



CUISINE ET SELF

C.H. G. MAZURELLE - LA ROCHE-SUR-YON [85]



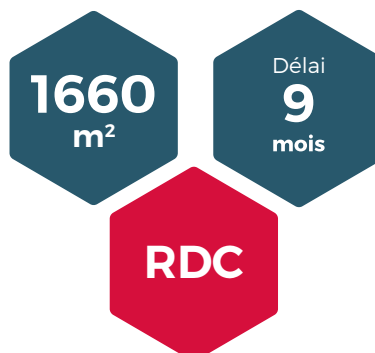
Le **Centre Hospitalier Georges Mazurelle** a inauguré sa nouvelle unité de production culinaire - self, une construction de **1 660 m²** pour une capacité de production de 2 500 repas par jour. Ce programme confié à la société **Cougnaud** a été réalisé en **moins de 9 mois**.

Préserver et valoriser le cadre, séduire le plus grand nombre autour d'un parti pris, c'est tout l'art architectural. En considérant le potentiel du site, le restaurant s'ouvre largement sur la pièce d'eau où tous les arbres préservés apportent une protection solaire **naturelle**.

La vêtue joue la mixité de matière et de couleur en alternant la dynamique et la simplicité de l'acier laqué rouge et la douceur du Red Cedar.

FICHE TECHNIQUE

- **Vêtue** Acier laqué "purple" et Red Cedar
- **Plancher** Béton intégré.
- **Menuiseries** Aluminium double vitrage à rupture de pont thermique
- **Pompe à Chaleur** Air/Air (restauration).
- **Eclairage** Basse consommation.
- **Plafond** Dalles acoustiques.
- **VMC** Simple et double flux.



CUISINE ET SELF



Maîtrise d'ouvrage
C.H. Georges Mazurelle



Usage/Destination
Restaurant



Surface
1660 m²



Pays-de-la-Loire
La Roche-sur-Yon (85)



Délai de livraison
9 mois

CUISINE ET SELF

C.H. G. MAZURELLE - LA ROCHE-SUR-YON [85]



1



2



3



4



5

NORMES

Tous nos projets respectent rigoureusement les normes en vigueur.

Consultez cognaud.com

- Vue extérieure **1**
- Cuisine **2**
- Espace plonge **3**
- Salle de restaurant **4**
- Espace service **5**

