

TOUS LES PROJETS / CUISINES CENTRALES / RESTAURANTS UNIVERSITAIRES



RESTAURANT UNIVERSITAIRE LE RU-BIS

Nantes (44)

Mission : Base Loi MOP - Reconstruction**Maître d'ouvrage :** CROUS de Nantes**Architecte :** Rocheteau-Saillard**Couverts / Production :** 2 700 repas / jour**Mise en service :** 01/08/2018

DESCRIPTIF



Le campus du Tertre constitue une entité majeure pour les structures universitaires nantaises en termes d'information et de diffusion culturelle, de restauration et plus largement de vie étudiante. Il a fait l'objet de nombreuses implantations structurantes ces 20 dernières années et le CROUS prend à cœur de le faire évoluer au fil des besoins des étudiants. Dans ce contexte, il a lancé la requalification du « Ru-bis », déclinaison du Tertre sortie de terre dans les années 90, en un modèle de restauration novateur et ancré dans son époque. L'agence Rocheteau-Saillard, lauréat du concours lancé par la maîtrise d'ouvrage, a donné libre-cours à sa créativité dans la conception architecturale, accompagné de BEGC sur le volet « ingénierie restauration ». Volontairement très signé, le bâtiment donnera une nouvelle identité au site. Comparé au Ru-bis, il verra sa vocation élargie et prend la forme d'un pôle restauration multifacettes muni d'une part d'une cafétéria de 150 places assises adossée à un espace de vente, d'autre part d'une cuisine centrale qui produira pour les diverses unités de restauration rapide du campus nantais (plats cuisinés operculés, sandwichs, salades et pâtisseries variées).



214 261