupes, lasagnes, quiches, plats chauds type petite brasserie, desserts et viennoiseries etc.). Cette cuisine ne permettra par contre pas de réaliser de la cuisine gastronomique, de la cuisine friture, plancha, grillade ou teppanyaki.

La cuisine et ses espaces de stockage permettront également une grande distribution de boissons surtout en été grâce à l'utilisation des terrasses.

Les caractéristiques des équipements de la cuisine et des annexes sont les suivantes :

##### 1.1 Local poubelles extérieur

- Local permettant un tri sélectif : minimum 4 conteneurs de 660l (Dimensions 80\*120cm).
- Local accessible depuis l'extérieur et réfrigéré.

### 1.2 Local de réception des livraisons – espace de stockage

- Double évier pour le nettoyage des aliments. (Le double évier est hors projet et sera placé par l'exploitant ; des attentes eau seront prévues)
- Lieu de stockage des casiers vides de boissons.
- Grande chambre froide pour stockage des aliments et des boissons. (La chambre froide est hors projet et sera placée par l'exploitant)

### 1.3 La zone noyau dur

Seuls les murs, portes et attentes électricité, eau, gaz seront mis en oeuvre. Les équipements et mobiliers sont hors marché et seront placés par l'exploitant. Cette zone comprend :

- Local plonge
- Cuisine chaude (fourneaux, hotte à induction max 1.000 m<sup>3</sup>/h, four électrique à 10 niveaux et évier)
- Cuisine froide (zone préparation)
- Réserve sèche
- Rangements

### 1.4 La zone mobilier bar

Seuls les attentes électricité, eau et gaz seront mis en oeuvre. Les équipements et mobiliers sont hors marché et seront placés par l'exploitant. Cette zone comprend :

- Zone boissons (préparation café, pompes à bière, frigos boissons avec groupes frigorifiques intégrés, évier)
- Cuisine chaude (frigo de stockage, zone d'assemblage)
- Cuisine froide (frigos avec saladette)
- Frigos et présentoirs desserts
- Comptoirs d'accueil et caisses
- Espaces de rangements

## **2- Chauffage – Ventilation**

---

### 2.1 Cuisine - chaude et froide

Conditions d'ambiance : T° hiver : 20°C

T° été : non contrôlée

L'emplacement des éléments de la cuisine chaude sont repris sur les plans. Un ou plusieurs emplacements pour des modules de cuisson équipés au gaz sont prévus mais seront certainement déplacés lors d'un aménagement définitif. L'emplacement de la hotte dépendra de la position de ces modules.

Nous avons donc prévu quatre gaines d'extraction, en acier inoxydable, utilisant les conduits de cheminées existants (G1 à G4) jusqu'aux chapeaux de souches. Côté intérieur, les quatre gaines sont mises en attente et à disposition pour y raccorder les moteurs d'extraction et de compensation. Ces moteurs ne font pas partie de l'entreprise HVAC. Il est à savoir, que la compensation devra être équipée d'une résistance électrique pour réchauffer l'air à une température proche de la température ambiante.

L'emplacement réservé aux ventilateurs et la résistance électrique est prévu dans la réserve sèche.

Seule une légère dépression sera autorisée entre la cuisine et le restaurant afin d'éviter le transfert des odeurs mais également prévenir une dépression trop importante et donc des infiltrations entre l'extérieur et la salle à manger.

Une attente a été prévue pour la mise en place d'un groupe de refroidissement pour la future cuisine. Ce groupe pourrait éventuellement être placé afin d'assurer une température ambiante confortable pour le cuisinier.

### 2.2 Cuisine - Plonge

Conditions d'ambiance : T° hiver : 20°C min

T° été : non contrôlée

Le local adjacent à la cuisine est prévu pour l'installation d'un lave-vaisselle. Il sera fait usage des gainages en Inox en attente dans la cuisine pour extraire les vapeurs de ce local. Dans la réserve, un dispositif d'extraction et de compensation identique devra être prévu et en observant les mêmes conditions de dépression par transfert.

### 2.3 Restaurant

Conditions d'ambiance : T° hiver : 21°C

T° été : non contrôlée

Tous les locaux sont chauffés au moyen de radiateurs à eau chaude disposés devant les fenêtres et équipés de vannes thermostatiques de type institutionnel

Des collecteurs de distribution seront placés dans la réserve sèche et dans le local de stockage et permettront l'alimentation des boucles de chauffage.

