

Communiqué de presse

Visite inaugurale Restaurant Universitaire Puvis de Chavannes et de l'Atelier culinaire Campus de la Doua, Villeurbanne 18 septembre 2023

Lyon, le 15/09/23

Le Crous de Lyon (Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires de Lyon) annonce la réouverture du Restaurant Universitaire Puvis de Chavannes, situé sur le campus de la Doua à Villeurbanne. Suite à l'ouverture aux étudiants ce mercredi 13 septembre, **une visite inaugurale aura lieu le 18 septembre 2023 à 10h45** en présence de M. Olivier Dugrip, recteur de l'académie de Lyon, de la région académique Auvergne-Rhône-Alpes et chancelier des universités, Mme Catherine Staron, vice-présidente à l'enseignement supérieur, la recherche et l'innovation de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, M. Clément Cadoret, directeur général délégué du Crous et M. Christian Chazal, directeur général du Crous de Lyon.

Une offre modernisée et enrichie

Le Restaurant Universitaire Puvis de Chavannes, construit en 1972, a fait l'objet d'une réhabilitation lourde et d'une extension du bâtiment, ajoutant environ 1000 m² de surfaces supplémentaires. Il propose aux étudiantes et étudiants du campus de la Doua une offre de repas complet à 3,30€ (1€ pour les étudiants boursiers et étudiants précaires) en complément des 4 cafétérias déjà présentes sur le site.

Jusqu'à 2000 repas pourront être servis chaque jour et les espaces de restauration peuvent accueillir 770 personnes simultanément au premier étage.

Des espaces accueillants

L'offre de restauration est accessible dans des espaces de distribution en self-service comprenant un espace accueil plateaux, une zone de présentation froide, plusieurs îlots thématiques plats chauds et 4 caisses pour fluidifier les passages. Au premier étage, les salles du restaurant présentent un design contemporain avec des espaces de repas variés et chaleureux. Les aménagements intérieurs sont conçus pour offrir une expérience de pause méridienne agréable, avec différentes hauteurs d'assises et des espaces pour tous les besoins, qu'il s'agisse de déjeuner rapidement, en groupe ou en prenant son temps.

Un Atelier culinaire pour approvisionner les autres structures de restauration du Crous de Lyon

Ce projet comprend également la création de l'Atelier culinaire destiné à approvisionner les cafétérias du Crous en produits frais fabriqués sur place (découpe de légumes, plats chauds servis à l'assiette, boîtes de pâtes, préparation pour bar à salades et pâtisseries) renforçant ainsi l'offre alimentaire lyonnaise. Il sera mis en fonctionnement début novembre 2023.

Le Restaurant Universitaire Puvis de Chavannes s'inscrit dans une démarche de transition écologique avec des aménagements visant à améliorer la performance énergétique (vitrages solaires, matériels de cuisine et de laverie basse consommation, isolation thermique...) et la biodiversité dans les espaces extérieurs.

Ce projet ambitieux, qui a nécessité un investissement de près de 11,5€ millions d'euros, a été confié à l'équipe de Architecture Patrick Mauger dans le cadre de la loi MOP (Maîtrise d'ouvrage public). Il est financé par le CPER État, le Crous de Lyon, le Cnous et la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

Projet

Maîtrise d'ouvrage :

Crous de Lyon

Assistance à maîtrise d'ouvrage :

SEMCODA

Maîtrise d'œuvre :

Architecture Patrick Mauger

Bureaux d'études :

Cyprium, économie de la construction

Matté, bureau d'études TCE

Peutz & Associés, acoustique

Alma Consulting, ingénierie en restauration collective

AGS Développement, VRD

Etamine, HQE

Sophie Barbaux, paysage

Financements

- CPER État : 5 M€
- Crous de Lyon : 3,515 M€
- CNOUS : 2,45 M€
- Région Auvergne-Rhône-Alpes : 0,5 M€

Coût total de l'opération : 11,46 M€



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Contacts presse Crous de Lyon

Alicia Treppoz-Vielle

alicia.treppoz-vielle@crous-lyon.fr | 07 78 82 28 44