

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

CentraleSupélec
Bâtiment Louis-
Charles Breguet
Campus de Paris-
Saclay

-
NOTE DE
PRESENTATION

Mars 2026

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

Note de présentation – Mars 2026

CentraleSupélec

Plateau de Moulon

3 rue Joliot-Curie

91192 Gif-sur-Yvette Cedex

SOMMAIRE

1. Objet de la consultation p.4

2. Présentation du site et de son environnement p.4

- 2.1 Le bâtiment Breguet et son rôle stratégique sur le campus
- 2.2 Environnement, concurrence et complémentarité des offres
- 2.3 Accès, flux et visibilité
- 2.4 Surfaces et typologies mises à disposition

3. Utilisateurs, effectifs et potentiel de fréquentation p.5

- 3.1 Populations présentes sur le campus et dans le bâtiment Breguet
- 3.2 Potentiel de fréquentation de l'offre de restauration

4. Fonctionnement attendu de l'offre de restauration p.6

- 4.1 Horaires et périodes de fonctionnement
- 4.2 Articulation avec la vie du campus et les événements

5. Cadre technique p.7

6. Travaux et répartition des investissements p.7

- 6.1 Travaux à la charge de CentraleSupélec
- 6.2 Travaux à la charge du concessionnaire

7. Charte graphique et intégration des concepts p.8

8. Modèle économique et conditions contractuelles p.9

- 8.1 Nature et durée du contrat
- 8.2 Principes économiques et redevance
- 8.3 Prévisionnel et données financières attendues
- 8.4 Organisation du personnel
- 8.5 Qualité de service, marketing et communication
- 8.6 Politique tarifaire
- 8.7 Suivi et contrôle de l'activité

9. Planning prévisionnel p.11

10. Critères d'attribution p.11

11. Modalités de la consultation p.12

12. Points à préciser ou en cours d'actualisation p.12

13. Liste des annexes p.13

1. Objet de la consultation

La présente consultation a pour objet l'attribution d'un **contrat de concession de service** en vue de l'exploitation d'une offre de restauration au sein du **bâtiment Louis-Charles Breguet** de CentraleSupélec, situé sur le campus Paris-Saclay, à Gif-sur-Yvette.

Cette concession s'inscrit dans le cadre de la **transformation complète du bâtiment Breguet**, dont la livraison est prévue à l'horizon **octobre 2026**, et vise à déployer une offre de restauration qualitative, attractive et pérenne, en cohérence avec l'identité, les usages et les ambitions de CentraleSupélec.

Au-delà de la mise en place d'un service de restauration, la présente consultation participe à **l'ambition stratégique portée par l'établissement** : accompagner la montée en puissance et la diversification de ses formations, soutenir l'internationalisation croissante de ses publics, contribuer à l'attractivité du campus Paris-Saclay et faire du hall Breguet un lieu central, fédérateur et ouvert sur son environnement académique, scientifique et économique.

Dans un contexte de transformation profonde de l'enseignement supérieur et de compétition internationale accrue entre grandes écoles, les campus ne sont plus seulement des lieux d'enseignement, mais des espaces de vie, d'innovation et d'interaction entre étudiants, chercheurs, entreprises et partenaires internationaux. La qualité des services proposés, et en particulier de l'offre de restauration, constitue désormais un **facteur déterminant d'attractivité, de rayonnement et d'expérience campus**.

La démarche engagée par CentraleSupélec s'inscrit dans cette évolution : elle vise à intégrer pleinement la restauration dans une logique d'usages hybrides, de convivialité, d'entrepreneuriat et de transversalité, en cohérence avec les nouveaux enjeux des grandes écoles et avec le **positionnement d'excellence de l'établissement**.

Pour une présentation détaillée du contexte, des ambitions et des enjeux du projet, il convient de se référer à l'Annexe 1 – Présentation du site et du contexte d'implantation de l'offre de restauration.

2. Présentation du site et de son environnement

2.1 Le bâtiment Bréguet et son rôle stratégique sur le campus

Le bâtiment Louis-Charles Bréguet constitue l'un des trois bâtiments structurants du campus Paris-Saclay de CentraleSupélec, aux côtés des bâtiments Eiffel et Bouygues. Il fait actuellement l'objet d'une **transformation lourde et ambitieuse**, visant à repositionner Breguet comme un **lieu cœur du campus**, à la fois académique, institutionnel et ouvert.

Le projet architectural repose sur la création d'une **halle centrale couverte ("volume cœur")**, conçue comme un forum intérieur à forte intensité d'usages. Ce volume concentre des fonctions de restauration, de convivialité, de travail informel, d'événementiel et de vie étudiante, générant une fréquentation quotidienne élevée et une forte visibilité pour l'offre de restauration.

