

Direction des constructions, ingénierie, technique et sécurité
Direction de la logistique hospitalière

Extension du restaurant du personnel – création de locaux administratifs

Cité hospitalière – Lausanne

Présentation de projet





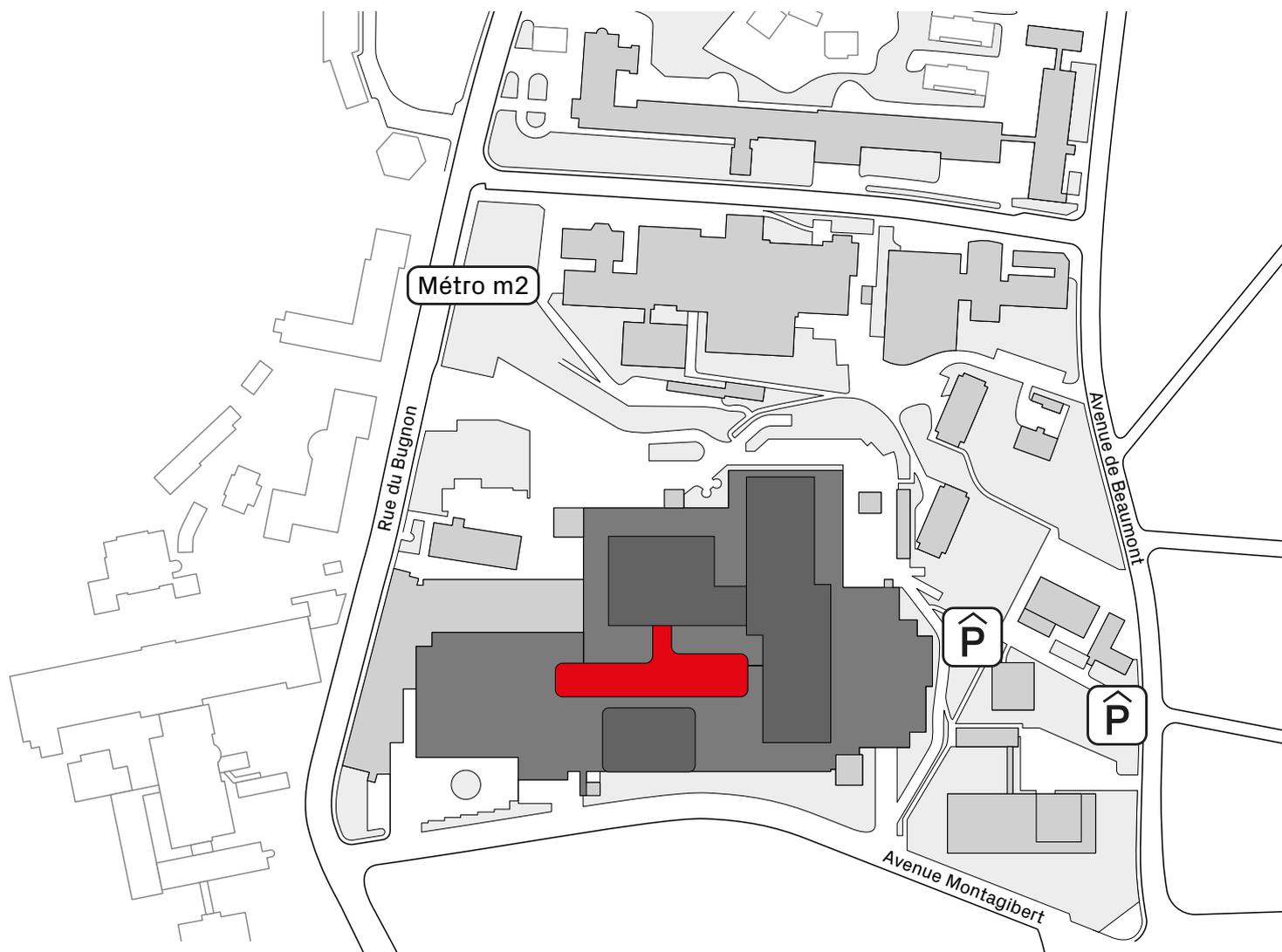


Sommaire

| | | |
|----------|--|-----------|
| 1 | <u>EDITORIAL DE LA DIRECTION ADMINISTRATIVE ET FINANCIÈRE DU CHUV</u> | 4 |
| 2 | <u>UNE PARENTHÈSE AGRÉABLE DANS LE QUOTIDIEN DE L'INSTITUTION</u> | 8 |
| 2.1 | Optimiser toutes les surfaces disponibles | 11 |
| 3 | <u>UNE NOURRITURE DE L'ÂME ET DU CORPS</u> | 14 |
| 3.1 | Une nouvelle dynamique sur la façade | 16 |

1

Editorial de la Direction administrative et financière du CHUV



De nouveaux espaces pour favoriser la cohésion

Philipp Müller

Directeur administratif et financier du CHUV

Le concept remonte à l'Antiquité, même s'il s'est heureusement démocratisé depuis. Un forum représentait un lieu de vie et de partage public indispensable à l'équilibre d'une collectivité. Il ne l'est pas moins aujourd'hui dans un hôpital où cohabitent 10'000 collaboratrices et collaborateurs, dont les repas pris en commun constituent l'occasion de se ressourcer et d'échanger. C'est pourquoi il devenait indispensable d'agrandir et de rénover le restaurant du personnel qui sert quotidiennement 3000 couverts, soit le double de lors de la mise en service du CHUV en 1982.