La zone sera ventilée naturellement à partir des fenêtres ouvrantes.

### 2.4 Galerie du Cloître

Tous les locaux sont chauffés au moyen de radiateurs à eau chaude disposés devant les fenêtres et équipés de vannes thermostatiques de type institutionnel

Des collecteurs de distribution seront placés dans la réserve sèche et dans le local de stockage et permettront l'alimentation des boucles de chauffage.

La zone sera ventilée naturellement à partir des fenêtres ouvrantes.

Pour garantir des températures adéquates, l'étude montre que des radiateurs aux allèges sont indispensables.

### 2.5 Sanitaires

Tous les sanitaires sont ventilés mécaniquement au moyen d'un extracteur silencieux et gainage avec bouches d'extraction prévues dans les logettes.

La zone sera chauffée au moyen de radiateurs.

Il n'y a pas de compensation mécanique prévue, la zone sera ventilée naturellement à partir des fenêtres ouvrantes.

### 2.6 Espace de stockage et chambre froide

L'espace de stockage sera chauffé au moyen d'un radiateur en allège.

Cette zone sera ventilée naturellement à partir des fenêtres ouvrantes.

La chambre froide sera mise en oeuvre et fournie par l'exploitant. La chambre froide devra être maintenue à une température de 4°C au moyen d'un évaporateur à détente directe avec condenseur disposé dans le local technique dans les combles.

### 2.7 Espace de circulation

Les deux cages d'escalier seront chauffées au moyen d'un radiateur.

Ces espaces seront ventilés naturellement à partir des fenêtres ouvrantes.

### 2.8 Espaces polyvalents et autres locaux (1er étage)

Conditions d'ambiance : T° hiver : 21°C

T° été : non contrôlée

Tous les locaux sont chauffés au moyen de radiateurs à eau chaude disposés devant les fenêtres et équipés de vannes thermostatiques de type institutionnel. Les conduites d'alimentation seront placées en apparent. Les locaux sont ventilés naturellement par ouverture des fenêtres.

### 2.9 Vestiaires et sanitaires du 1er étage

Les vestiaires sont chauffés au moyen de radiateurs à eau chaude équipés de vannes thermostatiques institutionnelles.

La ventilation est prévue à partir des fenêtres et en dépression par rapport au volume intérieur.

Tous les sanitaires sont ventilés mécaniquement au moyen d'un extracteur et gainage avec bouches d'extraction prévues dans les logettes.

#### 2.10 2ème étage

Le local chaufferie sera ventilé (ventilation haute et basse) via le claustra métallique intégré dans le châssis existant du pignon.

Les autres locaux sont non chauffés. Les locaux sont ventilés naturellement par les ouvertures existantes dans la toiture et dans les chiens assis et via les nouvelles chiroptières.

### **3- Production des calories**

---

La production d'eau chaude est réalisée au moyen de deux chaudières modulaires placées dans le local technique. Elles sont à condensation, alimentées au gaz naturel.

Les chaudières sont du type ventouse avec prise et rejet d'air en toiture.

2 circuits de distribution d'eau chaude sont prévus :

- Un circuit au régime 75-65°C pour les radiateurs à eau chaude.
- Un circuit pour la production d'eau chaude sanitaire, régime 75/65°C.

### **4- Eau chaude sanitaire**

---

Les besoins en eau chaude pour la cuisine et les lavabos sont couverts par un boiler à eau chaude du type accumulation de 500 litres et disposé dans l'arrière cuisine au rez-de-chaussée.

L'eau chaude sera adoucie à partir d'un adoucisseur prévu sur l'alimentation en eau froide pour la production d'eau chaude sanitaire.

Un traitement anti-légionnelle sera prévu par élévation de la température de nuit.

### **5- Local poubelles**

---

Le local poubelles placé à l'extérieur sera refroidi au moyen d'un évaporateur avec condenseur disposé en toiture du local.

## **5. Conditions d'exploitation du bien**

### **5.1. DISPOSITIONS URBANISTIQUES**

Les travaux qui ont fait l'objet d'un permis unique (référence 02/PFU/501247 du 16.08.2016 pour une durée de 2 ans prorogée le 8.12.2017 d'une durée d'un an portant la date limite de début des travaux au 16.08.2019) sont actuellement en cours de réalisation.

Le permis prévoit l'affectation du rez-de-chaussée en établissement Horeca et au premier étage des salles polyvalentes destinées à un usage socio-culturel.

