



Restaurant universitaire l'Etoile – Programme de restructuration et d'extension des locaux création d'une unité centrale de production alimentaire



Rennes
(35)

Maître d'ouvrage : CROUS Région Bretagne

Mission :

- Etudes préalables - pré programme
- Programme général et technique détaillé
- AMO choix concepteur dans le cadre d'un concours sur esquisse

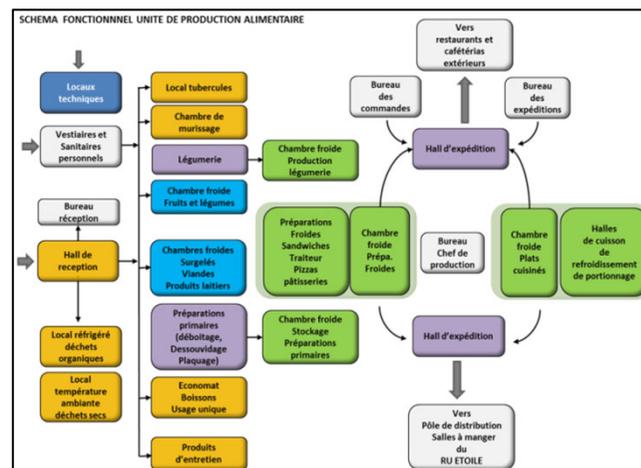
Avancement : Finalisée 2019

Coordonnées du maître d'ouvrage :

Mr Pascal GUERGNON
Directeur du service Patrimoine Immobilier
Tél. 02 99 84 30 83
Pascal.guernon@crous-rennes.fr

objectifs de la mission

Il s'agit d'élaborer un programme technique détaillé pour faire évoluer l'offre de restauration du Restaurant Universitaire l'Etoile à Beaulieu : augmentation de la capacité d'accueil de .1400 à 2750 couverts/j ; diversification des offres de restauration ; centralisation de la production alimentaire. Ce programme tient compte de la valeur patrimoniale du bâtiment construit par l'architecte Maillols et de l'évolution urbaine du site de Beaulieu par l'arrivée du métro en 2020.



3. Le site du RU Etoile: les flux extérieurs

Projet:

Accès livraison

Par voie routière au nord. La voie appartient au CROUS et sera maintenue en tant qu'accès principal de livraison.

Stationnements

Personnels et visiteurs sur parking public à l'ouest.

Espaces extérieurs

Au sud : maintien des terrasses de la cafétéria.
À l'ouest : nouveaux cheminements piétons
À l'est : espace paysager conservé
Au nord : extension