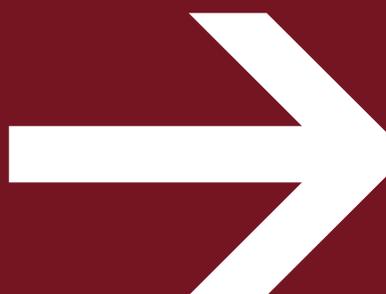
Redimensionné, le restaurant est le reflet de la forte hausse des activités de notre institution ; son agrandissement s'avérait essentiel pour assurer son bon fonctionnement. Sa capacité a ainsi été augmentée de 600 à 900 places, pour permettre une meilleure fluidité et réduire les délais d'attente lors des services.

Les nombreux investissements consentis par les autorités politiques dans le champ des activités cliniques de notre institution ne doivent pas faire oublier la nécessité d'adapter les infrastructures dans leur globalité. La croissance du personnel sur la cité hospitalière, toutes fonctions confondues, a été de 800 emplois à temps complet entre 2003 et 2010, sans réelle augmentation de surface. C'est pourquoi la direction du CHUV a sollicité et obtenu en 2011 un crédit d'investissement voté par le Grand Conseil pour agrandir le restaurant de son personnel et créer simultanément de nouvelles surfaces administratives mises à la disposition des directions cliniques du CHUV.

Le même élan a présidé aux deux projets : favoriser la cohésion entre les disciplines et au sein des équipes. Au cours de ces dernières années, l'augmentation constante des activités cliniques, ainsi que l'évolution des pratiques et de la réglementation des professions médicales et soignantes, avaient progressivement entraîné un engorgement des espaces administratifs et de support aux soins. La tenue d'une consultation privée ambulatoire, qui fait partie du cahier des charges des médecins cadres, était devenue difficile de ce fait. L'extension du restaurant a donc également permis de réaliser au-dessus un étage supplémentaire pour offrir 1415 mètres carrés destinés à de nouveaux bureaux.







