

CONCOURS DE PROJETS

# CONSTRUCTION D'UN RESTAURANT D'ALTITUDE À LA BREYA / CHAMPEX-LAC

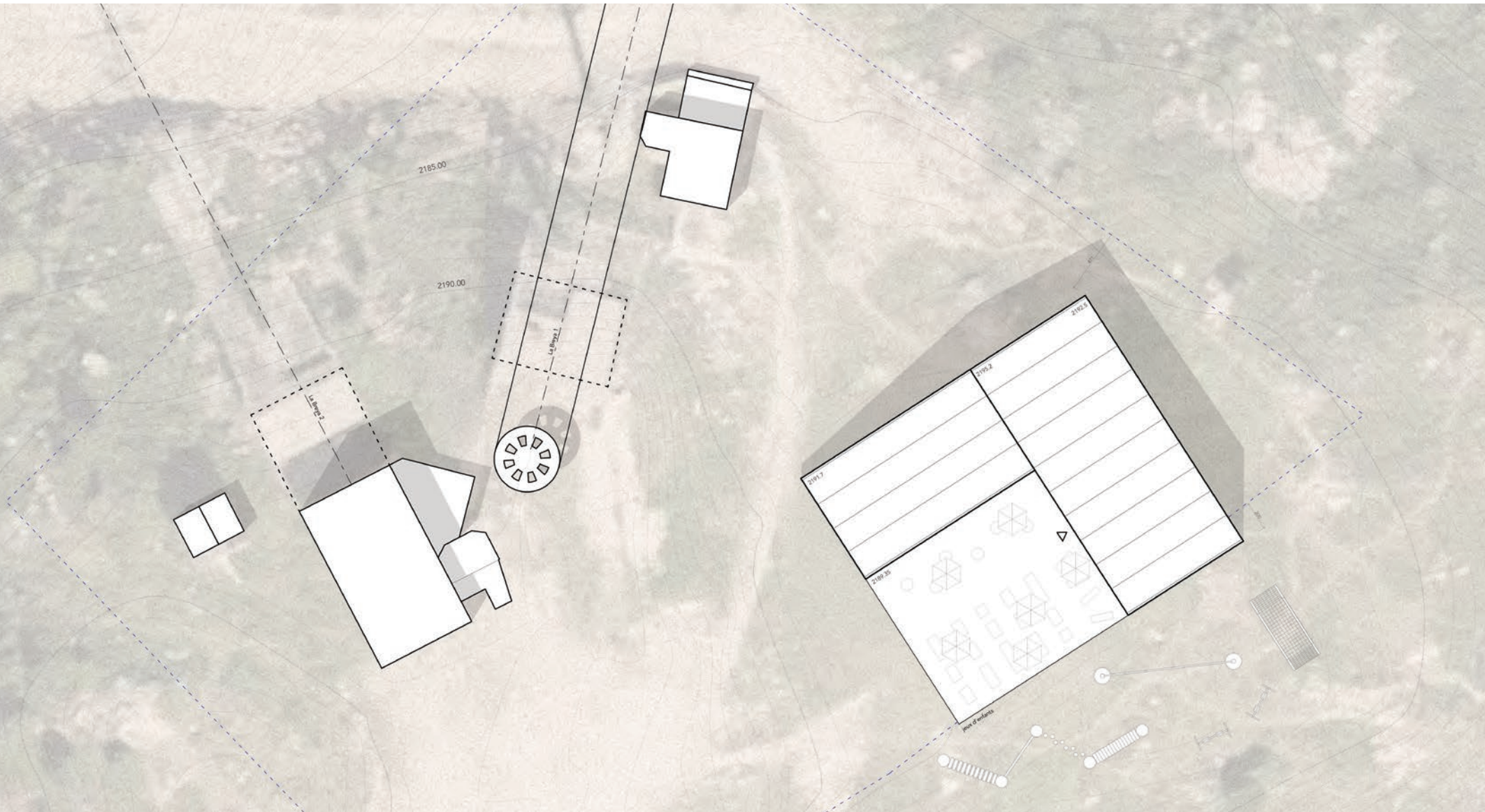
RAPPORT DU JURY – JUIN 2022

Département des finances et de l'énergie  
Service immobilier et patrimoine  
Departement für Finanzen und Energie  
Dienststelle für Immobilien und Bauliches Erbe

CANTON DU VALAIS  
KANTON WALLIS



*LaFouly-ChampexLac*  
**Ski & nature**  
Pays du St-Bernard



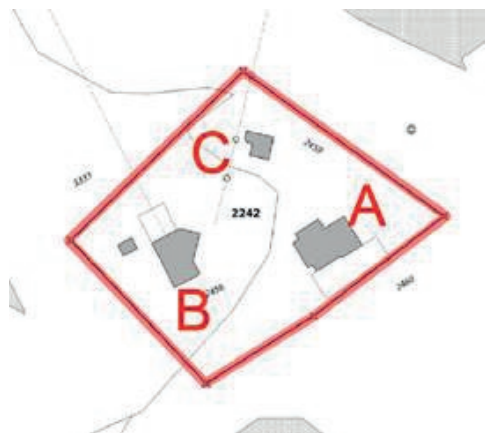


## CONCOURS DE PROJETS CONSTRUCTION D'UN RESTAURANT D'ALTITUDE À LA BREYA / CHAMPEX-LAC

### MANDANT / MAÎTRE DE L'OUVRAGE

Le présent concours de projets est organisé par le Conseil d'administration de la Société de remontées mécaniques TéléLaFouly-ChampexLac SA, mandataire et maître d'ouvrage, représentée par sa commission «Breya», en collaboration avec le Canton du Valais par le biais du Service Immobilier et Patrimoine.

### SITUATION ACTUELLE, INTENTIONS DU MAÎTRE DE L'OUVRAGE ET OBJECTIF DU CONCOURS



Le restaurant (A) est situé en contrebas de l'arrivée du télésiège (B). Les toilettes (C) sont dans un bâtiment annexe : les clients doivent sortir pour pouvoir s'y rendre. Le bâtiment actuel du restaurant est vétuste et ne répond plus aux besoins, ni de la clientèle, ni de la gérance, puisque notamment la cuisine n'est plus aux normes.

L'actuel propriétaire, TéléLaFouly-ChampexLac SA, voit dans la construction d'une nouvelle structure une opportunité d'offrir à sa clientèle une expérience alpine différente des activités sportives habituellement proposées. En tendant vers une exploitation 4 saisons du restaurant et en augmentant la qualité de l'accueil, le restaurant de La Breya pourrait bénéficier non seulement des nombreux randonneurs qui prennent les remontées mécaniques pour rejoindre les cabanes d'Orny et de Trient (ce qui n'est pas le cas actuellement), mais également devenir une véritable

attraction qui attirerait une population non sportive et amatrice de bons restaurants. Le maître d'ouvrage aimerait proposer aux familles un moment de détente et de partage. C'est pourquoi des structures de jeux adaptées à l'environnement alpin sont prévues (intérieur-extérieur). En termes d'exploitation enfin, le restaurant pourra être ouvert lors de soirées spéciales «randonneurs» ou privées.

Comme mentionné, le maître d'ouvrage désire accroître les périodes d'ouverture afin de tendre vers un tourisme 4 saisons et une augmentation du chiffre d'affaires. Il existe actuellement une grosse disparité de fréquentation entre l'été et l'hiver – l'idéal serait de pouvoir proposer l'accès à une clientèle moins sportive uniquement pour manger, notamment avec le Pass St-Bernard. Le restaurant souhaite proposer une ambiance conviviale et chaleureuse à l'échelle humaine.

De plus, la démarche se veut exemplaire : une architecture sensible et dans le respect du développement durable, une intégration dans le paysage en respectant le panorama et une gestion des ressources renouvelables.

Le site de la Breya situé sur une crête à 2190m d'altitude jouit d'une vue exceptionnelle sur un panorama à 360°, du massif du Trient au lac Léman.

Cette situation particulière et privilégiée apporte aussi son lot de contraintes. Le restaurant doit être pensé comme un bâtiment autonome et autosuffisant tirant au maximum profit de l'environnement et des ressources naturelles.

Le projet sera compatible avec les principes du développement durable, soit, un faible impact sur l'environnement, ainsi que des aspects économiques pour l'exploitation. Concrètement, il est attendu des architectes des réflexions et des propositions sur les contraintes liées au contexte du lieu isolé.

Une attention sera évidemment portée à l'image et au traitement de l'enveloppe du bâtiment qui devrait offrir une architecture contextuelle et attractive, dans le respect du budget de 3 millions.

- Protection contre le vent

Comme toute les crêtes, La Brea est un lieu fréquemment soumis aux vents. Les orientations sont diverses selon les conditions météo, mais on peut tout de même relever que les vents dominants proviennent du Nord-Ouest.

Une attention particulière sera portée à la position de la terrasse afin de limiter son exposition aux vents.

- Gestion des eaux usées.

Pour l'instant, les wc sont raccordés à une fosse septique vétuste et en fin de vie. Une solution durable est à proposer.

- Gestion des eaux claires

Pour l'instant, l'eau est acheminée par les remontées mécaniques, mais une solution plus économique intégrant la récupération d'eaux de pluie, filtre, stockage... doit être proposée.

- Aspects énergétiques et de chauffage

L'intégration de panneaux solaires, (photovoltaïques), est à prévoir.

Un moyen de chauffage adapté est souhaité (poêle à pellet, architecture passive...)

## **GENRE DE CONCOURS ET PROCÉDURE**

Le présent concours est un concours de projets d'architecture à un degré en procédure par invitation selon les articles 3.1.b ; 3.3 et 8 du règlement SIA 142, édition 2009 ainsi que d'un marché de service au sens de l'art. 6 alinéa c, d'une procédure sur invitation selon l'art. 12 alinéa bbis de l'AIMP du 25 novembre 1994 (état 01.07.2010) et l'art. 11 de la Loi concernant l'adhésion du canton du Valais à l'accord intercantonal sur les marchés publics du 8 mai 2003 (état 01.01.2012).

Le présent concours n'est pas soumis à la législation sur les marchés publics.

## **LANGUE**

La langue officielle pour la procédure du concours, ainsi que pour la suite des opérations est le français exclusivement.

## **ASPECTS RÉGLEMENTAIRES**

Les normes, lois et règlements suivants sont à appliquer :

- La loi du 31 janvier 1991 sur l'intégration des personnes handicapées et les directives du 28 octobre 1993 concernant la construction adaptée aux personnes handicapées y compris les aménagements extérieurs.
- Normes SIA 500 «construction sans obstacles».
- Prescription de protection incendie AEAI 2015
- La loi sur l'énergie du 15 janvier 2004 et l'ordonnance sur l'utilisation rationnelle de l'énergie dans les constructions et les installations du 09 juin 2004.
- Selon l'art. 27bis de la loi cantonale sur les constructions et des articles 24 c) et 36 c) de son ordonnance d'application, l'immeuble projeté devra être construit en conformité avec les normes SIA 260 et suivantes (parasismique).

## **ARCHITECTES INVITÉS ET CONDITIONS DE PARTICIPATION**

Les architectes suivants ont répondu à l'invitation pour participer au concours :

- Game-VS, Martigny
- CB architectes, Sion
- Alp'Architecture, Le Châble
- Fima Architecture, Verbier
- ACT SA, Yves Tornay, Orsières
- Maison durable, Orsières
- Localarchitecture, Lausanne

Les groupes doivent être formés d'un bureau d'architecture et d'un bureau d'ingénieur civil de leur choix.

Les architectes invités doivent vérifier qu'ils ne se trouvent pas dans l'une des situations définies par l'article 12.2 du règlement SIA 142.



Les architectes doivent être inscrits sur la liste permanente d'un canton suisse, ou diplômés d'une école d'architecture de niveau universitaire, ou d'une école technique supérieure, ou titulaires d'un titre équivalent d'une école étrangère, ou inscrits au registre suisse A ou B, ou répondant aux exigences de la liste permanente du canton du Valais, fixées par le service social de la protection des travailleurs (tél. : 027/606.74.00 (F) 027/606.74.01 (D)).

Les collaborateurs occasionnels engagés pour le concours doivent remplir les conditions de participation. Leurs noms devront être inscrits sur la fiche d'identification. Un architecte, employé, peut participer au concours si son employeur l'y autorise et ne participe pas lui-même au concours comme concurrent, membre du Jury ou expert. Le cas échéant, l'autorisation signée de l'employeur devra être remise dans l'enveloppe contenant la fiche d'identification.

Les conditions doivent être remplies à la date de la remise du projet.

## CRITÈRES DE JUGEMENT

Les projets seront examinés et appréciés en fonction des qualités qu'ils exprimeront dans les aspects suivants, sans ordre hiérarchique :

- Pertinence de l'insertion dans le site et qualités des relations établies avec les infrastructures existantes.
- Qualités fonctionnelles, structurelles et spatiales du projet.
- Expression architecturale et adéquation au thème.
- Économie générale du projet.

## RÉPONSES AUX QUESTIONS

Les réponses aux 20 questions anonymes ont été envoyées à tous les concurrents le 23 mars 2022

## COMPOSITION DU JURY

Le Jury est composé des personnes suivantes :

### Président

Philippe Venetz Architecte cantonal, SIP

### Membres non-professionnels

Ferdinand Lattion Membre de la commission «Breya» du CA  
TéléLaFouly-ChampexLac SA

Pierre-Maurice Roccaro Membre de la commission «Breya» du CA  
TéléLaFouly-ChampexLac SA

Laurence Rausis Membre de la commission «Breya» du CA  
TéléLaFouly-ChampexLac SA

### Membres professionnels

Laurent Geninasca Architecte ETH, FAS, SIA, Neuchâtel

Renaud Rudaz Architecte EPFL, SIA, Sion

Roberto Peruzzi Ingénieur civil, EPF, SIA, Monthey

### Suppléants non-professionnels

Alain Darbellay Président des remontées mécaniques  
TéléLaFouly-ChampexLac SA

Joachim Rausis Président de la commune d'Orsières

### Suppléant professionnel

Christophe Lugon-Moulin Architecte, SIP

### Experts

Didier Jacquemettaz Président «Pays du St-Bernard»

## EXAMEN PRÉALABLE

Conformément au règlement SIA 142, tous les projets ont fait l'objet d'un examen portant sur leur conformité avec le règlement du concours. L'examen a été réalisé par le Service Immobilier et Patrimoine (SIP). Il a porté sur les points suivants :

### Délai du rendu

8 équipes ont accepté l'invitation au concours pluridisciplinaire, 7 projets ont été retournés dans les délais, 1 concurrent n'a pas rendu de projet.

Toutes les maquettes ont été remises dans les délais.

### Respect du périmètre du concours

Tous les projets remis respectent le périmètre mis à disposition. 5 projets sur 7 débordent de la limite de la parcelle 2242, comme autorisé dans les réponses aux questions.

### Programme des locaux

Certains projets apportent quelques interprétations ou modifications au programme des locaux. Elles sont signalées dans l'analyse détaillée de chaque projet contenu dans le rapport technique.

Le respect des autres contraintes particulières et du rapport entre les différentes fonctions du programme n'a pas été contrôlé.

