

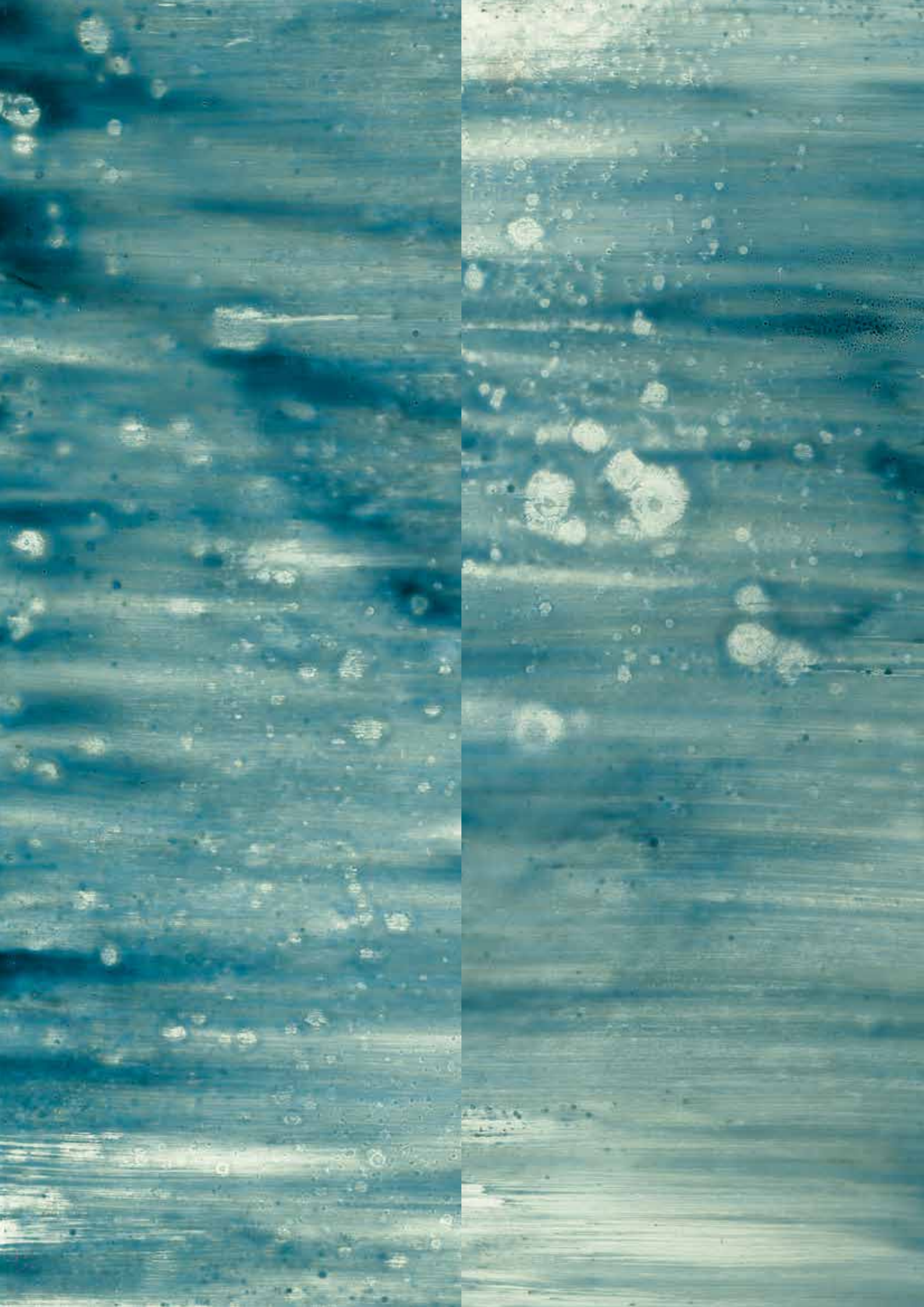
Direction des constructions, ingénierie, technique et sécurité

Extension du restaurant du personnel

Cité hospitalière – Lausanne

Rapport du jury – Concours d'animation artistique





Sommaire

1.	<u>INTRODUCTION</u>	4
2.	<u>DONNÉES GÉNÉRALES</u>	6
2.1	Organisateur et adjudicateur	6
2.2	Type de procédure et participants	6
2.3	Objectifs	6
2.4	Prix	6
2.5	Calendrier	6
2.6	Composition du jury	7
2.7	Artistes invités	7
3.	<u>JUGEMENT</u>	7
3.1	Conformité des dossiers	7
3.2	Admission au jugement	7
3.3	Critères de jugement	7
4.	<u>ANALYSE DES PROJETS</u>	8
4.1	Robert Ireland – <i>Anamnese</i>	10
4.2	Anne Peverelli – <i>Laque / Lac</i>	12
4.3	Lang et Baumann – <i>Beautiful dishes</i>	16
5.	<u>RECOMMANDATION DU JURY</u>	18
6.	<u>CONCLUSIONS</u>	18
7.	<u>DISPOSITIONS FINALES</u>	19

1

Introduction

Le CHUV a organisé des mandats d'étude parallèles à un degré sur invitation pour la réalisation d'une œuvre d'art « Kunst am Bau » dans le cadre du projet d'extension du restaurant du personnel, pour lequel un crédit d'ouvrage a été octroyé par le Grand Conseil le 01.11.2011. La procédure a été choisie par la Commission d'animation artistique constituée selon le règlement cantonal (RAABE, édition 01.06.2009) et ceci conformément au règlement de 1975.