Le restaurant n'est pas pensé comme un simple service annexe, mais comme un **acteur structurant de la vie du bâtiment et du campus**.

(cf. Annexe 1 – Présentation du site et du contexte d'implantation de l'offre de restauration / Annexe 2 – Programme fonctionnel du hall)

2.2 Environnement, concurrence et complémentarité des offres

Le bâtiment Breguet s'insère dans le **quartier du Moulon**, pôle majeur d'enseignement supérieur, de recherche et d'innovation du plateau de Saclay.

À proximité immédiate :

- Restaurant universitaire CROUS (bâtiment Eiffel) : offre sociale à forte capacité, principalement orientée étudiants.
- Offres ponctuelles de restauration rapide et commerces de proximité dans le quartier, à horaires et capacités limités.

L'offre attendue dans le bâtiment Breguet vise une **complémentarité claire** avec l'existant :

- une restauration plus qualitative,
- des usages compatibles avec le travail et les échanges professionnels,
- une capacité à accueillir personnels, chercheurs, partenaires, entreprises hébergées, étudiants et visiteurs institutionnels.

Une analyse détaillée de l'offre de restauration existante et du positionnement du projet est présentée en Annexe 3. (cf. Annexe 3 – Analyse de l'offre de restauration existante et positionnement du projet)

2.3 Accès, flux et visibilité

Le restaurant bénéficie d'une implantation stratégique :

- au cœur des flux internes du bâtiment Breguet,
- en connexion directe avec les cheminements piétons structurants du campus (diagonale Eiffel),
- à proximité des accès bus et, à terme, de la ligne 18 du métro Grand Paris Express.

Les flux sont caractérisés par :

- une fréquentation quotidienne régulière en semaine,
- des pics marqués aux horaires de pause méridienne,
- une fréquentation renforcée lors d'événements académiques, scientifiques et institutionnels.

(cf. Annexe 4 – Accès, cheminements et flux)

2.4 Surfaces et typologies mises à disposition

Les espaces dédiés à la restauration comprennent notamment :

- espaces de restauration et de distribution visibles et intégrés au hall,
- espaces de préparation / office / cuisine équipée,
- espaces de back-office et de stockage,
- espaces assises intégrés au hall et en lien avec les terrasses.

Les surfaces sont données à titre indicatif et précisées dans les plans joints.

(cf. Annexe 5 – Surfaces et typologies des espaces de restauration / Annexe 8 – Cadre technique / Annexe 9 – Plans et documents graphiques)

3. Utilisateurs, effectifs et potentiel de fréquentation

3.1 Populations présentes sur le campus (horizon 2026)

Le campus Paris-Saclay de CentraleSupélec accueille quotidiennement une population dense, qualifiée et diversifiée, répartie entre étudiants, personnels académiques, personnels administratifs, partenaires et visiteurs.

À l'horizon de mise en service du bâtiment Breguet rénové, les effectifs estimés sont les suivants :

- environ **2 130 personnels** (enseignants-chercheurs, chercheurs, personnels administratifs, personnels des structures partenaires),
- environ **3 300 étudiants** (ingénieurs, bachelors, masters, MSc, formation continue),
- environ **100 visiteurs quotidiens en moyenne**, avec des pics significatifs lors d'événements académiques, scientifiques et institutionnels.

Le bâtiment Breguet concentre plus de **1 000 personnels permanents** et accueille notamment la **Présidence de l'Université Paris-Saclay**, générant une activité soutenue d'accueil institutionnel.

Par ailleurs, le bâtiment intègre des **espaces de valorisation et d'accueil d'entreprises et de structures partenaires**, représentant 6500 m² dédiés à l'innovation, à la recherche partenariale et à l'entrepreneuriat.

Ces surfaces de valorisation accueillent des entreprises, start-ups, chaires industrielles et équipes partenaires, dont les collaborateurs constituent une **clientèle régulière à fort pouvoir d'achat**, particulièrement attentive à la qualité de l'offre de restauration.

(cf. Annexe 4 – Accès, cheminements et flux / cf. Annexe 6 – Fonctionnement et horaires d'ouverture)

3.2 Potentiel de fréquentation de l'offre de restauration

L'implantation du restaurant **au sein du volume cœur du hall Breguet** lui confère un potentiel de fréquentation élevé et différencié, reposant sur :

- une **clientèle captive quotidienne** (personnels académiques, chercheurs, personnels administratifs et salariés des entreprises hébergées),
- une **clientèle étudiante complémentaire** dont des étudiants en formation continue et les occupants des résidences universitaires autour de l'école,
- une **clientèle événementielle et institutionnelle** (visiteurs, partenaires, délégations, jurys, conférences).