### Valeurs statistiques

Considérant que les valeurs statistiques, calculs du cube SIA, des surfaces de façade, des surfaces brutes de plancher et de toitures, n'étaient pas des éléments déterminants pour les premiers tours d'élimination, ces valeurs n'ont pas été contrôlées pour l'ensemble des projets.

Les volumes SIA des projets retenus au dernier tour ont été vérifiés avant l'analyse finale et l'établissement du classement.

## JUGEMENT ET ANALYSE DES PROJETS

Le jury s'est réuni le mardi 21 juin 2022 au restaurant de La Broya.

Préalablement au jugement, il a passé en revue l'ensemble des 7 projets affichés, afin de s'informer des résultats du contrôle technique et de prendre connaissance des caractéristiques de chaque proposition.

Après avoir pris connaissance de l'examen préalable et analysé en détail les questions liées au respect des prescriptions, le jury décide d'accepter les 7 projets au jugement.

### 1<sup>er</sup> tour d'élimination

Lors du premier tour, le jury a décidé d'éliminer les projets qui présentaient des difficultés de conception générale dans leur relation au site, aux infrastructures et accès existants mais aussi dans leur organisation structurelle. Le jury a pu les apprécier et les pondérer en tenant compte des avantages et inconvénients relatifs aux partis proposés. Les projets suivants sont éliminés :

- N°04 TOULAHO
- N°07 330° SUR NOS MONTS

### 2<sup>e</sup> tour d'élimination

Pour le deuxième tour, le jury et les futurs utilisateurs ont analysés les projets encore en lice avec les critères définis ci-dessus dans leur globalité et de manière plus approfondie, portant une attention particulière aux réflexions du Maître de l'ouvrage et de l'ingénieur civil. Il a étudié en particulier la qualité des espaces extérieurs, le dialogue avec le site. Mais aussi l'organisation et la qualité des espaces intérieurs ainsi que le fonctionnement général du projet et son économicité. Les différents aspects thématiques abordés sont débattus par le jury, de même que les contraintes de la réalisation des travaux à cette altitude. Le jury a pu évaluer in situ les projets sélectionnés. Les projets suivants sont éliminés :

- N°01 LE 283°
- N°03 JACK

## CLASSEMENT ET ATTRIBUTION DES PRIX

Le jury dispose d'une somme globale de CHF 30'000.- HT pour attribuer des prix et des mentions. Il décide de classer les 3 projets restants et de leur attribuer les montants suivants :

1<sup>er</sup> rang / 1<sup>er</sup> prix

Projet N°06	LÀ-HAUT	CHF 13'000.-	HT
-------------	---------	--------------	----

---

2<sup>e</sup> rang / 2<sup>e</sup> prix

Projet N°05	PYRUS	CHF 11'000.-	HT
-------------	-------	--------------	----

---

3<sup>e</sup> rang / 3<sup>e</sup> prix

Projet N°02	LE 2189	CHF 6'000.-	HT
-------------	---------	-------------	----

---

## CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS DU JURY

Au terme du jugement, le jury relève la qualité et la diversité des propositions présentées.

À l'unanimité, le jury propose au maître de l'ouvrage de confier à l'auteur du projet N°06 «LÀ-HAUT» la poursuite des études en vue de sa réalisation.

Ce projet, par son implantation en L à l'emplacement du restaurant actuel s'impose naturellement. L'organisation du plan est simple et efficace. Il contient une terrasse au caractère protecteur face à cet environnement puissant. Les diverses orientations des façades offrent des rapports séquencés aux différents paysages.

Le projet répond globalement aux objectifs et aux exigences formulées par le maître de l'ouvrage.

Le mandat attribué au lauréat correspond au minimum au 60.5% du total selon l'article 7.9 du règlement SIA 142 (édition 2014). Le jury remercie l'ensemble des concurrents pour leur contribution à la découverte de solutions.

## EXPOSITION

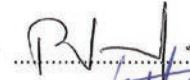
Le vernissage officiel de l'exposition aura lieu **le jeudi 28 juillet 2022 à 17h30** dans les locaux de LR Communication, rue de la Cotze 2, 1937 Orsières

Les projets y seront exposés jusqu'au vendredi 5 août 2022, week-end et 1<sup>er</sup> août non compris, entrée libre de 14h00 à 17h30.

Arrivé au terme de ses délibérations, le jury, ..... à l'unanimité.....  
décide d'attribuer le ..... 1<sup>er</sup> rang, 1<sup>er</sup> prix..... au projet :  
n° ..... 6....., devise " ..... là-haut....."  
et de proposer ce projet pour la poursuite des études en vue de sa réalisation.

La Brea, le 21 juin 2022

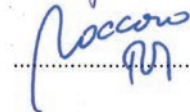
Philippe Venetz



Ferdinand Lattion



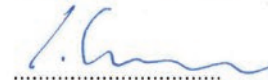
Pierre-Maurice Roccaro



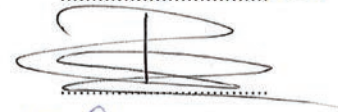
Laurence Rausis



Laurent Geninasca



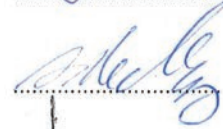
Renaud Rudaz



Roberto Peruzzi



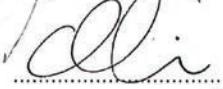
Alain Darbellay



Joachim Rausis



Christophe Lugon-Moulin

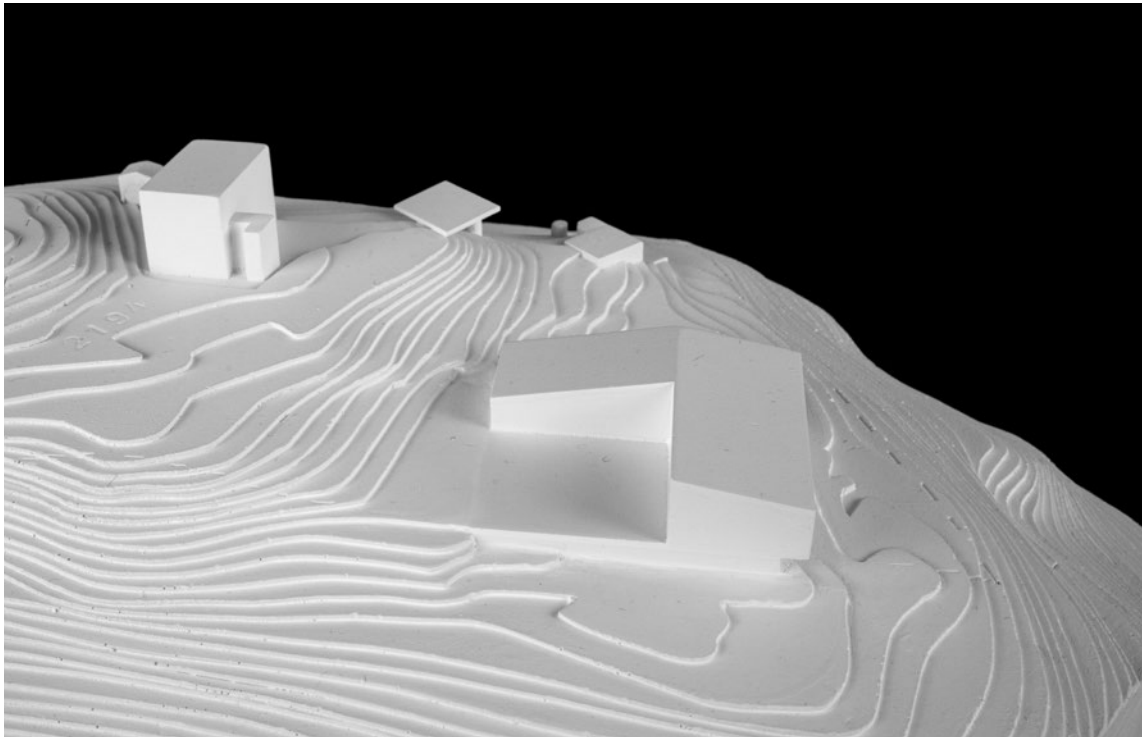


Didier Jacquemettaz





## PROJETS PRIMÉS



N°06 **LÀ-HAUT**

1<sup>ER</sup> RANG / 1<sup>ER</sup> PRIX

CB ARCHITECTES, SION

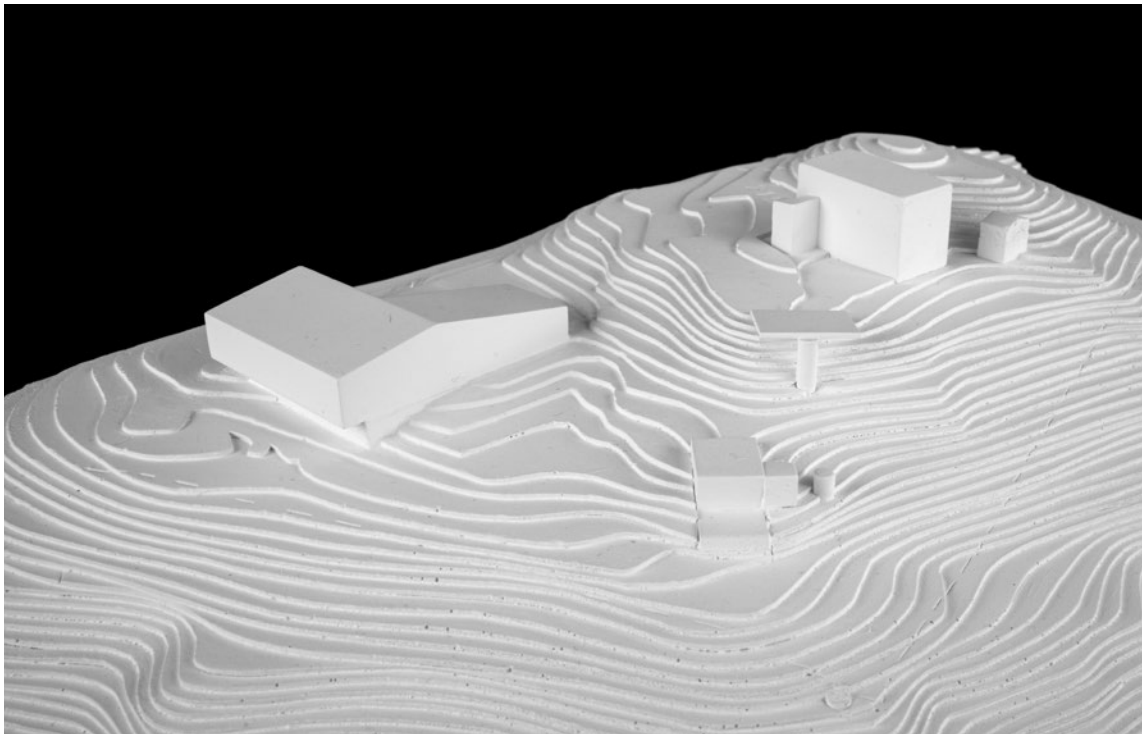
**Collaborateurs :**

Biselx Térance, Crognalletti Thomas

NCO-ING SA, MONTHEY

**Collaborateur :**

Corger Nicolas



Lorsque l'on découvre le site de la Broya, on est subjugué par la beauté de ce lieu préservé qui dégage des panoramas exceptionnels.

Par son implantation en L à l'emplacement du restaurant actuel, le projet s'impose naturellement. En effet, la terrasse extérieure contenue au sud-ouest sert d'invitation à venir s'installer et à accéder au restaurant. Cet espace à l'abri des vents du nord-ouest et de l'Est dégage un caractère protecteur et intimiste dans cet environnement puissant.

L'intérêt de ce dispositif est aussi d'offrir des rapports séquencés aux différents paysages. Si la terrasse s'ouvre sur le Val Ferret et le Châtelet, le restaurant jouit quant à lui du riche panorama Est du Catogne jusqu'aux Combins avec des cadrages privilégiés sur la Vallée du Rhône et le Léman au nord et sur le Val Ferret au sud.

L'organisation du plan est simple et efficace, L'aile nord-est accueille les espaces logistiques et la cuisine, alors que le restaurant et la terrasse couverte, précédés d'une zone de transition constituée d'un sas, de sanitaires et de l'accès à l'étage, sont situés dans le corps sud-est. L'étage supérieur offre sous la toiture un espace de jeu pour les enfants et les chambres du personnel.

Si la volumétrie renvoyant à un grand chalet d'alpage et la matérialisation en bois de la structure, des façades et des espaces intérieurs sont pertinentes, certains choix méritent d'être précisés. La présence du mur maçonné pour contenir une mini-step et le stockage de l'eau de pluie au sud-est enlève de l'élégance au projet que l'on verrait plutôt reposer sur des appuis ponctuels pour lui conférer une certaine légèreté.

La façade sud-est présente un rapport un peu abrupt entre le restaurant et le paysage, «effet télévision». Le rapport à ce dernier pourrait se faire par le biais d'une transition assurée par exemple par un balcon-terrasse étroit.

Sur le plan constructif, les choix opérés en termes d'économies de moyens et de phasage sont salués. D'un point de vue technique (CVSE) les choix opérés montrent

qu'une certaine attention a été portée, attention qui devra cependant être encore précisée

En conclusion, la réponse apportée est apparue à l'ensemble du jury comme évidente dans son rapport au lieu et dans sa fonctionnalité, le projet devra cependant être encore développé dans son expression intérieure et extérieure pour lui conférer une vraie personnalité.

### **Concept statique**

Le nouveau bâtiment prévoit la réutilisation du sous-sol partiel existant et du radier actuel dans la partie Ouest. La nouvelle extension côté Est nécessite la construction de nouvelles fondations et de parois d'une hauteur de 4 m. pour l'appui de la nouvelle dalle en béton armé. La terrasse en bois prend appui sur une structure horizontale en acier prenant appui sur des socles ponctuels. Les terrassements restent limités aux nouvelles fondations. Le système porteur vertical du bâtiment, en géométrie de «L» est formé de poteaux et parois en bois qui supportent la toiture, également en bois. Les parois de façade et intérieures permettent de garantir la résistance latérale face aux forces du vent et du séisme.

Les matériaux choisis offrent une bonne durabilité à l'ouvrage et les structures porteuses en bois du rez et de la toiture sont adaptés au lieu et aux difficultés d'accès. Une grande attention devra toutefois être portée lors du développement du projet pour mieux répondre aux aspects de développement durable et d'économie de l'énergie grise. Cela signifie par exemple de minimiser les volumes de béton à transporter, de réduire les terrassements et de maximiser la préfabrication en atelier pour réduire la durée du chantier.

La paroi de fondation en béton armé à l'extrémité Est peut par exemple être supprimée en utilisant les parois de l'économat pour suspendre le nouveau plancher du rez-de-chaussée. Il serait également judicieux que ce dernier soit conçu et réalisé en bois en lieu et place d'une dalle en béton armé.