L'objectif des mandats d'étude parallèles est de marier art et architecture dans le contexte bâti de la nouvelle salle du restaurant dessiné pour accueillir 900 personnes. L'intervention artistique se devait de trouver sa place dans la salle, mais un développement restait possible dans les parties extérieures, en s'appuyant sur le projet paysager. Un travail sur les murs de lumière, l'habillage des colonnes ou sur le sol pouvait être envisagé.

Les projets ont dû en outre tenir compte des contraintes acoustiques de la salle, ainsi que des impératifs d'hygiène, d'entretien et de durabilité inhérents au contexte hospitalier. Au lancement des mandats d'étude parallèles, la commission artistique a invité cinq artistes, toutefois deux d'entre eux n'avaient pas les disponibilités suffisantes pour y participer. Dès lors, seuls trois artistes sont restés en lice pour l'attribution du mandat.

Le montant consacré à la réalisation de l'animation artistique est proportionnel au montant des travaux de construction, sur les bases définies dans RAABE. Pour le projet d'extension du restaurant du personnel, le montant dédié à l'intervention artistique a été fixé à CHF 108'494.-.

L'attribution du mandat est soumise à la Loi sur les marchés publics (LMP) et la Loi sur le marché intérieur (LMI).



2

Données générales

2.1 ORGANISATION ET ADJUDICATEUR

Le maître de l'ouvrage et l'adjudicateur est l'Etat de Vaud, représenté par la Direction des constructions, ingénierie, technique et sécurité (CIT-S) du CHUV qui agit pour le compte du Département de la santé et de l'action sociale (DSAS).

L'organisation des mandats d'étude parallèles est assurée par le maître de l'ouvrage.

2.2 TYPE DE PROCÉDURE ET PARTICIPANTS

Les mandats d'étude parallèles pour l'animation artistique sont sans anonymat et se sont déroulés ici sur invitation. Il s'agit d'un mandat confié parallèlement à cinq artistes établis en Suisse, sur proposition de la commission artistique.

La procédure est conforme aux prescriptions nationales et internationales en matière de marchés publics.

2.3 OBJECTIFS

La démarche a pour objectif de développer un concept artistique dans l'espace de la salle du restaurant du personnel. Les propositions peuvent s'étendre au traitement des aménagements extérieurs en s'appuyant sur le projet paysager.

2.4 PRIX

Chaque projet rendu est indemnisé à hauteur de CHF 3'750.-

2.5 CALENDRIER

Lancement des mandats d'étude parallèles 20 août 2013

Rendu des projets	16 décembre 2013
-------------------	------------------

Présentation et jugement des projets	10 janvier 2014
--------------------------------------	-----------------

Annonce des résultats	7 février 2014
-----------------------	----------------

Vernissage	1 ^{er} octobre 2014
------------	------------------------------

PRÉSIDENTE

Catherine Girard Troillet
Architecte CIT-S – CHUV

2.6 COMPOSITION DU JURY

MEMBRES

Jean Crotti

Artiste délégué par la Commission cantonale des affaires culturelles SERAC-DFJC

Stéphane Dafflon

Artiste invité

Martin Jaques

Meier + associés architectes

Frédéric Prod'Hom

Adjoint aux constructions

Direction des constructions, ingénierie, technique et sécurité – CHUV

Véronique Schober

Représentante de la commission du personnel – CHUV

Jacques-Frédéric Siegler

Chef du service de la Restauration – CHUV

Caroline de Watteville

Chargée des affaires culturelles – CHUV

2.7 ARTISTES INVITÉS

Daniel Lang & Sabina Baumann

Philippe Decrauzat

Nicolas Party

Anne Peverelli

Robert Ireland

3

Jugement

3.1 CONFORMITÉ DES DOSSIERS

La commission artistique a vérifié:

- le respect du délai de restitution des projets
- la présence de tous les documents à remettre, comme indiqué sous chiffre 2.2 du cahier des charges.

3.2 ADMISSION AU JUGEMENT

Les trois artistes invités ont respecté le délai de restitution des projets et ont rendu les documents demandés.

Par manque de disponibilité, les deux autres candidats ont renoncé à participer aux mandats d'étude parallèles.

