

ARCHI'tendances

Les rencontres exclusives de BATI'life avec

CHABANNE & PARTENAIRES ARCHITECTES

© Erick Saitlet

Présentation de projet et visite architecturale
suivies d'un déjeuner au restaurant TETEDOIE



INVITATION PERSONNELLE
Mardi 5 février 2013
de 9 à 15 heures



3^e halle d'athlétisme construite en France
HALLE D'ATHLÉTISME STÉPHANE DIAGANA
Quartier La Duchère - Lyon (69)

HALLE D'ATHLÉTISME STÉPHANE DIAGANA - LYON (69)

Surface : 11 700 m² - Concours en 2007 - Inauguration : novembre 2012

L'architecture proposée est l'expression de la vitesse de la course, de l'énergie des athlètes, du mouvement en anneau de la piste.

La peau extérieure en métal satiné s'enroule autour de l'équipement et le recouvre sur l'ensemble des façades. Cet enroulement se réalise en toute fluidité, sans angle vif agressif.

La façade en belvédère sur l'esplanade participe à l'animation urbaine. C'est une véritable vitrine de l'athlétisme qui met en scène et intègre le sport dans l'espace urbain, qui s'anime ainsi de jour comme de nuit. Le bâtiment est sculpté dans un volume unique : façades et toiture composent un ensemble, dans une continuité volumétrique et de couleur.



Une structure de 770 tonnes couvrant une aire de 6 000 m² sans poteau



Maîtrise d'ouvrage : VILLE DE LYON

Maîtrise d'œuvre :

Architectes : Chabanne & partenaires architectes

Structure : Kephren Ingenierie - Energie solaire : Tecsol - HQE : Terao

Economie, fluides, ssi, acoustique, signalétique, ope et opc : B.E.S.T.

PROGRAMME

Présentation de projet et visite architecturale

HALLE D'ATHLÉTISME STÉPHANE DIAGANA

Point de rencontre :

Agence Chabanne & Partenaires, 38 quai Pierre Scize, 69009 Lyon

Stationnement : sur les quais - Parking vélo : à l'agence

09h00 Petit-déjeuner, accueil à l'agence par Nicolas CHABANNE, président
Présentation de l'agence et du projet, échanges

Départ en bus pour la visite

Visite de la Halle Stéphane Diagana accompagnée et commentée par
Stéphane FABRE, directeur travaux de Chabanne & partenaires

12h30 Transfert au restaurant TETEDOIE
Chef : Christian Têtedoie, 1 macaron au Guide Michelin en 2000
Déjeuner, échanges

15h00 Retour à l'agence

CONFIRMATION D'INSCRIPTION

Nom, prénom : _____

Société : _____

Adresse : _____

Fonction : _____

Téléphone : _____

Mail : _____

Participera à la rencontre du 05/02/2013 Oui Non

Confirmation à retourner avant le 30 janvier 2013

par fax au 01 70 44 82 45

ou par mail : contact@batilife.com