2

Une parenthèse agréable
dans le quotidien
de l'institution

Anne-Séverine Schweizer

Responsable des restaurants et cafétérias

Pierre-Yves Müller

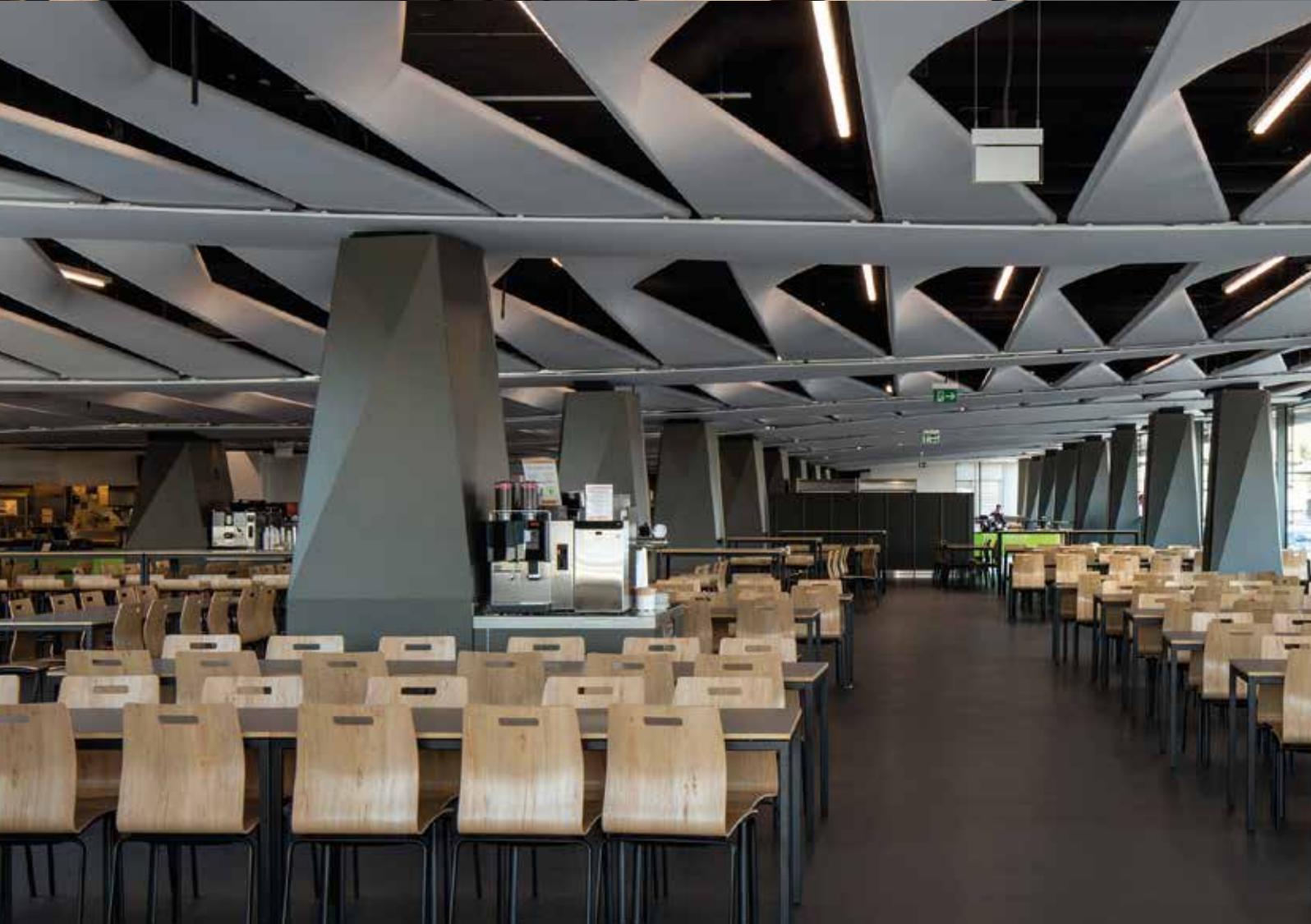
Directeur de la logistique hospitalière

Des sols aux plafonds, le nouveau restaurant du personnel a été conçu pour offrir un réel moment de détente « phonique » à ses utilisateurs. Outre la saturation chronique de l'ancien établissement, c'est le bruit dont se plaignaient le plus souvent les collaboratrices et collaborateurs du CHUV. Quatre mille repas servis quotidiennement au personnel dans toute l'institution, dont trois quarts dans la salle de restauration du Bâtiment hospitalier principal, ce sont une multitude de couverts qui s'entrechoquent, des grincements de chaises et un brouhaha inévitable. D'où le soin particulier apporté à l'acoustique par les concepteurs des lieux.

Pour offrir un nouveau cadre reposant aux usagers, l'accent a également été porté sur l'espace et la luminosité : neuf cents places dans le restaurant agrandi contre six cents précédemment, une circulation aisée entre les tables et autour des buffets, de grandes baies vitrées, des luminaires à l'intensité variable. La sobriété et la modularité du nouveau mobilier, dont des parois acoustiques qui permettent de délimiter des espaces, soulignent l'intention d'aménager un environnement adapté aux missions du service de la restauration : faire de la pause du personnel du CHUV une parenthèse agréable dans son quotidien.

Le report de la façade d'environ 8 mètres vers l'extérieur pour agrandir le restaurant n'a pas eu de conséquences négatives sur la terrasse ; ses 300 places ont en effet pu être maintenues (la cafétéria publique dispose quant à elle de 100 places en extérieur, dans un secteur clairement séparé). De plus, une liaison avec la toiture de l'extension du Centre coordonné d'oncologie, situé en contrebas, donne la possibilité d'accéder à une zone d'agrément estivale. Un concept paysager avec une végétalisation des toits réaménagés, qui deviendront ainsi des lieux de promenade, amènera une respiration supplémentaire dans le quotidien de chacun.

A l'intérieur, une intervention artistique d'Anne Peverelli offre désormais une résonance avec le paysage lémanique. Cette paroi rétro-éclairée s'inscrit totalement dans la démarche d'amener espace et lumière dans un lieu destiné à favoriser la communication entre utilisateurs. Développer les possibilités qu'offrent ces locaux rénovés pour accueillir séminaires et manifestations fait d'ailleurs aussi partie des projets. Enfin, outre des mets variés et un large choix, le restaurant accorde aussi une plus grande place à son buffet de salades et hors-d'œuvre aux touches exotiques. Une cuisine du monde est ainsi proposée tous les jours en libre service, comme une invitation à voyager avec ses papilles.



2.1 OPTIMISER TOUTES LES SURFACES DISPONIBLES

Jean-Luc Chevalier

Planification et gestion des surfaces
Président de la Commission des locaux

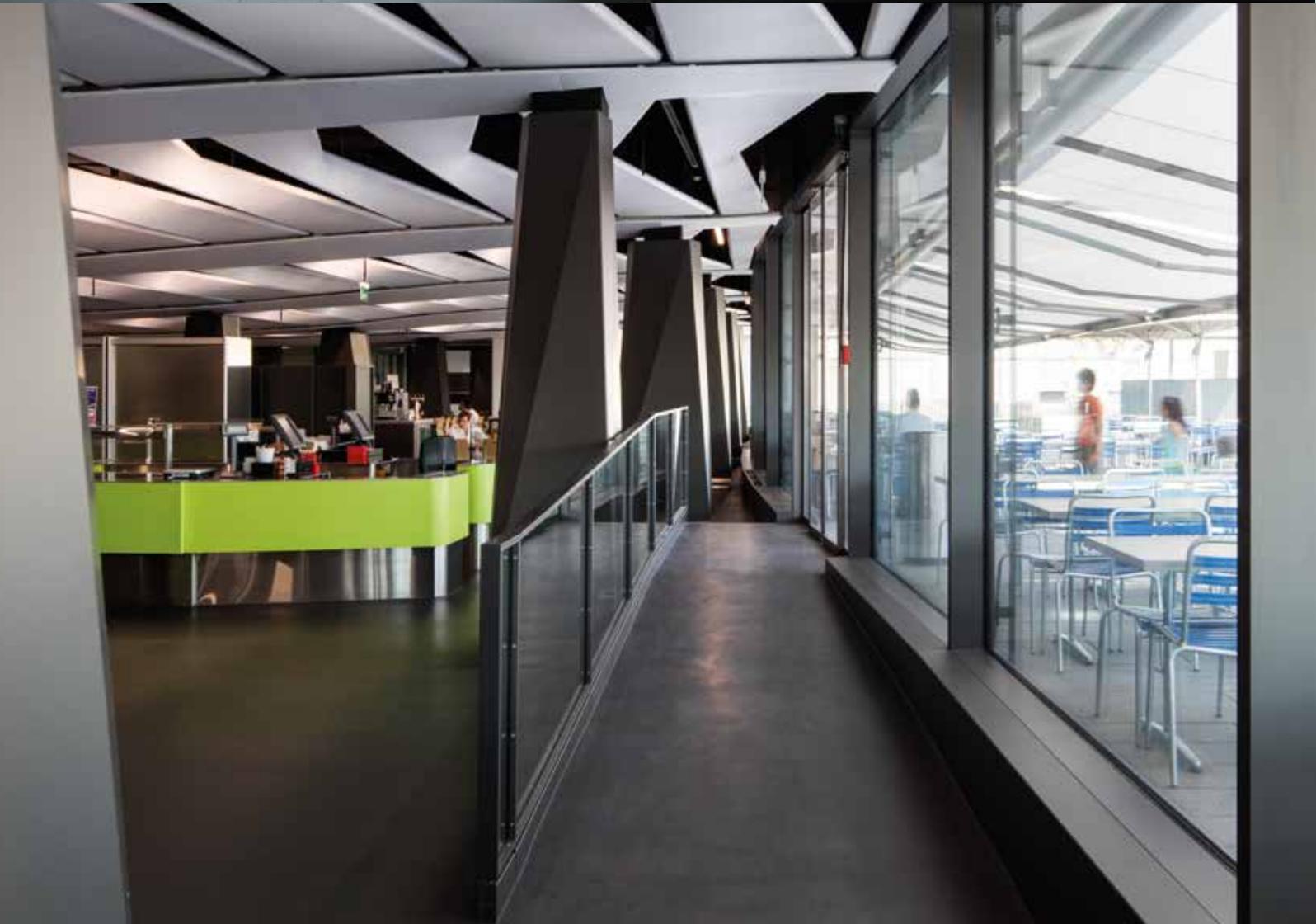
Des bureaux ou des locaux de consultation ?