3.3 CRITÈRES DE JUGEMENT

La commission artistique a apprécié les projets sur la base des critères suivants:

- Originalité et qualité du concept
- Prise en compte des espaces et intégration des contraintes techniques et d'usage
- Convivialité du projet
- Economie générale du projet, tant à la réalisation qu'à l'exploitation
- Faisabilité du projet

4

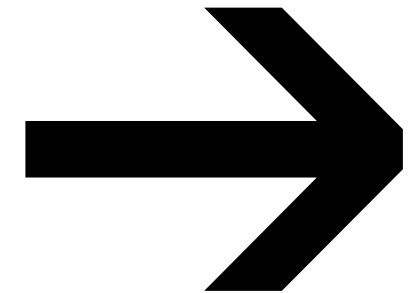
Analyse des projets

ANALYSE DES PROJETS

N°1 Robert Ireland – <i>Anamnese</i>	P. 10
--	--------------

N°2 Anne Peverelli – <i>Laque / Lac</i>	P. 12
---	--------------

N°3 Lang et Baumann – <i>Beautiful dishes</i>	P. 14
---	--------------



4.1 – N°1

ANAMNESE

ROBERT IRELAND

WWW.ROBERTIRELAND.CH

Le jury apprécie l'évocation scientifique de ce travail en phase avec la cité hospitalière. La monumentalité de l'iconographie et les jeux de superpositions apportent rythme et abstraction. Le brouillage de lecture qui en découle évite en effet une vision trop littérale et didactique. Toutefois, il n'en persiste pas moins que la connotation médicale est jugée trop présente pour un lieu de détente qui se veut justement en marge du lieu de travail.

CONTEXTE

Le projet architectural du bureau Meier+associés architectes est très dessiné, tant au niveau de l'espace que de celui des matériaux et de leur forme (piliers, plafond...). L'ajout d'éléments sculpturaux est de fait superflu et entre en contradiction avec l'ambiance du lieu. Ma proposition artistique s'est donc focalisée sur la zone la moins définie et la plus ouverte à une intervention picturale. Il s'agit du panneau lumineux Ouest de 21 mètres qui articule en 3 pans le fond de la cafétéria.

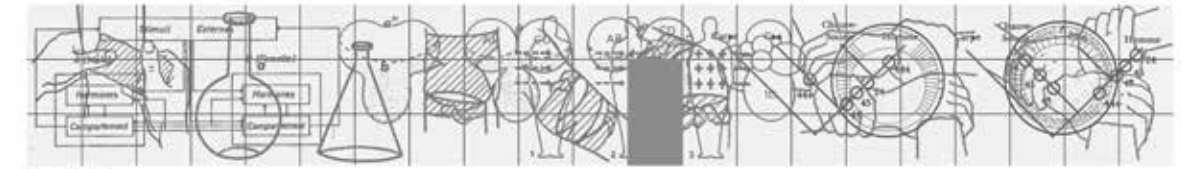
SYNTHESE DU CONCEPT

Le projet « ANAMNESE » est une noréa d'images se chevauchant les unes sur les autres et faisant référence, de près ou de loin, à une anamnèse de transmission des métiers de la médecine et des sciences qui lui sont attachées (embryologie, immunologie, soins infirmiers, biologie cellulaire, chimie organique, etc.).

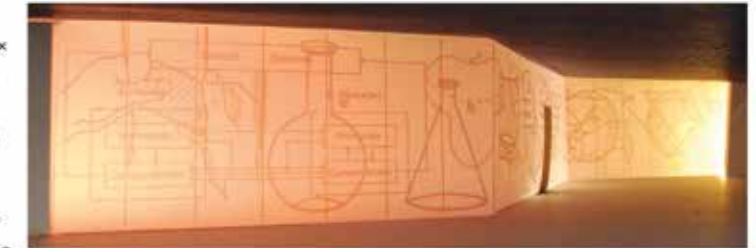
DECLINAISON

À l'opposé d'un Savoir qui organise, cette déclinaison de schémas superpose, mélange et brouille leur fonction première afin d'en faire ressortir l'expression visuelle, qui est celle du dessin scientifique de transmission de connaissances. Ces images œuvrent un peu comme des fantômes (certaines étant d'ailleurs obsolètes), des moments qui se succèdent, à l'instar d'un tableau noir ou des dessins du paléolithique en palimpseste. Elles jouent à cache-cache avec les usagers des lieux, qui reconnaîtront peut-être quelques-unes des images en lien avec leur métier.

PROJET D'EXTENSION DU RESTAURANT DU PERSONNEL DU CHUV – ANIMATION ARTISTIQUE PROJET « ANAMNESE » – robert ireland



CONTEXTE
Le projet architectural du bureau Meier + associés architectes est très dessiné, tant au niveau de l'espace que de celui des matériaux et de leur forme (piliers, plafond...). L'ajout d'éléments sculpturaux est de fait superflu et entre en contradiction avec l'ambiance du lieu. Ma proposition artistique s'est donc focalisée sur la zone la moins définie et la plus ouverte à une intervention picturale. Il s'agit du panneau lumineux Ouest de 21 mètres qui articule en 3 pans le fond de la cafétéria.



SYNTHESE DU CONCEPT
Le projet « ANAMNESE » est une noréa d'images se chevauchant les unes sur les autres et faisant référence, de près ou de loin, à une anamnèse de transmission des métiers de la médecine et des sciences qui lui sont attachées (embryologie, immunologie, soins infirmiers, biologie cellulaire, chimie organique, etc.).

