



Diagonal architecte

ETUDE AVANT PROJET SOMMAIRE

Création d'un restaurant à Ambilly

31 Octobre 2018

Maître d'ouvrage :



16 rue du Bois de la rose
74100 VILLE LA GRAND



1. PROJET TECHNIQUE

Le projet consiste à créer un restaurant à table et à emporter avec une épicerie fine avec les produits du terroir sur la commune d'Ambilly pour l'association MESSIDOR. L'association participe à la réintégration des personnes en situation de handicap psychique. Compte tenu des contraintes liées au nombre de personnes sur site qui sont plus nombreuses (personnel encadrant et employés) les surfaces devraient être plus importantes qu'à l'ordinaire.

En principe pour un restaurant de 50 à 200 couverts il faudrait 2 cuvettes WC Hommes, 2 Femmes et 3 urinoirs.

Le ratio des places assises est de 1,33 m² par personne, mais ce chiffre ne peut pas être appliqué dans les petits restaurants. En effet il faut prendre en compte la géométrie de la pièce et la structure. En théorie, il est appliqué une surface en cuisine de 0,40 à 0,50m² par couvert auquel il faut rajouter 80% de locaux de stockage, locaux sociaux, laverie, légumerie, chambre froide, etc... Ces surfaces sont bien entendu adaptées au type de cuisine, l'utilisation de produit frais n'aura pas les mêmes conséquences sur les surfaces.

La surface du local proposée sans extension est **200m²**, l'objectif de MESSIDOR est de réaliser 80 couverts par service.

Afin de répondre à la demande, nous devons envisager une extension d'environ **32m²**

Pour ce projet, nous proposons une décomposition des surfaces de la manière suivante :

Emprise cuisine, locaux sociaux	71,87 m ²
Surface salle + Bar dans existant hors sanitaire	83,99 m ²
Surface extension de la salle	32,02 m ²
Épicerie, Vente à emporter	30,41 m ²
Sanitaires du public dont 1PMR	8,45m ²

Le projet global atteindra une surface de 226,78 m²

2. PROJET ARCHITECTURAL

Le projet prend en compte deux lignes directrices majeures :

- Avoir une identité architecturale marquée sur la façade extérieure afin de la mettre en évidence pour créer un impact visuel fort.
- « Utiliser le jeu des lignes et des angles de l'existant » pour créer les différents volumes intérieurs.

Nous proposons des châssis avec des traverses verticales et horizontales disposées de façon aléatoires ce qui offrent des jeux de volumes. Ces volumes associés à quelques couleurs ou finitions différentes marqueront ces surfaces tout en conservant les horizontales de l'existant et de ce fait de conserver l'esprit architectural de base.

A l'intérieur les plafonds seront à des niveaux décalés, l'effet sera accentué par des luminaires encastrés.

Ces lignes seront reprises au sol.

Nous proposons des matériaux bois et métal vieillis aspect récupération vieux loft contemporain,



Diagonal architecte

3. ESTIMATIF DES COUTS

SALLE DE RESTAURANT & CUISINE incluant :

Travaux Cuisine :

L'étanchéité sur toute la surface de la cuisine, des locaux sociaux et techniques est en plus-value de la chape dans le poste infra structure ; siphons de sol ; doublage en panneaux sandwichs métalliques. Cloisons en panneaux sandwichs métalliques avec châssis PVC vitrés entre pièces ; portes stratifiées âmes pleines ; carrelage ; faux plafond hygiène ; peinture ; VMC locaux sociaux ; ventilation cuisine ; plomberie équipement cuisine et locaux sociaux incluant deux douches, un lavabo, miroirs et réseaux ; électricité : équipement de cuisine, éclairage, informatique, alarme incendie.

Travaux sur Salle de restaurant, Épicerie & sanitaires dans l'existant :

Nous appelons infrastructure les travaux liés au hors d'eau hors d'air du bâtiment, incluant l'isolation thermique par l'extérieur, la chape au sol avec isolant, les doublages intérieurs et habillage des murs bruts de maçonnerie en BA 13 collé.