Face à ce dilemme sans solution définitive, la souplesse s'impose pour l'équipement de nouveaux locaux situés au-dessus du restaurant : la plupart des bureaux est équipée pour loger des médecins hospitaliers et leur « staff » rapproché, tout en permettant d'y pratiquer des consultations médicales.

Au CHUV, la pénurie de locaux amène à optimiser toutes les occupations. Un niveau représentant quelque 1'500 m² de surface supplémentaire représente 1% de la surface totale du bâtiment concerné. Il est donc éminemment utile et nécessaire. Qui plus est, la souplesse permet d'y prévoir des occupations variées, à l'image de la dynamique d'évolution de l'institution. De fait, au moment du premier aménagement, les permutations, qui permettront une deuxième utilisation de plusieurs locaux, sont déjà planifiées.

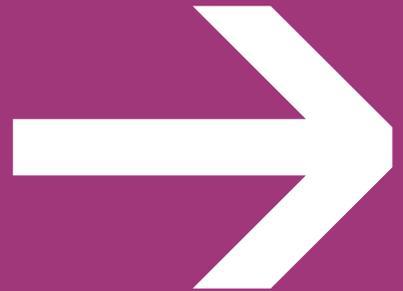
Les liaisons de ces nouvelles surfaces avec leur environnement se concrétisent aussi bien par les voies de circulation généreuses que par les larges surfaces vitrées qui amènent la lumière naturelle dans tous les espaces. Ce sont là des critères qui offrent une utilisation facilitée et stimulante de ces nouveaux locaux.







3



3

Une nourriture
de l'âme et du corps

Catherine Borghini Polier

Directrice des constructions, ingénierie,
technique et sécurité du CHUV

Rénover et agrandir le restaurant du personnel hospitalier constitue une certaine gageure pour l'architecte : plaire au plus grand nombre possible d'usagères et d'usagers avec le risque que l'ouvrage soit perçu comme impersonnel et par conséquent difficile à s'approprier. Deux caractéristiques ont prédominé dans ce projet, à savoir la recherche d'une esthétique sobre et d'une acoustique élaborée pour que le bruit dans ces lieux n'agresse pas les utilisatrices et utilisateurs, dont la pause de midi est souvent l'unique occasion de se ressourcer.

Paulo Coelho, dans son ouvrage « Le pèlerin de Compostelle », soulignait que l'homme ne pourrait jamais cesser de rêver. Les songes nourrissent l'âme comme les aliments le corps.

Comment dès lors favoriser l'imagination et faire écho à la qualité des mets servis ? La sobriété a certainement été décisive et s'est traduite par le choix d'un aménagement intérieur à la fois esthétique, minimaliste et silencieux, mais également par un travail sur la lumière naturelle à laquelle répond l'intervention artistique d'Anne Peverelli sur la paroi retro-éclairée de la façade intérieure nord. La salle de restauration est ainsi baignée par le jour, grâce à d'importants pans vitrés.

Construire pour satisfaire les collaboratrices et collaborateurs d'une institution amène aussi à réfléchir à des thématiques qui rassemblent les sensibilités. La mise en œuvre de la végétalisation des toitures du CHUV, dans le cadre du nouveau plan d'affectation cantonal pour la cité hospitalière, permettra de faire fleurir des jardins suspendus et de créer des espaces verts praticables, pour offrir une véritable respiration au cœur d'un environnement urbain et minéral. Des champs de lavande et de romarin seront ainsi visibles aux abords immédiats du restaurant.

3.1 **UNE NOUVELLE DYNAMIQUE SUR LA FAÇADE**

Martin Jaques
Architecte
meier + associés architectes

Le restaurant du personnel est situé au cœur même de la cité hospitalière, dans un environnement hétérogène marqué par la présence forte et rigoureuse du bâtiment d'origine. La verticalité de la tour d'hébergement du côté est, de même que le retournement de la Polyclinique médicale universitaire sur l'avenue du Bugnon du côté ouest servent à la fois de repère contextuel, d'écrin et de fond de scène à la nouvelle extension et lui permettent de bénéficier ainsi d'une orientation plein sud, en direction du lac et de la lumière.

