



LE BIEN PUBLIC  
les dépêches



actuéco

Grandes Cuisines  
LE PREMIER MAGAZINE DES PROFESSIONNELS DE LA GRANDE CUISINE

cuisine collective

L'Hôtellerie  
Restauration



BRA  
TENDANCES RESTAURATION

L'EXPRESS

# REVUE DE PRESSE

LSA

snacking

TOURNUS  
EQUIPEMENT

NEO  
RESTAURATION

LINEAIRES

JUILLET 2015

le Journal du Palais

Collectivités  
EXPERIENCES

RESTO  
PROS  
LE MENSUEL GRATUIT VRAIMENT PRO

Hotelier  
Middle East

Les Echos  
Le Quotidien de l'Economie

LE CHEF.COM

Le  
Cuisinier

le journal  
de l'Europe et l'Asie

# Belles réalisations



## AU KAÏLA À MÉRIBEL (73), BOS ÉQUIPEMENT HÔTELIER RÉALISE UNE INSTALLATION 5 ÉTOILES !

Au cœur des 3 vallées, la station de Méribel a pu compter sur le nouveau fleuron du groupe Cheur de Chaudanne (famille Dallery) pour accueillir ses vacanciers cet hiver. Premier hôtel 5 étoiles de la station, le Kaïla a ouvert ses portes en décembre dernier après 3 ans de travaux. La cuisine, le «Show Cookings» et le bar ont été aménagés par Bos Équipement Hôtellerie. La saison s'achève, mais il est encore temps de lancer le faire-part de naissance d'une réalisation au sommet !

Le Kaïla - un nom qui au Tibet signifie « Joyau des neiges » - a ouvert ses portes juste à temps pour célébrer les 50 ans du groupe hôtelier familial aux commandes depuis la 3e génération des Dallery officier. L'hôtel abrite 38 chambres auxquelles s'ajoutent un Spa Nise, un espace aquatique, un ski-room dotant directement sur les pistes, un bar chaleureux pour profiter pleinement de l'après-ski ou encore un restaurant gastronomique, l'Éclair, où le chef Mickaël Milbood et le directeur de salle, Sébastien Pétry, veillent chaque soir aux plaisirs des sens de leurs clients.

### DANS LE PROLONGEMENT DE LA CUISINE, UN SHOW COOKING POLYVALENT...

Pour la cuisine, la famille Dallery et le chef ont choisi de faire appel à Bos Équipement Hôtelier et à Joël Reiller en particulier avec lequel le groupe a l'habitude de travailler depuis de nombreuses années. « Les conseils de Joël ont souvent été précieux » confirme le jeune Chef qui explique aussi à quel point le piano Athanor - équipé de deux planchas et de deux plaques vitrocérames - qui trône en cuisine lui est utile



Les fourneaux choisis : Fourneau Athanor, four mixte Angelo Ps, inox Touma Equipement, matériel de préparation Robot Coupe, froid Sagl, laverie Wittenhaler.

pour envoyer les noix de St Jacques aux truffes ou le foie de veau poêlé au beurre doux dont les clients raffolent ! Il utilise aussi le fameux cuisere qui permet une utilisation mixte en vapeur ou bain-marie. En sous-sol, des tiroirs de repas sont ici parfois dénommés pour préparer des chips de légumes et de fruits : « c'est impossible ! » dit-il. Pour compléter la zone cuisson, Joël Reiller a recommandé le four mixte Combistar FX d'Angelo Ps. Deux de 6 niveaux en cuisine et un de 10 niveaux en pâtisserie où chaque matin on cuit les viennoiseries maison ! Elles se retrouvent le matin sur l'immense show cooking en forme de vague qui sert de buffet pour le petit-déjeuner/brunch jusqu'à midi. Sébastien Pétry apprécie ce meuble si pratique avec son wok et sa plaque intégrés dans le plan de travail. L'office accueille la laverie ainsi que la machine à café tout automatique permettant de préparer des spécialités à base de lait.

