LE RESTAURANT UNIVERSITAIRE DU CAMPUS DES SCIENCES, ENTIÈREMENT RÉNOVÉ, A ÉTÉ INAUGURÉ LE 28 JUIN 2022

Les étudiants et les personnels du campus ont pu découvrir un restaurant accessible, confortable et accueillant, dans une démarche de développement durable.

Le restaurant universitaire « Les Etats-Unis », construit en 1991 et aménagé sur deux niveaux au sein du bâtiment Germain, nécessitait une restructuration complète afin de moderniser des aménagements vieillissants et de rendre l'espace plus accueillant à la fois pour les étudiants et le personnel.

La phase de travaux, très lourde, a commencé en décembre 2019 pour s'achever en janvier 2022. Le projet de 5 millions d'euros a été porté par l'Etat, la Région Ile-de-France et le Cnous.

Le projet architectural a visé à :

» Restructurer le site afin de répondre à l'augmentation du nombre de convives et à l'évolution des types de prestations à fournir. Le nombre de places assises après la réalisation de l'opération a été porté à 300 places contre 250 initialement. Le restaurant sert environ 400 personnes par jour en moyenne depuis sa réouverture, en repas assis, cafétéria ou à emporter.

» Appliquer les normes actuelles pour la restauration collective.

» Moderniser l'intégralité du restaurant autant en cuisine qu'en salle :

- Coté cuisine, les évolutions apportées aux plans et aux équipements témoignent de la volonté d'améliorer à la fois la productivité et les conditions de travail : renouvellement des équipements, réorganisation des locaux afin d'améliorer la logique des circulations et permettant l'implantation d'une sandwicherie/saladerie, amélioration de l'ergonomie des postes de travail, apport de la lumière du jour à toutes les salles de préparation.
- Coté salle, le réaménagement favorise les couleurs et les matériaux chauds, introduit une continuité visuelle et fonctionnelle entre les espaces en les décloisonnant et optimise la luminosité des lieux. Il introduit aussi un fonctionnement conforme aux meilleurs pratiques actuelles : accompagnements en « self-service » pour permettre à chacun de se servir selon sa faim, création d'une « plonge participative ». L'ensemble de l'espace a été mis en accessibilité. Le confort thermique et acoustique a été significativement amélioré grâce au choix des matériaux intérieurs et au changement des menuiseries.

Une démarche de développement durable a été mise en place avec un approvisionnement en produits frais et de qualité, ainsi que le compostage de 100% des déchets organiques, tout en maintenant des tarifs accessibles au profit des étudiants et personnels de l'université.

L’inauguration a eu lieu le 28 juin 2022 en présence notamment de M. Alain BUI, président de l’UVSQ, Mme Laurence ASSOUS, directrice générale du Crous de Versailles, Mme Dominique MARCHAND, présidente du Cnous, Mme Sylvie PIGANEAU, conseillère régionale Ile-de-France, ainsi que de M. Raphaël CHIVOT, architecte associé de l’agence Nomade.

Reportage photo