Les entreprises hébergées dans les espaces de valorisation génèrent une fréquentation régulière sur l'ensemble de la semaine, y compris hors strict temps universitaire, et constituent un levier important de fréquentation récurrente.

La fréquentation cible est principalement concentrée sur le déjeuner, avec des opportunités significatives en :

- petit-déjeuner,
- pauses café,
- restauration d'appoint en journée,
- Prestations événementielles et cocktails ponctuels, selon besoins et adaptation des concepts.

(cf. Annexe 6 – Fonctionnement et horaires d'ouverture / Annexe 7 – Analyse détaillée de la fréquentation potentielle)*

4. Fonctionnement attendu de l'offre de restauration

4.1 Horaires

- Socle attendu : ouverture en semaine (lundi-vendredi)

Le bâtiment fonctionne en mode réduit pendant :

- Deux semaines autour de Noël et le Jour de l'An,

- Environ trois semaines en août.

Une vigilance concernant les horaires et le fonctionnement est attendue pendant la première année d'exploitation, en fonction de la fréquentation réelle.

4.2 Articulation avec la vie du campus

L'offre devra être compatible avec :

- des usages quotidiens (déjeuner, pauses, travail informel),
- des formats variés (consommation sur place et à emporter),
- la possibilité d'organiser ponctuellement des prestations événementielles (pots, cocktails, réceptions, colloques, animation d'un bar, etc.), selon la capacité d'adaptation et l'organisation proposées par le restaurateur.

5. Cadre technique

Le projet s'inscrit dans un bâtiment existant entièrement réhabilité.

Les espaces dédiés à la restauration, incluant la cuisine, seront **livrés entièrement équipés et opérationnels**, conformément aux prescriptions techniques définies dans les pièces du dossier.

Les candidats devront tenir compte :

- de l'état des réseaux existants dans la zone dédiée à la restauration,
- des équipements mis à disposition,
- des contraintes ERP, de sécurité incendie, d'accessibilité et acoustiques,
- des capacités techniques existantes en matière d'extraction et de cuisson.

Les caractéristiques détaillées des équipements et installations sont précisées dans les pièces techniques jointes.

Le restaurateur pourra, si nécessaire et après validation préalable de CentraleSupélec, proposer des adaptations ou ajustements des équipements afin de les rendre compatibles avec son organisation d'exploitation, sous réserve :

- de ne pas porter atteinte à la structure ou aux installations techniques du bâtiment,
- de respecter les normes en vigueur,
- et de remettre les locaux et équipements dans un état conforme aux stipulations contractuelles à l'issue de la concession.

Les éventuelles demandes d'adaptation ou d'ajustement devront être examinées et discutées dans le cadre de la phase de dialogue avec les candidats et devront faire l'objet d'un dossier preneur soumis à instruction par CentraleSupélec, afin de garantir la compatibilité technique et économique des solutions proposées.

(cf. Annexe 8 – Cadre technique / Annexe 9 – Plans et documents graphiques)

6. Travaux et répartition des investissements

6.1 À la charge de CentraleSupélec

- Mise à disposition des locaux
- Clos, couvert et aménagements structurels

- Réseaux principaux
- Equipement principal des cuisines
- Le mobilier des espaces de restauration ouverts au public (espaces assises intégrés au hall) en fonction du concept du restaurateur et de la compatibilité avec le design global du hall.

La liste, provisoire et indicative, des équipements installés est annexée à ce document ; elle pourra évoluer et sera détaillée aux candidats retenus à l'issue de la phase de sélection.

Les travaux devront respecter l'architecture du bâtiment, le projet du hall et les contraintes de coordination avec l'opération globale.

(cf. Annexe 8 – Cadre technique / Annexe 9 – Plans et documents graphiques)

6.2 À la charge du concessionnaire

Les espaces étant livrés aménagés et équipés, le concessionnaire n'a pas vocation à réaliser de travaux d'aménagement intérieur structurel.

Restent à sa charge :

- les éléments de branding et d'identité visuelle propres à l'enseigne (habillages, supports graphiques, signalétique intérieure, éléments décoratifs légers), dans le respect du cadre architectural fixé par CentraleSupélec ;
- les interventions dites « pelliculaires » ou réversibles nécessaires à l'adaptation visuelle de l'espace ;
- le petit matériel d'exploitation, la vaisselle, les ustensiles et l'ensemble des consommables nécessaires à l'activité.