invente ses nouveaux cocktails. « Nous préparons notre mixe et place en cuisine à matin et notamment nous mélanges les fruits frais que j'utilise dans nos menus de cocktails », explique-t-il. Derrière le comptoir gainé de cuir et à la forme douce et arrondie, les placards réfrigérés abritent tout ce dont l'équipe va avoir besoin tout au long de la journée : « lorsqu'ils rentrent du ski, les clients, avec un sac enfant, apprécient de voir faire un break autour de la cheminée... » confirme Jérôme qui, comme Mickaël et Sébastien, a apprécié de faire la saison avec du matériel flottant neuf dans un cadre de rêve. Avec cette nouvelle réalisation, la société Bos Équipement Hôtelier prouve une fois de plus qu'elle sait être à la hauteur !



### UN BAR CHIC À L'ESPRIT MONTAGNE

Bos Équipement Hôtelier a également été chargé d'aménager une très belle cave de jour à proximité du bar derrière lequel Jérôme Schrott

# L'Hôtellerie Restauration

L'HEBDO DES C.H.R. | LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Réalisation Tournus : Self entreprise



## **Le Club Med de Valmorel et Bos Equipement Hôtelier, une nouvelle collaboration fructueuse**

L'Hôtellerie-Restauration, jeudi 2 février 2012 12:36

**Valmorel (73)** Ce village 'nouvelle génération' situé à 1 400 m d'altitude au coeur d'un environnement préservé, offre un hébergement haut de gamme de 418 chambres dont un espace 5 Tridents de 25 suites et 80 appartements répartis sur 19 chalets. Le tout comprenant 5 restaurants d'une capacité totale de 1 200 couverts dont un restaurant dédié exclusivement aux spécialités.



**La sélection de la vaisselle, de la verrerie et des couverts s'intègre parfaitement à la décoration intérieure.**

**BOS**  
équipement  
hôtelier  
[www.bos-  
equipement.com](http://www.bos-equipement.com)

Bos Equipement Hôtelier a su une nouvelle fois relever le challenge qu'on lui avait confié pour la réalisation et les aménagements du dernier village du Club Med situé au coeur de la Tarentaise. Un projet exceptionnel tant par son ampleur que son prestige, sous la houlette des designers Marc Hertrich et Nicolas Adnet.

### **Défi relevé pour Bos Equipement Hôtelier**

Cette neuvième collaboration entre le Club Med et le groupe Bos Equipement Hôtelier a été menée à bien par Patrick Nicollet, Responsable Grands Comptes, pour les arts de la table, le PMH (petit matériel hôtelier) et le textile ; et par Thierry Blanc, Directeur Technique, pour la partie cuisines, buffets et bars. Ils ont su proposer le matériel et les équipements hôteliers adaptés aux contraintes stipulées dans le cahier des charges et aux attentes des équipes utilisatrices. La sélection de la vaisselle, de la verrerie, des couverts et des autres accessoires de table a été réalisée avec soin afin de s'intégrer harmonieusement à la décoration intérieure choisie par les designers du Club.

Les équipements ainsi que les buffets des salles de restaurant offrent deux univers : la cuisson vive et la cuisson douce. Dans chacune de ces zones, nous retrouvons de multiples buffets à thèmes : pain/fromage, desserts, fruits, grill, pizza, mijotés, cuisson vapeur pour la zone dite cuisson douce ; wok et plancha pour la zone dite cuisson vive. Dans chaque restaurant se trouve un buffet de boissons. L'enjeu était d'intégrer ces nombreux buffets au sein d'un espace soigné et convivial.