La détermination du gabarit du nouveau volume est dictée d'une part par la capacité de la structure existante à supporter les charges de nouveaux planchers, et d'autre part par un jeu d'équilibre entre l'extension du volume bâti et la mise à disposition de surfaces extérieures pour les terrasses et les patios supérieurs. Ainsi, un volume de deux niveaux est mis en place à cheval sur la dalle de toiture du restaurant préexistant, permettant d'agrandir la capacité de la salle de six à neuf cent places assises au niveau BH08, et d'accueillir des surfaces administratives destinées aux médecins au niveau supérieur.

Principe d'intervention

L'extension est conçue comme une greffe de l'existant. Elle est connectée par une passerelle à l'infrastructure en place au niveau BH09: un cordon ombilical qui assure les flux logistiques et le transport du personnel. Dans cet esprit de bouture, les nouvelles façades sont traitées dans le même registre que celles du bâtiment d'origine, soit une alternance de bandeaux vitrés et de bandeaux pleins minéraux, stratification horizontale implacable dans une rigueur dimensionnelle toute mathématique. Mais si bouturage il y a, quarante ans séparent la conception de ces deux bâtiments, et le nouveau plant prend son autonomie formelle par rapport au rameau d'origine: les angles s'arrondissent, les bandeaux minéraux de façade se polissent, le bandeau intermédiaire se vrille, apportant ainsi une nouvelle dynamique sur la façade, alors que le pan vitré inférieur se fléchit du côté est, et dégage ainsi une zone couverte pour la terrasse.

En terme de masses, le nouveau volume s'étire tout en longueur sur ses deux niveaux, comme en écho au nouveau volume compact de l'extension du Centre coordonné d'oncologie disposé en contrebas.

Fonctionnalité

Au niveau BH08, le restaurant se déploie sur une surface agrandie côté sud de la profondeur d'une travée structurelle. La nouvelle salle se dilate également du côté ouest et permet ainsi de sectoriser la terrasse en une partie publique, dans le prolongement extérieur de la cafétéria existante, et une partie réservée au personnel, tout le long de la façade sud. Les accès principaux sont conservés sur l'arrière au moyen de deux entrées depuis le hall central. La zone de distribution du restaurant, conservée en partie centrale, est complétée par un nouveau comptoir pour des plats froids qui divise la nouvelle salle en deux parties.

Du côté est, la démolition d'une partie de bureaux relocalisés au niveau supérieur permet d'offrir une nouvelle échappée visuelle depuis le hall central du bâtiment. Ainsi, le sas des ascenseurs bénéficie désormais d'une vue directe sur le paysage et d'un accès aux nouvelles terrasses.

A l'étage, l'accès aux nouveaux bureaux se fait depuis le noyau des ascenseurs existant qui forme une enclave distributive au sein des ateliers techniques. Depuis là, une passerelle largement vitrée accueille l'utilisateur vers la nouvelle extension organisée de part et d'autre d'un couloir distributif qui se dilate sur l'aile droite. Les bureaux individuels sont disposés en quinconce autour des gaines des piliers structurels qui servent également de points de raccordement technique. L'aile droite, plus profonde, présente de grands bureaux collectifs sur la partie arrière.

Intérieurs

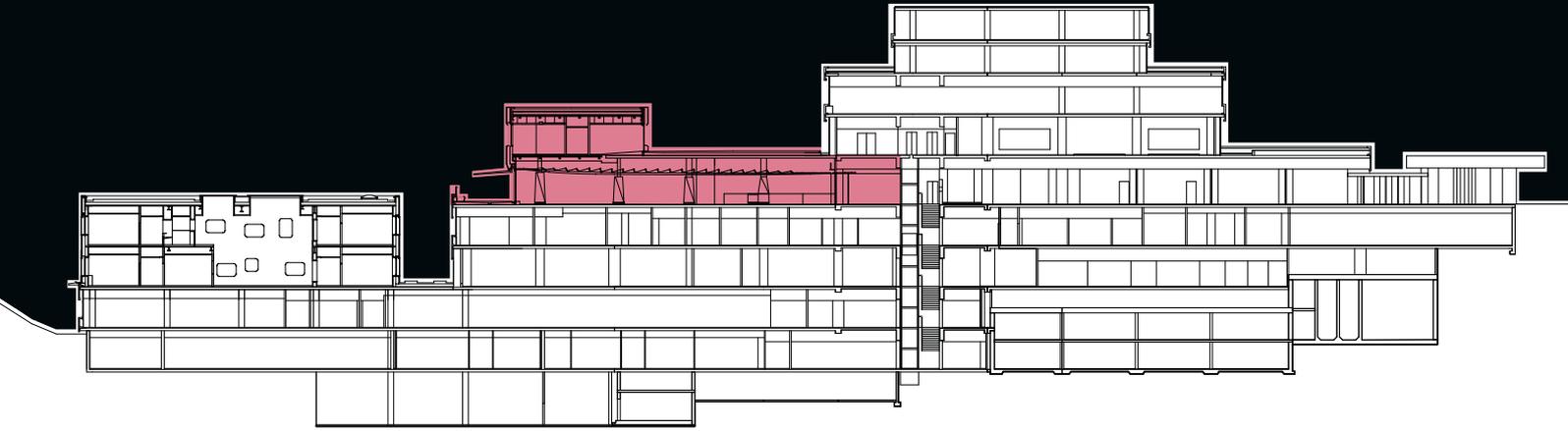
L'aménagement de la salle du restaurant est entièrement repensé par rapport à son esthétisme des années septante. Les sols sont refaits, les colonnes porteuses sont rhabillées dans un jeu chromatique homogène. Un nouveau faux-plafond recouvre l'entier de la salle. Il va en se rehaussant du côté de la façade pour permettre une meilleure pénétration de la lumière naturelle tout en accentuant le cadrage panoramique sur les extérieurs. Ajouré, composé d'ailes triangulaires déployées, son caractère formel très affirmé répond à de multiples contraintes techniques: en plus de répondre aux normes acoustiques, il intègre les infrastructures d'éclairage et de ventilation et permet également d'assurer l'extraction des fumées en cas d'incendie.

