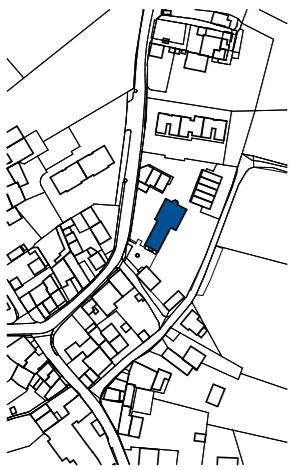


Russian Restosco

Restaurant Scolaire

Route du Mandement 351, 1281 Russian



Type de mandat :
Architecte, 100% SIA 102

Lieu de l'objet :
Russian - GE: Route du Mandement
351

Bref descriptif du mandat :
Création d'un restaurant scolaire pour
l'école communale de Russian.
Rénovation et transformation de la
chaufferie.

Maîtres d'Ouvrages :
Commune de Russian
Alain Hutin (Maire)
Suzanne Serafini (Adjointe)
Olivier Favre (Adjoint)

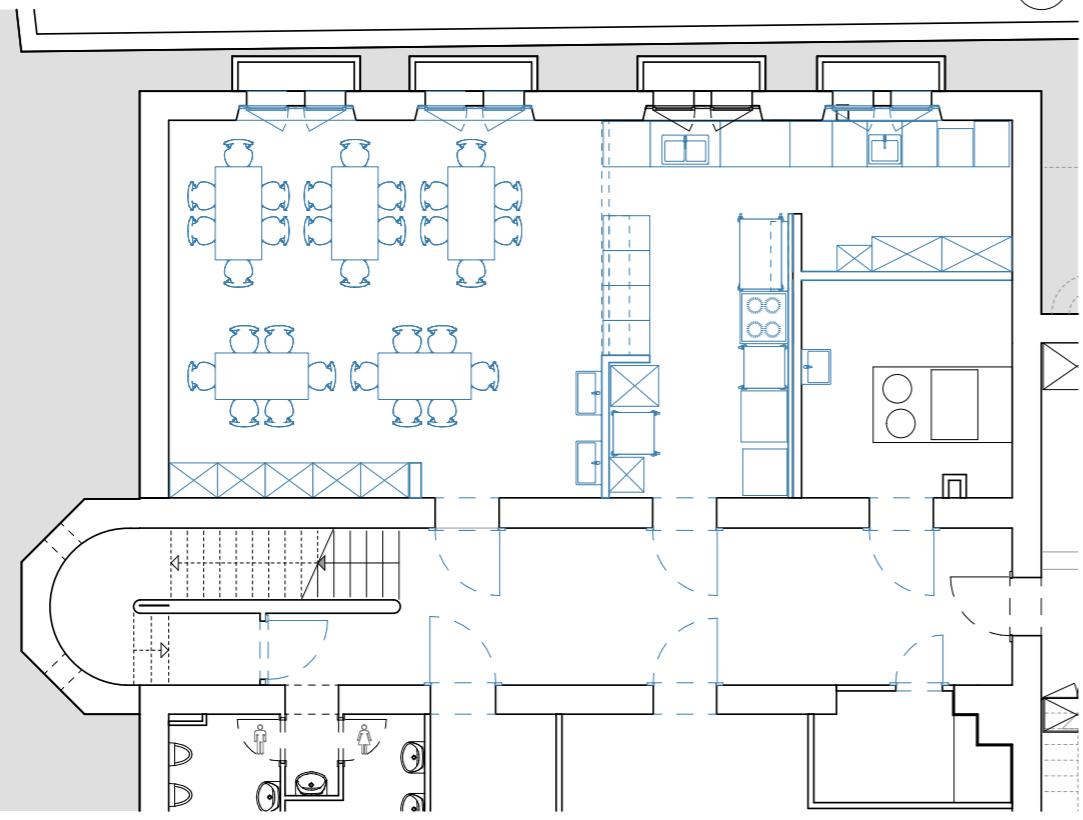
Durée des travaux :
Octobre 2019 - Juin 2020

Responsables architectes KMS :
Patrick Corbat
Christian Carénou
Véronique Jenny

Projet en chiffres:
1 Salle polyvalente
1 Cuisine Scolaire
1 Local Vaisselle
1 Chaufferie

