



Depuis plus d'un an, c'est un nouvel espace hypermoderne et totalement modulable que les étudiants nantais ont à disposition. Au sein du campus du Tertre, le Crous(S)pace'Tertre propose une multitude de services et s'inscrit comme un véritable lieu de vie. Pour se restaurer, une offre snacking et cafétéria est élaborée chaque jour dans des cuisines spécifiquement conçues à cet effet.

Un bâtiment multifonctionnel adapté aux nouvelles habitudes de consommation

Un écrin de verre surplombé d'une canopée se mêlant à la frondaison des arbres et abritant une poignée de tables disséminées sous l'espace couvert. Le lieu saute aux yeux sitôt le tramway nantais (ligne 2) stoppant sa marche à l'arrêt Facultés, au 4 route de la Jonelière. Depuis le mois de septembre 2018, les étudiants nantais ont un nouveau point de chute ultra-moderne, construit sur les ruines de feu le Rubis, un resto U

qui n'était plus du tout en accord avec son époque. Le Crous(S)pace'Tertre a mis du temps à sortir de terre ; initialement annoncé pour la rentrée 2017, puis pour février 2018, le projet n'a eu de cesse d'être décalé pour cause de divers aléas de chantier. Depuis un peu plus d'un an, il trône désormais à quelques mètres du RU Tertre, un Crous « traditionnel » à l'offre complémentaire de celle proposée par le nouveau venu, dont la carte aux forts accents snacking se rapproche davantage des habitudes de consommation des jeunes d'aujourd'hui.

UN BÂTIMENT AVEC « DEUX REZ-DE-CHAUSSÉE »

« Nous avons pensé ce lieu comme un kiosque ouvert sur l'extérieur, totalement transparent et en harmonie avec son environnement, resitue Évelyne Rocheteau, de l'agence d'architecture ARS, qui a conçu l'endroit. D'où l'idée de ces grandes baies vitrées sur les quatre façades de l'établissement, permettant à la lumière naturelle d'investir les lieux, tout en limitant l'effet de la chaleur grâce à la canopée. » ARS a également profité du dénivelé du terrain pour concevoir « deux rez-de-chaussée », la cuisine, bien que située à l'étage inférieur, s'ouvrant sur l'extérieur via une cour située à l'arrière du bâtiment, le long de la façade Sud. « C'est



photos © A. Denay



Les principaux intervenants



Architecte
agence ARS Rocheteau-Saillard

Bureau d'études
BEGC

Installateur
Équip'Service



Principaux matériels



Cuisson

- 2 fours SelfCookingCenter® 20 Niv GN1/1 de Rational
- 1 VarioCookingCenter® Rational



Froid

- Friginox pour les chariots
- Copeland pour les groupes de réfrigération négative
- Quietor de chez Profroid pour les centrales de froid positif
- Baron SAS pour les centrales de surveillance des températures
- Seda pour les vitrines en froid



Inox

- Aplinox



Petit équipement

- Trancheurs de la marque Mathieu Cutter

bien plus agréable pour les conditions de travail du personnel de cuisine, notamment à l'arrivée des beaux jours, renchérit Xavier Porcheret, le directeur de la restauration du Crous de Nantes Pays de la Loire. Ils ne sont pas calfeutrés dans une cuisine fermée mais peuvent bénéficier des bienfaits de la lumière naturelle. »

1 800 SANDWICHES PRÉPARÉS PAR JOUR

L'intérieur du Crous(S)pace'Tertre a été pensé comme un lieu polyfonctionnel, multifacette. « Les étudiants n'y viennent pas que pour consommer, poursuit Xavier Porcheret. Ils peuvent y travailler sur leur ordinateur, se réunir à la cafétéria pour discuter, s'isoler dans l'une des alcôves ou faire une sieste dans un hamac. » Équipé de multiples prises et du wifi, le bâtiment est aussi muni de cloisons et de parois acoustiques, « grâce à l'installation de feutres acoustiques », précise Évelyne Rocheteau. Une bonne manière de gagner en intimité et de casser le fameux mythe du réfectoire bruyant et insupportable. Au Crous(S)pace'Tertre, l'ambiance est cosy, feutrée, tout en proposant des espaces de travail stimulant. L'offre restauration surfe sur cette identité, entre sandwiches maison, tacos, box de pâtes ou encore burgers. « Notre offre froid est préparée en bas, dans les cuisines, exprime Xavier Porcheret. Chaque matin, dès 4h30-5h, le pain est réceptionné. Une équipe de 14 personnes se charge ensuite de confectionner les sandwiches, environ 1 800/jour, destinés à être répartis

Superficie totale 1 000 m²	Investissement 3,7 M€
Repas servis/jour env. 600/700	Places assises 150



photos © A. Denay

entre ce campus et les 12 autres cafétérias universitaires de Nantes. C'est un travail à la chaîne où l'un est chargé de tartiner le beurre, le suivant de glisser le jambon dans le pain, le troisième d'emballer, etc. » Un grand plan de travail dépouillé de toutes fioritures a été installé dans la zone « froid » pour la confection des sandwiches, avant que ces derniers ne soient stockés dans une chambre froide.

PLACE AU STRICT MINIMUM INDISPENSABLE EN CUISINE

Au sein du pôle Tertre, Franck Letournier est le chef de cuisine des deux établissements, le RU Tertre et le Crous(S)pace'Tertre. Pour ce dernier, il est secondé d'un responsable de la sandwicherie centrale ainsi que d'une responsable cafétéria. Alors que les sandwiches sont transportés à l'étage grâce à un monte-charge, la partie « chaud » située en haut voit la confection des burgers et autres tacos. Pour



la réalisation de la cuisine, le bureau d'études nantais BEGC a été sélectionné à la suite d'un appel d'offres. « Notre projet a gagné le concours public en 2015, resitue Gilles Chevalier, responsable du BE. Dès lors, nous nous sommes adaptés à ce qui avait

ELECTRO CALORIQUE

ERG'ELEC 4G

La référence de la distribution de repas sur plateaux

ELECTRO CALORIQUE
Tél. : 04 72 93 14 14
www.electrocalorique.com

100 ANS D'EXPÉRIENCE
Leader de la distribution de repas

FROID VENTILÉ
Maîtrise de la chaîne du froid
Fraicheur garantie

THERMO-CONTACT
Un repas à la bonne température et aux saveurs conservées jusqu'au dernier plateau servi

Utilisez l'appareil photo de votre smartphone

Et découvrez l'univers de l'ERG'ELEC 4G



photos © A. Denay

précédemment été mis en place par l'agence ARS en termes d'aménagement. Pour gagner en espace et en commodités, nous avons décidé de suspendre le matériel technique aux cloisons et d'épurer au maximum les espaces, comme toutes les tables et plonges. Les alimentations techniques arrivent également par le haut. » À l'inverse de la cuisine du RU Tertre voisin, équipée de multiples marmites et autres outils dans le but d'élaborer des recettes plus traditionnelles, celle du nouveau concept s'est contentée de ce qu'il fallait pour mettre en place une offre snacking satisfaisante. Exit donc la foison de matériels et d'équipements techniques sur les plans de travail, et place au strict minimum indispensable ! De plus, aucun surbot n'a été prévu dans l'ensemble de la cuisine afin de faciliter le nettoyage. L'aménagement des locaux a été conçu de façon à avoir de grands vitrages sur l'extérieur boisé pour le plus grand confort du personnel. « Tout a été pensé d'un bout à l'autre pour faire de cet endroit un lieu innovant et agréable, tant pour les étudiants que pour le personnel », conclut Xavier Porcheret.

● ANTHONY DENAY

