

Restructuration de la salle des fêtes et du restaurant scolaire d'Illkirch-Graffenstaden (67)

SERUE Ingénierie a assuré une mission complète de maîtrise d'œuvre sur ce projet, ainsi que les missions EXE en tant que bureau d'études techniques.

Après restructuration, on trouve sous le même toit, une salle des fêtes (Milius) rénovée, un réfectoire pour 240 enfants et une cuisine centrale d'une capacité de 1 500 repas.

FICHE TECHNIQUE

MAÎTRE D'OUVRAGE

VILLE D'ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN

ARCHITECTE

AEA Architectes

BUDGET

2,10 millions d'euros

DATE DE MISE EN SERVICE

2013

CARACTÉRISTIQUES

Restructuration de la salle des fêtes et du restaurant scolaire

La salle des fêtes d'Illkirch Graffenstaden a été rénovée et dotée d'une cuisine de production très performante pour la restauration scolaire.

Pour cela, deux salles ont été démolies et ont laissé place à un parvis d'accueil pour les futurs usagers.

Une nouvelle entrée est créée sur ce parvis au travers d'un mur rideau devant lequel s'étend une terrasse abritée sous un auvent, pour accéder au restaurant scolaire.

Une autre entrée est créée à gauche de la précédente pour l'accès au hall d'accueil de la salle des fêtes (salle Milius).

Entre ces deux entrées, un bloc en béton abritant les sanitaires publics forme une excroissance sur le parvis mise en valeur par un jeu de lumières polychromes derrière une façade en polycarbonate translucide.

La salle de spectacle et le restaurant scolaire ont été mis aux normes de sécurité et d'accessibilité ce qui permet désormais à 240 enfants de manger sur place dans le réfectoire aménagé à côté de la nouvelle cuisine centrale et de produire 1 500 repas pour les élèves des écoles maternelles et élémentaires de la ville.

>>>

Une nouvelle entrée est créée sur ce parvis au travers d'un mur rideau devant lequel s'étend une terrasse abritée sous un auvent, pour accéder au restaurant scolaire.



Photo © Airdiasol



Imprimé sur papier recyclé

Un monde plus beau, plus sûr et plus confortable.





Photo © Airdiscol



La salle de spectacle et le restaurant scolaire ont été mis aux normes de sécurité et d'accessibilité ce qui permet désormais à 240 enfants de manger sur place dans le réfectoire aménagé à côté de la nouvelle cuisine centrale.



Photo © Airdiscol

>>>

Cette cuisine est aménagée dans une extension au bâti existant, à l'arrière côté fleuve. Cette extension abrite également au sous-sol les locaux techniques de traitement d'air et de production d'eau chaude.

Les différents travaux entrepris ont conduit à :

- la mise aux normes électriques et la redistribution de l'ensemble des circuits électriques,
- l'adaptation de la chaufferie existante et la mise en place d'une ventilation double flux,
- l'installation d'une hotte dans la zone cuisine avec compensation d'air,
- l'amélioration de la production Eau Chaude Sanitaire et la mise en place d'un adoucissement d'eau pour les équipements de la cuisine.



Photo © Airdiscol

Cette cuisine est aménagée dans une extension au bâti existant, à l'arrière côté fleuve.



Photo © Airdiscol

La nouvelle cuisine centrale extrêmement performante à une capacité de 1 500 repas.



Cette extension abrite également au sous-sol les locaux techniques de traitement d'air et de production d'eau chaude.



ALLAIN PIERRON & Associés - 04/14

