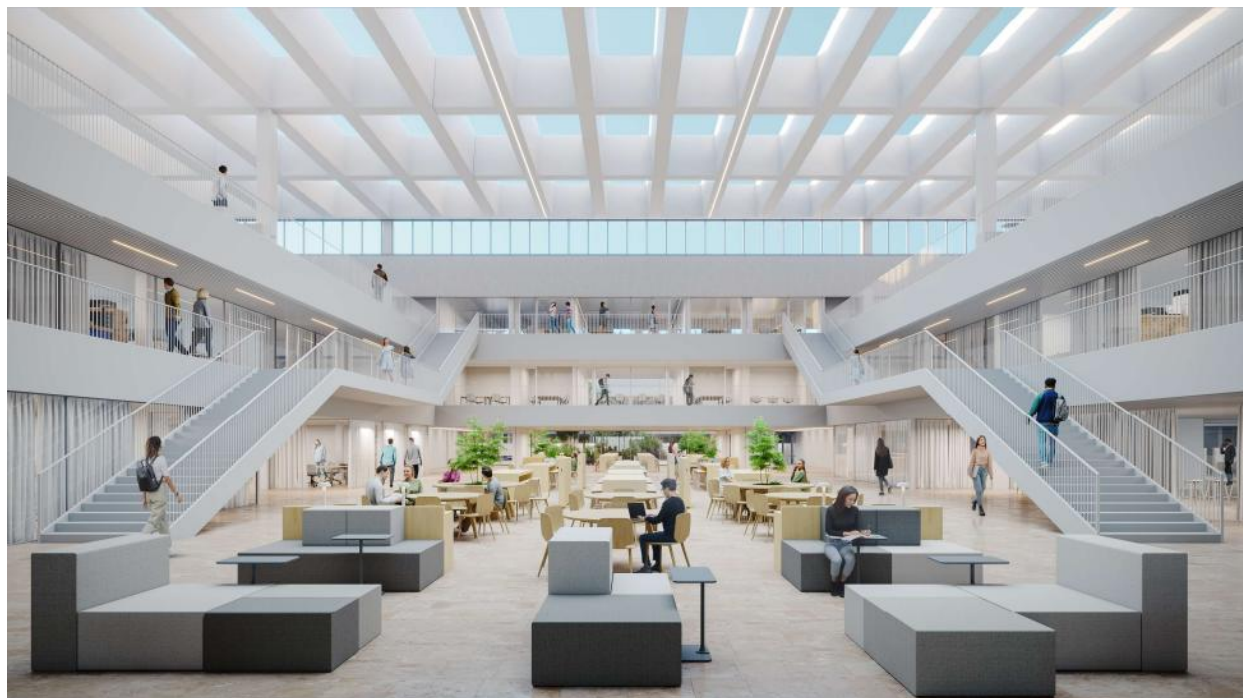




Appel d'offre en vue de l'exploitation d'un service de restauration

CentraleSupélec
Bâtiment Louis-Charles Breguet
Campus de Paris-Saclay

-

Annexe 5

Surfaces et typologies des espaces de restauration

Mars 2026

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

Annexe 5 – Mars 2026

CentraleSupélec
Plateau de Moulon
3 rue Joliot-Curie
91192 Gif-sur-Yvette Cedex
Tél : +33 (0)1 69 85 12 12

1. Objet et rôle de la présente annexe

La présente annexe a pour objet de décrire les **surfaces mises à disposition** et les **typologies d'espaces de restauration**, telles qu'elles résultent du **programme fonctionnel du bâtiment Breguet**.

Elle vise à permettre aux candidats :

- de comprendre la **logique d'implantation des espaces**,
- d'identifier les **marges de manœuvre programmatiques**,
- de se projeter dans une **organisation fonctionnelle réaliste** de leur activité.

Les surfaces exactes et les dispositions techniques détaillées figurent dans les plans et documents graphiques joints en annexes dédiées.

2. Principes généraux d'implantation issus du programme fonctionnel

2.1 Une restauration intégrée au cœur du hall

Conformément au programme fonctionnel, les espaces de restauration sont implantés **au rez-de-chaussée**, en prise directe avec le hall Breguet.

