

# Crous Grenoble Alpes

## Une dimension multifonction pour L'Intermezzo

*Innovante, fonctionnelle et connectée, c'est ainsi que le Crous de Grenoble Alpes présente ce que devient la restauration sur le site de Saint-Martin-d'Hères. Elle est incarnée par le RU L'Intermezzo, ouvert en janvier 2018 au cœur du projet Campus Est, dans un espace conçu comme un véritable lieu de vie et de partage.*

**S**e restaurer autrement, c'est ce que souhaitait le Crous de Grenoble Alpes pour L'Intermezzo, qui « symbolise le nouvel essor du domaine universitaire ». Aménagé sur le campus Est, dont Naji Cherrah est le directeur restauration, ce resto U accueille depuis maintenant



photos©Crous Grenoble Alpes

un peu plus d'un an 1 600 convives par jour, avec un effectif d'une quinzaine de personnes, dont le chef de cuisine Frédéric Malcangi.

### Restauration, travail et détente

Situé à Saint-Martin-d'Hères dans l'agglomération grenobloise, il affiche fièrement sur l'allée centrale du campus sa toiture végétalisée, son allure futuriste et son design intérieur. La conception de ce resto U a été confiée à X'TO Architectes. Multifonction : c'est ce qui caractérise avant tout ce nouveau site, avec différents espaces de restauration, de travail et de détente. Pour promouvoir ce nouveau lieu de restauration étudiant, la semaine d'ouverture en janvier 2018 avait pris



des allures festives avec concert, parade, dégustations, chasse aux tags sur le campus et concours photo sur Instagram avec des cadeaux à la clé. Au rez-de-chaussée est aménagé le pôle de restauration rapide avec ses 130 places et de la vente à emporter.

### Un burger signature

Ouvert en continu, il propose des boissons chaudes et froides, du snacking tout au long de la journée, et à l'heure du déjeuner, des prestations à la carte ou des formules (classique, italienne, gour-



mande). Au 1<sup>er</sup> étage, le scramble se déploie avec ses 3 points de distribution, son salad'bar et ses 400 places assises. Un choix de deux viandes ou poissons est proposé sur le pôle Saveurs du jour, des pâtes et pizzas sur le pôle Italien,



tandis que le Grill décline du poisson et une escalope de poulet grillés, ainsi que Le P'tit Mezzo. Ce burger signature est cuisiné sur place avec : steak haché viande française 100 % bœuf Bleu-Blanc-Cœur, roquette, oignon rouge émincé, mozzarella, tomates confites, tapenade et parmesan.

### Mobilier connecté

L'offre globale est suffisamment diversifiée pour satisfaire tous les besoins et envies des convives. Ce qui fonctionne

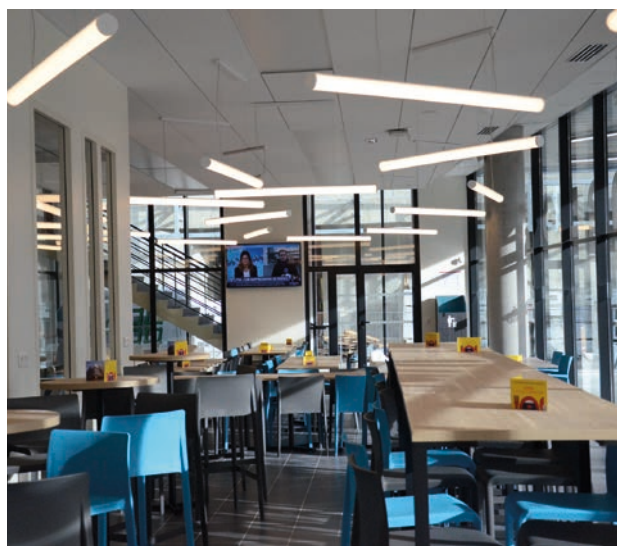
### En chiffres

- Ouverture : Mercredi 10 janvier 2018
- 1 600 m<sup>2</sup> de restauration au cœur du campus de Saint-Martin-d'Hères
- 3 pôles de restauration avec 400 places assises : Saveurs du jour, Grill et Italien
- 1 espace libre-service (restauration rapide et VAE) de 130 places ouvert de 8h à 20h du lundi au vendredi
- 1 terrasse de 72 places
- 1 600 repas/jour au total, dont 95 % d'étudiants et 5 % de personnel universitaire
- Équipe de 15 personnes au total
- Financement : 5,7 millions d'euros CPER (Contrat de plan État-Région)

## Les rendez-vous informatiques et animés du resto U

- **23 janvier 2018** : Stand U-glise, sports de glisse et bons plans
- **15 mai 2018** : Marché des producteurs locaux, avec des produits frais, de terroir, bio... Et un menu spécial « produits locaux » au restaurant
- **2 octobre 2018** : Stand égalité professionnelle hommes/femmes, en partenariat avec la direction départementale de la cohésion sociale de l'Isère
- **11 octobre 2018** : Chasse au trésor / Crousathon
- **27 novembre 2018** : Winter job dating
- **Depuis janvier 2019** : **Les Lundis verts.**

Le Crous répond aux évolutions alimentaires et aux nouveaux modes de vie des étudiants, qui souhaitent varier l'apport en protéines et diminuer la consommation de viande, pour des impacts positifs sur la santé comme sur l'environnement. Le Crous a mené une grande réflexion avec ses chefs cuisiniers et une diététicienne pour proposer de manière durable des recettes s'inscrivant dans cette démarche (purée de patates douces et carottes au lait de coco, burger de pois chiche au maïs...) et instaurer les Lundis verts dans tous ses restaurants, avec des menus complets, variés, équilibrés, à base de protéines végétales, sans viande ni poisson. Ce menu veggie est proposé au tarif habituel du repas étudiant à 3,25 euros. Le Lundi vert est un manifeste lancé au niveau national (avec des personnalités, acteurs publics, le CNSR et d'autres organismes), mais aussi mondial.



bien au libre-service (par ordre de choix) : les sandwichs, les pâtes, les plats cuisinés, les salades selon les saisons, les pâtisseries américaines. Autre caractéristique de L'Intermezzo : le mobilier connecté, avec des tables aircharge pour recharger son smartphone sans fil. Seul(e), à deux ou en groupe, pour partager, échanger, se restaurer, travailler, les étudiants se sont appropriés L'Intermezzo en toute convivialité.

■ Karine Averty