

Pasage intérieur riche et différencié

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Tec21**

Band (Jahr): **135 (2009)**

Heft Dossier ~~(A042)~~ **Auszeichnung FEB 2008**

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-108237>

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.

3^e PRIX, 800 FRANCS, STEFANA ALEXANDRA BALAN, MANUEL BELLAGAMBA, LUIGI TRAVAGLINO
8^e SEMESTRE, USI ACCADEMIA DI ARCHITETTURA MENDRISIO

PAYSAGE INTÉRIEUR RICHE ET DIFFÉRENCIÉ

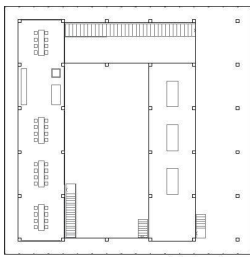
Le projet étudie la transformation de la centrale thermique de la société Olivetti à San Bernardo-Ivrea (I) – construite en 1960–1962 par l'architecte Ottavio Cascio – en école de haute cuisine (scuola di alta cucina) avec restaurant. Avec ses façades entièrement vitrées, le bâtiment fait partie du riche patrimoine architectural de ce site industriel. Comme beaucoup de ses voisins, il n'est cependant plus utilisé; il présente de grandes qualités, mais n'est pas protégé. Sa nouvelle destination sera déterminante pour sa conservation et la manière de le conserver.

Le thème de la transformation de l'énergie prend ici valeur de stimulant: avec la réaffectation proposée, l'art de cuisiner occupe le centre du bâtiment, à savoir l'ancienne halle des chaudières, dont les quatre cheminées existantes sont réactivées pour évacuer et récupérer la chaleur produite lors de la cuisson des aliments. A l'extérieur, ces cheminées continuent de jouer le rôle de signes caractéristiques. De part et d'autre de la halle sont aménagées des galeries donnant vue sur les cuisines et sur le paysage industriel environnant, tout en générant les locaux fermés nécessaires à la nouvelle affectation. Le relief des sols entretient avec celui des plafonds une relation chargée de tension. Il en résulte, avec et au sein de la structure existante, un paysage intérieur dont l'offre spatiale, très riche et différenciée, invite à s'y attarder et à y flâner. Sols et murs sont revêtus de carreaux de céramique blancs. De l'intelligente conjugaison des forces anciennes et nouvelles émane une poésie tout à fait singulière.

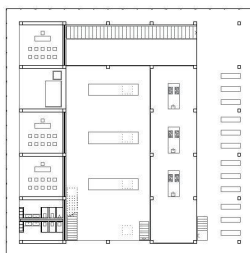
- 01 Maquette
- 02–04 Plans
- 05–06 Coupes
- 07 Perspective, le nouveau centre d'activités



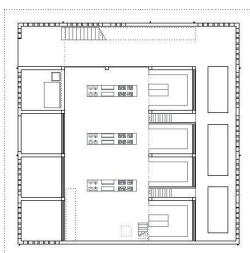
01



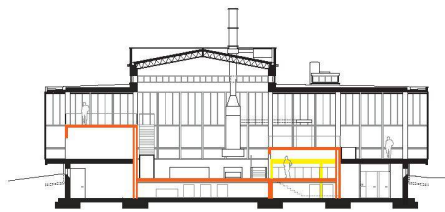
02



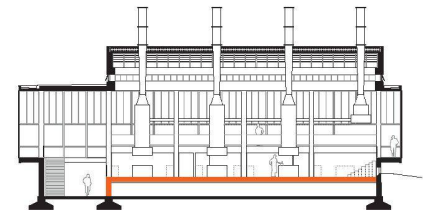
03



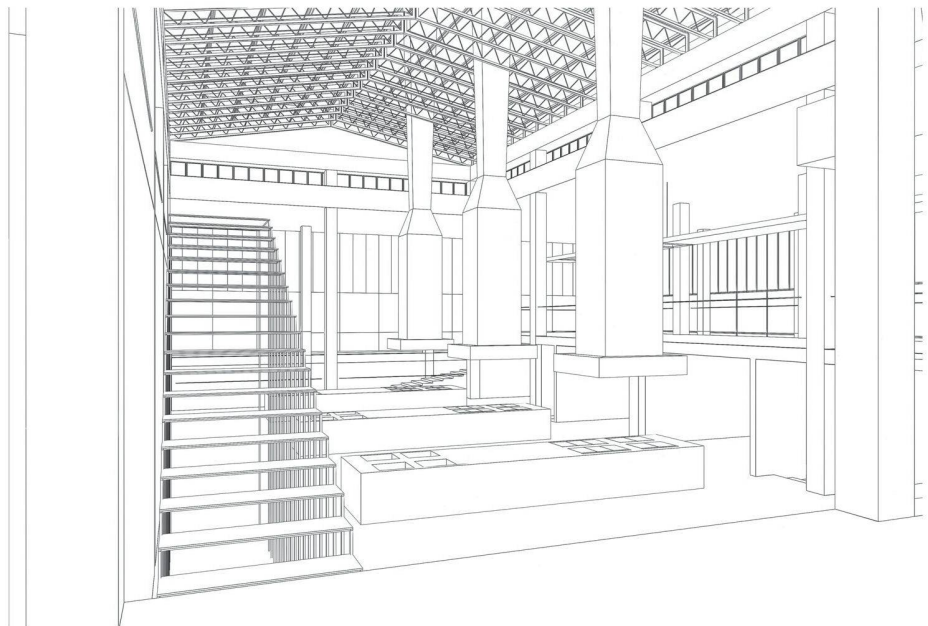
04



05



06



07