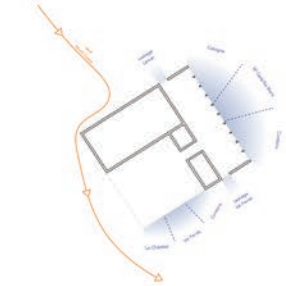
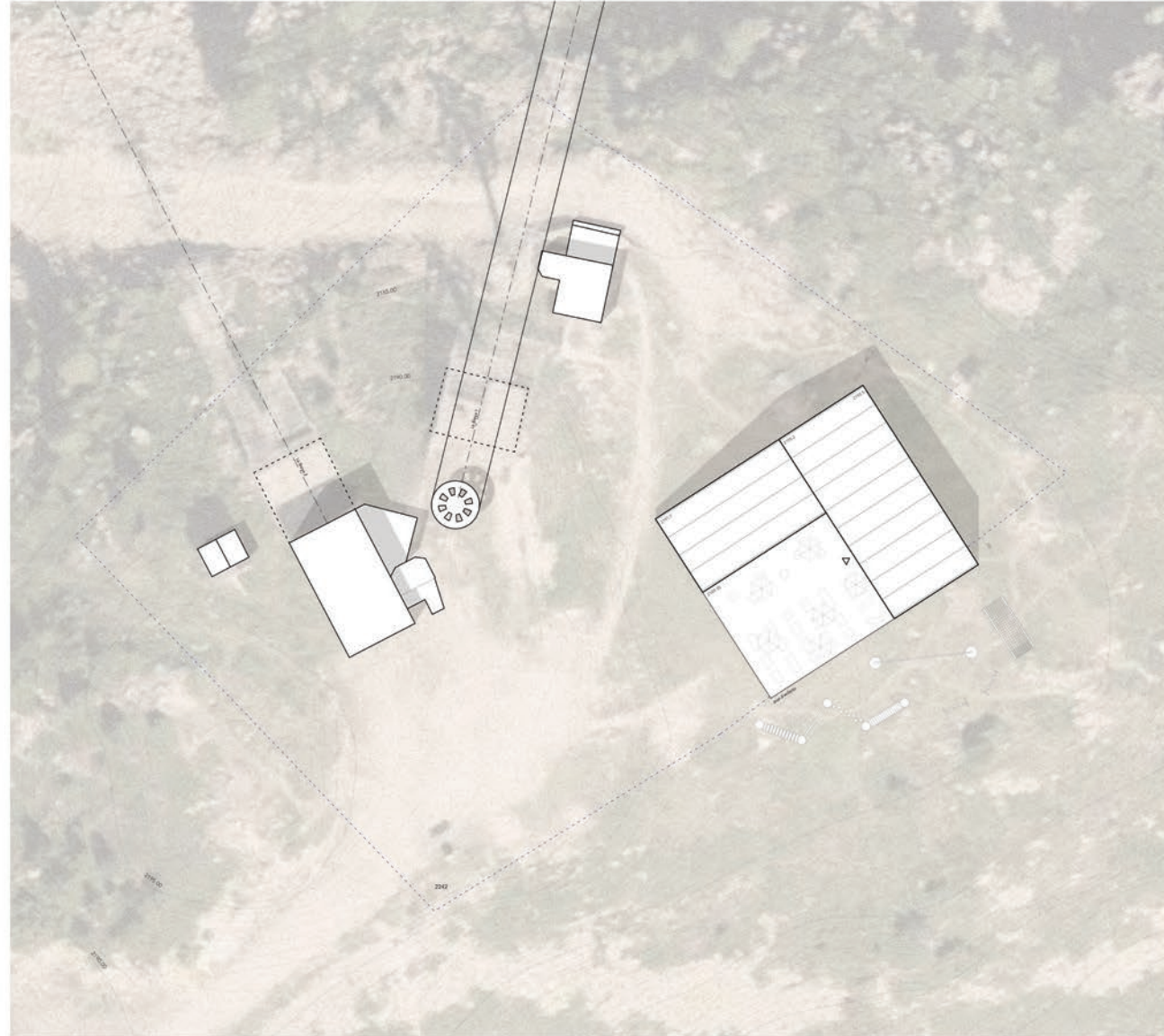


**Implantation**  
Le projet de restaurant d'altitude de la Breya jouit d'une situation exceptionnelle avec un panorama unique. Le nouveau bâtiment prend place au même emplacement que le restaurant existant, où la topographie est plus clémente.  
Sa composition en L a été une protection naturelle contre les vents du Nord-Ouest et de l'Est pour la terrasse, qui est parfaitement exposée au soleil.  
Trant profit de cette forme, les dégagements sur le paysage sont élargis. La terrasse est ouverte sur le panorama Sud en direction du Châblé et du Val Fenet. Le restaurant jouit quant à lui du riche panorama Est, du Catogne jusqu'aux Combins, à travers de généreuses ouvertures invitant à la contemplation. Situés aux extrémités de la circulation, deux points de vues sont soigneusement cadrés sur la vallée du Rhône et le Léman au Nord, et sur le Val Fenet au Sud.

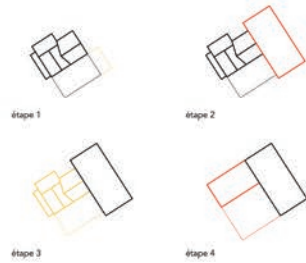
**Expression architecturale**  
Le toit en deux pans offre à la façade Nord-Est, visible depuis l'arrivée du télésiège l'expression traditionnelle d'un grand chalet d'alpage. Le traitement du socle en maçonnerie et des façades en bois sont réalisés de manière contemporaine, et contribuent également à l'aspect habituel et rassurant d'une construction alpine traditionnelle.  
À l'intérieur, l'expression structurale en bois indigène offre une élégance simple laissant la priorité au panorama. Le dynamisme généré par la toiture, et soutenu par les poteaux de façade incitent résolument à se projeter en direction de la vue.

**Programme**  
La première aile du bâtiment au Nord-Est accueille tous les locaux de service, réduisant la distance pour les livraisons. L'espace de cuisine, situé en pivot entre la terrasse et le restaurant optimise l'organisation du service et garantit une visibilité tant sur la terrasse que sur le restaurant.  
La seconde partie du bâtiment est constituée du restaurant et de la terrasse couverte dans sa continuité. Le bloc de service à l'entrée comprend les sanitaires, facilement accessibles depuis l'extérieur.  
À l'étage se trouvent l'espace de jeux pour les familles côté restaurant, et le logement pour le personnel au dessus de la cuisine.  
La cave existante est utilisée comme local technique.

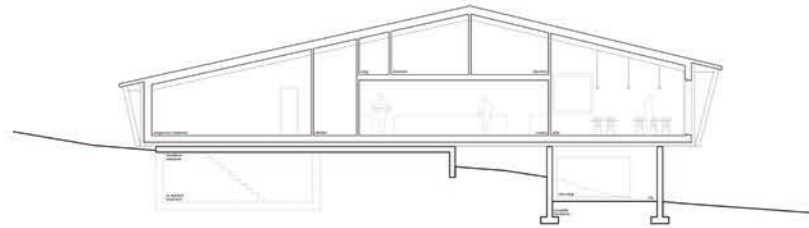
**Construction**  
Afin de réduire au maximum la perte d'exploitation durant les travaux, le nouveau bâtiment pourra être réalisé en deux étapes. L'aile Est peut être construite en laissant le restaurant existant en activité, et l'aile Nord réalisée dans un deuxième temps.  
Par économie de moyens, le radier et la cave existante sont maintenus, et les nouveaux éléments de fondation sont limités au strict nécessaire. La terrasse repose sur une structure métallique et des socles ponctuels. Toute la partie bois pourra être préfabriquée en atelier et ainsi limiter le temps de chantier.  
L'espace généré par les fondations sous le restaurant sera utilisé pour l'installation d'une montagne, ainsi que du stockage et du traitement de l'eau potable alimentée par les eaux de pluie. Le chauffage est assuré par une chaudière à pellet installée dans le sous-sol existant. L'installation de panneaux photovoltaïques sur les deux pans de toiture Est et Ouest permet d'assurer une auto-production d'électricité continue durant toute la journée.



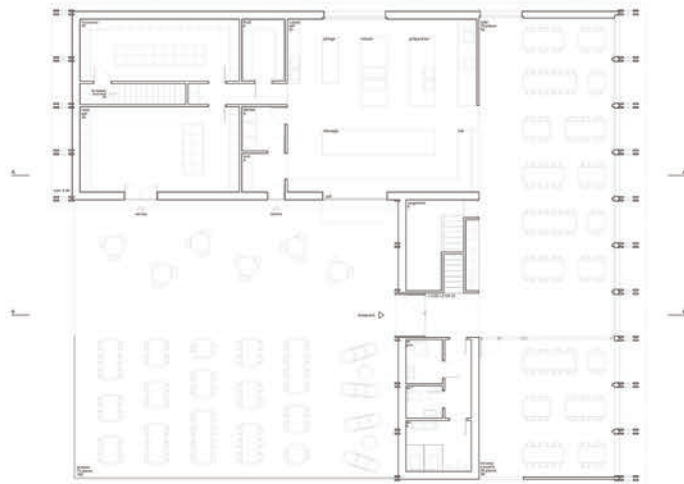
implantation et vues



étapes de construction



coupe A 1:100

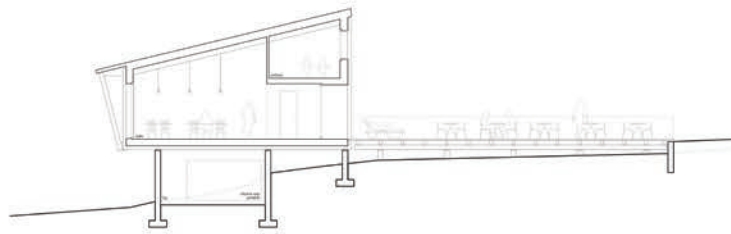


niveau 0 1:100

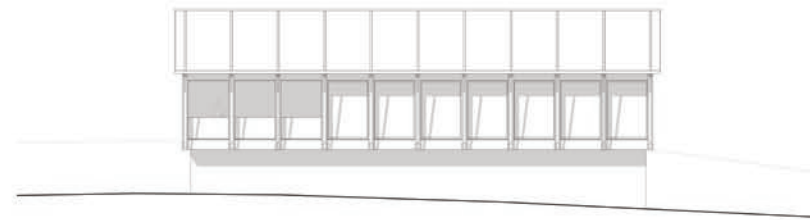


niveau +1 1:100

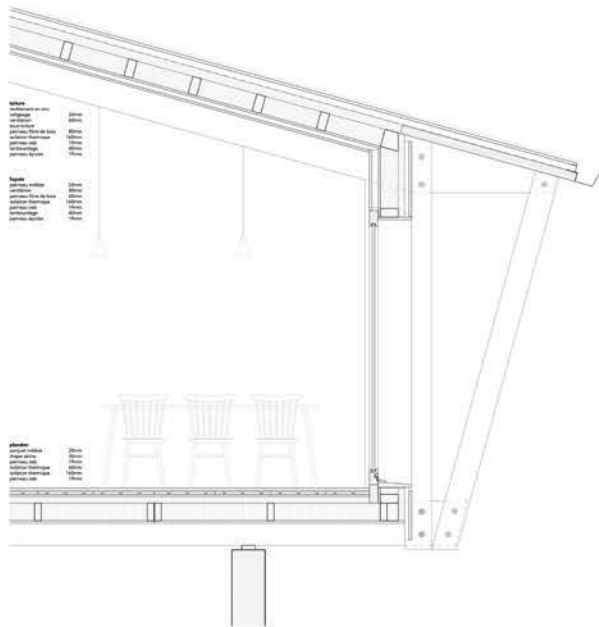




coupe B 1/1100



élévation nord-est 1/1100

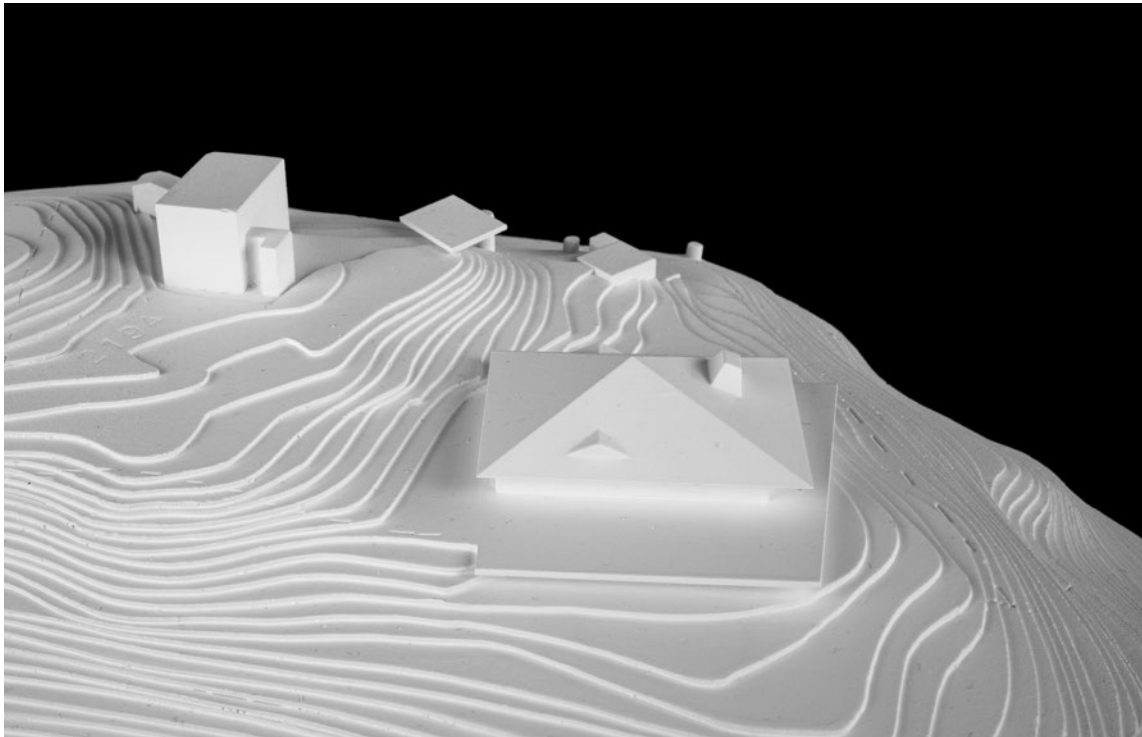


traverse 1/20



élévation 1/20





N°05 **PYRUS**

2<sup>E</sup> RANG / 2<sup>E</sup> PRIX

LOCALARCHITECTURE, LAUSANNE

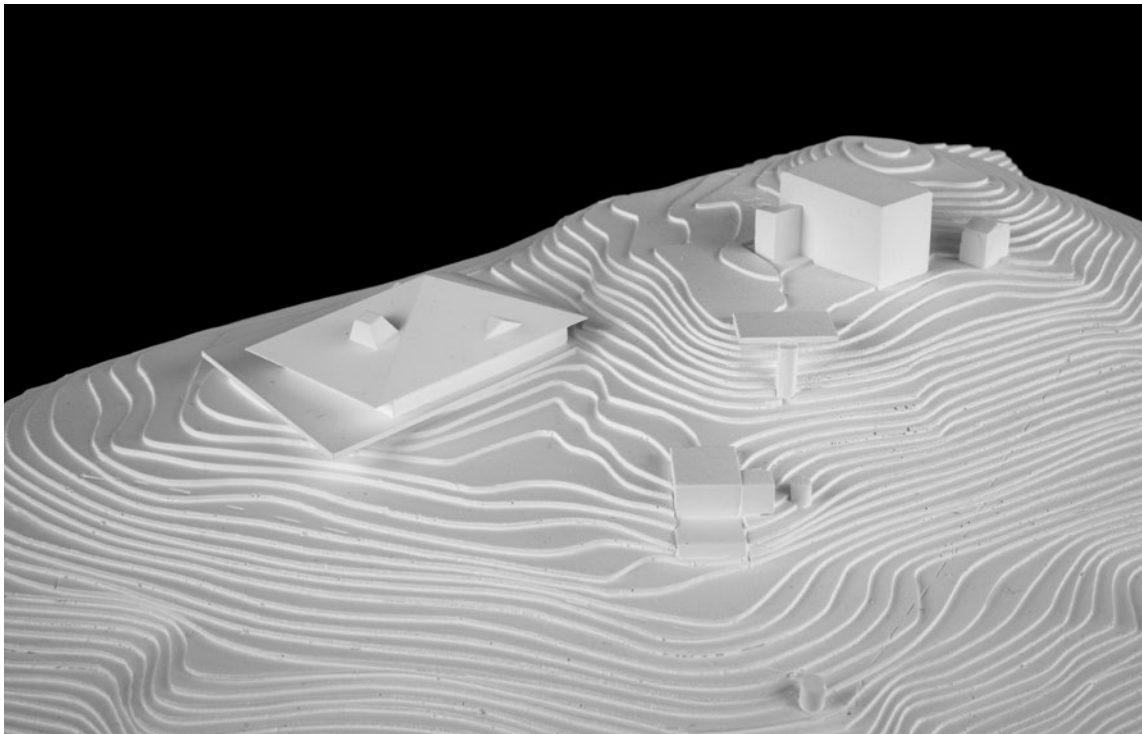
**Collaborateurs :**

Laurent Saurer, Antoine Robert-Grandpierre, Manuel Bieler, Inigo Oregui Bain, Giulia Altarelli, Pedro Vieira