Droits à bâtir 102 m²
Cubes SIA immeubles 447 m³

Photographies:
KMS



Plan sous-sol

Contexte

L'Ecole primaire et salle communale de Russian, situées le long de la route du Mandement et construites en 1916 par l'architecte Edouard-Henri Arthur, forment le cœur du village avec la mairie, les commerces et restaurants voisins. Le bâtiment a fait l'objet d'une rénovation - transformation par le bureau d'architecte Bernard Plojoux en 2006-2007 comprenant l'ajout de classes supplémentaires. Un nouveau préau avec place de jeu et le parking public semi-enterré, réalisés en 2015-2016 par le bureau technique Alain Dreier sur un projet du bureau d'architectes, complètent cet ensemble.

Le bâtiment accueille l'ancienne salle de mairie devenue la salle des maîtres, trois classes de division élémentaire, une salle d'activité créatrice, un atelier parascolaire, un local pour la jeunesse de Russian-Dardagny, la salle communale faisant également office de salle de gymnastique, une cuisine communale et divers locaux de stockage et vestiaires.

Programme des locaux

Le projet consiste à la transformation - rénovation de l'aile et du sous-sol de l'Ecole, dans le but d'y aménager un restaurant scolaire faisant défaut dans la Commune.

Le programme comprend l'aménagement de la cuisine professionnelle, de la salle de restauration scolaire accueillant les écoliers les midis, l'ensemble étant complété par le local vaisselle. Dans un but éducatif, la cuisine est en grande partie ouverte sur la salle à manger, mettant ainsi en scène son fonctionnement pour les écoliers. Avec la salle, la cuisine et le local vaisselle disposés en enfilade, toute la longueur du corps de bâtiment est ainsi mise en valeur et offre une perspective ouverte sur toutes les fonctions du restaurant scolaire pour les utilisateurs. Ces locaux sont également utilisés occasionnellement pour des manifestations communales et peuvent être loués, cuisine et salle, par les résidents de la Commune ou par des sociétés locales.



La salle polyvalente a une capacité d'aménagement de 5 à 6 tables pour une capacité jusqu'à 36 places. Une rangée d'armoires offre les rangements nécessaires pour le fonctionnement de la salle, y compris une armoire faisant office de vestiaire à l'usage des utilisateurs de la cuisine.

Les nouveaux éléments de cuisine, en acier inoxydable, sont adaptés au fonctionnement de régénération de plats froids livrés par la Fondation Pro. La cuisine scolaire fonctionne les lundis, mardis, mercredis et vendredis, de la préparation des plats, accueil des enfants, repas, jusqu'au nettoyage des locaux.

Le local vaisselle attenant avec zones de laverie et de stockage, garantit une gestion distincte et hygiénique de la vaisselle par rapport à la zone de production / régénération qu'est la cuisine.

Tout en se situant en sous-sol semi-enterré, ces trois locaux bénéficient d'une lumière naturelle généreuse, grâce aux quatre fenêtres existantes en enfilade. En complément, les grilles en caillebotis des sauts-de-loup sont remplacées et complétées avec des moustiquaires.

Installations techniques

Trois fenêtres d'origines sont conservées et adaptées pour la pose de verre isolant, en conformité avec le standard de haute performance énergétique.

Les sanitaires actuels, situés au sous-sol, sont conservés en l'état, les écoliers pouvant utiliser les équipements existants et adaptés du rez-de-chaussée. Pour le lavage des mains avant repas, deux lavabos sont toutefois aménagés dans la salle de restauration.

Afin de gagner et améliorer les surfaces utiles, la chaufferie est remaniée et son accès déplacé. Des radiateurs et un porte-serviette assurent le chauffage des locaux.

Les installations de ventilation sont modifiées en fonction des nouveaux locaux et contrôlées sur programmation garantissant une bonne extraction, en fonction de l'occupation de la salle et le taux d'humidité mesuré. L'évacuation de l'air vicié de la hotte de cuisine et du local vaisselle est raccordée à l'extraction existante. Les fenêtres entrebâillées permettent également l'apport en air frais et la bonne ventilation naturelle des locaux.

Le plafond est entièrement remanié par un doublage de la dalle nervurée avec des panneaux de plâtre faisant office de protection-feu. Entre les nervures s'intègrent les luminaires, les distributions de chauffage des étages, ainsi que les panneaux acoustiques phono-absorbants.



Coupe longitudinale

