

# 149

## Russin Restosco Restaurant Scolaire Route du Mandement 351, 1281 Russin



**Type de mandat :**  
Architecte, 100% SIA 102

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

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

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

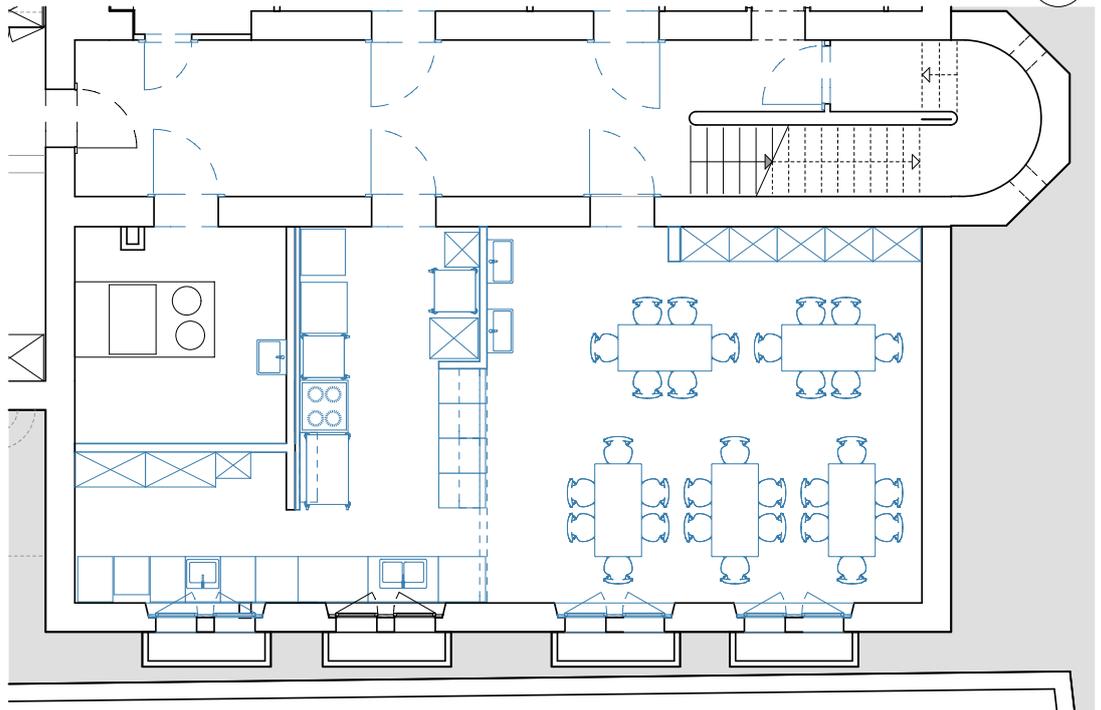
**Durée des travaux :**  
Octobre 2019 - Juin 2020

**Responsables architectes KMS :**  
Patrick Corbat  
Christian Caréno  
Véronique Jenny

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

Droits à bâtir 102 m<sup>2</sup>  
Cubes SIA immeubles 447 m<sup>3</sup>

**Photographe:**  
KMS



### Contexte

L'Ecole primaire et salle communale de Russin, situées le long de la route du Mandement et construites en 1916 par l'architecte Edouard-Henri Arthur, forment le coeur du village avec la mairie, les commerces et restaurant 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 d2 architectes, complètent cet ensemble.

Le bâtiment accueille l'ancienne salle de mairie devenu la salle des maîtres, trois classes de division élémentaire, une salle d'activité créatrice, un atelier parascolaire, un local pour la jeunesse de Russin-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 est 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, jeudis 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.

#### Installations techniques

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

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-serviettes 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 entrebaillées 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 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.