SCHNETZER PUSKAS, BÂLE

**Collaborateurs :**

Giotto Messi, Tivadar Puskas



Le projet Pyrus prend position à l'endroit du restaurant actuel, légèrement en contrebas de l'arrivée du télésiège, en conservant son orientation originelle. Les auteurs proposent la création d'un «plateau» de référence qui accueille la terrasse et le restaurant, ceci en conservant le sous-sol existant pour y loger les techniques. Seuls des porteurs ponctuels sont nécessaires à l'ouvrage, peu ou pas de terrassement et une utilisation limitée du béton armé.

La généreuse terrasse disposée au sud-est, visant le Grand Combin, accueille les visiteurs et permet l'accès au restaurant. Celle-ci se prolonge au nord-est du bâtiment, mais ne s'élance certainement pas suffisamment pour offrir une vue directe sur Champex-Lac. De la rationalité formelle du bâtiment découle une rationalité typologique rassurante. L'organisation intérieure – une travée publique et une travée de service - est claire et efficace et répond au cahier des charges. Le jury regrette à contrario la position de l'accès principal, menant les visiteurs directement face à l'espace d'attente de la cuisine et dans l'espace de jeux. Les accès directs depuis l'extérieur aux sanitaires et au rangement n'ont pas été oubliés. Le salon privé et les chambres sont disposés à l'étage, dans l'imposante toiture. La volonté des auteurs d'offrir à la salle de restaurant une ambiance intimiste et réconfortante - préférant des fenêtres à de grandes baies vitrées et sculptant le plafond tel un bâtiment dans le bâtiment – est appréciée. La puissance du paysage s'apprécie largement à l'extérieur.

Mais l'expression du bâtiment, l'image qu'il renvoie, fait débat. La toiture crée son identité. D'aucuns y verront une ferme gruyérienne, d'autre un pavillon japonais. À plus de 2'000 mètres d'altitude, les considérations climatiques sont prépondérantes, et à ce titre la toiture à 4 pans ne trouve que peu d'équivalents dans l'architecture alpine valaisanne (toiture à 2 pans et deux faces pignons), soumettant tous les côtés à des chutes de neige.

Le jury relève la qualité du travail, le soin porté aux détails et la pertinence des réflexions sur la durabilité et la mise en œuvre. Les surface et volume sont dans la moyenne des projets déposés.

### **Concept statique**

Le projet réutilise le sous-sol partiel existant et son habile implantation au-dessus du terrain minimise les travaux de terrassements et bétonnage qui sont réduits à de simples appuis ponctuels. Le choix hybride de la structure, composée d'une base en acier sur laquelle s'appuient des modules préfabriqués en bois est également très judicieux.

Le système porteur vertical en bois supporte le plancher partiel du 1<sup>er</sup> étage et une grande toiture à 4 pans qui forment une pyramide simple.

Le système structurel proposé est adéquat et parfaitement adapté au lieu de construction grâce à l'importante préfabrication possible en atelier, sa facilité de transport in situ par hélicoptère et au temps de construction réduit sur chantier. Les structures verticales permettent d'assurer la descente des charges de gravité. En revanche, les importantes ouvertures prévues en façade et dans les parois intérieures réduisent fortement la rigidité et la résistance latérale face aux forces horizontales du vent et du séisme en induisant des effets de torsion importants qui ne sont pas résolus.

Les matériaux choisis offrent une excellente durabilité à l'ouvrage tout en répondant de manière pertinente aux aspects de développement durable et d'économie de l'énergie grise.





## CONTEXTE

### «Un lieu unique»

Le restaurant de la Breya se situe à 2200 mètres d'altitude au sommet des remontées mécaniques. Créés en 1962, elles donnent accès à un domaine skiable agréable qui domine le Val d'Arpette et le village de Champex-Lac. L'arrivée du téléski se situe sur une crête surplombée par le sommet de la Breya (2374m). Cette situation offre un panorama majestueux et constitue un poste avancé sur le parcours de randonnées d'altitude (tour du Mont Blanc, vers Tignes, Côté). Accessible, le restaurant offre un lieu de détente et de restauration en hiver comme en été.

Le restaurant repose sur un petit plateau qui se découvre à l'arrivée du téléski. L'occupé une position idéale, légèrement protégée des vents et profite de parcelles orientées sur la Vallée du Rhône. Les Dents du Midi, le Massif du Trient, le Grand Combin et La Vanoie. Le restaurant actuel de la Breya, construit en 1975, contraste avec l'infrastructure en tôle de métal du téléski par son caractère accueillant en bois et sa toiture en zinc zainé qui brille au soleil. Le bâtiment actuel est le résultat de plusieurs transformations successives qui laissent deviner le fait du cabanon originel (bois, peint en blanc, "fréquent" à la Breya).



Une présence



Une forme simple



Une des solutions

## PRINCIPE

### «Valoriser ce qui est déjà là»

Le restaurant de Breya est recouvert de planches en bois qui évoquent, avec ses multiples toitures, la cabane bricole simple et accueillante. Son architecture vernaculaire contraste avec l'arrivée du téléski (Breya 2) qui est un bâtiment rationnel en tôle de métal qui se définit par un volume simple et rectangulaire. Il s'agit donc, sans équivoque, l'architecture de l'infrastructure économique et fonctionnelle de montagne. Une tension s'établit entre l'infrastructure et le restaurant. L'ensemble dialogue.

Notre vision pour le nouveau restaurant de la Breya va permettre de qualifier le site d'arrivée de la Breya en utilisant les qualités existantes afin de les transformer et de construire une image nouvelle qui fait sens en ce début de XXIème siècle. L'imagerie de la haute montagne et la conduite des sommets va intégrer la technologie mais aussi l'archaïsme dans un projet contemporain qui se situe sur l'histoire, l'artisanat et la mécanisation de nos montagnes.

Le projet pour le nouveau bâtiment du restaurant de la Breya va utiliser et développer ce contraste en utilisant l'infrastructure existante de l'arrivée du téléski comme un support idéal aux nouvelles technologies (capteurs solaires PV ou hybrides, vecteurs etc...). Le nouveau restaurant de la Breya va profiter de cette situation hybride pour proposer, en contraste du high tech, un nouveau bâtiment en bois, élégant, avec une toiture pyramidale que la neige pendant tout l'hiver couvre sans nuire à son efficacité énergétique.

### «Identité architecture et communication»

Identité du nouveau restaurant de la Breya se définit par une grande toiture formée de 4 pans qui forment une pyramide simple, portée par un corps de bois. Ce toit pyramidal possède des avant-toits de dimensions variables qui réagissent aux orientations du site et s'inscrit dans le territoire comme un nouveau «randonné» dans le paysage alpin.

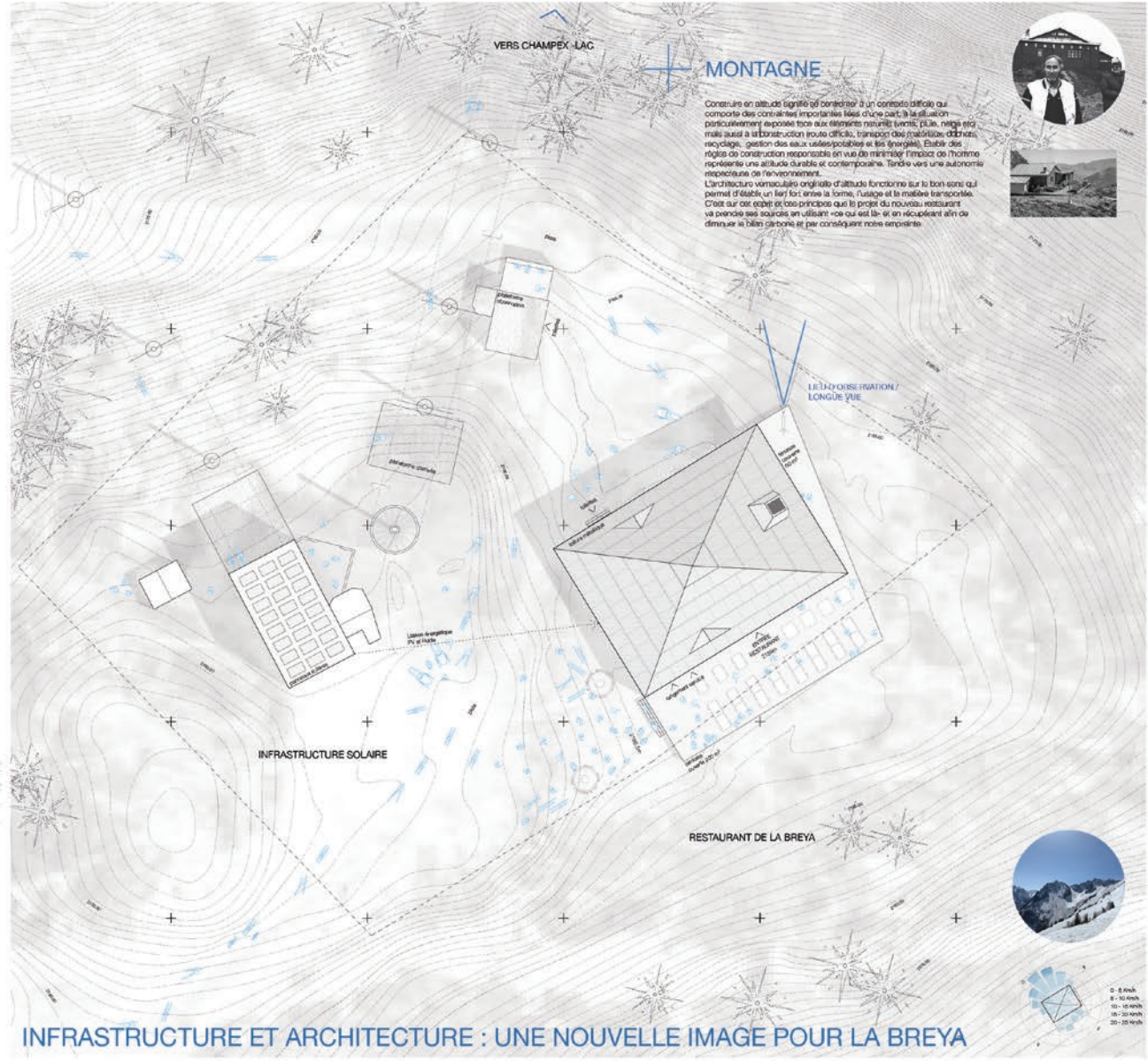
L'arrivée du téléski 2 se transforme en un gigantesque capteur solaire pour le site qui évoque le souci de l'autonomie énergétique et le partage.

L'architecture du nouveau restaurant de la Breya propose, en contraste, une architecture vernaculaire en bois, élégante, rassurante et contemporaine.

La transformation de «la Breya» avec ses deux architectures juxtaposées et interconnectées, au moment même de la station d'altitude en offrant aux randonneurs, skieurs et touristes de passage une vision contemporaine et durable face aux enjeux climatiques actuels et la protection de nos montagnes.

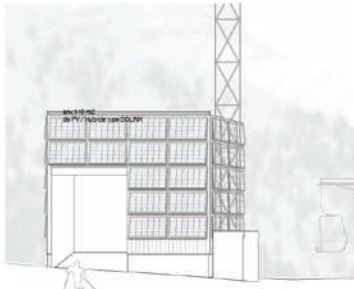
### «Une forme qui profite de toutes les orientations»

Le nouveau restaurant de la Breya s'inscrit de la disposition des espaces intérieurs existants en conservant l'emplacement de la salle à manger actuelle du côté des vues panoramiques. La forme du nouveau bâtiment et sa toiture en pyramide transforme l'ancienne cabane en un pavillon panoramique qui s'inscrit génériquement sur le paysage.



## INFRASTRUCTURE ET ARCHITECTURE : UNE NOUVELLE IMAGE POUR LA BREYA





### PLAN

Le plan du nouveau restaurant s'inscrit du fonctionnement actuel qui est efficace. Le programme se cristallise sous la forme d'un plan structuré en forme de croix qui répond à différents parties du programme. Cette répartition en plan permet d'organiser les fonctions en 4 zones majeures interconnectées.

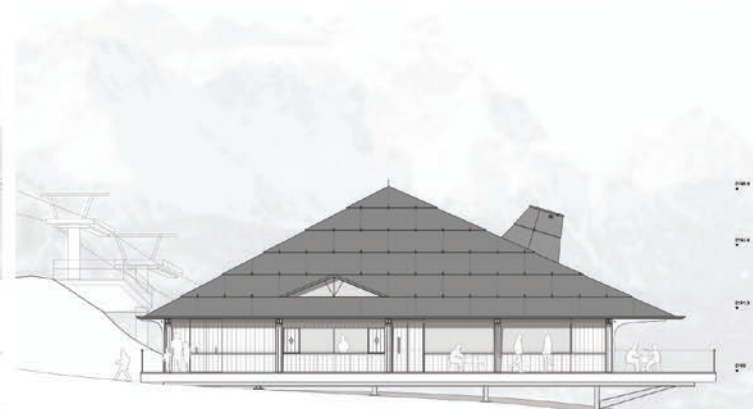
La cuisine et les services (1, 2) se trouvent naturellement adossés contre la porte à l'ouest et les deux quarts restants (3, 4), orientés vers les vues, sont vitrés et forment l'espace majeur principal du restaurant. La nouvelle construction s'installe précisément sur l'escalier de l'ancien bâtiment afin de pouvoir utiliser la cave existante. Une partie supplémentaire en sous-sol va permettre d'accueillir le traitement des eaux usées tombant directement sous les espaces de services de l'étage. Cette excavation minimale peut être facilement réalisée sur place.