Toute autre adaptation ou intervention complémentaire qui serait jugée nécessaire par le restaurateur pour déployer son offre devra :

- faire l'objet d'un dossier de travaux soumis à validation préalable de CentraleSupélec ;
- respecter les contraintes techniques, réglementaires et architecturales du bâtiment ;
- demeurer réversible.

Afin de ne pas restreindre inutilement les propositions, ces éventuelles adaptations pourront être examinées et discutées dans le cadre de la phase de dialogue avec les candidats, notamment lorsque celles-ci participent à la cohérence et à la qualité d'un projet de restauration structuré. Les demandes, présentées sous forme d'un dossier d'aménagement des espaces de restauration seront instruites par CentraleSupélec dans un délai d'un mois.

7. Charte graphique et intégration des concepts

CentraleSupélec souhaite accueillir des **restaurateurs identifiés et qualitatifs**, cohérents avec l'identité du lieu.

L'intégration du branding du restaurateur est autorisée sous réserve :

- du respect de l'architecture et des ambiances du hall,
- de la cohérence avec l'image institutionnelle du site,
- de la validation des principes d'aménagement, matériaux, enseignes et éclairages.

(cf. Annexe 2 – Programme fonctionnel du hall Breguet / Annexe 9 – Plans et documents graphiques)

8. Modèle économique et conditions contractuelles

8.1 Nature et durée du contrat

La consultation porte sur un contrat de concession de services.

La durée du contrat est précisée à l'article 4 du projet de Concession.

8.2 Principes économiques et redevance

Le site étant neuf et en phase de montée en charge, CentraleSupélec a fait le choix d'un modèle économique progressif :

- Année 1 : exonération totale de redevance,

La redevance ultérieure est définie par une redevance fixe et une redevance variable sous la forme d'un pourcentage du chiffre d'affaires hors taxes assorti d'un minimum garanti.

Cette approche vise à partager le risque de démarrage et à favoriser l'installation d'un restaurateur pérenne.

Le concessionnaire devra transmettre périodiquement les données d'activité nécessaires au suivi de l'exploitation, notamment le chiffre d'affaires généré par l'activité concédée, selon des modalités définies au contrat.

cf. Annexe 10 – Projet de contrat de concession de restauration / Annexe 11 – Cadre économique et financier et Annexe 11 bis- Compte prévisionnel d'exploitation)

8.3 Prévisionnel et données financières attendues

Les candidats devront fournir un compte prévisionnel d'exploitation sur 10 ans, intégrant :

- hypothèses de fréquentation,
- panier moyen,
- organisation des coûts,
- investissements initiaux,
- stratégie de montée en charge.

Ces éléments permettront d'apprécier la solidité du modèle économique proposé et sa cohérence avec les ambitions du projet.

(cf. Annexe 10 – Projet de contrat de concession de restauration / Annexe 11 – Cadre économique et financier et Annexe 11 bis- Compte prévisionnel d'exploitation)

8.4 Organisation du personnel

L'organisation du personnel relève du concessionnaire.

La possibilité d'employer des étudiants du campus est ouverte, dans le respect de la réglementation applicable.

Le concessionnaire devra présenter une organisation adaptée aux amplitudes horaires proposées et aux flux attendus.

8.5 Qualité de service, marketing et communication

Dans le cadre du futur contrat, le concessionnaire s'engagera à mettre en place :

- Process qualité
- un dispositif formalisé de suivi de la qualité des prestations,
- un système de gestion des réclamations,
- des indicateurs de performance,
- une démarche d'amélioration continue.

CentraleSupélec pourra procéder ou faire procéder à des audits de l'activité, incluant notamment des visites mystères ou des évaluations ponctuelles de la qualité de service.

Dans une logique de partenariat durable et de co-construction, un point de suivi trimestriel sera organisé entre CentraleSupélec et le concessionnaire.

Ce dispositif vise à inscrire l'exploitation dans une démarche d'amélioration continue, d'adaptation aux usages du campus et d'alignement stratégique entre les parties.

Marketing de l'offre

Le concessionnaire devra proposer une stratégie de positionnement et de développement de l'attractivité de l'offre, incluant :

- l'adaptation régulière des propositions culinaires,
- la prise en compte des attentes des publics du campus,
- une démarche de différenciation cohérente avec l'ambition du site.

Plan de communication

Un plan de communication devra être élaboré, comprenant notamment :

- des actions de lancement,
- une communication régulière auprès des publics internes,
- des supports physiques et digitaux adaptés,
- une articulation avec la communication institutionnelle de CentraleSupélec.

