

Zeitschrift: Ingénieurs et architectes suisses
Band: 117 (1991)
Heft: 21

Artikel: Restaurant Swissair à Genève: architecte: P.-A. Renaud, Genève
Autor: Renaud, P.-A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-77647>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 16.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

RESTAURANT SWISSAIR À GENÈVE

Architecte : P.-A. Renaud, Genève

Inauguré à la fin de 1989, l'immeuble Tri-bagages abrite la nouvelle halle de tri et le centre administratif de Swissair. Dans ce grand ensemble de services, un restaurant d'entreprise était aussi prévu, dont le mandat m'a été confié par Swissair-constructions. Au quatrième étage, avant d'accéder au restaurant, on trouve une zone d'accueil et de rendez-vous, qui prolonge d'autres services offerts au personnel : agence bancaire, magasin hors taxe, etc.

Au cinquième étage, le restaurant du personnel Swissair offre 450 places, avec une distribution en libre-service pour 250 places, une zone de service aux tables de 100 places, une cafétéria de 50 places, des salles de conférence et de réception. L'ensemble doit rester mobile pour permettre d'organiser occasionnellement des soirées du personnel ou d'autres manifestations.

Voulant rompre avec la monotonie et la froideur des traditionnelles cafétérias d'entreprise, Swissair avait arrêté une disposition du buffet libre-service en « free-flow » et, dans son mandat, insistait sur la nécessité de créer une ambiance marquée.

L'idée directrice du projet a été de placer cet aménagement sous le signe d'une transposition du monde de l'aviation. Certes, on aurait pu viser un dépaysement du personnel en imaginant un décor sans relation aucune avec son activité professionnelle. Mais on a préféré miser sur le potentiel d'évasion et d'ouverture aux grands

espaces, inhérent à l'un des plus vieux rêves de l'homme : voler...

Au quatrième étage, l'entrée du restaurant est aménagée à la manière d'une salle d'attente : espace flexible et calme, où l'on peut prendre un café, elle permet également de présenter des expositions. Pour accéder au restaurant proprement dit, on emprunte un escalier en métal, traité comme une ancienne passerelle d'accès aux avions. A l'étage supérieur, la surface du restaurant, sur une centaine de mètres, est comprise entre une façade entièrement vitrée, donnant sur les pistes de l'aéroport, et deux grands atriums, qui apportent la lumière naturelle aux lieux de travail. Il importait de trouver une solution alliant harmonieusement l'idée - et la réalité - d'une ampleur spatiale avec le nécessaire redimensionnement à une échelle conviviale. D'une part, l'ensemble du dispositif a été orienté vers les pistes d'envol ; des portiques filtrent vers l'arrière la lumière des atriums et servent de repoussoir au regard en direction des bureaux. D'autre part, cette surface a été rythmée dans sa longueur par la définition de deux alvéoles, avec des subdivisions pour les 250 places libre-service, pour les 50 places de la cafétéria, pour le restaurant avec service aux tables et enfin pour les trois salles de conférences et un bar sans sièges. L'escalier principal arrive au centre, sur un espace protégé par une paroi de briques de verre et, derrière cette paroi, entre les atriums, on trouve le buffet

libre-service « free-flow » et sa cuisine. Une fois ces différentes unités fonctionnelles mises en place, l'espace ainsi fragmenté a été réuni par une « aile » suspendue, côté atriums, sur toute la longueur du restaurant. De nouveau, le propos est double : permettant au regard de filer sur son bord d'attaque, cette aile crée simultanément un deuxième registre de plafond, abaissé à la manière d'un ciel de bar intimiste. Et la différence de hauteur de plafond entre l'arrière et le devant de la salle crée comme un appel d'air vers l'extérieur, l'avion décolle !

Le choix des matériaux et des couleurs découle du parti choisi. On peut aisément se livrer au jeu d'une petite lecture métaphorique : le sol est en granit, dur comme une piste ; les murs sont habillés de tôle ondulée brillante, comme des hangars d'apparat : les portiques de tôle rivetée et thermolaquée, rouge Swissair, forment la carlingue ; les néons roses et bleus tracent leurs trajectoires nerveuses et dynamisent la perspective ; le mobilier, léger et métallique, est d'une précision technique évocatrice. Mais ces symboles jouent discrètement. Loin de répéter littéralement les espaces très contraints des avions, l'ensemble s'offre dans sa clarté et son ouverture, les sons feutrés laissent courir les conversations et, seul élément réellement imagé, l'aile blanche est en plâtre, douce et arrondie...

P.-A. Renaud

Photographe : J. Autenheimer