Cette implantation vise à :

- assurer une **visibilité maximale** de l'offre,
- favoriser une **captation naturelle des flux**,
- permettre une interaction directe avec les usages du hall (passage, séjour, travail informel).

La restauration est conçue comme une **fonction ouverte**, intégrée à l'espace du hall et non isolée.

2.2 Une organisation définie et encadrée

Le programme fonctionnel repose sur une organisation spatiale clairement définie dans le cadre du projet architectural du bâtiment Bréguet.

Les espaces de restauration sont structurés selon des typologies d'usages identifiées (espace public, production, back-office) et s'inscrivent dans un aménagement arrêté à la livraison du bâtiment.

L'exploitation devra s'insérer dans ce cadre spatial et technique, sans remise en cause de l'organisation générale des espaces.

Les marges d'adaptation relèvent principalement des modalités d'exploitation et d'animation du lieu, et non d'une reconfiguration des surfaces ou des volumes.

3. Typologies d'espaces de restauration

3.1 Espaces ouverts au public

Ces espaces constituent la partie visible et accessible de l'offre de restauration.

Ils comprennent notamment :

- une zone de distribution / comptoir d'environ 80 m²,
- des espaces assises intégrés au hall de 662 m²,

La surface globale hors espaces communs représente 742 m².

Lecture programmatique

Ces espaces doivent permettre :

- une fréquentation fluide aux heures de pointe,
- des usages prolongés hors déjeuner,
- une cohabitation avec les autres fonctions du hall.

3.2 Espaces de production et de service

Le programme fonctionnel prévoit des espaces dédiés à la préparation et au service, comprenant :

- une cuisine ou espace de préparation,
- un office,
- des zones de stockage propre liées à l'activité.

Ces espaces sont positionnés de manière à :

- limiter les nuisances pour le hall,
- garantir une efficacité opérationnelle,
- respecter les contraintes du bâtiment existant.

Les équipements, réseaux et caractéristiques techniques sont détaillés dans la notice technique restauration (cf. Annexe 11).

La surface globale de ces espaces représente 51 m².

3.3 Espaces de back-office

Les espaces de back-office comprennent :

- des locaux du personnel,
- des espaces de gestion,
- des réserves complémentaires.

Ils sont conçus pour :

- assurer le bon fonctionnement quotidien de l'activité,
- limiter l'impact sur les espaces ouverts au public,
- répondre aux exigences réglementaires.

La surface globale de ces espaces représente 132 m².

4. Surfaces et ordres de grandeur

Le programme fonctionnel définit les surfaces dédiées à la restauration par grandes catégories (espaces ouverts au public, espaces de production et de service, back-office), conformément à l'organisation générale du projet architectural du bâtiment Bréguet.

Les surfaces et leur répartition sont précisées dans les plans et pièces techniques joints au dossier.

