

# RESTAURANT "LA VAGUE"

BÂTIMENT MINERGIE À PRILLY



SUR CONCOURS

**B**âtiment Public  
Restaurant - Fleur de Lys - Prilly / VD. 2012

Collaborateurs : Nathalie DELMONT, Grégory BAUBIET



Tout d'abord, est venue l'idée de boîtes lumineuses et généreuses, imbriquées les unes dans les autres. Puis sur l'une d'entre-elles s'est déposée une vague. Cet enchâssement d'éléments a vite créé un amalgame entre les parois intérieures et l'extérieures, souligné par le choix de différents matériaux pour chaque espace. Au niveau fonctionnement, le restaurant se sépare en deux zones distinctes, la partie des services et la salle du restaurant. Celle-ci s'ouvre pleinement avec de larges baies vitrées coulissantes, dans une vue admirable vers le lac et la piscine.

La salle peut se séparer en trois zones en fonction de l'affluence et de l'utilisation, dans une acoustique agréable grâce à un plafond bois micro-perforé et dans une lumière autogérée par des capteurs. La voile, point de repère marquant l'entrée du restaurant et servant d'abri sur la terrasse, permet aussi une protection solaire dans la salle du restaurant, aidé par des auvents sur les parties Sud-Est, pour éviter les surchauffes dues au soleil direct. Cette structure, qui protège également les éléments de ventilation se trouvant sur le toit a par ailleurs donné son nom au restaurant : «La Vague».



L'implantation du bâtiment reprend en partie celle de l'ancien restaurant et se veut rationnelle mais ludique.

La démolition du bâtiment existant et la construction du nouveau se sont effectuées lors de la fermeture hivernale de la piscine. Le restaurant a rouvert ses portes juste à temps pour la nouvelle saison après un chantier de 8 mois. Pour parvenir à tenir ces délais et utiliser les ressources locales, le choix de construction s'est porté sur la préfabrication en ossature bois. Pour optimiser les énergies renouvelables, des panneaux thermiques et photovoltaïques ont été installés et la réutilisation des eaux pluviales fait partie intégrante du fonctionnement du restaurant.

La récupération de chaleur sur la fabrication du froid des chambres positives et négatives, ainsi qu'avec les panneaux thermiques et le double-flux, a permis une régénération des ressources en matière de chauffage du bâtiment, avec seulement un chauffage d'appoint au gaz en cas de besoin exceptionnel.