Bos Equipement Hôtelier s'est entouré de ses fournisseurs partenaires reconnus pour leur savoir-faire : Angelo Po pour la cuisson modulaire, **Tournus Equipement** pour les inox standards, Winterhalter pour les laveries, Hoshizaki pour la production de glace et Alvène pour les hottes. Toute la production frigorifique pour alimenter les 41 points froids est assurée par deux centrales de 75 kw chacune. Thierry Blanc a piloté sur site les techniciens afin de mener à bien en moins de neuf mois cette très belle réalisation. Nombre de nouveautés et d'innovations ont été créées spécialement pour relever ce

**L'Hôtellerie**  
Restauration  
L'ESPRESSO DEL C.M.E. L'HÔTELLERIE.FR

**2 Février 2012**

challenge, dans le respect de l'environnement et de la préservation d'un cadre naturel d'exception. Une réalisation de cette envergure comportait un grand nombre de contraintes et le Club Med a trouvé dans les connaissances métiers de Bos Equipement Hôtelier tout l'appui d'un partenaire exigeant.



**Buffet cuisson vive wok/plancha.**



**Cuisson de production des garnitures.**

**Par Jean-Gabriel du Jaillin**

**TOURNUS**  
EQUIPEMENT

## ACTUALITÉS

en bref

### • RESTRUCTURATION TOTALE À L'ÉCOLE ANGLAISE DE PARIS À CROISSY-SUR-SEINE

La cuisine de l'École anglaise de Paris à Croissy-Sur-Seine a récemment été entièrement réhabilitée par l'entreprise d'installation Huron. Avec une mise en service au mois d'avril, l'établissement bénéficie désormais de matériels entièrement neufs dont l'aménagement a été étudié par le bureau d'études ACR. Comprenant des chambres froides positives Dagard, des inox Tournus et du petit matériel (éplucheuses, batteurs) de marque Dito, cette cuisine est désormais fin prête à servir les élèves de l'École anglaise de Paris. On retrouve également parmi les nouvelles installations des meubles froids de marque Actif, un fourneau central Rosinox, 2 fours mixtes Franstal, un système de ventilation Alvene, mais aussi un self Tournus ainsi qu'une laverie signée Comenda.



**Collectivités**  
LES PUBLIS

*Jun/Jullet 2010*



17 | CHARENTE-MARITIME

## De nouvelles cuisines pour le Père Fouras

Situé au large des côtes de Charente-Maritime, le Fort Boyard est devenu depuis les années 1990 un plateau de télévision pour le jeu du même nom. Le conseil général de Charente-Maritime, propriétaire des lieux, a récemment engagé d'importants travaux de réfection des cuisines et du restaurant pour un montant de 65 000 €.

La cuisine de 25 m<sup>2</sup> est située à l'emplacement des cuisines d'origine. « L'objectif a été de rationaliser et d'optimiser les espaces de travail. Le changement de matériel, vétuste et souvent encombrant, a notamment permis l'installation d'une desserte réfrigérée traversante », explique-t-on au sein du département. Côté restaurant, le fonctionnement

n'a pas été remis en cause. Seule une partie du matériel a été changée. Entre avril et juillet, date des tournages, 120 repas quotidiens sont préparés sur place. ●



Le réaménagement a permis l'installation d'une desserte réfrigérée traversante.

21 Octobre 2014

## Selfs et scrambles :

un environnement toujours plus attrayant

Les nouveaux équipements, sur-mesure ou standard, les techniques de merchandising, permettent aux professionnels de réorganiser les selfs scolaires ou autres en espaces conviviaux et chaleureux !

Le libre-service a depuis longtemps détrôné le service à table car il permet un tour de rotation des plats plus élevé et une offre de choix par plat plus conséquente. Les restaurants d'entreprises ainsi que les cantines scolaires s'orientent vers de nouvelles formes de distribution comme le libre-service éclaté ou "scramble" (les aliments regroupés en îlots par catégories).