Principe d'adaptation encadrée

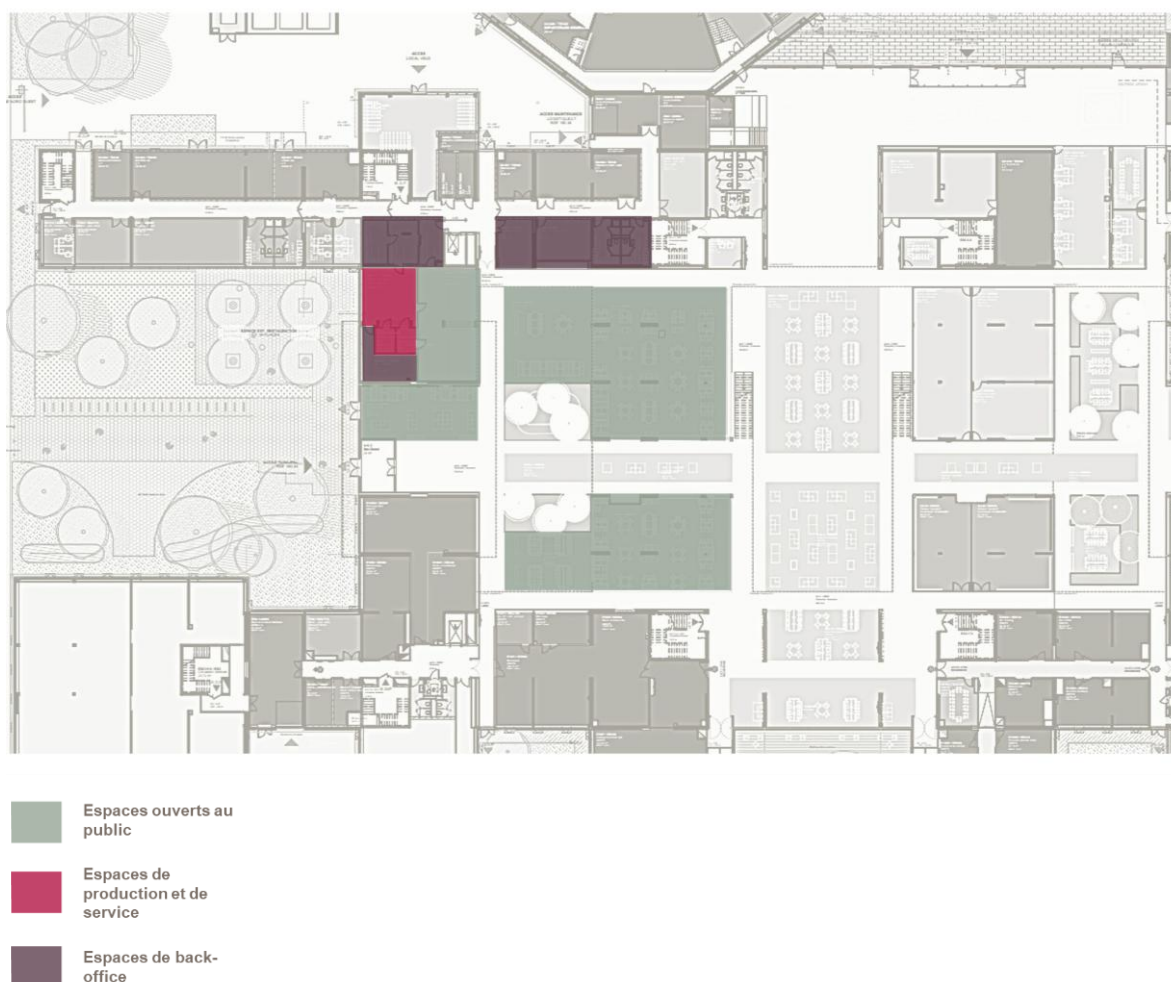
Les candidats sont invités à inscrire leur proposition dans le cadre des surfaces mises à disposition.

Toutefois, afin de ne pas restreindre les projets portés par des restaurateurs disposant d'une organisation spécifique ou d'une identité forte, des adaptations ponctuelles de répartition ou d'aménagement pourront être envisagées, sous réserve :

- de leur compatibilité avec les contraintes techniques et réglementaires du bâtiment,
- de leur caractère maîtrisé et proportionné,
- de la présentation d'un dossier de travaux détaillé,
- et d'une validation préalable par CentraleSupélec.

Ces éventuelles adaptations pourront être examinées et discutées dans le cadre de la phase de dialogue avec les candidats, afin d'assurer la cohérence technique, architecturale et économique des solutions proposées.

Les surfaces détaillées figurent dans les plans joints au dossier.





5. Articulation avec les autres usages du hall

Les espaces de restauration doivent s'articuler avec :

- les espaces de travail informel,
- les zones de passage,
- les usages événementiels du hall.

Cette articulation implique :

- une attention particulière à l'acoustique,
- une gestion fine des circulations,
- une implantation favorisant la lisibilité et la fluidité.

6. Enjeux pour les candidats

Les surfaces et typologies d'espaces définies par le programme fonctionnel offrent :

- une forte visibilité au sein du hall Bréguet,
- une articulation directe avec les flux du bâtiment,
- une diversité d'usages (restauration du quotidien, pauses, travail informel, prestations ponctuelles),
- un cadre spatial et technique stabilisé, facilitant la mise en exploitation.

La présente annexe vise à permettre aux candidats de proposer une organisation d'exploitation cohérente, compatible avec les surfaces et l'aménagement existants, et adaptée à leur positionnement et à leur modèle économique.

Le cas échéant, des ajustements ponctuels pourront être examinés dans le respect des contraintes techniques et architecturales du bâtiment, et discutés dans le cadre de la phase de dialogue.