Le permis sera le cadre de l'exploitation de l'établissement mais l'exploitant choisira librement les aménagements compatibles avec les installations techniques de son choix (cuisine, réfrigération,...).

Si son projet requiert un permis complémentaire (permis d'urbanisme et/ou permis d'environnement), il tiendra à lui seul de le solliciter.

En vertu du Plan Régional d'Affectation du Sol – PRAS, le bâtiment est situé dans une zone de « Parc ». Ces zones sont essentiellement affectées à la végétation, aux plans d'eau et aux équipements de

détente. Si elles sont aménagées, c'est uniquement pour remplir un rôle social, récréatif, pédagogique, paysager ou écologique. Ces zones peuvent également être affectées aux commerces de taille généralement faible (ex. un Horeca) qui sont le complément usuel et l'accessoire du parc.

Les fonctions qui occuperont le bâtiment doivent donc être respectueuses et complémentaires aux activités qui se déroulent dans le parc.

## 5.2. CONTRAINTES PATRIMONIALES

Pour rappel, le prieuré du Rouge-Cloître est classé comme Monument par arrêté du 16/11/1965.

Par conséquent, tous les travaux à exécuter aux biens classés sont soumis à permis d'urbanisme unique. Le CoBAT détermine les actes et travaux qui requièrent un permis d'urbanisme (cfr. art. 98, § 1 du CoBAT).

Un arrêté du Gouvernement fixe la composition du dossier de demande de permis d'urbanisme (12 décembre 2013. - Arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale déterminant la composition du dossier de permis d'urbanisme (NOTE : Consultation des versions antérieures à partir du 12-03-2014 et mise à jour au 15-07-2019)).

Il est interdit, sans autorisation préalable et écrite du Gouvernement, de restaurer un bien en tout ou en partie, d'y faire des fouilles ou des recherches, de le déplacer en tout ou en partie et d'en modifier l'aspect.

Le bâtiment du Prieuré du Rouge-Cloître ayant fait l'objet d'une restauration complète, il est demandé au futur exploitant de respecter les lieux et de n'exécuter aucun travaux qui puisse en modifier l'aspect extérieur (en termes de volumes, de finitions, de couleurs, de percements, de luminaires, ou toute intervention sur les menuiseries extérieures, etc).

A l'intérieur, le futur exploitant ne peut en aucun cas toucher aux éléments structuraux anciens (planchers, murs porteurs, charpentes, escaliers, etc.) , ni aux cloisons, plafonds et voûtes intérieures anciennes. Il est entre-autre interdit de réaliser sur les éléments patrimoniaux tout nouveau percement/saignée que ce soit pour un accès ou le passage de techniques sauf demande spécifique auprès de la Région de Bruxelles-Capitale et des Monuments et sites. Il est également hautement conseillé de maintenir les finitions en place (type et teinte).

Ci-dessous, un listing non exhaustif des principaux éléments patrimoniaux intérieurs du bâtiment :

### Rez de chaussée :

- Les murs de façade et mur intermédiaire entre la salle de restaurant et la galerie du cloître
  - Percements et saignées interdits
  - Fixation d'éléments quelconques autorisés
- L'escalier en bois du 18<sup>ème</sup> siècle côté Sud-Ouest
- L'escalier en pierre côté Nord-Est
- Les voûtes en stuc de la galerie du cloître du 17<sup>ème</sup> siècle, y compris les consoles d'encorbellement
  - Percements et saignées interdits
  - Fixation d'éléments quelconques interdits
  - Modification de la couleur des voûtes et des consoles interdite
- La fresque murale en trompe l'œil du 17<sup>ème</sup> siècle située sur le mur entre le cloître et la salle de restaurant au nord-est de la galerie du cloître
  - Aucune intervention n'est autorisée même les travaux d'entretien (nécessité de faire appel à un restaurateur en peinture murale)

- Interdiction de couvrir de quelque manière que ce soit la peinture murale
- Le vestige de la peinture figurative situé dans la cage d'escalier au nord-est du bâtiment
  - Aucune intervention n'est autorisée même les travaux d'entretien (nécessité de faire appel à un restaurateur en peinture murale)
  - Interdiction de couvrir de quelque manière que ce soit la peinture figurative
- Les plafonds moulurés dans la salle de restaurant et l'ancienne salle du Chapitre
  - Percements et saignées interdits
  - Fixation d'éléments quelconques interdits
  - Modification de la couleur des plafonds moulurés interdite

