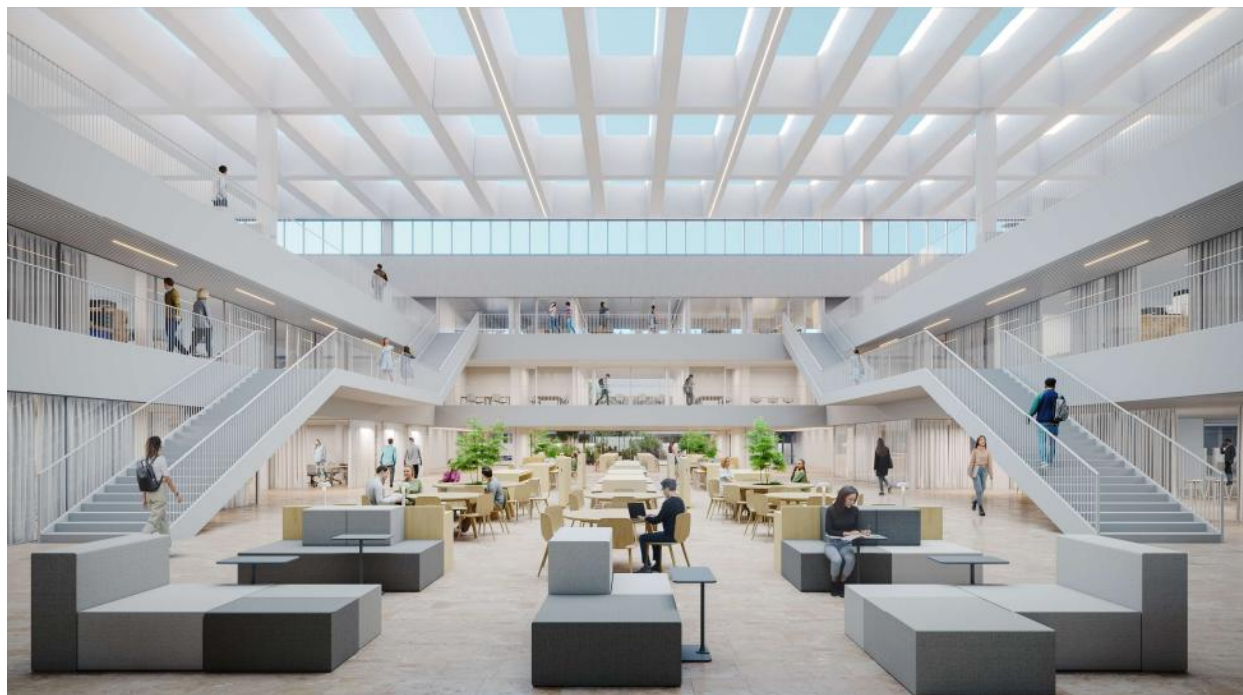




Appel d'offre en vue de l'exploitation d'un service de restauration

CentraleSupélec
Bâtiment Louis-Charles Breguet
Campus de Paris-Saclay

-

Annexe 3

Analyse de l'offre de restauration existante et positionnement du projet

Mars 2026

Appel d'offre en vue de l'exploitation d'un service de restauration

Annexe 3 – Mars 2026

CentraleSupélec

Plateau de Moulon

3 rue Joliot-Curie

91192 Gif-sur-Yvette Cedex

Tél : +33 (0)1 69 85 12 12

1. Périmètre et logique d'analyse

La présente analyse porte sur l'offre de restauration **réellement utilisée** par les usagers du campus CentraleSupélec et du quartier du Moulon, dans un périmètre de **5 à 15 minutes à pied** depuis le bâtiment Bréguet.

Elle intègre :

- les offres présentes **sur le campus**,
- les offres situées **sur le Mail Pierre-Potier et l'Avenue des Sciences**,
- les établissements **accessibles mais plus périphériques**, utilisés de manière occasionnelle.

L'analyse ne se limite pas à un inventaire, mais croise :

- typologie des offres,
- positionnement prix / qualité,
- amplitudes horaires,
- **usages réels observés** (repas rapide, pause, déjeuner professionnel, travail informel).

2. Offre de restauration collective universitaire (campus immédiat)

2.1 Restaurant universitaire CROUS – Bâtiment Eiffel

- Typologie : restauration collective
- Capacité : environ 600 couverts
- Positionnement : tarif social étudiant
- Horaires : déjeuner en semaine
- Public principal : étudiants

Panier moyen estimatif 2026 :

- **Étudiant subventionné** : 1 à 3,3 €
- **Non subventionné** : < 10 €

Usage réel observé

Le restaurant universitaire constitue l'offre majoritaire du campus en volume. Il est fortement fréquenté entre 11h30 et 13h30, avec :

- des files d'attente importantes,
- une rotation rapide des places,
- une ambiance fonctionnelle.

Cette offre est **très peu utilisée** :

- par les personnels et enseignants-chercheurs,
- par les entreprises hébergées,
- pour des déjeuners professionnels ou des temps d'échange prolongés.