Construction

La nouvelle infrastructure est composée d'une ossature métallique qui se pose délicatement sur les toitures existantes avec une précision toute chirurgicale: les colonnes métalliques prennent appui sur les doubles piliers de béton armé de la structure existante, l'assemblage est boulonné, les façades pré-confectionnées. Le mode opératoire constructif « à sec » est consécutif aux contingences du chantier de manière à minimiser les nuisances: l'extension est exécutée alors même que le restaurant reste en exploitation.

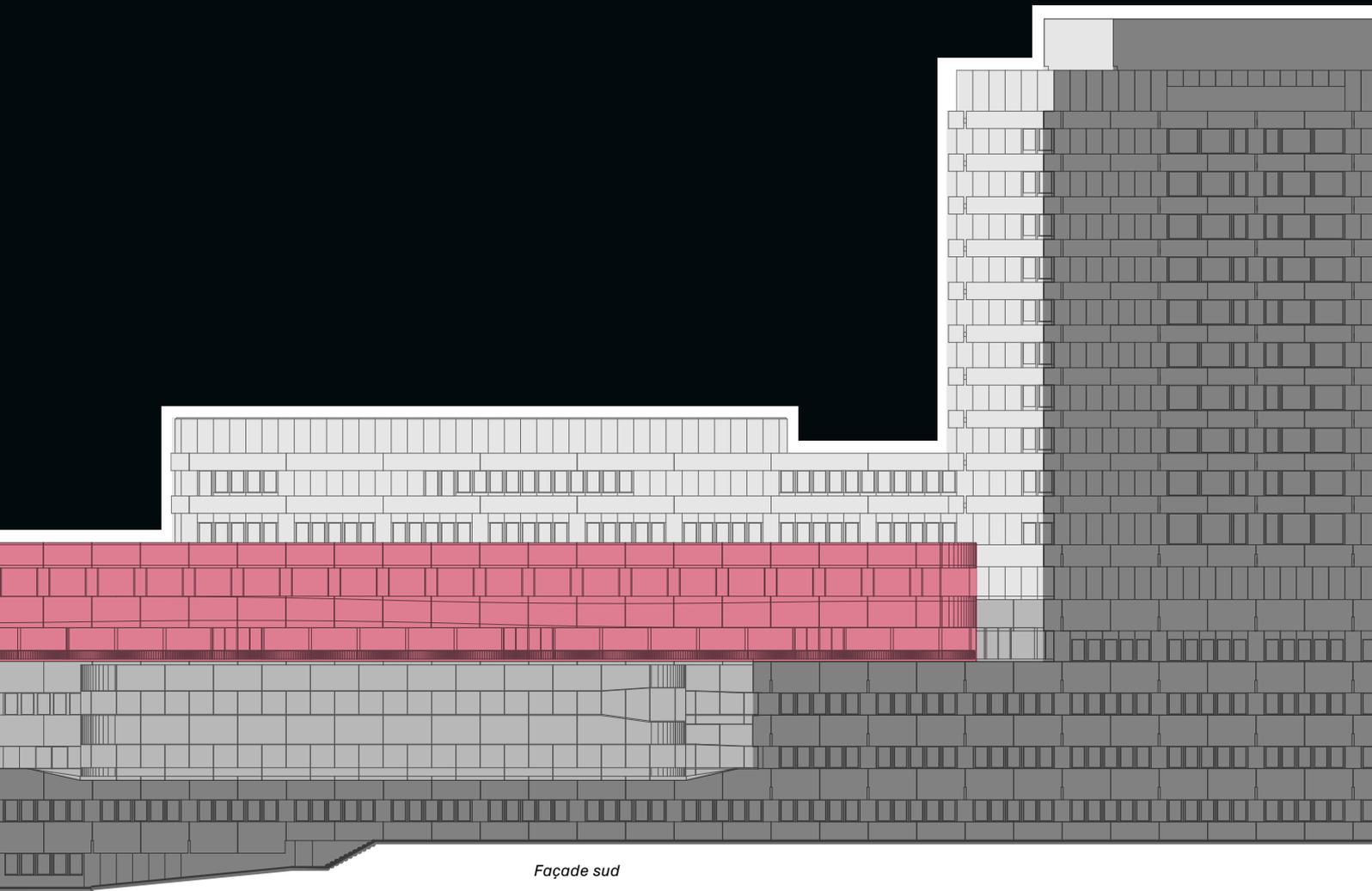
Toiture(s)

Une attention particulière est portée au dessin de la toiture des bureaux et des aménagements extérieurs immédiats de l'extension. Le projet du paysagiste s'inscrit ici dans une échelle plus large et propose une thématique commune aux différentes toitures et terrasses de la cité hospitalière. En contrepoint à la minéralité de la terrasse du restaurant, une succession de strates végétales parallèles et perpendiculaires mettent en place un jeu formel de « champs » et de « contre-champs » qui fait référence au traitement des territoires agricoles.