#### 1<sup>er</sup> étage :

- Les murs de façade
  - Percements et saignées interdits
  - Fixation d'éléments quelconques autorisés
- Le plancher du 1<sup>er</sup> étage
  - La mise en œuvre de nouveaux revêtements **collés** est interdite. Si un nouveau revêtement est mis en œuvre, ce dernier doit pouvoir être enlevé sans laisser aucune trace sur le plancher existant.
  - Pour rappel, la capacité portante du plancher est limitée à 400 kg/m<sup>2</sup>. Toute affectation dépassant cette charge est interdite.
- Toutes les cloisons du 1<sup>er</sup> étage qui datent du 18<sup>ème</sup> siècle (ces cloisons se composent d'une structure en bois recouverte de lattes en bois enduit à la chaux).
  - Percements et saignées interdits (sous peine de destruction partielle des cloisons)
  - Fixation d'éléments quelconques interdits (sous peine de destruction partielle des cloisons)
  - Encastrement d'éléments quelconques dans les cloisons interdit (sous peine de destruction partielle des cloisons)
  - En cas d'exposition, les œuvres devront être exposées sur des structures indépendantes aux cloisons du 18<sup>ème</sup> siècle ou être fixées sur les murs de façade.
- Les portes intérieures dans les cloisons, également du 18<sup>ème</sup> siècle
- Les chapelles à bougies situées dans les murs de façade

#### Comble :

- L'accès aux combles est strictement interdit au public
- Les escaliers menant au comble depuis le 1<sup>er</sup> étage sont strictement interdits au public
- Tout stockage dans les combles doit être évité ou réduit et limité à la période hivernale
- Tout aménagement dans les combles est interdit
- Aucune utilisation régulière ou récurrente de l'étage des combles ne doit être prévue. Une présence humaine dans les combles doit être réduite aux cas d'urgence ou à quelques visites occasionnelles et ponctuelles, organisées en-dehors de la période 1<sup>er</sup> avril/mai-30 septembre.

### **5.3. ENTRETIEN DU BÂTIMENT PAR RAPPORT AU CONTRAINTES PATRIMONIALES**

Pour les éléments les plus fragiles et de haute valeur patrimoniale (fresques, voûtes et consoles du cloître, plafonds moulurés, cloisons du 18<sup>ème</sup> siècle, escalier en bois du 18<sup>ème</sup>), les travaux de maintenance et d'entretien seront réalisés par des artisans/restaurateurs spécialisés à faire approuver par la Direction du Patrimoine Culturel (DPC), anciennement nommée Direction des Monuments et Sites.

De manière générale, l'utilisation du béton et du ciment est **strictement interdit** à l'intérieur comme à l'extérieur du bâtiment.

## 5.4. CONTRAINTES ENVIRONNEMENTALES

Le site du Rouge-Cloître, située à la lisière de la Forêt de Soignes, fait partie intégrante d'une zone spéciale de conservation « Natura 2000 » - BE1000001 au niveau européen, notamment au regard de la grande diversité chiroptérologique que renferme le complexe du Rouge-Cloître. A l'échelle de la Région de Bruxelles-Capitale, le complexe du Rouge-Cloître avec ses alentours immédiats est un des sites majeurs pour les chauves-souris et au sein de ce complexe, le comble du prieuré est apparu comme l'endroit le plus propice à la présence de colonies de reproduction (Plecotus, novembre 2013).

Le site a un grand intérêt floristique et faunistique. Le site est une zone de gagnage et de lieux de reproduction et d'hibernation pour plusieurs espèces de chauves-souris.

Le site du Rouge-Cloître étant situé dans la zone de protection Natura 2000, l'exploitant prendra toutes les précautions pour ne pas nuire à la faune et à la flore existantes et, de manière plus générale, respectera scrupuleusement toutes les contraintes liées à la réglementation concernant les zones « Natura 2000 », qu'il déclare explicitement connaître du simple fait de la remise de son offre.

Il faudra donc particulièrement veiller à ce que l'activité développée à l'intérieur, ainsi qu'à l'extérieur immédiat de la Maison du Prieur, soit compatible avec la faune et la flore particulièrement riche du site, et en particulier avec la présence des chauves-souris dans les combles du bâtiment.

Les activités développées au sein du bâtiment ne devront en effet ni détériorer ces habitats, ni perturber de manière significative les espèces pour lesquelles le site a été désigné.

