

# SWISSÔTEL MÉTROPOLE

QUAI GÉNÉRAL-GUISAN 34  
GENÈVE - GE

## Maître de l'ouvrage

Ville de Genève et Swissôtel

## Maître de l'ouvrage délégué

Kurt Haene  
Bauberatung &  
Projektmanagement  
Bergstrasse 109  
6010 Kriens / Luzern

## Entreprise totale

Unirenova  
Rue de Lyon 87  
1201 Genève

## Architectes d'intérieur

Patrice Reynaud & Fiona Pont  
Route de Frontenex 78  
1208 Genève

## Bureau technique

Ventilation :  
Thermogestion SA  
Chemin du Pré-Fleuri 14  
1228 Plan-les-Ouates

## Coordonnées

Quai Général Guisan 34  
1204 Genève

## Conception 2003

## Réalisation 2003 - 2004



## Situation - Programme

### Adaptation aux objectifs commerciaux découlant de la demande.

Le quai Général Guisan constitue à Genève un emplacement de prestige, face à la rade et au Jardin Anglais. A cette adresse, l'Hôtel Métropole, intégré à la chaîne Swissôtel jouit donc d'une situation de première qualité, le bâtiment lui-même s'affirmant comme une pièce d'importance du patrimoine construit de la Cité de Calvin.

C'est dire que toute intervention sur l'existant se doit d'être traitée avec grand soin, la préservation du caractère et de la qualité architecturale des lieux prenant un tour primordial.

Sur le plan commercial, il est indispensable de pouvoir adapter l'offre à la demande et celle-ci évoluant rapidement, des aménagements se révèlent indispensables pour garantir la pérennité commerciale de l'hôtel.

Le programme, lié à ces considérations, prévoit l'agrandissement de l'espace dédié aux clients et la création d'un nouveau restaurant.

Les interventions entreprises concernent une surface de 250 m<sup>2</sup> dans laquelle les travaux devaient se dérouler sans gêner l'exploitation du restaurant existant.

L'ensemble du projet, mis en place dans un cadre budgétaire et de planning serré, devait se réaliser sans dépassement ni de l'un, ni de l'autre.

## Photos

*Des espaces bien dimensionnés et chaleureux: les volumes traditionnels se prêtent parfaitement aux besoins d'aujourd'hui.*





## Projet

### Redimensionnement des espaces et mise en valeur de la zone clientèle.

L'optimisation spatiale liée aux nouveaux concepts s'accompagne d'équipements modernes, en particulier d'une cuisine adaptée aux besoins du restaurant, aménagé en sandwicherie de luxe.

Cet élément technique participe largement à la réalisation des objectifs commerciaux, tout en constituant aussi un élément de la nouvelle image recherchée, plus dynamique.

Le secteur dédié à la clientèle est agrandi et mis en valeur par le jeu des textures et éclairages. Les matériaux dominants sont le bois et les sols en moquette du restaurant, Ainsi que les peintures rouges, appliquées sur papier de lissage variolies.

Des panneaux perforés acoustiques, réalisés en carton-plâtre blanc garnissent les plafonds.

Dans la cuisine, le sol est revêtu d'un enduit époxy, de type industriel, sans joint, parfaitement adapté à une telle application.

Les interventions dans les domaines techniques du bâtiment concernent principalement l'éclairage, entièrement réaménagé et, le plus souvent, à action indirecte. Des boîtes de soufflage prennent place dans les contrecœurs des fenêtres, assurant l'apport d'air par le système de ventilation mécanique. Enfin, le monte-plats existant est remplacé.

A l'extérieur, le sas d'entrée est repensé pour lui permettre d'exprimer une nouvelle image, expression à la fois de la tradition attachée au vénérable bâtiment et de sa modernité.

Ce compromis, indispensable, exprime parfaitement l'esprit voulu pour cet aménagement/transformation réussi.



### Caractéristiques

Surface cuisines :	<b>75 m2</b>
Surface restaurant:	<b>119 m2</b>
Surface services :	<b>41 m2</b>