Les menuiseries extérieures sont en aluminium à rupture de pont thermique avec vitrage isolant performant et volets roulants. Nous traitons les baies en châssis fixes avec des portes doubles ou simples suivant le besoin. L'isolation extérieure est réalisée sur les façades non traitées. La chape intérieure est avec isolant de forte épaisseur sur l'ensemble de la surface existante.

Ces travaux ne concernent pas l'extension

Montant HT 253 000,00€

Travaux Salle de Restaurant en extension :

L'extension est construite sur les murs porteurs du sous-sol sous réserve de la validation des contraintes de charge par le bureau d'étude structure.

La préparation du terrain (dépose dalle, étanchéité etc.), les élévations en bloc agglomérés de béton en supposant que nous pouvons nous reprendre sur l'existant (l'étude du BE structure validera ou pas cette hypothèse), toiture en bac collaborant avec étanchéité pour alléger la structure ; les reprises d'étanchéité au droit de la maçonnerie créent et reprise divers (repose dalle etc.) L'étanchéité en toiture terrasse ; les menuiseries extérieures quatre châssis en aluminium à rupture de pont thermique avec vitrage isolant performant en baies coulissantes ; plancher chauffant électrique ; éclairage, prise de courant, les doublages en BA 13 collé ; carrelage ; plafond décoratif et ordinaire ; peinture.

Montant HT 82 000,00€

EQUIPEMENT DE CUISINE (proposition sté Martinon) :

Montant HT 126 000,00€

MOBILIER Meublant, chaises et tables suivant choix :

Montant HT 25 000,00€

AGENCEMENT, Bar et rayonnage et divers :

Montant HT 30 000,00€



Diagonal architecte

RECAPITULATIF COUTS « Phase Avant-Projet Sommaire »

<i>SALLE DE RESTAURANT, CUISINE</i>	<i>253 000,00€/HT</i>
<i>SALLE DE RESTAURANT EN EXTENSION</i>	<i>82 000,00€/HT</i>
<i>EQUIPEMENT CUISINE</i>	<i>126 000,00€/HT</i>
<i>MOBILIER</i>	<i>25 000,00€/HT</i>
<i>AGENCEMENT</i>	<i>30 000,00€/HT</i>

MONTANT HT **516 000,00€/HT**

HONORAIRES MAITRISE D'ŒUVRE 11,75 % *60 630,00€/HT*
(Architecte, Économistes, bureaux d'étude structure et fluide)

Organisme de contrôle et SPS *6 000,00€/HT*

Coût :

Hors assurance dommage ouvrage (entre 2,5 et 3% du montant des travaux)

Hors raccordement spécifique (EDF etc.) si nécessaire.