DECLINAISON
À l'opposé d'un savoir qui organise, cette déclinaison de schémas superpose, mélange et brouille leur fonction première afin d'en faire ressortir l'expression visuelle, qui est celle du dessin scientifique de transmission de connaissances. Ces images œuvrent un peu comme des fantômes (certaines étant d'ailleurs obsolètes), des moments qui se succèdent, à l'instar d'un tableau noir ou des dessins du paléolithique en palimpseste. Elles jouent à cache-cache avec les usagers des lieux, qui reconnaîtront peut-être quelques-unes des images en lien avec leur métier.



PROJET D'EXTENSION DU RESTAURANT DU PERSONNEL DU CHUV – ANIMATION ARTISTIQUE PROJET « ANAMNESE » – robert ireland

MONUMENTS DU SAVOIR
Par leur échelle immense en regard avec leur origine (issus de manuels et de livres), les dessins tracés sur la paroi de verre deviennent abstraits et détachés de leur fonction première car sans légende ni entrée. Ils peuvent dès lors être lus d'une toute autre manière : non plus en tant qu'outils du Savoir, mais en tant que corpus figural du champ médical.

« ANAMNESE », tout comme des archives, décline la complexité du savoir par la complexité de la lecture qu'il suggère. En effet, le brouillage est de mise, les diagrammes, dessins, schémas, sont intriqués les uns aux autres dans un destin commun, tout en n'ayant plus de fonction explicative ni démonstrative. Le terme même de monument évoque le mémorial, la mémoire de ce qui n'est plus. A ce titre, les dessins proposés, caducs ou dépassés par un savoir toujours renouvelé, jouent le rôle d'une étape de connaissance qui n'est pas arrêtée, mais sans cesse reformulée.

REALISATION
La paroi lumineuse, qui comporte 21 pans de verre (Swissdurex) de 104 X 305 cm a été prévue par les architectes pour amener un supplément de lumière dans le fond de la cafétéria, plus sombre. Le projet « ANAMNESE » s'insère dans ce cadre en utilisant le matériel (verre) et le système d'éclairage déjà planifiés, telle une lanterne magique. Le verre est sablé à son verso, hormis sur le tracé des dessins, créant ainsi une grande surface lumineuse traversée de traits. La couleur de l'éclairage doit être discutée d'entente avec les architectes afin d'intégrer l'ambiance du projet à l'ensemble de la cafétéria (par exemple une couleur complémentaire, en contrepoint avec la dominante chromatique plus froide de la cafétéria).

DEVIS
Le devis se base coût du verre, le travail du dessin et du sablage des motifs de la paroi lumineuse. Le coût de l'installation des plaques de verre, de l'éclairage et du transport, prévus par le projet architectural, ne sont à charge du budget artistique que sur le montant disponible de la rubrique SOLDE.

VERRE ET SABLAGE	
entreprise Glaströsch; Bulle-CH et	
Microfnish; Villeneuve-CH:	30'465.00FS
TVA (8%):	2'437.00FS
HONORAIRES Robert Ireland	
(projet, réalisation, suivi de fabrication et de chantier):	20'000.00FS
IMPREVUS, RESERVE:	7'000.00FS
SOLDE	
(transport, montage de la paroi...):	34'098.00FS
TOTAL:	94'000.00FS



4.2 – N°2 LAQUE/LAC ANNE PEVERELLI

Le projet a le mérite de prendre en compte l'objectif du lieu qui souhaite offrir un moment de détente à ses utilisateurs. Faire ainsi intervenir comme par effet de miroirs la présence du lac Léman est très apprécié. L'ouverture dont a témoigné l'artiste de travailler dans le sens de la luminosité contribuera à renforcer le caractère joyeux de ce dialogue. La réalisation du projet en partenariat étroit entre l'artiste et Franz Mayer à Munich, leader dans les technologies du verre, est une garantie pour atteindre les nuances picturales de scintillement requises. Ce partenariat est par ailleurs une belle opportunité pour un artiste suisse et le jury est heureux de pouvoir le soutenir. Le jury a par ailleurs exprimé sa disponibilité à suivre les phases décisives de la réalisation si demandé.

IDÉE

La cafétéria du personnel d'un hôpital. Le lieu où, pour un repas, une pause on sort de l'univers médical, d'un quotidien souvent chargé, difficile. Un lieu intérieur à l'hôpital, en lien avec l'extérieur. La nouvelle cafétéria du CHUV sera plus grande, elle s'ouvrira sur un magnifique paysage: le lac, les montagnes, les terrasses aménagées. L'entrée principale se fait par l'arrière, couloir d'arrivée, lieu de l'entre-deux, on quitte l'hôpital, on entre dans le restaurant. Les parois qui accompagnent ce cheminement et qui se prolongent sur le fond de l'espace-table sont prévues en verre opaque et rétro-éclairé.

Cette paroi un peu comme le fond de la grotte, une image vient s'y refléter, celle de l'extérieur.