Coupe transversale nord-sud





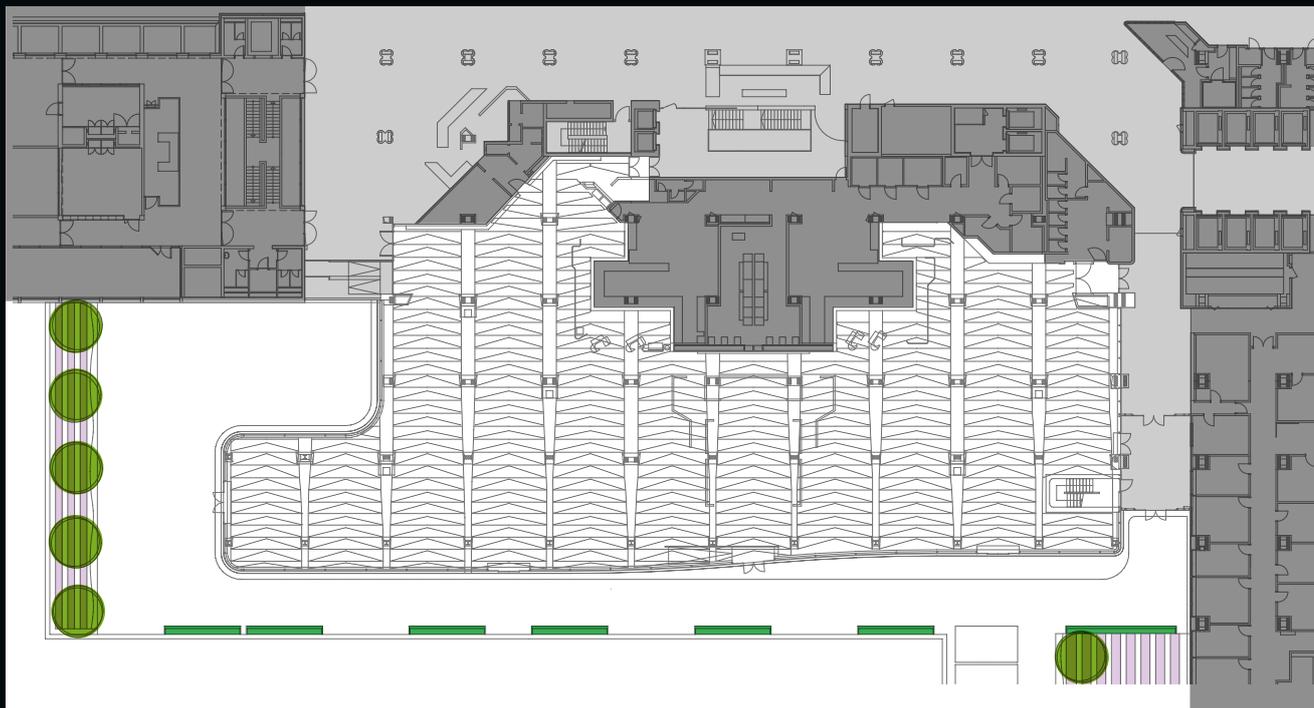
Façade sud



Bâtiment hospitalier étage 08

- *Amelanchier lamarkii*
- *Rosmarinus officinalis* « Albiflorus »
- *Lavandula x intermedia*





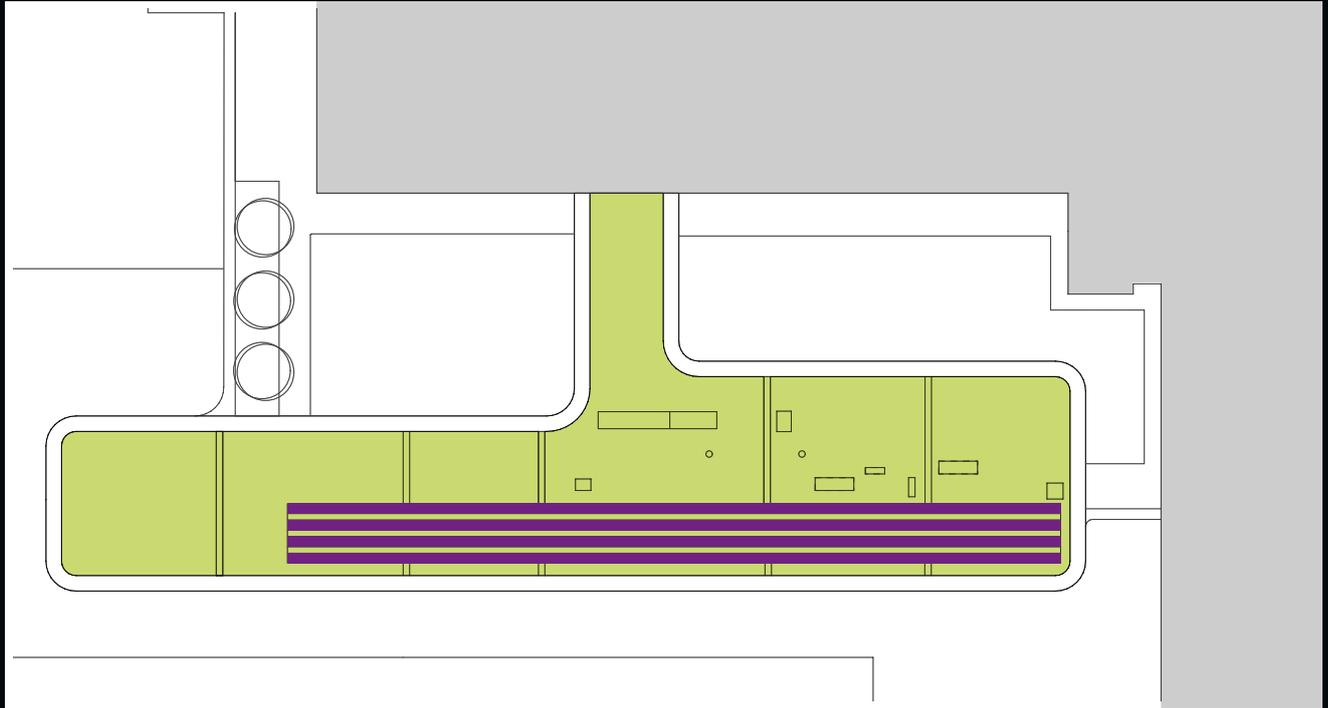
Bâtiment hospitalier (plafond) étage 08

- *Amelanchier lamarkii*
- *Rosmarinus officinalis* «Albiflorus»
- *Lavandula x intermedia*