**«De la cave au toit»**

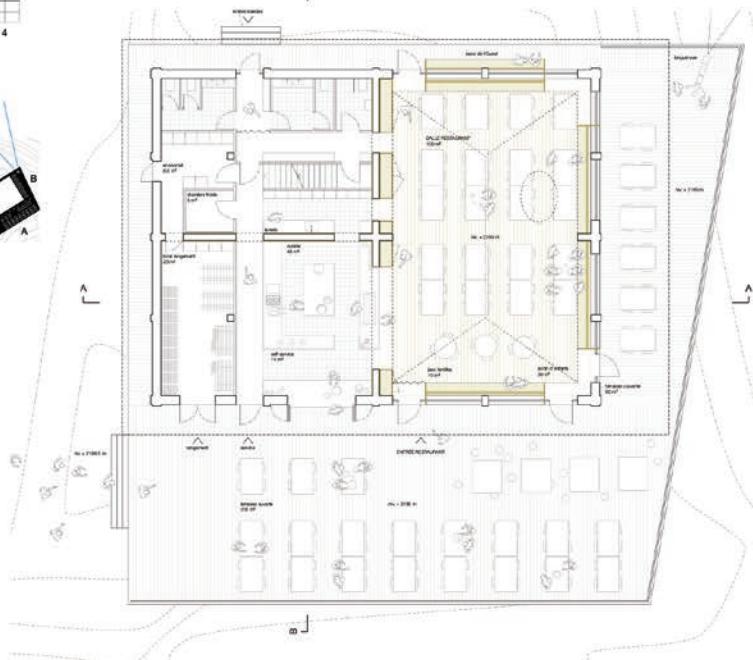
Les chambres s'insèrent dans la charpente de la toiture comme des espaces privés à l'abri des intempéries. Deux ouvertures triangulaires s'équilibrent et composent avec la forme en pyramide du toit. Elles permettent de ventiler les espaces privés en offrant un coup d'œil sur le paysage.

**«La terrasse, la place publique»**

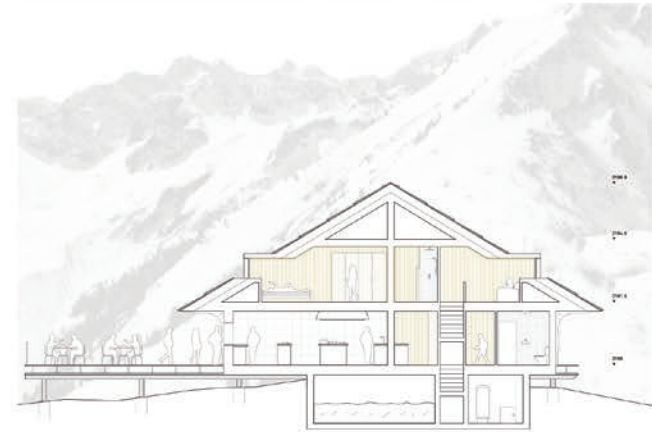
La terrasse représente en quelque sorte la place publique du restaurant. Cette plateforme, légèrement détachée du sol donne accès à l'ensemble des fonctions du bâtiment et offre une prolongation des espaces intérieurs vers l'extérieur. Sa géométrie varie en fonction des orientations et s'évase en direction de la vallée du Rhône. L'espace de la terrasse le plus encaissé s'ouvre au sud vers le décor grandiose du Val Fenet (A). Au nord-est, une partie abrituellement couverte s'ouvre vers le Val de Sagnas (B), tandis qu'une petite terrasse munie d'un long banc et d'un point de vue d'observation s'ouvre au couchant vers la vallée du Rhône et les Dents du Midi.



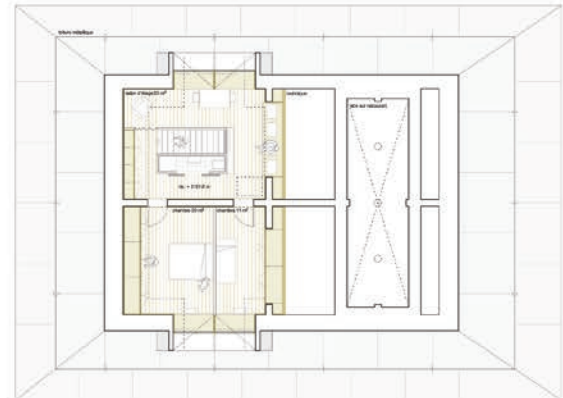
ELEVATION SUD 1:100



REZ DE CHAUSSEE 1:100



COUPE BB 1:100



1ER ETAGE 1:100



### CUISINE

La cuisine est organisée en 3 espaces bien distincts :

- Une zone débarrassage, lavage
- Une zone production centralisée
- Une zone self-service extérieur à office (boissons et collages)

**Ventilation « self-service »**

La cuisine s'ouvre sur la salle à manger avec un buffet self-service (plateau) permettant la distribution de plats chauds ou froids envoyés et servis directement depuis la cuisine. Lors du « coup de feu », l'écoulement des tables chaudes pour le self-service en salle. Une possible vitrine à boissons peut être intégrée dans le linéaire du buffet. Le self-service sur l'extérieur reste inchangé.

**Déchets, et stockage des aliments**

Les produits sont réceptionnés dans la station intérieure du téléélevé. La sur-emballage (cartons, plastique) est trié, éliminé. Les produits sont mis dans des caisses de rangement formatées, empilables et plastifiées. Cette mise en caisse permet d'optimiser les volumes de stockage du projet et limiter les déchets.

### SPATIALITÉ ET ATMOSPHERE

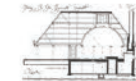
**«UN MAZOT chateaux à l'italienne»**

Comme creusé dans le volume, la salle du nouveau restaurant de la Breya se définit comme un espace généreux, accueillant et réconfortant. Sa forme rappelle le chalet ou le mazot sculpté dans le bois. On n'y sent rien. Le plateau est formé de planches de bois massives brucées qui se posent dans les charpentes vitées. Ce travail qui respire et se moule innocente une âme profonde au lieu. Des bancs, un péristyle de la salle, donnent de l'épaisseur à la façade sans perdre de vue le grand paysage.

**«Les planches de l'ancienne cabane récupérées»**

Les planches de la façade de l'ancien café-restaurant sont récupérées et réalisées comme bardage dans les chambres privées à l'étage. La réutilisation permet d'établir un lien avec l'histoire du lieu. Des atmosphères et des spatialités riches définissent le caractère du nouveau restaurant d'altitude.

Une cheminée de ventilation et de lumière s'élève sur la toiture comme un phare qui marque à l'extérieur la présence créative de la salle à manger. Ce puits de lumière permet de baigner l'intérieur dans une lumière douce et agriole.



Chalet Villard, Boiseries Gunne Nord





«La Breya, entre tradition et architecture contemporaine»

**PASSIF**

- Les espaces majeurs sont largement vitrés pour utiliser au maximum l'énergie passive du soleil ensoleillé. Les grands avertis-toits protègent la façade des intempéries. Pas de protections solaires sont nécessaires.

**POSITIF**

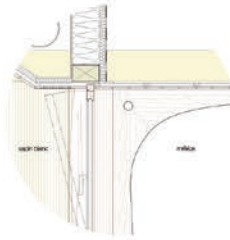
- Production solaire PV globale  
 ...10'000 kWh/année  
 ...Besoin de la PNC 7'000 kWh/année  
 Le surplus peut être consommé sur place ou ré-injecté dans le réseau.

PAC  
EAU-GLAÇE

Piscine  
d'eau chaude  
et chauffage  
à bois

**RE-USE**

- Les planches de l'ancien restaurant de la Breya sont récupérées et réutilisées dans les chambres et le salon privé à l'étage.



ASSEMBLAGE DE LA CONSOLE 1:20

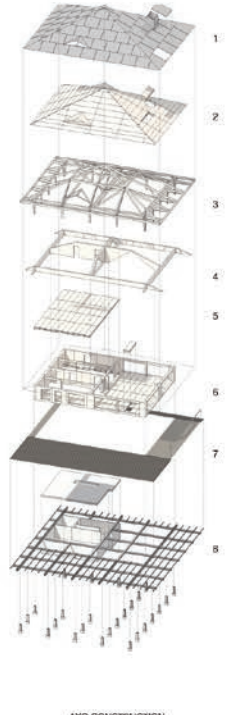
**SKI**

- La forme des consoles structurelles en bois s'inspire de la forme du ski.



**PRINCIPES DE CONSTRUCTION**

1. Toit en bois préfabriqué en ossature bois formé de grandes lames solaires (éléments structurels en bois).
2. Structure structure préfabriquée (bois massif à 100kg / m<sup>2</sup> / m<sup>2</sup>).
3. Charpente préfabriquée (bois massif à 100kg / m<sup>2</sup> / m<sup>2</sup>).
4. Murs en bois préfabriqués (bois massif à 100kg / m<sup>2</sup> / m<sup>2</sup>).
5. Plancher structurel en bois (bois massif à 100kg / m<sup>2</sup> / m<sup>2</sup>).
6. Escalier en bois en matière de consoles et bandes de bois (éléments structurels en bois).
7. Scaudage en bois (bois massif à 100kg / m<sup>2</sup> / m<sup>2</sup>).
8. Escalier en bois en matière de consoles et bandes de bois (éléments structurels en bois).



COUPE A-A DETAIL 1:50

**ENERGIE / TECHNIQUE ET SOBRIÉTÉ**

**Chauffage Eau Glace**

La station d'arrivée du Mistral est équipée de panneaux photovoltaïques (PV) et de panneaux hybrides PV/thermiques. Ces panneaux alimentent une pompe à chaleur pour le chauffage et la production d'eau chaude. Ce système développé par la société valaisanne Energie Solaire SA repose en produisant un stock d'eau intermédiaire qui peut être utilisé pour en extraire son énergie thermique (échangeur de phase eau/glace). Ce système low-tech optimise le volume du stock de chaleur et le coefficient de performance de la PNC. Une récupération de chaleur sur les eaux usées est effectuée après leur traitement sans aucune « fuite ».

**Eaux potables**

La consommation d'eau potable est réduite en produisant un système d'eau recyclée pour les WC et en optimisant les besoins pour la cuisine. Les équipements de la cuisine facilitent l'usage de la pression (Starmet) et de la pression pour la cuisson (brûleurs à pression). Ces modes de cuisson sont privilégiés sans être obligatoires, ils sont aussi économes en énergie. Les lavabos sont équipés uniquement d'eau froide avec des boutons pression pour limiter leur consommation.

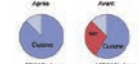
Indicateur	Objectif	Réalisé
Consommation	0.8 litres/jour	0.8 litres/jour
Énergie	0.8 kWh/jour	0.8 kWh/jour
Énergie de la PNC	0.8 kWh/jour	0.8 kWh/jour

**Eaux usées**

Les eaux usées sont traitées en sous-sol avec un filtre biologique à l'ombelle développé en Romandie par Aneco. Une première couche est organique et accueille un écosystème microbien qui transforme les matières solides en eau, café, et minéraux solubles et en CO<sub>2</sub>. Il y a pas d'accumulation de matière solide, pas de vidange nécessaire. Une 2ème couche composée de charbon actif accueille une flore microbienne et spécialisée dans la dégradation des bactéries pathogènes. Les eaux traitées sont réinjectées dans la nature.

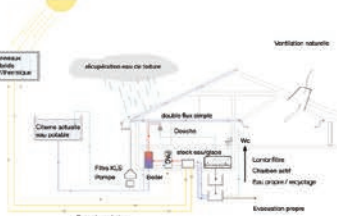
**Eaux de pluie**

L'eau de pluie des toitures est captée en toiture, filtrée et reminéralisée dans des filtres KLS-R, puis pompée et stockée dans le réservoir d'eau potable actif. Comme les besoins en eau potable sont réduits, le système est optimisé pour passer l'hiver sans beaucoup d'apport (gel, neige).



**Ventilation mécanique et naturelle**

L'air frais est distribué dans la salle à manger, puis traité dans tous les locaux et la cuisine où il est récupéré par la hotte de la cuisine à double flux. La hotte constitue l'unique ventilateur du projet. Lorsque la hotte est éteinte, la ventilation naturelle par tirage thermique prend le relais.



**UNE CONSTRUCTION SIMPLE**

**Structure**

La nouvelle construction réutilise le sous-sol existant, avec des ajouts minimaux pour limiter les travaux du gros œuvre. Un socle, composé de simples poutres métalliques et reposant sur des appuis ponctuels en béton armé assure la transition entre la topographie du lieu et la nouvelle structure et offre un plan d'assise pour la construction de la terrasse et du premier planchers bois.

Du côté structure repose une construction bois conçue dès les premières phases avec une attention particulière aux difficultés d'une réalisation en altitude. Le plan est subdivisé en quatre par des murs en construction bois, définissant une coque centrale en forme de croix. La subdivision transversale du plan définit des qualités d'espaces très différents.

Au Nord-Est est disposée une salle de restaurant avec un plafond général « creusé » dans le volume de la toiture et illuminée par une prise de lumière centrale. Au Sud-Ouest un plancher intermédiaire en structure caisson, s'appuyant sur une poutreuse supplémentaire, permet d'intégrer les espaces de repos à l'intérieur du toit. Le volume du toit est légèrement asymétrique, permettant ainsi de protéger la terrasse au Nord-Est, tout en créant une dynamique dans la relation du volume avec la topographie. La charpente du toit suit la rigueur de la structure du rec. Des fermes transversales, disposées avec un espacement constant de 6m définissant l'ossature de la structure et assurant un point d'appui pour les éléments en caisson pré-assemblés du toit. La géométrie de la salle du restaurant définit une forme structurellement efficace permettant une transmission adéquate des charges au-delà du vide sous-jacent.

Les fermes, ainsi que la structure de la salle, définissent un plan intermédiaire supplémentaire, malgré des entrées étroites, permettant d'activer de manière très efficace la structure inférieure. Les murs intérieurs du rec sont privilégiés à l'extérieur, permettant d'assurer la stabilité de l'ensemble contre les actions horizontales du vent et des séismes.