Créer cette image

Quand je réfléchis à l'inscription de mon travail « in situ », ce qui m'intéresse, c'est le point de rencontre entre mes images et l'espace créé par l'architecture. Garder la fonction – éclairer une zone sombre – et la matière du verre. Introduire mon travail par la création d'une image. Je repense à l'allégorie de la caverne telle qu'énoncée par Platon, l'image qui se crée sur la paroi du fond comme une réflexion de la réalité.

Créer une image à cet endroit-là, comme le reflet de l'extérieur - mais pas tout à fait

Ce pourrait être le reflet de l'extérieur, on dirait une image photographique du lac et c'est une peinture, une peinture faite de laque colorée et du geste de ma main.

MISE EN ŒUVRE

Je propose de créer une image sur la paroi arrière ouest, la grande surface en verre rétro-éclairée, comme une idée de reflet justement. Les autres murs en verre rétro-éclairé du projet restent neutres, ils restent paroi.

Je propose de travailler dans la matière même du verre. La couleur ne serait pas imprimée sur le verre existant mais pris dans la masse lors de la fabrication.

Les 21 panneaux de verre que constituent ce mur seraient réalisés chez le verrier et je travaillerais le motif avant la dernière cuisson du verre. Ce processus « dans la matière » donne au verre et à la couleur une qualité exceptionnelle, tout en assurant une surface lisse qui s'inscrit dans un projet contemporain.

Le degré de translucidité prévu par les architectes serait respecté, la couleur de l'image est à choisir d'entente avec le maître de l'ouvrage, dans l'idée du reflet de l'extérieur.

Introduire dans ce lieu, ce restaurant, quelque chose d'une matérialité, du geste humain, celui justement dont on a besoin pour soigner et nourrir le corps.

LAQUE / LAC

IDÉE

La cafétéria du personnel d'un hôpital. Le lieu où, pour un repas, une pause on sort de l'univers médical, d'un quotidien souvent chargé, difficile. Un lieu intérieur à l'hôpital, en lien avec l'extérieur.

La nouvelle cafétéria du CHUV sera plus grande, elle s'ouvrira sur un magnifique paysage: le lac, les montagnes, les terrasses aménagées.

L'entrée principale se fait par l'arrière, couloir d'arrivée, lieu de l'entre-deux, on quitte l'hôpital, on entre dans le restaurant.

Les parois qui accompagnent ce cheminement et qui se prolongent sur le fond de l'espace-table sont prévues en verre opaque et rétro-éclairé.

Cette paroi un peu comme le fond de la grotte, une image vient s'y refléter, celle de l'extérieur.

Créer cette image

Quand je réfléchis à l'inscription de mon travail « in situ », ce qui m'intéresse, c'est le point de rencontre entre mes images et l'espace créé par l'architecture.




Garder la fonction – éclairer une zone sombre – et la matière du verre.






Introduire mon travail par la création d'une image.

Je repense à l'allégorie de la caverne telle qu'énoncée par Platon, l'image qui se crée sur la paroi du fond comme une réflexion de la réalité.

Créer une image à cet endroit-là, comme le reflet de l'extérieur - mais pas tout à fait

Ce pourrait être le reflet de l'extérieur, on dirait une image photographique du lac et c'est une peinture, une peinture faite de laque colorée et du geste de ma main.

LAQUE SUR VERRE 2012

Le Lac Léman, cet éternel encier...

Paul Morand

MISE EN ŒUVRE

Je propose de créer une image sur la paroi arrière ouest, la grande surface en verre rétro-éclairée, comme une idée de reflet justement. La paroi devient ainsi œuvre par l'image qu'elle contient. Les autres murs en verre rétro-éclairé du projet restent neutres, ils restent paroi.

Je propose de travailler dans la matière même du verre. La couleur ne serait pas imprimée sur le verre existant mais pris dans la masse lors de la fabrication.

Les 21 panneaux de verre que constituent ce mur seraient réalisés chez le verrier et je travaillerais le motif avant la dernière cuisson du verre. Ce processus « dans la matière » donne au verre et à la couleur une qualité exceptionnelle, tout en assurant une surface lisse qui s'inscrit dans un projet contemporain.

Le degré de translucidité prévu par les architectes serait respecté, la couleur de l'image est à choisir d'entente avec le maître de l'ouvrage, dans l'idée du reflet de l'extérieur.