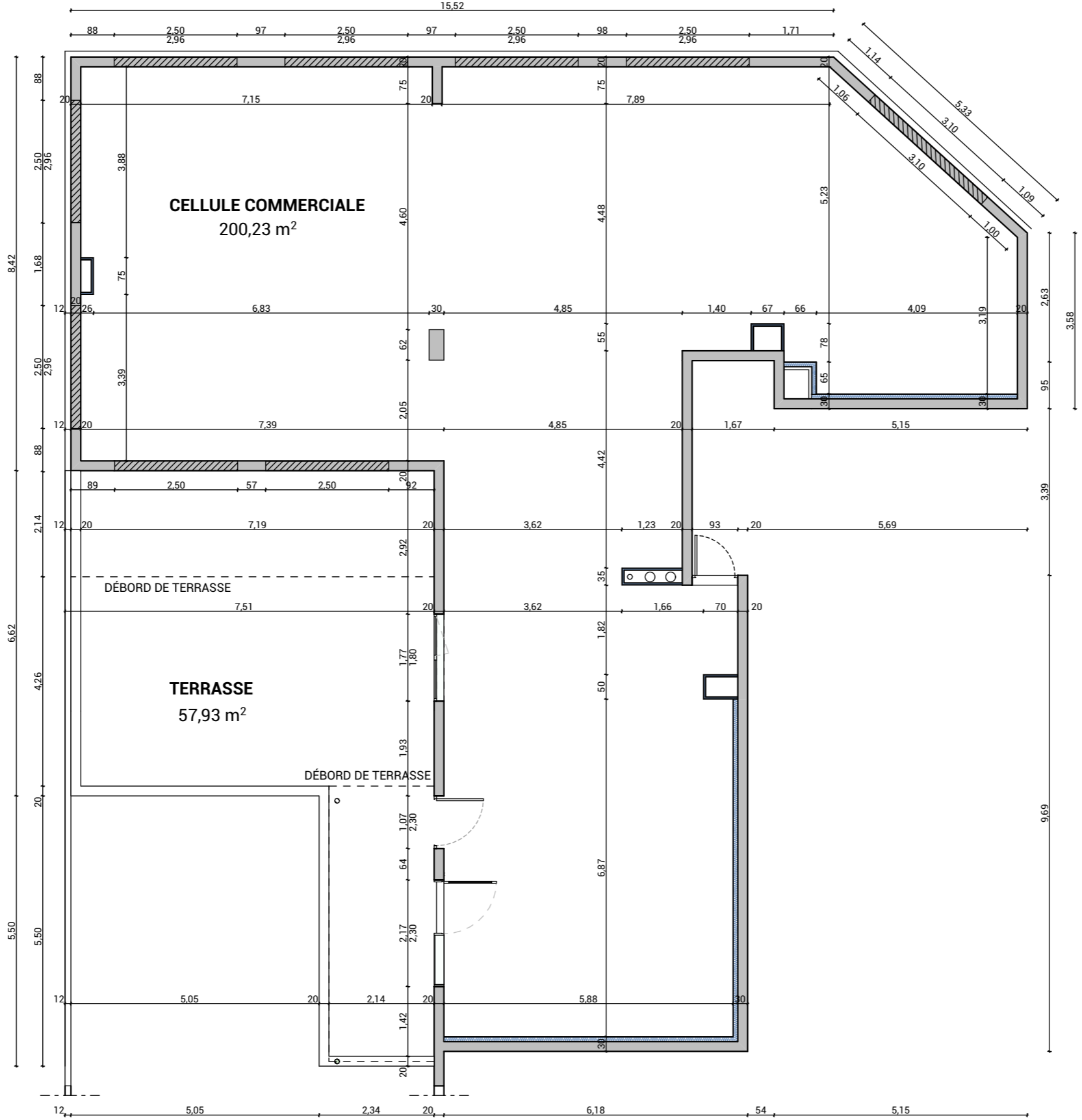
RESERVES TECHNIQUES

Il reste à vérifier auprès des services d'EDF si les puissances nécessaires peuvent être fournies et le coût de ces prestations.