**« Construite en altitude »**

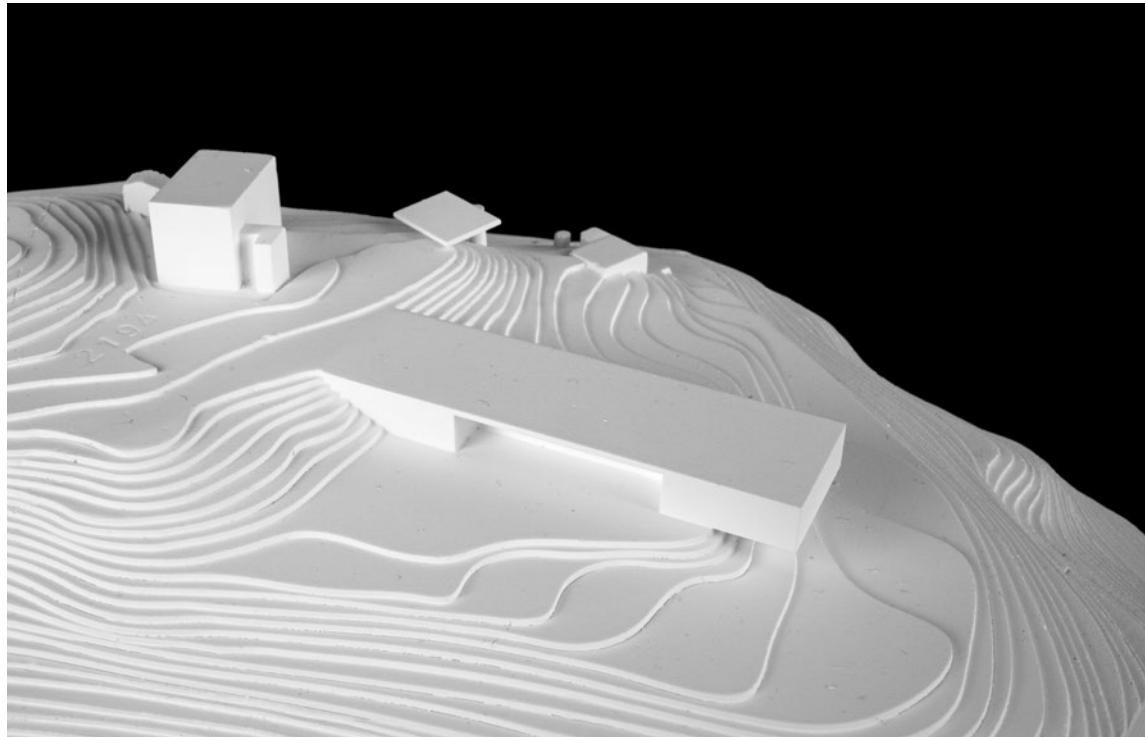
L'ensemble de la construction a été conçu de façon à permettre une réalisation aisée en altitude. Les éléments surcoques des planchers, des murs et des façades permettent un haut degré de préfabrication, limitant les travaux sur le site à des simples connexions. La subdivision du plan permet de réduire la longueur maximale des éléments à 6m. Les fermes de la toiture peuvent être aussi aisément préfabriquées et montées en place. Le transport des éléments structurels a été imaginé par hélicoptère, permettant ainsi de réduire la durée des travaux de réalisation et minimiser ainsi l'impact de la structure sur l'intempérie.

**« Du bois de la région »**

Le nivellement minéral du bâtiment et la charpente sont réalisés avec du bois de la région construite, en majorité, de bois massif et de planches en sapin blanc. Les façades extérieures, sont construites en bois de mélèze de la vallée. Les bois extérieurs sont laissés au naturel ou combinés avec un traitement qui encadre le vieillissement du bois. L'ensemble des traitements sont à l'eau et bio-compatibles.







N°02 **LE 2189**

3<sup>E</sup> RANG / 3<sup>E</sup> PRIX

GAME-VS SÀRL, MARTIGNY

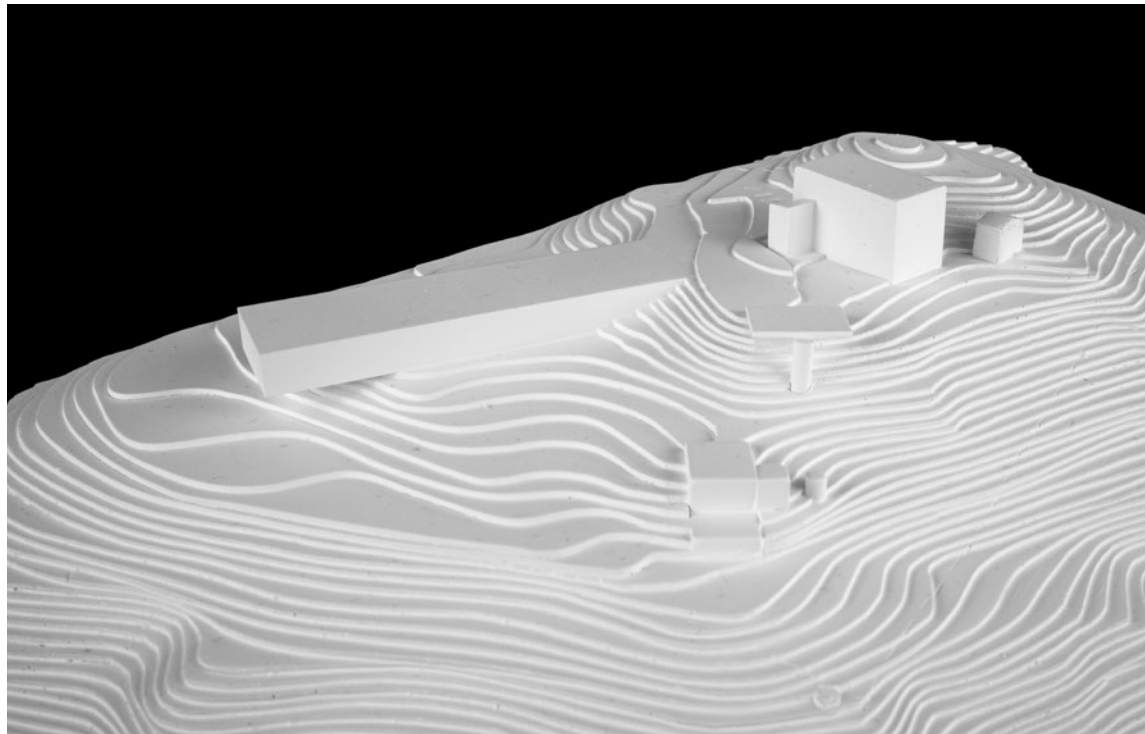
**Collaborateurs :**

Michael Darbellay, Nicolas Meilland, Jean Aubert,  
Bernardo Calatayud

THETAZ INGENIEURS CIVILS SA, MARTIGNY

**Collaborateur :**

Olivier Perrottet



Le projet propose l'implantation d'un volume longiforme à l'emplacement du restaurant actuel. L'extrémité Ouest se trouvant en partie insérée dans le terrain naturel, tandis que le côté Est du bâtiment «flotte» en porte-à-faux sur la pente.

L'accès au bâtiment s'effectue comme actuellement dans la pente via une terrasse située en contrebas. Ce dispositif d'accès et la position de la terrasse interpelle alors que la toiture plate située au niveau du terrain naturel en liaison directe avec l'aire d'arrivée des télésièges offre un fort potentiel d'utilisation non exploité.

D'autant que le positionnement sur cette toiture non accessible de panneaux solaires placés verticalement semble problématique, en saison hivernale notamment. Le placement en façade des panneaux paraît malgré tout plus adéquat.

Par contre l'espace couvert de la terrasse accueillant les entrées et le self-service est limpide et efficace. L'organisation du plan sur un niveau est logique et fonctionnelle, disposant les espaces de services dans l'extrémité Ouest semi-enterrée, alors que le restaurant se développe à l'Est autour de la cuisine centrale, en relation privilégiée avec l'imposant paysage panoramique à 180°.

La mise en place très rationnelle du programme génère une organisation presque mécanique et dirigée. Cette sensation se trouve renforcée par la volumétrie stricte et la matérialisation des façades intégralement vitrées renvoyant à une expression d'architecture internationale, sans identité propre.

Au-delà de l'image d'urbanité reflétée, le jury s'interroge, au regard des conditions climatiques extrêmes rencontrées à pareille altitude, sur la pertinence des choix constructifs proposés, à l'image des stores toiles en façade.

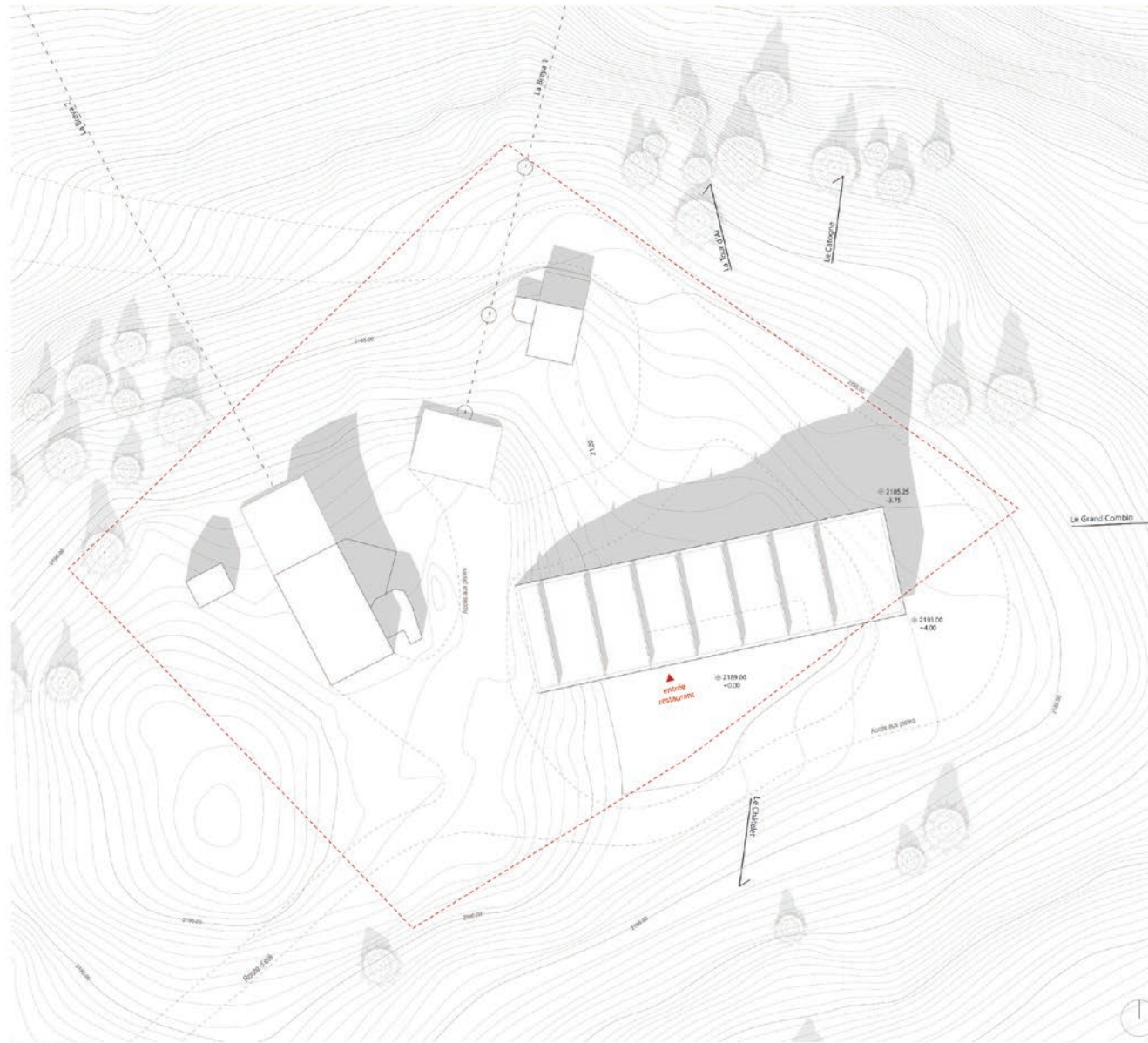
Finalement le jury salue la simplicité du geste, la force de l'implantation ainsi que l'habile organisation du plan.

### **Concept statique**

Le projet prévoit la démolition complète du bâtiment existant. L'implantation du nouveau bâtiment prévoit de l'enterrer à l'Ouest dans la pente du terrain alors qu'un porte-à-faux d'environ 5m est créé coté Est. Le volume à terrasser n'est pas négligeable et le porte-à-faux nécessite la réalisation in situ d'une dalle épaisse en béton armé et des parois d'appui et de fondations de 4m. de hauteur. Compte tenu des difficultés d'accès au chantier et d'altitude, les travaux de terrassements et de transport in situ d'un volume important de béton ne sont pas judicieux du point de vue du développement durable et d'économie de l'énergie grise. Ils ne participent pas non plus à la réduction de la durée de chantier.

Le système porteur vertical en bois du bâtiment qui ne comporte qu'un niveau est en revanche simple et efficace, tout comme le choix d'une dalle en bois pour la toiture. Le système porteur, formé d'une trame régulière de poteaux, est très rationnel pour la descente des charges de gravité mais nécessite des contreventements en façade Est (non indiqués) pour assurer la résistance aux forces horizontales du vent et séisme.





plan de situation 1/200



C'est une forme géométriquement simple, sans référence d'échelle, qui émerge de la ligne de crête. Telle un promontoire, elle met en valeur le paysage époustouflant qui se déroule à 270°.

**Implantation**  
En contrebas du télésiège, mais perpendiculaire à ce dernier et donc très visible lors de la montée, le bâtiment se développe sur un seul niveau, proposant une cinquième façade intégrée dans le site qui prolonge le terrain naturel.  
Cette implantation permet à la fois de générer une vue panoramique pour le restaurant et de protéger la terrasse des vents dominants du Nord.

**Accès**  
L'accès unique du bâtiment se fait volontairement par le Sud, qui accueille également la terrasse panoramique. Abrisée du vent, elle se trouve au carrefour naturel des chemins d'étoilé reliant le restaurant à la cabane d'Orny et au Niolet. Une connexion directe amenant sous le porte-à-faux est envisagée pour le chemin amenant de l'Appette. Cette même connexion est employée en saison hivernale, permettant de conserver la piste au nord du restaurant, et d'aménager un accès secondaire au Sud en relation avec les racs à ski (en contrebas de la terrasse).

**Typologie**  
Le 2189 est composé de deux zones clairement définies : les parties servant, dépôt local technique, sanitaires et chambres du personnel partiellement enterrées dans le terrain, et les parties « services » composées de la cuisine, élément majeur du programme, de la terrasse couverte et de la salle de restaurant qui émergent progressivement du sol pour s'attacher en porte-à-faux sur le carénage.  
La salle de restaurant se développe tout autour du royaume de la cuisine, générant une vue dégagée pour chaque table de restaurant. Le service à table est assuré par le bar, directement connecté à la zone de préparation. L'équipement de la cuisine est complétement réversible et permet à tout moment de proposer un self, accessible soit de la terrasse couverte, soit de la salle de restaurant.  
Les sanitaires sont accessibles simplement par tous (clients, externes ou clients du restaurant) en transitant par le sas d'entrée. Lors de la fermeture du restaurant, ce dernier peut être laissé ouvert, pour permettre une utilisation en relation uniquement avec des activités extérieures.