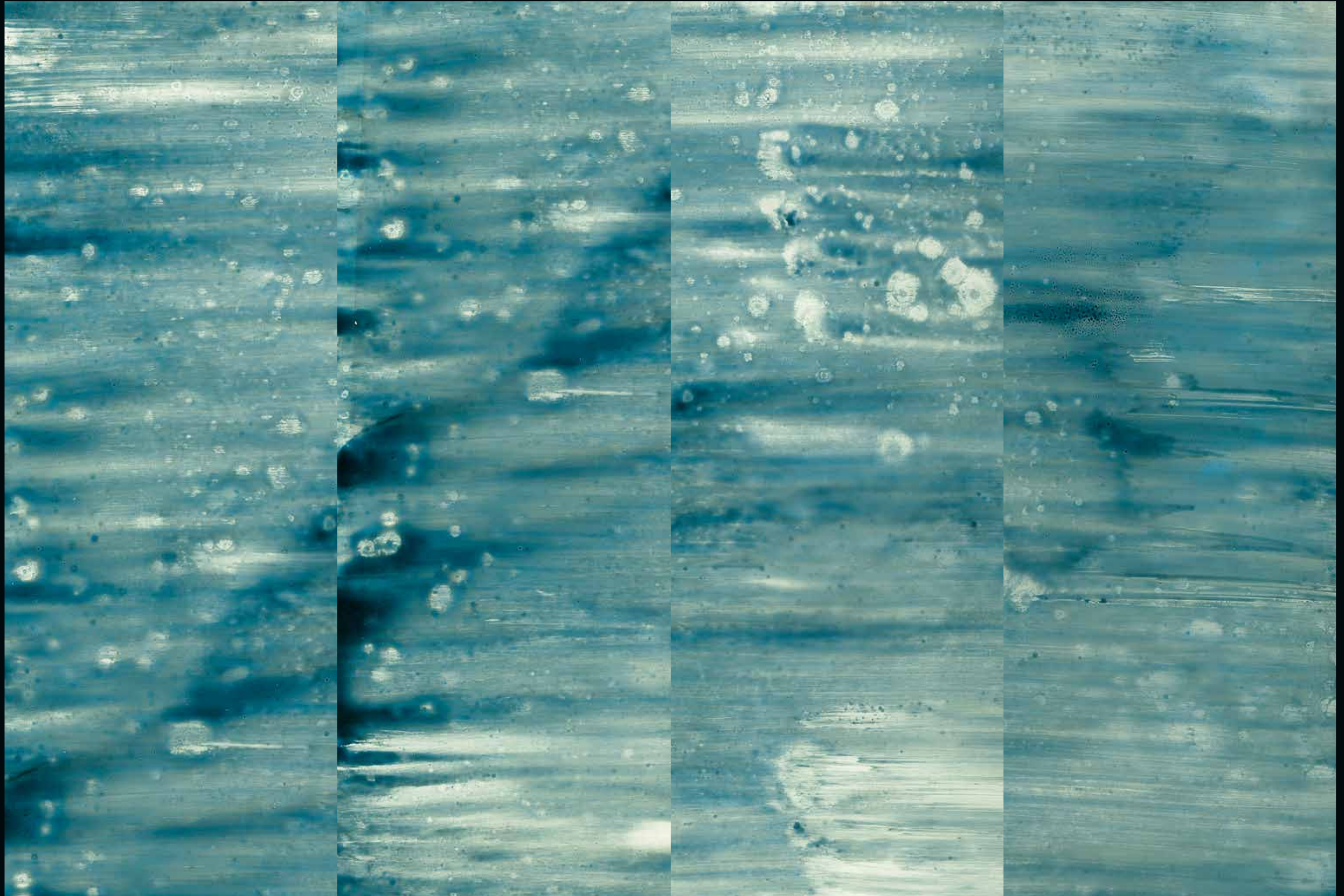
Introduire dans ce lieu, ce restaurant, quelque chose d'une matérialité, du geste humain, celui justement dont on a besoin pour soigner et nourrir le corps.




DEVIS ESTIMATIF	
Fabrication des verres (Mayer-Munich)	43500.-
Réalisation de l'image en atelier (2-3 semaines chez Mayer/transport/logement)	6000.-
Emballage/transport, taxes	4000.-
Suivi de montage Lausanne	1000.-
Frais de concours	3000.-
Divers / imprévu	5000.-
Honoraires artiste	20000.-
TOTAL	82500.-

Les frais de montage sur place des verres terminés ne sont pas compris dans ce devis





4.3 – N°3

BEAUTIFUL DISHES

DANIEL LANG & SABINA BAUMANN

WWW.LANGBAUMANN.COM

Ce projet renvoie entre autres à la tradition du Bauhaus et propose une présence de l'art au quotidien pour tous par l'usage de la vaisselle. La légèreté de l'éphémère, la complexité de la lisibilité de la démarche pour les utilisateurs sont à la fois les atouts et les difficultés de ce projet. Et ce sont finalement ces difficultés qui ont fait que le jury a renoncé à ce projet.

DESCRIPTION DU PROJET

Le restaurant du personnel est un espace périodiquement sujet à des changements. Que ce soit une rénovation ou un agrandissement, une nouvelle conception du buffet, de l'éclairage, des chaises ou des tables: il est nécessaire d'entreprendre des adaptations au fil du temps et de l'usure. Une constante est la vaisselle dans laquelle l'on mange: celle-ci trouvera toujours une utilisation. Notre proposition consiste donc en la conception d'une vaisselle.