### Grand choix de mobilier

Un large choix de meubles et équipements permet ce type de distribution et permet de présenter des mets qui doivent être conservés en ambiance réfrigérée ou chaude :

#### Meuble et vitrine réfrigérée

- Meubles réfrigérés avec cuve froid statique ou cuve froid ventilé
- Vitrine réfrigérée avec 1, 2 ou 3 niveaux pour des services de courte durée (1H30), de moyenne durée (RH) ou de longue durée (24H)
- Buffet en îlot pour lit de glace avec bac de présentation

#### Meuble chauffant

- Meuble chaud avec dessus en verre trempé
- Rampe chauffante halogène
- Meuble chaud avec vitrine chauffante de présentation à 1 ou plusieurs niveaux
- Meuble chaud avec cuve bain-marie à air pulsé ou à eau

### Diversification et personnalisation des équipements

Les nouveautés permettant de personnaliser vos équipements, choix de différentes longueurs, avec des façades de couleurs (jusqu'à 25 coloris)

et des matériaux divers (bois, verre, aluminium, béton).

Grâce à la lumière, aux décorations, les produits sont maintenant mis en scène, valorisés. La présentation est plus ludique et incite les enfants à goûter des produits qu'ils n'ont pas l'habitude de consommer (légumes, poissons frais, fruits).

L'esthétique tient une place de plus en plus importante dans l'aménagement de ces espaces où chacun est invité à y passer un moment convivial.

### Conseil pratique :

- La maintenance de votre matériel
- Contrôler 1 fois par an les circuits contenant des fluides frigorigènes afin de détecter d'éventuelles fuites.
  - Vérifier 2 fois par an la propreté du bas de vos vitrines et changer si nécessaire les filtres chargés de retenir des poussières.
  - Vérifier 1 fois par an les grilles d'aspiration et du soufflage du froid au niveau de l'évaporateur.



Gif  
nous  
l'avons fait !



Penser bien être et convivialité grâce à une diversité de technologie, de matériaux, de formes et de couleurs.

**Mars 2012**

*Gif*  
nous  
l'avons fait !



**21 Octobre 2014**

## **EVI PRO DONNE UNE SECONDE JEUNESSE AU LYCÉE JACQUES MONOD À LESCAR**



Commencée depuis le mois de décembre 2012, la rénovation du lycée Jacques Monod à Lescar (Pyrénées-Atlantiques) arrive bientôt à son terme en prévision de la prochaine rentrée. C'est l'installateur Evi Pro qui a pris en charge tous les travaux de la partie restauration après avoir remporté l'appel d'offres public émis par la région Aquitaine. « *Rendre ce chantier à l'heure a vraiment été un grand challenge étant donné les intempéries auxquelles nous avons eu à faire face* », explique Benoît Bertrand, dirigeant d'Evi Pro. Pour l'aider dans sa réalisation, il a été accompagné par le bureau d'études Cuisinorme (Gironde) et par l'architecte Michel Vaisse. Mis à part les fours qui ont été récupérés dans l'ancienne cuisine du lycée, le reste des équipements est complètement neuf. Ainsi, le piano suspendu est de l'industriel Capic. Il contient trois friteuses, deux sauteuses, deux marmites et quatre feux vifs à gaz pour produire chaque jour entre 600 et 700 repas. La laverie est signée Comenda. Elle contient notamment un lave-vaisselle muni d'un système de pompe à chaleur. La centrale froid provient quant à elle de la marque Copeland. Enfin, **l'industriel Tournus** équipe le self et l'environnement inox. Du fait de la délocalisation de la partie cuisine dans un nouveau bâtiment, l'installateur Evi Pro s'est également vu réaliser le doublage et le cloisonnement isotherme du nouveau bâtiment. A l'issue de ce chantier, l'entreprise partira sur de nouveaux challenges tel que le lycée hôtelier de Morlaas (Pyrénées-Atlantiques) ou encore l'Ehpad de Lons (Pyrénées-Atlantiques) financé par la fondation John Boste. « *30 à 40 % de notre activité est composée par des appels d'offres publics. Cet apport nous permet de réduire notre manque de visibilité et de faire un peu de volume auprès de nos fournisseurs. Cependant, l'inconvénient de ce type de contrat est bien sûr les prix qui sont tirés vers le bas au maximum* », conclut le gérant.