(cf. Annexe 11 – Cadre économique et financier)

8.6 Politique tarifaire

Le concessionnaire proposera une politique tarifaire adaptée au contexte universitaire et à la diversité des publics du campus, tout en garantissant l'équilibre économique de l'exploitation.

Les niveaux de prix devront être cohérents avec le positionnement du site et compatibles avec la fréquentation étudiante.

Les modalités de révision des tarifs seront précisées dans le projet de contrat.

8.7 Suivi et contrôle de l'activité

Le contrat pourra prévoir :

- la transmission périodique des données d'activité (notamment chiffre d'affaires),
- des réunions de suivi régulières,
- des dispositifs d'audit économique et qualitatif,
- des clauses de réexamen ou d'ajustement en cas d'écart significatif par rapport aux hypothèses initiales.

Ces dispositions visent à garantir la transparence, la qualité de service et la pérennité du modèle économique.

(cf. Annexe 10 – *Projet de contrat de concession de restauration*)

9. Planning prévisionnel

- Publication de la consultation : dans la semaine du 09 mars 2026
- Visite du site : les 24 et 25 mars, après-midi
- Questions à poser avant le 03 avril
- Remise des candidatures et des offres : 17 avril 2026
- Analyse des offres : du 20 avril au 04 mai, rapport analyse 05 mai
- Journée de négociation avec les candidats : 12 mai
- Remise des offres recalées : 26 mai
- Analyse et notification aux candidats refusés entre le 2 et le 5 juin
- Attribution du contrat : 22 juin
- Signature du contrat : 29 juin
- Remise du dossier travaux preneur : 17 juillet (3 semaines)
- Instruction du dossier de travaux : Juillet à août 2026 (délai d'un mois après réception)
- Mise à disposition des locaux : Septembre 2026 au plus tard
- Ouverture prévisionnelle : **Troisième trimestre 2026 au plus tard**

Des mises à disposition anticipées pourront être envisagées à partir de juillet 2026 selon l'avancement du chantier.

10. Critères d'attribution

Le contrat sera attribué au candidat ayant présenté l'offre économiquement la plus avantageuse, appréciée au regard des critères suivants.

Les critères de jugement des candidatures figurent à l'article 5.1. du Règlement de consultation.

Les critères d'appréciation des offres sont précisés à l'article 5.2. du Règlement de consultation.

Critère 1 : valeur technique de l'offre

Ce premier critère est subdivisé en trois sous-critères.

1° La qualité et la pertinence de l'offre proposée

Appréciables notamment au regard :

- de l'adéquation de l'offre aux ambitions de CentraleSupélec ;

- de la cohérence avec les usages du hall Bréguet ;
- de la diversité et de la qualité des prestations proposées ;
- de la politique globale d'approvisionnement ;
- de la sécurité alimentaire et la qualité sanitaire ;
- de l'expérience proposée aux usagers.

2° L'organisation de l'exploitation du service

Appréciées notamment au regard :

- de l'organisation du personnel ;
- des amplitudes horaires proposées ;
- de la gestion des flux ;
- du dispositif de suivi qualité ;
- des engagements en matière de service et de satisfaction des usagers ;
- des dispositifs de suivi et d'amélioration continue.

3° Pertinence des mesures de développement durable

Critère 2 : solidité et cohérence du modèle économique

Appréciées notamment au regard :

- du réalisme des hypothèses de fréquentation ;
- du compte prévisionnel d'exploitation ;
- de la structure des coûts ;
- de la capacité à accompagner la montée en charge progressive du site ;
- du montant et des modalités de redevance proposées le cas échéant.

Critère 3 : pertinence et acceptabilité des modifications contractuelles proposées.

11. Modalités de la consultation

- Procédure de concession
- Diffusion via la **plateforme PLACE**

12. Points à préciser ou en cours d'actualisation

- Ajustements contractuels éventuels

Ces points feront l'objet d'échanges dans le cadre de la consultation et, le cas échéant, de la phase de dialogue.

13. LISTE DES ANNEXES

(faisant partie intégrante du dossier de consultation)

Annexe 1 – Présentation du site et du contexte d’implantation de l’offre de restauration

Annexe 2 – Programme fonctionnel du hall Bréguet

Annexe 3 – Analyse de l’offre de restauration existante et positionnement du projet

Annexe 4 – Accès, cheminements et flux

Annexe 5 – Surfaces et typologies des espaces de restauration

Annexe 6 – Fonctionnement et horaires d’ouverture

Annexe 7 – Analyse détaillée de la fréquentation potentielle

Annexe 8 – Cadre technique

Annexe 9 – Plans et documents graphiques

Annexe 10 – Projet de contrat de concession de restauration

Annexe 11 – Cadre économique et financier