La qualité de la nourriture se compose de plusieurs facteurs: les ingrédients eux-mêmes et l'art de les présenter, l'espace (optique, acoustique, lumière), le mobilier, les semblables. Dans les restaurants qui fonctionnent dans une logique de mensa tous les facteurs ne sont pas toujours idéaux. Spécialement, à travers une fréquentation du lieu élevée associée à l'exigence de pouvoir proposer des plats abordables, ainsi qu'à travers le choix approprié des détails, les composants nécessaires ne sont pas souvent réunis pour une expérience satisfaisante. De plus, dans une mensa d'hôpital, pouvoir apprécier une expérience des sens comme un repas malgré un contexte chargé pose un défi particulier.

LE MOTIF

Sur la base du concept architectural nous avons la certitude que l'espace et l'atmosphère seront fortement améliorés par rapport au status quo et qu'aucune autre intervention dans l'espace ne sera nécessaire.

Nous avons voulu nous dédier à un domaine qui touche directement chaque visiteur et qui est immédiatement relié à l'expérience personnelle de chacun pendant le repas et qui offre ainsi un enrichissement très individuel. Nous avons en même temps recherché la possibilité au travers d'un geste créatif autour de pièces détachées de les relier à une unité et de présenter cette idée «sur un plateau». La vaisselle est le support du repas et se retrouve dans une symbiose avec l'expérience entière à ne pas sous-estimer.

Nous avons créé un motif multicolore qui se développe à partir du centre des assiettes, tasses et bols circulaires (chacun dans des dimensions différentes). Cependant le centre est fragmenté et les différents segments sont décalés les uns par rapport aux autres. La création ne se limite pas à une «décoration» mais fonctionne comme une image en arrière-plan qui rencontre l'utilisateur avant, pendant et après le repas. Pour cette raison nous investissons toutes les surfaces et pas seulement les bords, dans un jeu entre le fond blanc et le motif coloré.

La conception de la vaisselle dispose d'une forme de langage intrinsèque à part entière et peut être comprise comme une contribution à l'identité du nouveau restaurant.

Beautiful dishes

Description du projet

Le restaurant du personnel est un espace périodiquement sujet à des changements. Que ce soit une rénovation ou un agrandissement, une nouvelle conception du buffet, de l'éclairage, des chaises ou des tables: il est nécessaire d'entreprendre des adaptations au fil du temps et de l'usure. Une constante est la vaisselle dans laquelle l'on mange: celle-ci trouvera toujours une utilisation. Notre proposition consiste donc en la conception d'une vaisselle.

La qualité de la nourriture se compose de plusieurs facteurs: les ingrédients eux-mêmes et l'art de les présenter, l'espace (optique, acoustique, lumière), le mobilier, les semblables. Dans les restaurants qui fonctionnent dans une logique de mensa tous les facteurs ne sont pas toujours idéaux. Spécialement, à travers une fréquentation du lieu élevée associée à l'exigence de pouvoir proposer des plats abordables, ainsi qu'à travers le choix approprié des détails, les composants nécessaires ne sont pas souvent réunis pour une expérience satisfaisante. De plus, dans une mensa d'hôpital, pouvoir apprécier une expérience des sens comme un repas malgré un contexte chargé pose un défi particulier.

Le motif



Références

Travaux de Margarethe Heymann-Lohmann, Hedwig Rothemann et Eva Ziser



Sur la base du concept architectural nous avons la certitude que l'espace et l'atmosphère seront fortement améliorés par rapport au status quo et qu'aucune autre intervention dans l'espace ne sera nécessaire.

Nous avons voulu nous dédier à un domaine qui touche directement chaque visiteur et qui est immédiatement relié à l'expérience personnelle de chacun pendant le repas et qui offre ainsi un enrichissement très individuel. Nous avons en même temps recherché la possibilité au travers d'un geste créatif autour de pièces détachées de les relier à une unité et de présenter cette idée «sur un plateau». La vaisselle est le support du repas et se retrouve dans une symbiose avec l'expérience entière à ne pas sous-estimer.

Nous avons créé un motif multicolore qui se développe à partir du centre des assiettes, tasses et bols circulaires (chacun dans des dimensions différentes). Cependant le centre est fragmenté et les différents segments sont décalés les uns par rapport aux autres. La création ne se limite pas à une «décoration» mais fonctionne comme une image en arrière-plan qui rencontre l'utilisateur avant, pendant et après le repas. Pour cette raison nous investissons toutes les surfaces et pas seulement les bords, dans un jeu entre le fond blanc et le motif coloré.

La conception de la vaisselle dispose d'une forme de langage intrinsèque à part entière et peut être comprise comme une contribution à l'identité du nouveau restaurant.


Beautiful dishes

CITY, Fabrique de porcelaine Langenthal SA

Le design sobre de la série "City" de la fabrique de porcelaine de Langenthal nous convainc par son émail résistant, son bon englobement et se prête parfaitement à la gastronomie.

Une création en couleur est appliquée sur le fond blanc de la vaisselle par l'intermédiaire d'une impression à haute température.

Les impressions à haute température sont insensibles aux influences de surface, résistants à la machine à laver et recommandables en tout temps.