**9 Juillet 2010**

## **RESTRUCTURATION DE LA CUISINE DE LA RÉSIDENCE INTERNATIONALE D'ÉTUDIANTS DE DIJON**

L'entreprise Idec a récemment restructuré la cuisine ainsi que 10 petits offices individuels de la Résidence Internationale de Dijon, qui accueille en ses murs de nombreux étudiants venus de tous horizons. Les travaux, commencés en août 2009, se sont terminés début 2010, pour une mise en service dès le mois de mars. L'aménagement de cette nouvelle cuisine, comprenant un self Pyrenox, un grill, une friteuse, une sauteuse et deux feux Bertos (le four mixte a été récupéré), l'inox sur-mesure Tournus, mais également une table à feux linéaires Gamko et un rajout d'armoire froide Firginox, a été pensé par le bureau d'études Click de Pesmes (Haute-Saône). Cette cuisine complète, dont le montant global s'élève à 82 000 euros, offre une capacité de service de 250 repas par jour.

**Stéphane Gouttenoire**

## Le meilleur chef à la cantine est lyonnais

Stéphane Gouttenoire est chef du Restaurant inter-administratif de Lyon Part-Dieu depuis 17 ans. Depuis ce début d'année, il est également le meilleur cuisinier de restauration collective au monde !

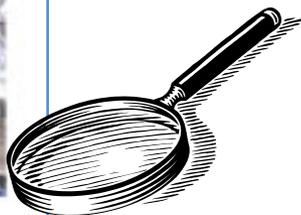
**E**n janvier dernier, il a remporté la finale du Gargantua, le concours du meilleur cuisinier de restauration collective organisé dans le cadre du Sirha. « J'ai tenté le Gargantua en 2013. J'ai fini 3<sup>e</sup> et j'ai pris goût à ce challenge... Comme on peut se présenter 2 fois, j'y suis retourné en 2015 », raconte Stéphane Gouttenoire. Le Lyonnais de 42 ans a fait ses armes dans la restauration traditionnelle, après un BTS Hôtellerie. Sélectionné sur dossier, il s'est imposé en tête de l'épreuve régionale, ticket gagnant pour la finale nationale :

*« Nous avons reçu les thèmes un mois avant le concours : pintade pour le plat et sucre cuit pour le dessert. Je me suis entraîné à répéter les gestes pour gagner en efficacité. Le jour J, le stress est monté très vite, mais une fois l'épreuve démarrée, j'étais dans ma bulle avec mon commis. C'est une expérience étonnante de travailler devant les caméras, d'être observé par les jurys et encouragé par un large public, dont pas mal de personnes de ma famille et d'amis ! ». Le retour au quotidien s'annonce chargé d'adrénaline pour Stéphane Gouttenoire qui reprend du service dans un restaurant administratif flambant neuf et équipé pour accueillir 1200 convives par jour. « Avec 15 à 20 % de bio, des produits en circuits courts et de la viande française, nous leur proposons une nourriture de qualité ».*

[www.rilonline.fr](http://www.rilonline.fr)



## Un espace de distribution agrandi et modernisé au RIL



Le projet de restructuration de l'espace restauration du Restaurant interadministratif de Lyon (RIL) a fait l'objet d'un concours d'architectes en 2012, remporté par l'agence lyonnaise X'TO, mandataire de l'équipe de maîtrise d'œuvre, associée au bureau d'études spécialisé en restauration CLIC de Dole, dans le Jura.

