

# Problèmes techniques à propos de la transformation d'une auberge de 1722

Autor(en): **Naef, A.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Heimatschutz = Patrimoine**

Band (Jahr): **69 (1974)**

Heft 3-fr

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-174430>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Problèmes techniques à propos de la transformation d'une auberge de 1722

Actuellement, les prescriptions de la police du feu, ainsi que celles de l'inspection des denrées alimentaires, posent de grands problèmes lors de la transformation d'une auberge ou d'une taverne. L'opération est particulièrement délicate lorsqu'il s'agit d'un bâtiment historique, et je crois pouvoir dire que sans des compromis et de la bonne volonté de la part de tous les intéressés, une restauration complète n'est pas possible.

En ce qui concerne la police du feu, il sied avant tout de diviser l'édifice en plusieurs «unités» d'incendie; il faut aussi assurer une sortie de secours pour les clients. Cela signifie que l'escalier qui donne accès aux locaux doit, en premier lieu, être ininflammable. Dans la plupart des cas, il existe déjà des portes incombustibles; mais il y en a toujours quelques-unes à remplacer, et il faut si possible les fabriquer en bois dur. Les sols, les parois et les plafonds doivent être faits de matériaux le moins combustibles possible, ce qui n'est certes pas toujours le cas. En ce qui concerne les lambris et les panneaux de plafond, on satisfait aux prescriptions en y introduisant des plaques de matière ininflammable. Dans les combles, tous les locaux doivent aussi être protégés du feu, c'est-à-dire que les plafonds doivent être crépis, ou que des plaques de matière incombustible sont glissées entre le plafond de bois et la charpente.

Mais le grand problème est celui des installations de ventilation et de climatisation, car il faut concilier les exigences de la police du feu et de l'inspection des denrées alimentaires. Un projet très bien étudié s'impose, car ce genre d'installations peut englober beaucoup d'argent et l'on a souvent l'impression que la dépense n'est pas en rapport avec les autres frais. C'est un domaine où l'on n'est pas à l'abri des surprises, et le plus souvent il est inévitable que l'on doive modifier ses plans. Par exemple, j'avais prévu pour un corridor de l'auberge un canal d'aération; mais lorsque nous éliminâmes un plafond de gypse, pour gagner de la hauteur, apparut sur la voûte et la poutraison une très intéressante peinture, ce qui obligea à remanier complètement le projet. Souvent aussi, on ne peut éviter de démonter et de reposer l'installation afin de cacher les conduites, ce qui augmente les frais. Le casse-tête est moindre pour les ascenseurs, le chauffage et les installations électriques, à condition qu'il y



*Le «Frohsinn» à Uttwil est un exemple des difficultés de la conservation des monuments. Ce qui a pu être utilisé dans une certaine mesure à l'intérieur du bâtiment conformément aux exigences de l'inspection des denrées alimentaires (avec une dépense supplémentaire considérable d'environ 60 000 francs) laisse apparaître finalement à l'extérieur un bien laid visage. Les adjonctions au toit nécessitées par les aérations ont pu être mieux intégrées par des effets de couleur, mais non supprimées.*

ait des commutateurs, et non pas un tableau de commandes.

Il n'est pas toujours facile de résoudre l'éclairage indépendant pour les sorties de secours; il est bon qu'il soit prévu à temps pour combiner le réseau principal et l'éclairage de secours. Enfin, il y a les installations sanitaires, la cuisine et ses installations techniques. Ici, les prescriptions restent dans le cadre du possible; les conduites d'amenée et d'évacuation de l'eau peuvent être placées sans enfreindre le règlement.

Il est certain qu'il vaut la peine d'étudier les prescriptions avec les autorités, qui sont d'ailleurs disposées à conseiller la direction des travaux et ses ouvriers pendant les transformations.

*A. Naef, architecte, Kesswil  
(trad. C.-P. B.)*