Ainsi, des conditions encadrant l'activité (heures d'exploitation, bruit, lumières..) sont définies dans le présent cahier des charges et dans le projet de convention en annexe.

### **1- Préservation d'une colonie de chauve-souris protégées**

---

La maison du Prieur abrite dans ses combles une colonie de chauve-souris protégées.

Les contraintes suivantes sont d'application :

- Eviter toute activité dans les combles
- l'accès aux combles durant ladite période est strictement interdit durant la période critique d'occupation du site par les chauves-souris : entre le 1er avril/mai et le 30 septembre.

### **2- Nuisances sonores**

---

Conformément à la classification de zone de conservation Natura 2000 du parc, la quiétude des lieux devra être préservée, spécialement concernant les activités en extérieur qui sont susceptibles d'avoir plus d'impact. Le projet prévoit des activités légères ponctuelles pour un maximum de 60 personnes au premier étage et un restaurant au rez-de-chaussée dont la fréquentation maximum estimée est de 100 personnes à l'intérieur et de 150 personnes en terrasse.

La terrasse du restaurant pourra donc ouvrir uniquement durant la belle saison jusqu'à 22h. Actuellement, le site est peu fréquenté dès la tombée de la nuit : aucune activité n'est organisée en soirée dans la zone où sera aménagée la terrasse.

Toute source de bruit sur la terrasse autre que celle des usagers de la terrasse devra être évitée. La diffusion de musique, et tout système de sonorisation en général, est interdite dans les espaces extérieures.

### 3- Eclairage

---

L'éclairage des bâtiments se fera sur la façade Nord-Est suivant le parti de JP Majot : « éclairer les bâtiments significatifs par l'intérieur, afin de limiter les réverbérations et halos de lumière produits dans le site et composer ainsi un tableau de silhouettes tout autour de la clairière ». Seules les deux entrées seront éclairées par des appliques donnant une lumière diffuse uniquement vers le bas. Ces mêmes appliques seront intégrées de part et d'autres des entrées publiques sur la façade Sud-Est.

Pour éclairer les terrasses, tout en respectant les chauves-souris, des bornes d'éclairage (hauteur 1m) sont disposés autour des terrasses, permettant le passage pompiers, et suffisamment éloignées pour ne pas éclairer les viviers. Ces bornes éclairent uniquement vers le bas avec une lumière diffuse (diamètre 5m).

La terrasse sera illuminée pendant la première partie de la nuit, correspondant à la période où les chauves-souris commencent à sortir du gîte pour se nourrir.

L'emplacement des terrasses a été réfléchi afin de les écarter de la zone la plus sombre et des viviers tout en maintenant le tilleul, fort important dans les trajectoires des chauves-souris.

### 4- L'accès intra-muros au bâtiment du Prieur

---

Le parc du Rouge-Cloître est caractérisé par sa quiétude et ses chemins et voies d'accès piétons qui ne permettent pas un charroi régulier et lourd de véhicules.

L'ensemble du parc du Rouge-Cloître étant géré par Bruxelles Environnement et accessible au public, celui-ci est soumis au Règlement de parc (AGRBC du 8 mai 2014) réglementant notamment l'accès motorisé au parc ainsi que les activités qui y sont interdites ou doivent faire l'objet d'une autorisation. Le Règlement précise en son article 6 : *"A l'exception des chaises roulantes électriques conduites par les personnes à mobilité réduite, des véhicules de service, d'entretien et de gestion, de sécurité, de secours et de tout autre véhicule disposant d'une autorisation obtenue auprès de Bruxelles Environnement-IBGE, aucun véhicule à moteur, et autre que le cycle équipé d'un moteur électrique, n'est admis à circuler ou à stationner dans les parcs. La vitesse maximale de circulation est de 5 km/h."*

La situation du bâtiment du Prieuré au centre du parc implique qu'il n'est pas directement accessible à partir d'une voirie, l'accès se faisant donc via le parc dont Bruxelles Environnement est le gestionnaire. L'exploitant sera dès lors tenu de se conformer au Règlement de parc, et à toutes les indications préconisées par Bruxelles Environnement concernant les accès motorisés au site.

A cette fin, des créneaux horaires d'accès pour les livraisons seront définis entre les parties dans la convention, avec un nombre maximum de passage de 2 véhicules, clairement identifiés, par jour pour le chargement et le déchargement.

