COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Paris, le mardi 4 décembre 2018

SPÉCIAL SIMI
NIVEAU 2 – STAND E71

SOPIC PARIS LANCE LA COMMERCIALISATION DES BUREAUX « RACINES CARRÉ » À LIEUSAINT

- 13 000 m² de bureaux et commerces imaginés par Jean-Paul Viguier et associés
- Une localisation stratégique au cœur du Carré Sénart, pôle d'attractivité majeur de Grand Paris Sud
- Un projet lauréat du concours « Inventons la Métropole du Grand Paris »

Crédit : JP Viguier et associés

VISUELS HD EN TÉLÉCHARGEMENT
https://www.dropbox.com/sh/1m364wqlsilfguf/AACv52XOXIW5QtWFAjnrNS6Da?dl=0

CONTACT PRESSE
Vanessa Lattès – 06 73 50 20 34 – vanessa.lattes@sopic.fr

Lauréat du concours « **Inventons la Métropole du Grand Paris** » dans la catégorie Nature en ville, SOPIC Paris a conçu un projet ambitieux tant par son parti-pris architectural que par sa programmation.
RACINE CARRÉ est un lieu hybride, conçu majoritairement en bois, intégrant 11 000 m^2 de bureaux qui accueilleront notamment le futur siège de l'EPA Sénart, associés à une offre de restauration et un marché-épicerie en circuit court.

DES BUREAUX CONÇUS COMME DES LIEUX DE PARTAGE

Les bureaux, répartis dans 3 bâtiments de nouvelle génération, sont conçus comme des espaces innovants ouverts sur la nature pour créer des lieux propices aux échanges. Ils sont pensés pour être entièrement modulables et réversibles dans une logique d'ouverture, de transparence, de transversalité, notamment grâce aux terrasses et loggias à tous les étages.

Le projet accueillera également un Living Lab dédié au numérique visant à encourager la création et le développement de start-ups.

Crédit : JP Viguier et associés

DES CONCEPTS NOVATEURS DÉDIÉS AU BIEN-VIVRE

L'animation des rez-de-chaussée constitue la spécificité de l'opération conçue par SOPIC Paris qui a défini une offre autour de concepts de restauration novateurs cultivant l'art du bien-vivre et du bien-manger. Ces espaces constituent de véritables lieux de rencontre, accueillant aussi bien les salariés, que le grand public ou les entreprises pour des séminaires, réunions de travail, soirées…

-Sur près de 1 000 m^2, *Les Fermes de Gally* proposeront un marché primeur-épicerie dédié au terroir intégrant un café, ouvert même le dimanche.

-Sur 1 000 m^2, *Mamie Cocotte* invente un nouveau modèle de restauration d'entreprise ouverte à tous (y compris aux clients extérieurs), tous les jours et toute la journée (privatisable pour des événements, espaces de co-working…). Les atouts sont nombreux : un chef expérimenté, des ateliers culinaires personnalisés, un lieu fédérateur contribuant à l'animation du quartier.

UN PROJET ECO-RESPONSABLE

RACINES CARRÉ bénéficiera d'une triple certification Biodivercity, BREEAM Very Good et WELL Silver:

- Réduction de la consommation d'énergie, dans l'objectif de limiter les émissions de gaz à effet de serre
- Maîtrise de la consommation d'eau, la gestion des eaux pluviales et des déchets
- Respect de critères environnementaux liés au confort des occupants et à la limitation des pollutions
- Sélection des matériaux éco-labellisés (NF Environnement, Ecolabel européen…) ou recyclés et plus généralement à faible impact environnemental
- Approvisionnement auprès de la filière bois.

Les bâtiments fonctionneront sans climatisation, les besoins énergétiques seront ainsi maîtrisés, réduisant les charges, mais aussi l'impact environnemental, tout en garantissant un niveau de confort élevé.

DONNÉES CLÉS

CALENDRIER

	ILOT 1	ILOT 2
Démarrage des travaux	Début 2019	Début 2020
Livraison	3e trimestre 2020	3e trimestre 2021

CHIFFRES CLÉS

Superficie du site	1,4 hectares
Surface construite Par activité	13 000 m² SDP -11 000 m² de bureaux (dont 450 m² de «living lab ») -2 000 m² de restaurants & commerces
Nombre d'emplois sur site	700 à 750

ACTEURS

Aménageur	EPA SENART
Promoteur	SOPIC Paris
Architecture, urbanisme et paysage	Jean-Paul Viguier et Associés
Exploitants restauration et marché	Les Fermes de Gally et Mamie cocotte

CONTACT PRESSE
Vanessa Lattès – 06 73 50 20 34 – vanessa.lattes@sopic.fr