2.2 Cafétéria CROUS – Bâtiment Eiffel

- Typologie : cafétéria
- Capacité : environ 100 couverts
- Offre : sandwiches, plats simples, boissons

Panier moyen estimatif : < 10 €

Usage réel observé

La cafétéria joue un rôle de **solution d'appoint**, mais :

- reste limitée en capacité,
- ne constitue pas un lieu de séjour,
- n'offre pas de véritable alternative qualitative.

3. Offre de restauration rapide et snacking – Quartier du Moulon

3.1 Chaînes de restauration rapide et street-food

Enseignes identifiées (selon période d'ouverture) :

- McDonald's (Gif-sur-Yvette / Moulon)
- French Tacos Factory
- FO Pizza / Pizza Casa Street
- La Maison du Tacos

Panier moyen estimatif 2026 :

- **Menu standard** : 13 à 15 €
- **Menu premium / complément** : 15 à 18 €

Positionnement et usages

- restauration rapide, à prix accessible,
- fréquentation majoritairement étudiante,
- usage principalement centré sur le déjeuner rapide,
- faible confort, peu d'espaces assis qualitatifs.

Ces établissements sont **peu utilisés** par :

- les personnels,
- les chercheurs,
- les entreprises,
- les visiteurs institutionnels.

- **3.2 Restauration rapide “healthy” et mono-produit**

Enseignes identifiées

- O’9 Poke
- Concept de sushi (type Yucai Sushi)
- formats bowls / poke / salades
- Bap Meokja (cuisine Corréenne)
- Boulangerie OCT Tradition

Panier moyen estimatif :

- **Plat principal** : 12 à 16 €
- **Formule avec boisson** : 14 à 18 €

Positionnement et usages

- image plus qualitative que le fast-food classique,
- fréquentation étudiante et jeune,
- formats mono-produits,
- usage ponctuel, sans dimension de lieu de vie.

Ces offres ne permettent pas :

- d’accueillir des déjeuners de travail,
- de travailler sur place,
- de prolonger les usages dans la journée.

4. Offre de restauration conviviale et “destination”

4.1 Brasserie et restauration assise de proximité

Enseignes identifiées

- Brass & Co – Mail Pierre-Potier
- Restaurant « La ruche by CROUS » du Campanile Paris-Saclay

Panier moyen estimatif :

- **Plat du jour** : 16 à 20 €
- **Formule déjeuner** : 20 à 28 €
- **Repas complet avec boisson** : 25 à 35 €

Positionnement

- restauration assise,

- carte plus large,
- ambiance conviviale,
- fréquentation mixte (actifs / habitants / visiteurs).

Usage réel observé

- utilisés pour des repas ponctuels,
- plutôt en fin de semaine ou en soirée,
- peu intégrés aux usages quotidiens du campus,
- temps de repas long, peu compatible avec les rythmes académiques.

5. Lecture transversale de l'offre existante

5.1 Synthèse des positionnements observés

Typologie	Enseignes	Usage dominant	Limites principales	Panier moyen
Restauration collective	CROUS	Fonctionnel	Saturation, image, usages pro absents	Etudiants : 1 à 3,3 euros Personnel : < 10 euros
Cafétéria	CROUS	Dépannage	Capacité, attractivité	< 10 euros
Fast-food	McDonald's, tacos, pizzas	Rapide	Faible qualité d'expérience	13 à 18 euros
Healthy mono-produit	Poke, sushi	Occasionnel	Peu structurant	12 à 18 euros
Brasserie périphérique	Brass & Co, Campanile	Destination	Distance, faible spontanéité	20 à 35 euros
Coffee-shop structuré	—	—	Absence totale	

6. Carte de positionnement de l'offre de restauration



La carte est accessible via ce lien : [Carte sans titre – Google My Maps](#)



L'offre de restauration actuelle du quartier

Légende :

- Restauration collective universitaire (CROUS)
- Restauration rapide et street-food
- Restauration « Healthy » rapide et mono produit
- Restauration conviviale et « destination » de type brasserie

7. Lecture au regard du futur positionnement du hall Bréguet

Le futur restaurant du hall Bréguet ne se positionne **en concurrence directe avec aucune des offres existantes**, mais vient répondre à des **usages aujourd'hui non couverts** :

- restauration qualitative du quotidien pour les personnels et entreprises,
- lieu de pause et de travail informel,
- espace de rendez-vous et de déjeuners professionnels,
- offre continue sur la journée.

Son implantation au cœur du hall, espace de forte intensité d'usages, lui confère un avantage décisif en matière de visibilité, de fréquentation spontanée et d'appropriation.

8. Synthèse – Opportunité pour la consultation

- L'offre de restauration autour du bâtiment Bréguet est abondante en formats rapides, mais **faible en offres qualitatives structurées**.
- Aucun établissement ne combine aujourd'hui **qualité/ prix abordable/ diversité, confort, flexibilité et intégration au cœur du campus**.
- Le restaurant du hall Bréguet dispose d'un **positionnement différenciant clair**, en tant que lieu de destination, de sociabilité et de travail informel, complémentaire de l'existant.