**Technique**  
Le bâtiment est partiellement autonome. Sa toiture plate partiellement composée de myrtilles et d'ardoises noirs permet de recueillir l'eau de toiture jusqu'à une cuve enterrée sous la terrasse du restaurant. L'eau une fois débarrassée de ses polluants chimiques ou bactériologiques, sera reminéralisée pour la rendre propre à la consommation.

Les matières fécales et les urines sont collectées dans un grand réservoir d'eaux usées pour être ensuite filtrées par électrolyse (selon la proposition de la maison WECD) avant d'être récupérées pour alimenter les chasses d'eau des WC ou pour le nettoyage dans le principe d'un eco-toilette avec recyclage à l'infini.

La toiture est recouverte de 50 panneaux solaires photovoltaïques perpendiculaires à la toiture et placés dans le sens du vent. Cette option permet produire toute l'électricité nécessaire au fonctionnement du 2189, en toute saison et sans altération de l'efficacité des panneaux les d'été les plus chauds. Elle alimente notamment la PAC air-eau, système encore efficace à cette altitude, complété par un poêle à pellets.

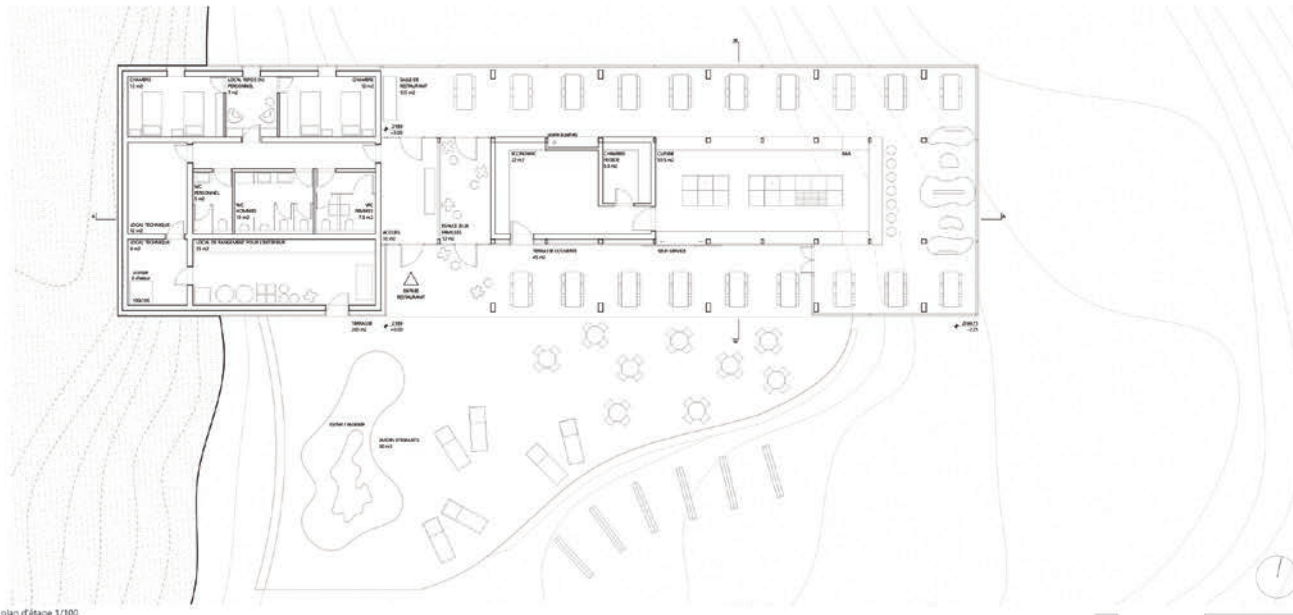
**Structure et matériaux**  
Les parties enterrées ainsi que le radier (dalle) sont en béton. Le terrassement, extrêmement limité, se limite au façonnage de la terrasse.  
La dalle supérieure ainsi que la structure ponctuelle sont en bois. Un faux-plafond acoustique en bois permet d'isoler la ventilation mécanique et le système de distribution électrique.

carte des accès et circuits de randonnées

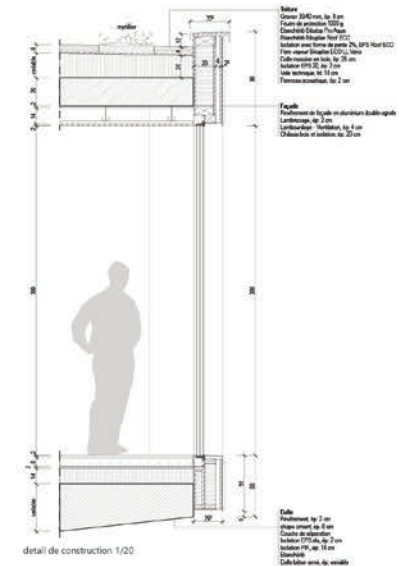


Une implantation protégeant des vents dominants et offrant une vue panoramique

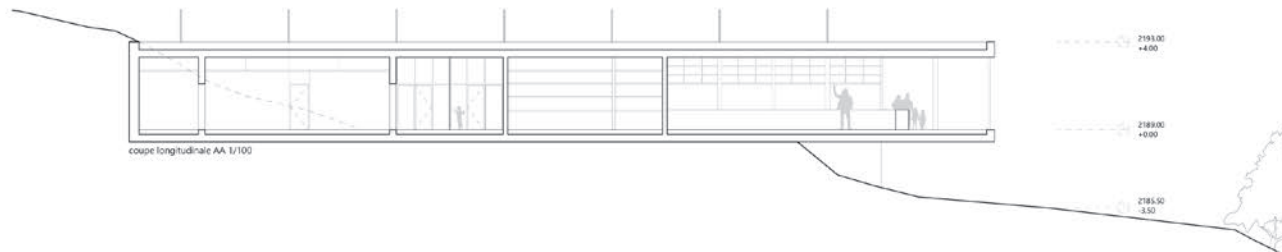




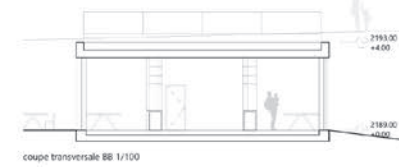
plan d'étage 1/100



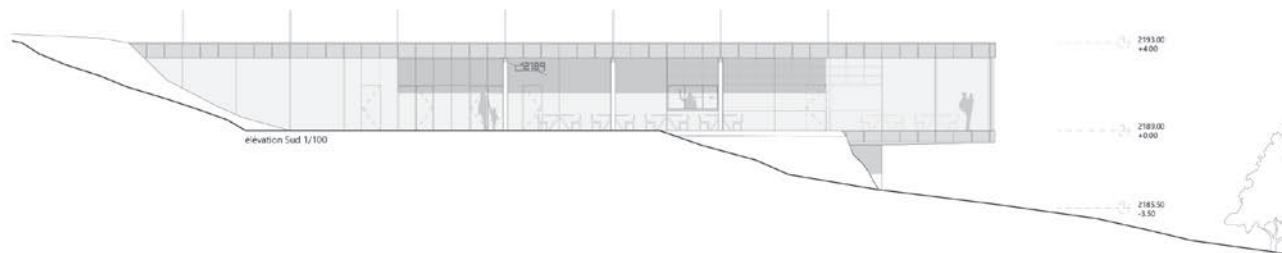
détail de construction 1/20



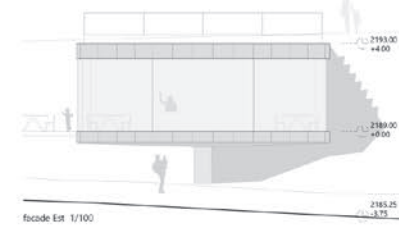
coupe longitudinale AA 1/100



coupe transversale BB 1/100



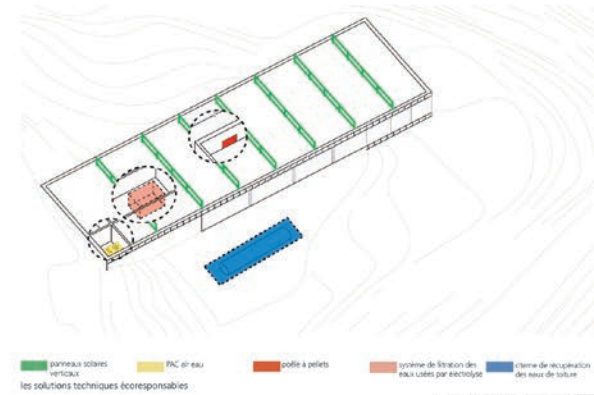
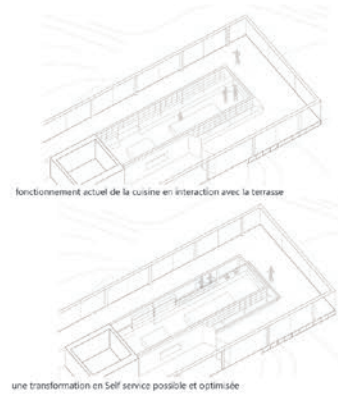
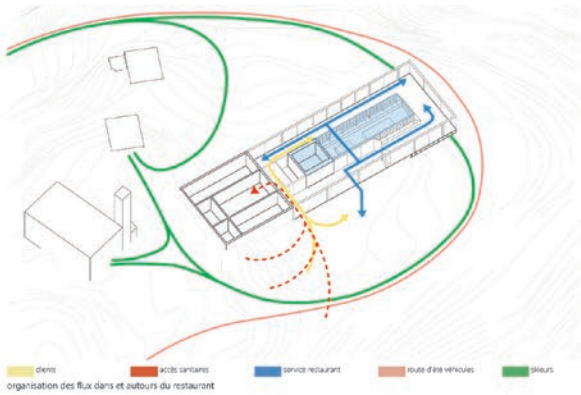
élévation Sud 1/100



