

Smef Azur prend de la hauteur pour les fins gastronomes



CIEL
DE
PARIS



Fiche d'identité client

Maîtrise d'ouvrage : ELIOR

Maîtrise d'œuvre : TRICON

Site : 10 rue de la Paix
92160 ANTHONY

Tél. : 01 46 74 96 69

Fax : 01 46 74 96 71

Activité : Restauration Gastronomique

Lieu des travaux : Restaurant Ciel de Paris

Tour Maine Montparnasse, 56^{ème} étage
33, avenue du Maine - 75015 Paris

Adapter nos solutions techniques au décor luxueux et au style design de la nouvelle salle à manger et au salon VIP du Ciel de Paris.

Concocter une ventilation performante pour une cuisine de gastronomes.

2 /// Les contraintes

La contrainte principale de ce projet a été les approvisionnements du matériel jusqu'à cette vue spectaculaire à plus de 200m d'altitude et dans un environnement règlementaire d'IGH particulier.

Ajouter à cela la coactivité d'une dizaine d'entreprises sur une surface de salle à manger de 300 m² et d'un salon VIP de 54 m².

Respect d'un planning serré lié au désamiantage des niveaux supérieurs et inférieurs de la tour.

1 /// La mission

Au 56^{ème} étage de la Tour Montparnasse, réaliser les installations CVC du restaurant le plus haut d'Europe et qui offre l'une des plus belles vues de Paris.

3 /// La solution technique

Cette opération concerne la réfection totale des lieux après curage et désamiantage au niveau des installations de Chauffage/Ventilation/Climatisation des Cuisines, de la Salle à manger et Salon VIP, et locaux annexes (sanitaires, accueil, coursive).

Les travaux se situent donc au 56^{ème} étage de la tour et au 57^{ème} pour les locaux techniques.

DISTRIBUTION D'ENERGIE FRIGORIFIQUE ET CALORIFIQUE

L'énergie frigorifique et calorifique nécessaire au fonctionnement des équipements est fournie par les services généraux de la Tour MAINE-MONT-PARNASSE sous forme de deux attentes laissées en local technique au niveau +57 :

- une attente eau glacée à une température de +6°C (+11°C).
- une attente d'eau chaude à une température de +80°C (+60°C).



L'ensemble panoplie hydraulique, échangeur et réseaux secondaires de distribution d'énergie se situe également en local technique pour ensuite distribuer les différents terminaux

CHAUFFAGE / CLIMATISATION SALLE A MANGER & SALON VIP

Les salles du restaurant sont dotées d'un dispositif d'air neuf et de traitement de température :

- L'air neuf est réalisé par une CTA 4 tubes implantée en local technique R+57.
- Le conditionnement d'air (chauffage, rafraîchissement) des salles du restaurant est effectué grâce à un ensemble de sept unités de traitement d'air 4 tubes situées dans le plénum de la coursive au R+56.



CHAUFFAGE STATIQUE SALLE A MANGER & SALON VIP

Les salles du restaurant sont équipées d'un dispositif de chauffage statique à eau chaude destiné à combattre les déperditions occasionnées par les vitrages et à diminuer ainsi l'effet de paroi froide le long de la façade Nord.

VENTILATION CUISINE

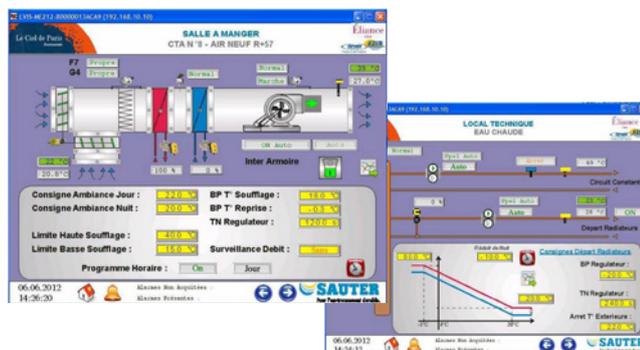
Les cuisines sont dotées d'équipements de ventilation comprenant des dispositifs de :



- Traitement d'air neuf, assuré par une CTA 4 tubes implantée en LT R+57.
- Extraction des zones de préparation chaude et froide, assurée par un ensemble de hottes triple flux (induction et compensation) ou à simple compensation. L'extracteur est situé au R+57 avec filtration charbon actif en amont.
- Extraction de la plonge-batterie et de la laverie, assurée par un caisson d'extraction et une hotte spécifique.

REGULATION

Le système de régulation et d'automatisme installé sur le site permet la gestion du fonctionnement des installations thermiques ainsi que la gestion des alarmes techniques. Un écran de commande LCD est utilisé tant en exploitation qu'en paramétrage.



4 /// Nos Partenaires

SMEF AZUR, partenaire actif de ce client, a proposé la solution la mieux adaptée à ses besoins. Ont également participé à cet ouvrage : WESPER, ATC, HALTON, FRANCE AIR, SAFTAIR, SAUTER, FIRST, PERMO.



Nos agences :



Nord
Parc d'activités de la plaine
8 allée de la Râperie
59 493 Villeneuve d'Ascq
Tél. : +33 (0) 320 612 828
Fax : +33 (0) 320 612 825
Mail : region.nord@smefazur.fr

Ile de France
Z.I. de la Bonde
6-8, rue René Cassin
91300 Massy
Tél. : +33 (0) 160 131 463
Fax : +33 (0) 160 131 219
Mail : region.idf@smefazur.fr

Rhône-Alpes
Centre d'Affaires des Monts d'Or
3-4, allée de l'Achat
69290 Saint Genis les Ollières
Tél. : +33 (0) 478 579 797
Fax : +33 (0) 478 579 666
Mail : region.rhone-alpes@smefazur.fr

PACA
Parc d'Activités du Moulin
BP 40
13580 La Fare-les-Oliviers
Tél. : +33 (0) 490 426 366
Fax : +33 (0) 490 425 162
Mail : region.paca@smefazur.fr

Provence Alpes (Siège Social)
Parc d'Activités du Moulin - BP 40
13580 La Fare-les-Oliviers
Tél. : +33 (0) 490 426 666
Fax : +33 (0) 490 425 713
Mail : contact@smefazur.fr

Aquitaine
Z.A. du Haut Vigneau
Rue de la Source - Bât. A7
33170 Gradignan
Tél. : +33 (0) 556 898 961
Fax : +33 (0) 556 898 995
Mail : region.sud-ouest@smefazur.fr

Midi-Pyrénées
13, chemin d'Embax
31770 Colomiers
Tél. : +33 (0) 561 789 800
Fax : +33 (0) 561 787 500
Mail : region.sud-ouest@smefazur.fr

Est
ZI le Drugeon
rue de la corne Jacquot Bournot
70000 Noidans les Vesoul
Tél. : +33 (0) 875 686 326
Fax : +33 (0) 384 960 071
Mail : region.est@smefazur.fr

Bretagne
9, rue des Moulins
29350 Moëlan-sur-Mer
Tél. : +33 (0) 298 396 279
Fax : +33 (0) 298 396 279
Mail : contact@smefazur.fr