Bâtiment hospitalier étage 09

- *Amelanchier lamarkii*
- *Satureja montana*
- *Salvia officinalis* «Albiflora»
- *Lavandula x intermedia*
- *Erica carnea*
- *Salvia officinalis* «Grete Stolze»
- *Liriope muscari*



Bâtiment hospitalier étage 10

- *Rosmarinus officinalis* « Majorca Pink »
- Surface extensive : mélange de Sedums



COÛTS DE L'OPÉRATION

INDICE OFS AVRIL 2010: 133.6

INDICE OFS AVRIL 2015: 134.1

| CFC | LIBELLÉ | MONTANT | % |
|--------------------------|-------------------------|-------------------|-------------|
| 1 | TRAVAUX PRÉPARATOIRES | 1'325'092 | 7.6% |
| 2 | BÂTIMENT | 14'320'434 | 81.8% |
| 4 | AMÉNAGEMENTS EXTÉRIEURS | 1'237'067 | 7.1% |
| 5 | FRAIS SECONDAIRES | 632'586 | 3.6% |
| TOTAL DES TRAVAUX | | 17'515'179 | 100% |

Hausses légales CHF 655'179 inclus

COÛTS PAR AFFAIRES

| | MONTANT | % |
|---|-------------------|-------------|
| 1 EXTENSION DU RESTAURANT ET BUREAUX | 17'515'179 | 100% |
| TOTAL DES TRAVAUX (CFC 1-9) | 17'515'179 | 100% |

RATIOS

| BÂTIMENT | | |
|--------------------------------|----------------|--------------|
| SP SURFACE DE PLANCHER | m ² | 3'548 |
| SUP SURFACE UTILE | m ² | 2'662 |
| SUP/SP | | 0.75 |
| VOLUME EXTENSION (SIA 416) | m ³ | 9'853 |
| VB VOLUME TRANSFORMÉ (SIA 416) | m ³ | 6'317 |
| VOLUME TOTAL (SIA 416) | m ³ | 16'170 |
| COÛT CHF/M2 (SP) | CFC 2 | 4'036 |
| COÛT CHF/ M3 (VB) | CFC 2 | 886 |

RATIOS PAR AFFAIRES

| | m2 | CHF/m2 | m3 | CHF/m3 |
|---|--------------|--------------|---------------|--------------|
| 1 EXTENSION DU RESTAURANT ET BUREAUX | 3'548 | 4'937 | 16'170 | 1'083 |
| TOTAL DES TRAVAUX (CFC 1-9) | 3'548 | 4'937 | 16'170 | 1'083 |

Création

Cemcav CHUV 17109

Photographie

Yves André

Impression

Centre d'impression et de reprographie – CHUV, août 2015

Coordination rédactionnelle

Joelle Isler, responsable de la communication à la Direction
des constructions, ingénierie, technique et sécurité (CIT-S), CHUV



COMMISSION DE PROJET

Girard Troillet Catherine

Architecte CIT-S, présidente

Müller Philipp

Directeur administratif et financier (DAF)

Coukos Georges

Chef du Département d'oncologie

Castellani Pascale

Directrice des soins du Département d'oncologie

Vonlanthen Chantal

Directrice administrative adjointe du Département d'oncologie

Hanhart Silvia

Cheffe du service hôtelier (DLH)

Meli Jacques

Chef d'unité projet & qualité (DLH)

Xaintray François

Directeur adjoint du CIT-S

Meier Laurent

Directeur de la Sécurité CIT-S

Müller Pierre-Yves

Directeur de la logistique hospitalière

Rochais Yannick

Ingénieur biomédical SIB

INVITÉS PERMANENTS

Jaques Martin

Architecte mandataire

Berther Christophe

Architecte chef de projet

Pralong Guillaume

Direction des travaux

ANCIENS MEMBRES

Peters Oliver

Directeur administratif et financier

Leyvraz Serge

Chef du service CEPO/CCO

Fucina Nadia

Infirmière cheffe et Adjointe de direction CEPO/CCO

Gay Béatrice

Médecin associé CCO

Chevalier Jean-Luc

Chef du Département de la logistique hospitalière

Siegler Jacques-Frédéric

Chef du service de la restauration (DLH)

Didier Julien

Ingénieur biomédical SIB

INGÉNIERIE

Espejo Ricardo

Coordinateur technique

Chauffage, ventilation, climatisation – CHUV

Rapit Jean-Jacques

Sanitaire – CHUV

Grandjean Philippe

Electricité – CHUV

MANDATAIRES

meier + associés architectes SA

Architectes

Genève

Tekhne SA

Direction des travaux

Lausanne

Conus & Bignens SA

Ingénieur civil

Lausanne

Scherler SA

Ingénieur ELE

Ingénieurs-conseils

Le Mont-sur-Lausanne

Weinmann Energies SA

Ingénieur CVC

Echallens

BA Consulting SA

Ingénieur SAN

Etagnières

belandscape

Architecte paysagiste

Bevaix

Ecoacoustique SA

Acousticien

Lausanne

Lehmann Géomètres SA

Géomètre

Lausanne

André Yves

Photographe

Vaumarcus