élévation Est 1/100

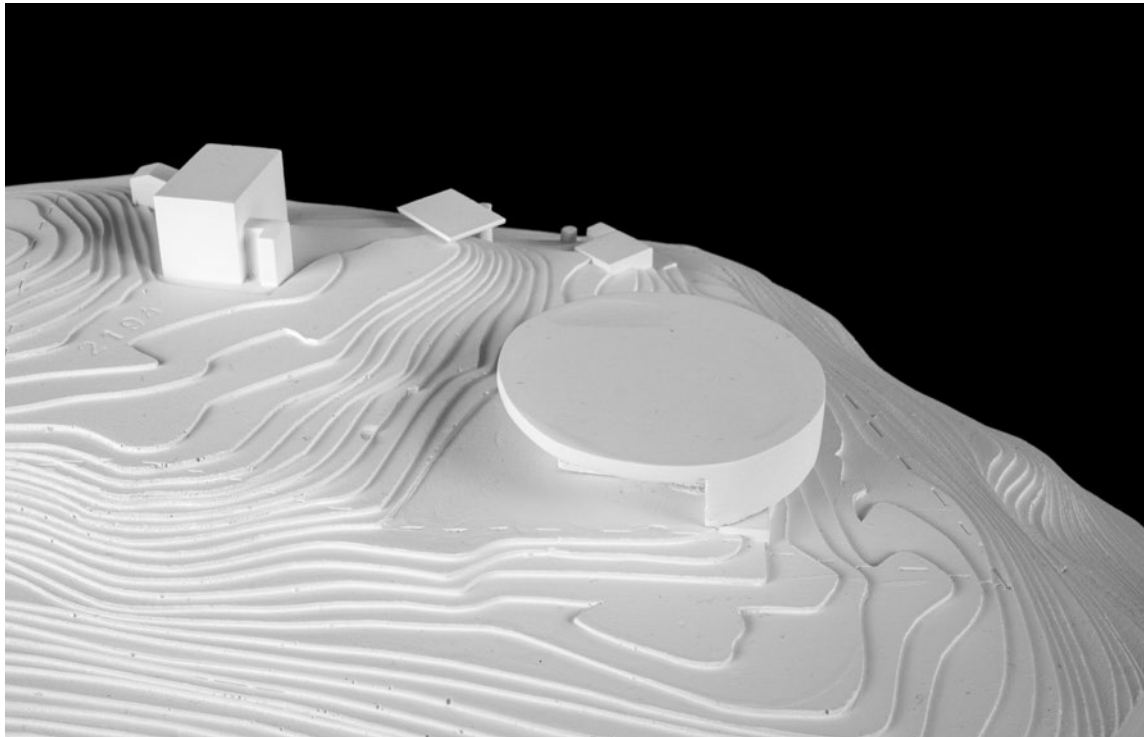
LE 2189 ■■■





LE 2189 ■ ■ ■

## PROJETS NON PRIMÉS



N°01 **LE 283°**

ATELIER 3961 & MAISON DURABLE SA, ORSIÈRES

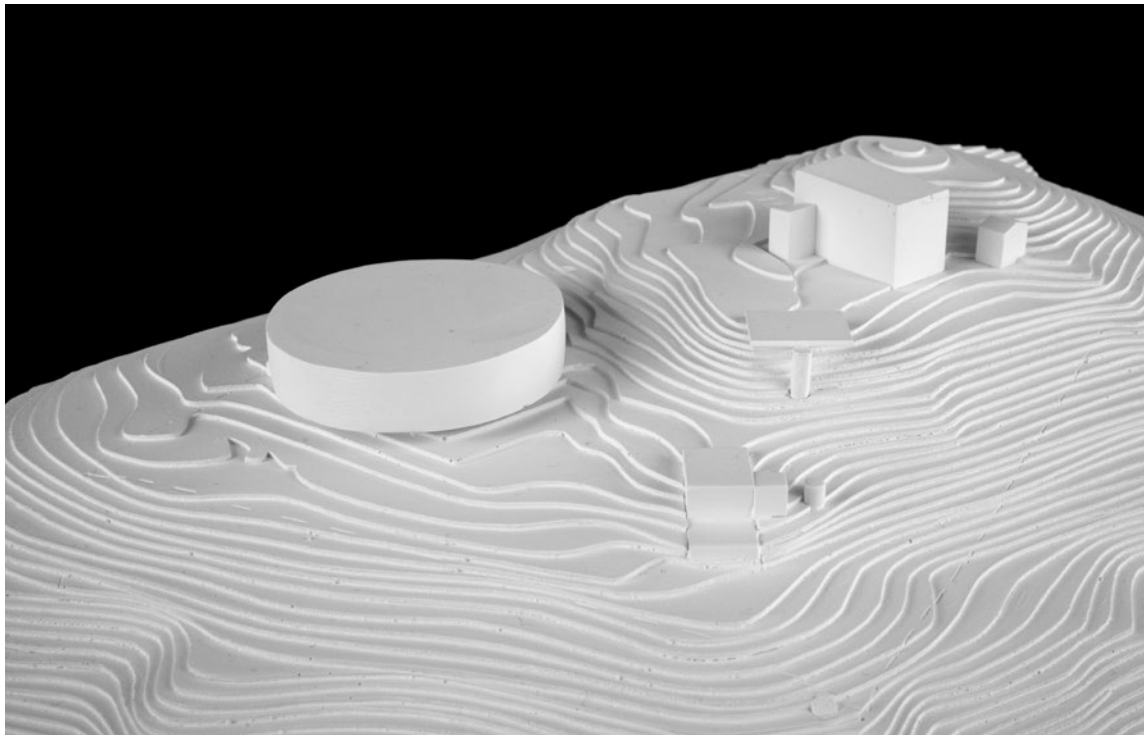
**Collaborateurs :**

Kevin Epiney, Catia Mendes

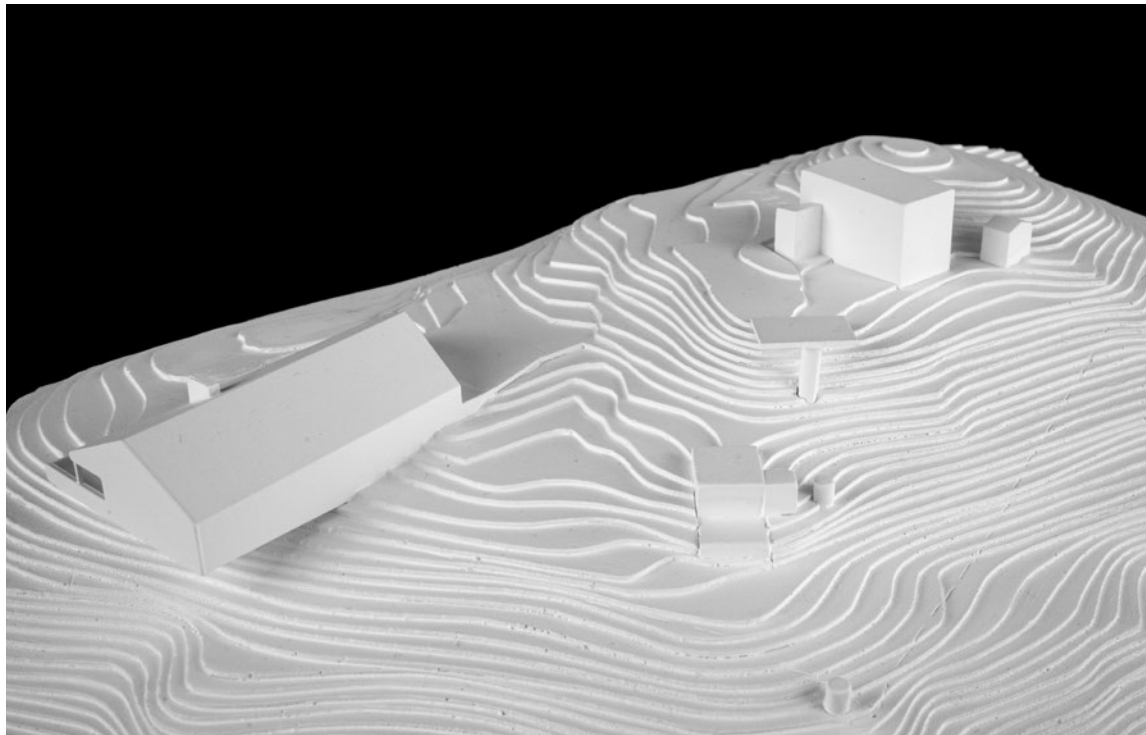
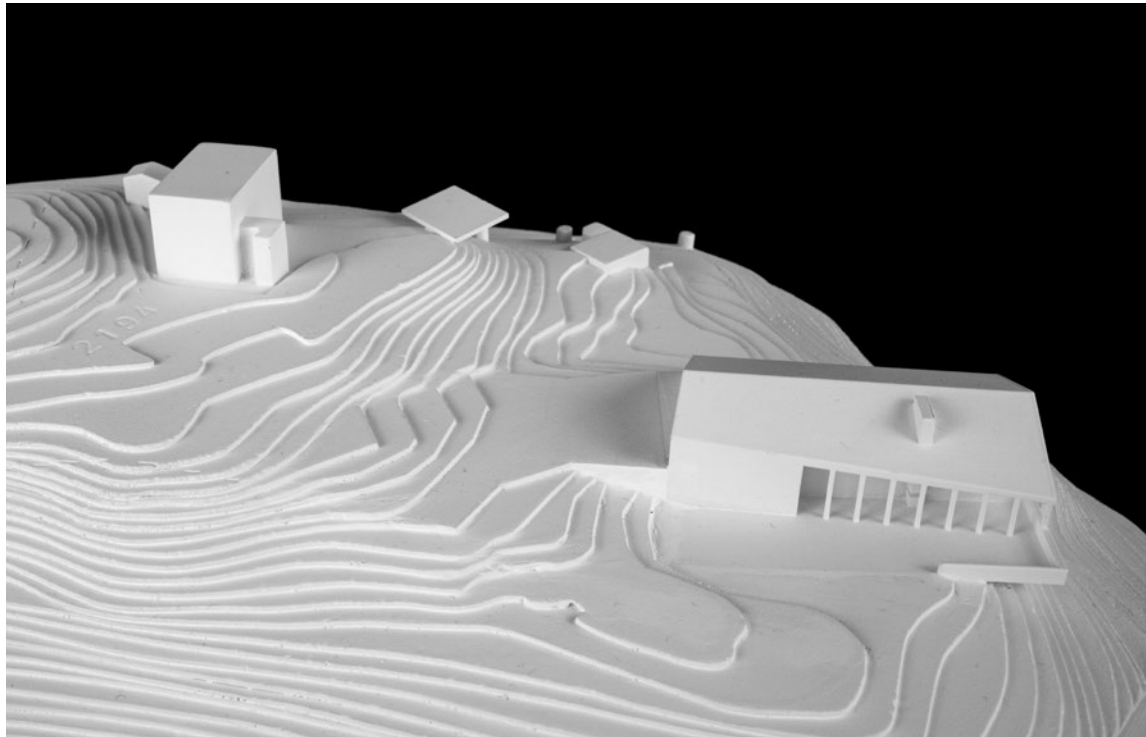
**CRETZAZ & PARTENAIRES SA, SIERRE**

**Collaborateur :**

Raphaël Bonvin







## N°03 JACK

FIMA ARCHITECTURE SA, VERBIER

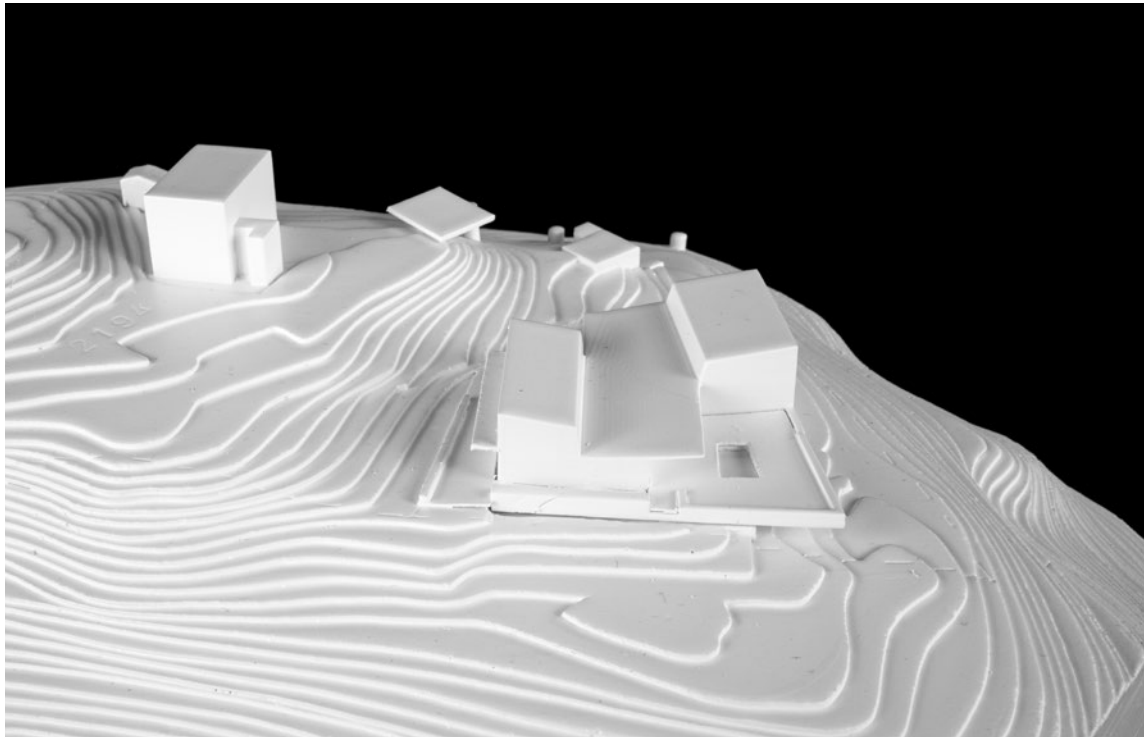
**Collaborateurs :**

Olivier Fillier, Damien Balleys, Laszlo Nyitray,  
Elodie Martins, Benjamin Irion

LATTION BRUCHEZ INGENIEURS SA, LE  
CHABLE

**Collaborateurs :**

Pierre Bruchez, Grégoire Bruchez, Félix Besson,  
Simone Mendes



## N°04 TOULAHO

ALP' ARCHITECTURE SÀRL, LE CHÂBLE

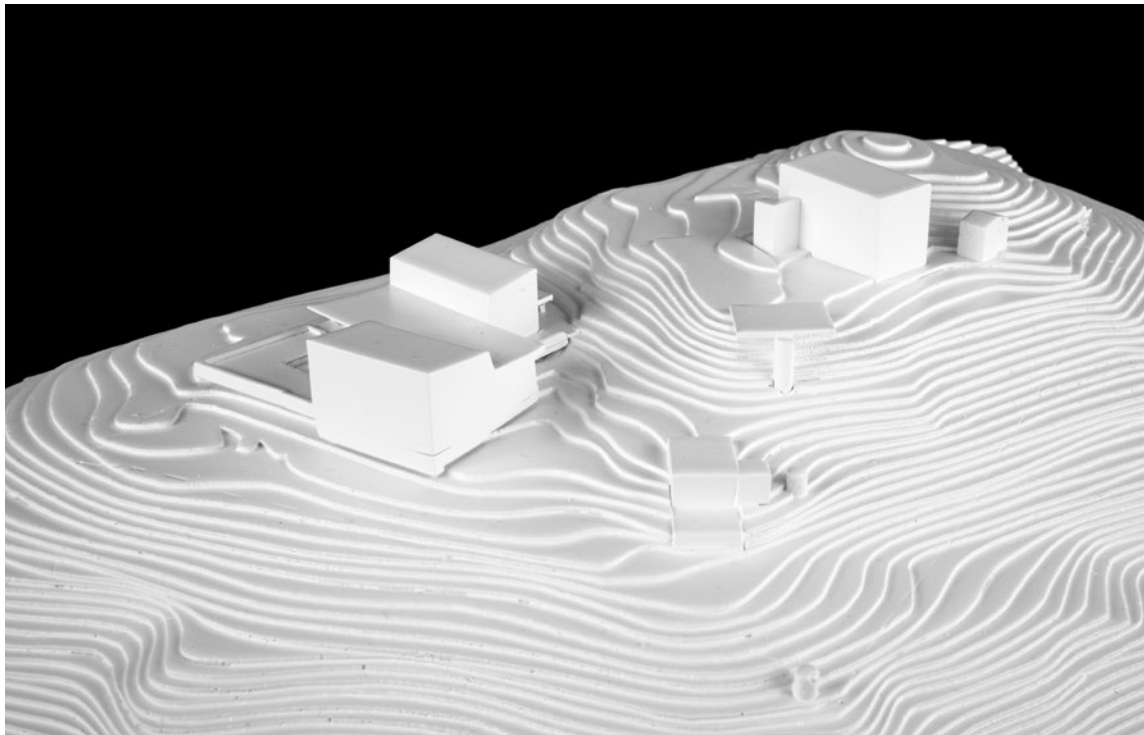
**Collaborateurs :**

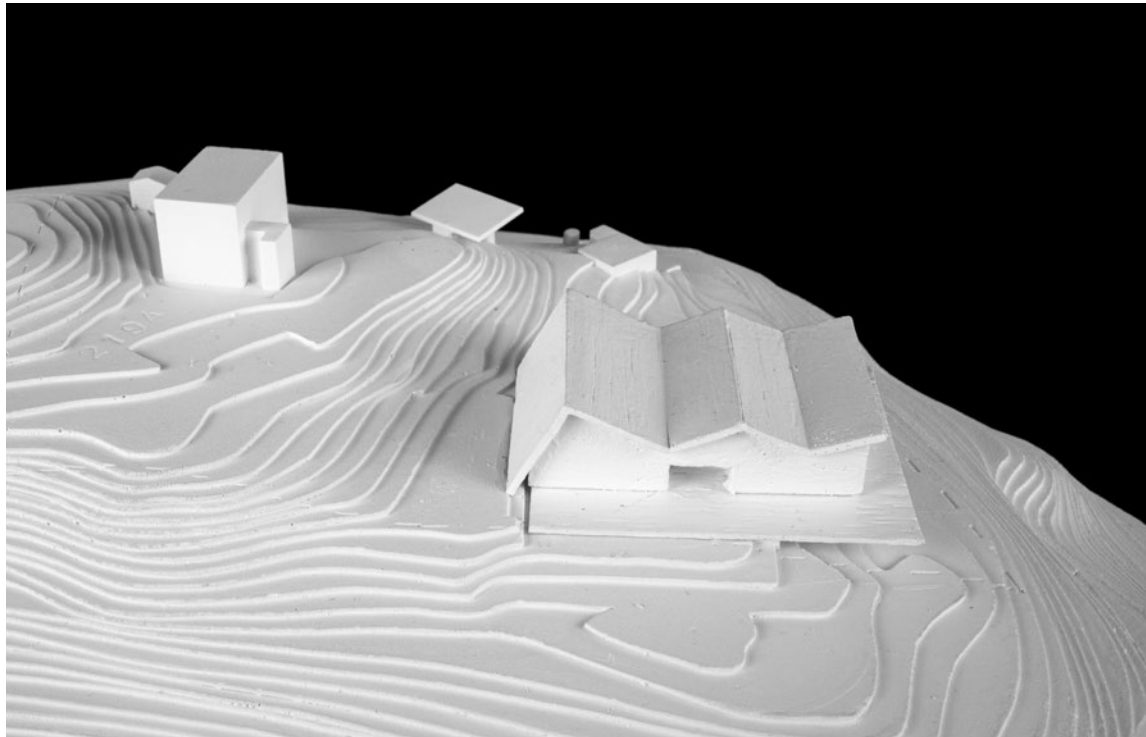
Sacha Martin, Laurent Berset, Séverine Routhier,  
Mathias Depierraz, Adrien Martin

BISEG INGENIEURS CIVILS, FULLY

**Collaborateurs :**

Pierre Boisset, Stéphane Pellissier





## N°07 330° SUR NOS MONTS

ARCHITECTURE ET CONSTRUCTION TORNAY  
SA, ORSIÈRES

**Collaborateurs :**

Yves Tornay, Catherine Rebelo