**A**vec à l'époque 1 300 repas servis chaque jour à des agents du service public, l'emploi de 27 salariés et une qualité reconnue par tous, les objectifs fixés par le programme visaient à améliorer tant la qualité d'accueil des usagers (redistribution des espaces, passage d'une distribution en self-service linéaire à une distribution de type free-flow...) que l'offre alimentaire proposée (passage de 3 à 6 propositions au niveau des plats chauds, îlots à thèmes...). Après quelques péripéties (incendie sur ancien poste grillade du self) et la mise en place d'une distribution et de salles à manger provisoires pendant la durée des travaux, le nouveau restaurant interadministratif a rouvert ses portes au mois de février 2015, avec 1800 m<sup>2</sup> de locaux remis

à neuf, insonorisés et adaptés aux normes en vigueur. Aux manettes, un nouveau chef cuisinier, Stéphane Gouettenoire, lauréat de la finale nationale du Gargantua au Sirha 2015. Ce concours, organisé par Restau'Co, couronne le meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe de France.

**Formes adoucies pour un lieu plus serein**  
Thématiques proposées, possibilités d'évolution dans les propositions, optimisation des flux clients : tous ces sujets ont été pris en compte dans la réflexion globale menée tout au long des phases d'étude, en étroite collaboration entre la maîtrise d'ouvrage, la maîtrise d'œuvre et les utilisateurs. L'espace de distribution a été agrandi, il est plus lumi-

neux. Les décorateurs ont opté pour des couleurs contemporaines dans des tons chauds. Des panneaux tendus de tapisserie, en prune et vert, modernisent le tout. L'acoustique a été repensée, les formes ont été adoucies avec des arrondis qui rendent le lieu plus agréable pour circuler et permettent de déjeuner en toute sérénité. La salle, plus aérée, est maintenant répartie sur deux niveaux avec une partie surélevée de 3 marches.

**Choix techniques et équipements**  
Les anciennes lignes de selfs linéaires ont été remplacées par des îlots permettant de créer plusieurs thématiques. Le pôle grillades cohabite avec

**A**vec à l'époque 1 300 repas servis chaque jour à des agents du service public, l'emploi de 27 salariés et une qualité reconnue par tous, les objectifs fixés par le programme visaient à améliorer tant la qualité d'accueil des usagers (redistribution des espaces, passage d'une distribution en self-service linéaire à une distribution de type free-flow...) que l'offre alimentaire proposée (passage de 3 à 6 propositions au niveau des plats chauds, îlots à thèmes...). Après quelques péripéties (incendie sur ancien poste grillade du self) et la mise en place d'une distribution et de salles à manger provisoires pendant la durée des travaux, le nouveau restaurant interadministratif a rouvert ses portes au mois de février 2015, avec 1800 m<sup>2</sup> de locaux remis

à neuf, insonorisés et adaptés aux normes en vigueur. Aux manettes, un nouveau chef cuisinier, Stéphane Gouettenoire, lauréat de la finale nationale du Gargantua au Sirha 2015. Ce concours, organisé par Restau'Co, couronne le meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe de France.

### Formes adoucies pour un lieu plus serein

Thématiques proposées, possibilités d'évolution dans les propositions, optimisation des flux clients : tous ces sujets ont été pris en compte dans la réflexion globale menée tout au long des phases d'étude, en étroite collaboration entre la maîtrise d'ouvrage, la maîtrise d'œuvre et les utilisateurs. L'espace de distribution a été agrandi, il est plus lumi-

neux. Les décorateurs ont opté pour des couleurs contemporaines dans des tons chauds. Des panneaux tendus de tapisserie, en prune et vert, modernisent le tout. L'acoustique a été repensée, les formes ont été adoucies avec des arrondis qui rendent le lieu plus agréable pour circuler et permettent de déjeuner en toute sérénité. La salle, plus aérée, est maintenant répartie sur deux niveaux avec une partie surélevée de 3 marches.

