

## RESTAURANT UNIVERSITAIRE LE RU-BIS

NANTES (44)



**Mission** : Base loi MOP – Restructuration

**Maître d'ouvrage** : Crous de Nantes

**Architecte** : ARS

**Couverts / Production** : 2 700 repas/jour

**Montant de l'opération** : 1 900 000 € HT

**Montant des équipements** : 276 000 € HT

**SHON** : 445 m<sup>2</sup>

**BIM** : Oui **Niveau** : 1

**Etat** : En service

**Date d'achèvement** : 01/08/2018



### DESCRIPTIF

Le campus du Tertre 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, sandwiches, salades et pâtisseries variées).



214 261

**BEGC concepteur de grandes cuisines**

101 Boulevard Ernest Dalby 44000 - NANTES

02.40.29.22.53 | administration@begc.fr | www.begc.fr