5

Recommandation du jury

A l'issue de ses délibérations, le jury a décidé à l'unanimité de recommander le projet « LAQUE/LAC » de Anne Peverelli pour le développement du projet et la réalisation de l'animation artistique de l'espace du restaurant du personnel.

6

Conclusions

Après la présentation des projets et suite à des échanges très enrichissants avec les artistes, le jury a eu la difficile tâche de devoir procéder à la sélection. Cette mission s'est avérée d'autant plus délicate vu les approches très différentes de chaque projet. La commission artistique salue la qualité et la diversité des réponses proposées et tient à remercier l'ensemble des candidats pour leur travail et leur investissement.

Cette procédure a permis de répondre aux attentes de l'organisateur et de l'utilisateur telles qu'énoncées dans le cahier des charges.

En ce sens, l'objectif de la procédure est pleinement atteint.

7

7.1 APPROBATION DU RAPPORT ET SIGNATURES

Le présent rapport est approuvé et signé par les membres du jury
Lausanne, le 18 novembre 2013

Dispositions finales

Présidente

Catherine Girard Troillet
Architecte CIT-S – CHUV

Membres

Jean Crotti
Artiste délégué par la commission cantonale
des affaires culturelles SERAC-DFJC

Stéphane Dafflon
Artiste invité

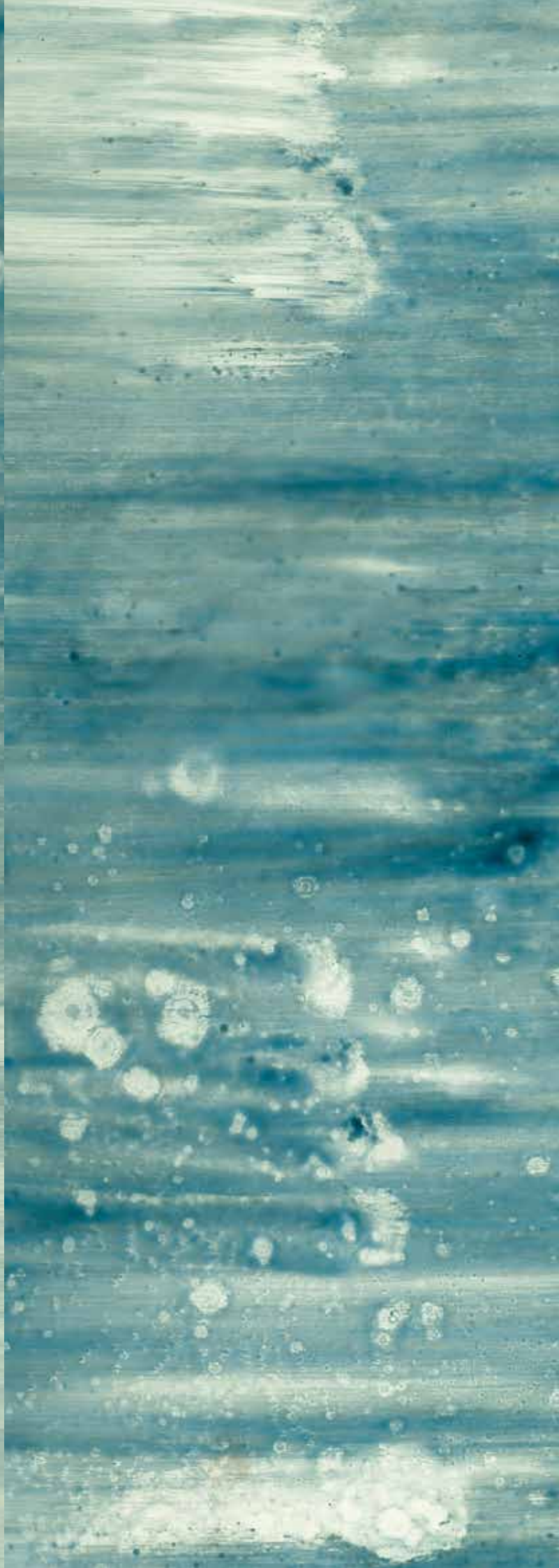
Martin Jaques
Meier + associés architectes

Frédéric Prod'Hom
Adjoint aux constructions
Direction des constructions, ingénierie,
technique et sécurité – CHUV

Véronique Schober
Représentante de la commission du personnel
CHUV

Jacques-Frédéric Siegler
Chef du service de la Restauration
CHUV

Caroline de Watteville
Chargée des affaires culturelles – CHUV



PRÉSIDENTE

Catherine Girard Troillet

Architecte CIT-S – CHUV

MEMBRES

Jean Crotti

Artiste délégué par la Commission cantonale
des affaires culturelles SERAC-DFJC

Stéphane Dafflon

Artiste invité

Martin Jaques

Meier + associés architectes

Frédéric Prod'Hom

Adjoint aux constructions

Direction des constructions, ingénierie, technique
et sécurité – CHUV

Véronique Schober

Représentante de la commission du personnel – CHUV

Jacques-Frédéric Siegler

Chef du service de la Restauration – CHUV

Caroline de Watteville

Chargée des affaires culturelles – CHUV