

STREETSIDE

Revitalisation du Yau Ma Tei Market à Hong Kong

Nés d'un souci d'hygiène et de contrôle de l'espace public, les wet markets de Hong Kong sont regroupés dans des bâtiments dédiés. Aujourd'hui, leur environnement vieillissant et leur accessibilité peu intuitive les rendent moins attractifs que les marchés de rue, encore largement privilégiés par les habitants. Dans les districts de Hong Kong, chaque quartier possède un wet market, ils sont généralement situés au centre de la communauté.

Le Yau Ma Tei Market se trouve au cœur de la péninsule de Kowloon, une zone marquée par une forte présence de locaux et un flux constant de touristes. Ce marché construit en 1957 a bénéficié de plusieurs rénovations techniques au fil des ans, cependant ses étages supérieurs restent peu fréquentés, en raison d'un cadre sombre et peu accueillant.

Ce projet de revitalisation transforme le marché en un Food Hub contemporain. Deux extrémités Nord et Sud du bâtiment accueillent les locaux de service, le cœur du bâtiment est dédié aux espaces de marché et de restauration. Le wet market du rez-de-chaussée est reconnecté à la rue, les nouveaux volets pliants reprennent l'esthétique de l'ouverture originale ; à l'étage supérieur s'installe un dry market, en complément de l'offre traditionnelle. Les deux niveaux suivants accueillent respectivement un Da Pai Dong (Cooked Food Center) et une série d'échoppes alimentaires, proposant au public des expériences culinaires variées. L'ensemble des étages est relié par un large escalier dans l'atrium, servant de circulation et d'espaces de repos.

油麻地街市

新鮮水果

Une nouvelle toiture reprend la teinte du bâtiment existant ; sa forme réinterprète de manière contemporaine les toitures traditionnelles chinoises, évoquant à la fois le Temple Tin Hau de Yau Ma Tei, bâtiment patrimonial profondément enraciné dans l'histoire du quartier, et les toiles suspendues des marchés de rue traditionnels.

Originally conceived to address public hygiene concerns and to better regulate open-air commerce, Hong Kong's wet markets were consolidated into purpose-built facilities. Today, their aging infrastructure and unintuitive accessibility make them less attractive than street markets, which continue to be widely favored by local residents. Each district of Hong Kong has its own wet market, typically located at the heart of the community.

The Yau Ma Tei Market sits in the center of the Kowloon Peninsula, an area marked by a strong local presence and a constant flow of tourists. Built in 1957, the market has undergone several rounds of technical renovation over the decades. However, its upper floors remain largely underused due to their dark and unwelcoming atmosphere.

This revitalization project transforms the market into a contemporary food hub. The northern and southern ends of the building house service areas, while the central section is dedicated to market and dining functions. The ground-floor wet market is reconnected to the street through new folding shutters that reinterpret the aesthetics of the original openings. On the upper floor, a dry market complements the traditional offering. The two levels above host a Da Pai Dong (Cooked Food Center) and a series of food stalls, offering the public a variety of culinary experiences. All floors are linked by a wide central staircase in the atrium, serving both as vertical circulation and a place to rest.

不二之選

A new roof preserves the color tone of the original structure. Its form offers a contemporary reinterpretation of traditional Chinese rooflines, evoking both the nearby Tin Hau Temple of Yau Ma Tei — a heritage site deeply rooted in the neighborhood's history — and the suspended canvases of traditional street markets.