Lors de l'installation des futurs exploitants sur les lieux (travaux d'aménagement de la cuisine et installation sur les lieux), le futur exploitant devra tenir compte du fait que tous les accès motorisés au site doivent obtenir l'autorisation préalable de Bruxelles environnement.

L'objectif de ces mesures est de limiter le plus possible la présence des véhicules sur le site et de préserver la quiétude des lieux.

De manière générale, l'usage des lieux devra coexister harmonieusement avec la fonction de parc, ce qui suppose des activités diurnes, calmes et en accord avec l'atmosphère paisible du parc.

De manière plus exceptionnelle, des fermetures occasionnelles du site sont à prendre en compte, notamment en raison des conditions météorologiques – tempêtes et conditions hivernales - (interdiction au public et à tout véhicule) ou en raison de la migration des batraciens entre février et mars (interdiction à tout véhicule durant la nuit).

## **5- La mobilité sur le site et alentours (circulation, stationnement)**

---

Le site du Rouge-Cloître vise à accorder la priorité aux usagers doux de la route (piétons/cyclistes), même aux endroits où le trafic automobile est autorisé, et à limiter le trafic automobile de transit.

Les accès au site pour les piétons sont légions. Le Cloître est facilement accessible à pied et à vélo par des routes avec revêtement en dur ou semi dur. Les cyclistes peuvent accéder au site de 3 côtés (N, S et O). Une piste pour cavaliers venant de la Forêt de Soignes mène également au site.

### Transports en commun

Le site du Rouge-cloître est accessible par plusieurs transports en commun (métro/bus/tram). Ces arrêts sont chacun accessibles à une distance à pied du cœur du site de 15 à 30 minutes.

### Circulation automobile

En voiture, le site est également accessible par quelques axes de pénétration importants de la Région bruxelloise, situés dans les environs immédiats.

Le site « intra-muros » du Rouge-Cloître est accessible par la rue du Rouge-Cloître via l'unique entrée « motorisée » du Portier. On quitte le site « intra-muros » par le chemin des Chênes. Les deux voiries mentionnées sont à sens unique (Figure 1). L'accès aux véhicules du site via la rue du Rouge cloitre est limité aux dimensions et à la capacité portante d'un pont (Maximum 15T, chargement compris) .

A l'intérieur de l'enceinte, l'accès aux abords directs du bâtiment au sein du parc est limité afin d'éviter un charroi régulier et lourd de véhicules au sein de ce site caractérisé par sa quiétude et ses chemins non adéquats. Un plan d'accès des véhicules prioritaires – les véhicules autorisés par Bruxelles Environnement à y circuler (pour la livraison de fournitures par exemple) - se trouve ci-dessous (figure 2). La vitesse de circulation y est limitée à 5 km/h.

### Parking

Concernant le stationnement prévu pour les visiteurs et le personnel du site, plusieurs possibilités de parkings existent autour du site « extra-muros » et permettent chacun des capacités d'accueil importantes, notamment le long de la chaussée de Wavre et du viaduc de la E411 (Figure 1).

A l'intérieur de l'enceinte (site « intra-muros »), se trouve un parking (P3) dont le nombre d'emplacements est fortement réduit à moins de 10 places. Cette capacité est pour le moment insuffisante et les places ne peuvent être réservées. Il n'est pas exclu qu'elles soient à l'avenir supprimées au profit de places à destination des personnes à mobilité réduites. En dehors de ce parking, aucun stationnement n'est autorisé au sein du site intra-muros.



Figure 1: localisation des parkings

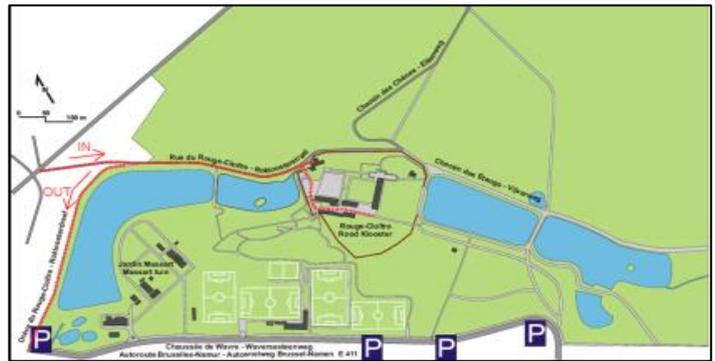


Figure 2: plan d'accès des véhicules prioritaires