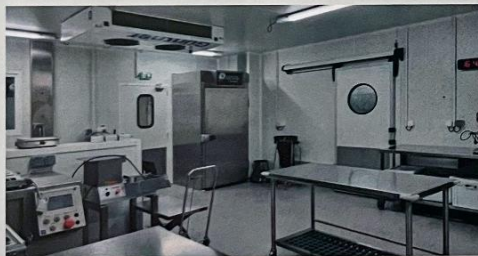


réalisations

TOUT EN IMAGES

Constructions et rééquipements



Photos : ©Déesse23 architectes

► Déesse23 architecture a annoncé la livraison de la nouvelle cuisine centrale et du restaurant administratif de la **communauté de communes de La Hague**, dans la Manche. « Une cuisine centrale performante et optimisée, mais également accueillante et ouverte sur la ville. » Un tel équipement se doit d'être un lieu de travail fonctionnel et ergonomique, lumineux et agréable, pensé pour favoriser la qualité de vie au travail. C'est aussi un espace qui accueille le personnel de la ville qui vient y déjeuner et marquer une pause dans la journée.

« L'usage du bâtiment induit une formalisation architecturale que nous avons cherché à magnifier par une écriture forte : une couverture commune à l'ensemble des espaces forme un pliage propice à répondre aux différents besoins en hauteurs de locaux, accompagné de creux dans les façades générant des auvents protecteurs et ponctué de patios apportant une lumière naturelle au cœur de l'équipement. Nous avons opté pour un projet en L au creux duquel vient se loger la cour de service, légèrement encaissée, ainsi masquée depuis la rue et protégée des vents dominants », commente Déesse23. L'organisation de la cuisine permet une progression continue de la réception des denrées brutes jusqu'à la livraison des repas, avec des locaux sectorisés. Les différents flux de fonctionnement se font selon des circuits dédiés, les plus courts possibles.

Une attention toute particulière a été portée sur l'ergonomie et les situations de travail du personnel. L'équipe de restauration a d'ailleurs été associée à la formalisation du projet. Comme le précise Déesse23 architecture, cette réflexion se traduit par des accès simples, directs et dédiés ; une recherche de compacité du bâtiment ; une lisibilité dans la distribution des différents secteurs ; une attention particulière portée sur les flux logistiques et implantation des locaux logistiques ; des équipements et postes de travail adaptés (position, hauteur, manutention...). Outre Déesse23, architecte mandataire, l'équipe comprenait également Oteis (BE structure-fluides), le bureau d'études cuisine BEGC, le BE IGC (économiste), ergonova (ergonomiste). Le montant du projet était d'environ 4,88 M€ HT.