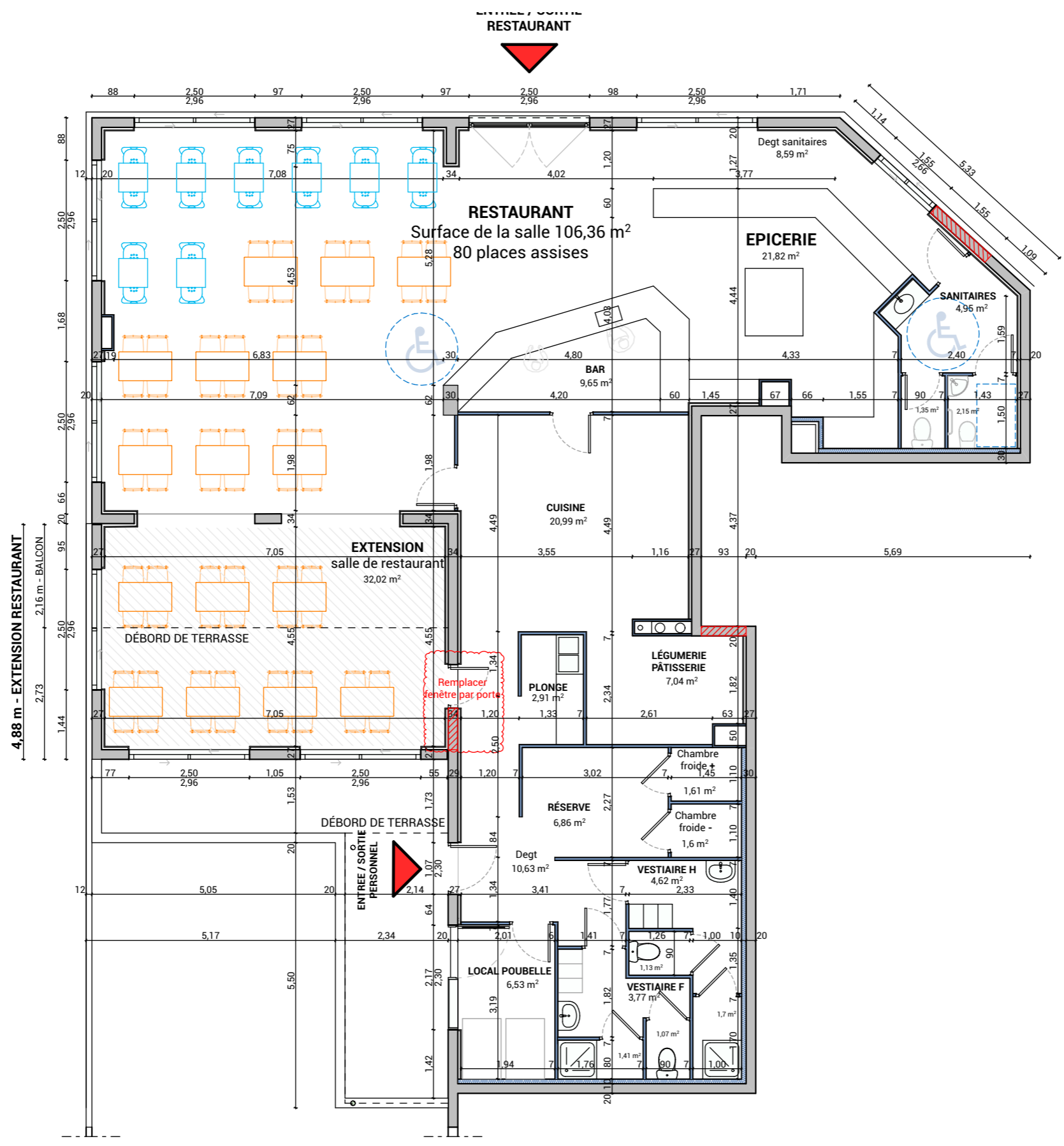
Il y a également le problème de la position du bac à graisse, nous n'avons pas connaissance du fil d'eau. Les réseaux de gaine de ventilation étant insuffisants, il sera nécessaire de réaliser le réseaux aéraulique de l'évacuation de la hotte dans les parties communes des garages. Le rejet d'air sera réalisé en surface par un édicule en béton avec une grille de rejet en limite de propriété. Dimension de l'édicule 1.00m dans les trois dimensions à confirmer lors des études. Il faudra l'autorisation du bailleur pour réaliser ces travaux.

La validation du bureau d'étude structure pour la réalisation de l'extension, mais il semble selon les dires du maître d'ouvrage que cette extension était prévue dès le projet de construction de l'immeuble.

PLAN DE CELLULE Plan d'état des lieux Ech : 1:100



Plan d'aménagement du projet Ech : 1:100



PROJET MESSIDOR	
CELLULE COMMERCIALE AVANT TRAVAUX	= 199,69 m ²
NOUVELLE EMPRISE DU RESTAURANT	= 231,71 m ²
EXTENSION RESTAURANT À CRÉER	= 32,02 m ²