### Choix techniques et équipements

Les anciennes lignes de selfs linéaires avec service assisté ont été remplacées par des îlots permettant de créer plusieurs thématiques. Le pôle grillades cohabite avec

l'espace de restauration italienne et l'îlot consacré au plat du jour. L'éventail est élargi, l'offre plus variée et chacun peut maintenant choisir son repas en libre-service, en fonction de ses envies.

Les propositions et choix techniques effectués en phases « Études » pour les équipements de distribution ont ensuite été validés en phase « Exécution », en concertation avec le fabricant des matériels de distribution Tournus Equipement et l'installateur SAS Penier à Marcigny, retenus à l'issue de la consultation. Sont à souligner particulièrement...



## La modularité et la polyvalence du self ont été favorisées

### ❖ Modularité des meubles de distribution

Pour la distribution des entrées et desserts, Tournus a fourni de nombreux salad'bars, qui permettent aux convives de composer librement leur assiette. Il n'y a plus de passage obligé et les temps d'attente sont diminués. Tournus a également fabriqué des meubles neutres avec un décaissé légèrement incliné en direction du client, pour donner plus de volume aux produits. Pas de chauffe fixe : le choix des décaissés a été fait pour accueillir des chafing-dish et ainsi favoriser la modularité et la polyvalence du self.

### ❖ L'esthétique des meubles et la mise en valeur des produits

Les dessus sont réalisés en granit. Une réunion de chantier a été spécialement organisée pour le choix des coloris. Ainsi, les décors retenus pour l'habillage des meubles et pour les dessus sont parfaitement harmonisés avec les autres couleurs de la salle. Les montants des présentoirs surmontant les meubles supportent des éclairages à LED orientables. Les lampes diffusent un éclairage proche de la lumière du jour, sans altérer la couleur du contenu des plats et sans chauffer les produits.

### ❖ Les gains d'énergie

Les meubles Tournus sont conçus pour un fonctionnement économe et respectueux de l'environnement. Les cuisiniers sont sensibilisés aux bonnes pratiques pour réduire

la consommation d'énergie des équipements : les notices des bonnes pratiques sont collées sur les meubles. Ceux-ci sont programmés pour un démarrage et un arrêt différés. Le fonctionnement des groupes en mode séquentiel et l'optimisation des flux d'air à l'intérieur des vitrines réduisent fortement la consommation d'énergie, sans incidence sur la qualité du service.

### ❖ La solution économique

La conception des meubles en arc de cercle, concaves ou convexes, s'adapte au mieux aux grandes courbes de la décoration de la salle. Tous les meubles de self ont été assemblés « à blanc » en atelier, avant expédition. Ainsi, le montage a pu être effectué rapidement, sans surprise, permettant ainsi une bonne maîtrise des coûts de fabrication et d'installation.

### ❖ L'ergonomie

Les meubles sont disposés sur baie libre. Cette conception évite le stockage des réasorts en partie inférieure, l'approvisionnement est assuré à l'aide d'armoires de maintien en température. Le personnel échappe ainsi à la manipulation de charges lourdes dans des postures difficiles. En outre, le nettoyage du sol et des meubles, qui comportent des formes rayonnées, est facilité : il peut être effectué plus rapidement.

### ❖ Démarche éco-responsable

Les distributeurs de verres sont disposés en salle, ce qui limite les risques de casse pendant les déplacements avec le plateau



et diminue le nombre de verres utilisés, car un certain nombre de consommateurs ne boivent pas en déjeunant. De même, les distributeurs de pain sont disposés en fin de ligne. La décision des convives pour se servir est prise alors qu'ils connaissent le contenu de leur plateau : le choix est plus réfléchi, entraînant un moindre gaspillage de pain.

Le directeur du restaurant, Philippe Muscat, mise maintenant sur le dynamisme de l'équipe en place, sur la qualité de la restauration et du service pour retrouver, voire augmenter, les niveaux d'avant 2013. ●

