

La restauration est face à un paradoxe. D'un côté, elle doit accueillir davantage de consommateurs à la recherche de qualité, d'originalité et de rapidité de service. De l'autre, elle manque de personnel qualifié, qui travaille de moins en moins. Quels outils et quelle organisation mettre en place pour répondre aux défis d'aujourd'hui et de demain ? **Les pistes à suivre**

Défis pour une cuisine performante

G1 Le profil du consommateur est en pleine mutation, à l'image de ses habitudes alimentaires », précise Bernard Boutboul, directeur de Gira Sic Conseil qui évoque des clients de plus en plus « zappeurs », mais aussi plus avertis, moins fidèles et soucieux d'être vite servis. Avides de découvertes, ils veulent être étonnés et voyager à travers un décor et une assiette. D'où le succès des cuisines métissées. Face aux évolutions des habitudes alimentaires, le spécialiste pronostique un vrai bouleversement de la restauration et une remise en cause, non seulement des lieux eux-mêmes mais aussi des outils de travail et de la manière de gérer le personnel. Le restaurant de demain sera, selon Bernard Boutboul, un « lieu de vie alimentaire », un mélange astucieux entre le restaurant, le traiteur, l'épicerie fine et le marché. Aux restaurateurs de faire évoluer leur mode de fonctionnement par le biais de solutions techniques et organisationnelles. Pour Didier Thuillier, conseiller culinaire chez Enodis, la réponse à cette équation complexe passe par une redistribution du travail dans le temps entre les tâches de mise en place, de service et les opérations de nettoyage. Il s'agit

avant tout d'optimiser l'activité d'une main d'œuvre qualifiée et valoriser davantage ses compétences au moment du service.

« Pour libérer du temps et simplifier les tâches de mise en place, plus aucun levier n'est aujourd'hui à exclure. Qu'il s'agisse de faire appel aux industriels de l'agroalimentaire ou encore de soustraire une partie des préparations (piéçage, réalisation de certaines recettes...) » Mais l'évolution des performances des équipements de cuisine a également ouvert de nouvelles perspectives.

MISER SUR LES PERFORMANCES DES APPAREILS

G2 Stéphane Huet, de chez Hobart, évoque les multiples possibilités offertes par les fours mixtes et les cellules de refroidissement en matière de régénération et de fabrication en différé. Lorsque l'on sert des groupes de personnes (banquets) ou que l'on maîtrise bien l'audience de certains mets qui figurent à la carte, il est très pratique de préparer les plats à l'avance sur assiette, de les refroidir en cellule, de les stocker en chambre froide et de les régénérer directement sur assiette au moment du service. Cette option réduit consi-

RÉPONDRE AU CONSOMMATEUR ZAPPEUR

Problématique et besoins

■ Les clients curieux adoptent les cuisines du monde. C'est la fin des concepts monoproduits. **Ils recherchent dépaysement et spectacle** dans le décor et dans l'assiette et veulent manger vite.

Solutions

- Opter pour des outils de production flexibles et polyvalents, capables de réagir rapidement aux comportements versatiles des clients, aux évolutions de cartes de plus en plus fréquentes.
- Adopter des techniques de cuisson variées : plancha, wok, rôtissoire, four mixte...

dérablement le délai de service et le stress au moment du coup de feu. La cellule de refroidissement rapide joue un rôle grandissant dans les process actuels d'organisation. « Tout en préservant les qualités organoleptiques des produits, cette technique, couplée

PHOTO V. COUTERON / ROLAND GARROS



Le nouveau restaurant « Roland Garros » à la porte d'Auteuil, a misé sur le spectacle en ouvrant sa cuisine sur la salle.

Suite page 28

G6

RATIONALISER LA PRODUCTION

Problématique et besoins

- Améliorer l'organisation en cuisine par un agencement offrant de **meilleures conditions de travail**.
- Rendre les cuisiniers autonomes derrière leur poste de travail. Leur offrir un outil fonctionnel leur évitant tout déplacement inutile.

Solutions

- Disposer les appareils et matériels à portée de main. Multiplier les tiroirs chauds et froids.
- Privilégier les équipements multifonctions : fours mixtes, planchas, sauteuses, marmites...



G7

RASSURER LES CONVIVES

Problématique et besoins

- Les différentes crises alimentaires ont rendu le client méfiant sur le contenu de l'assiette. Il s'agit de **rapprocher le produit du consommateur** pour rétablir la confiance.

Solutions

- Fabriquer et cuire face aux convives afin de favoriser la cuisine-spectacle et la mise en scène des produits.
- Insister sur l'origine et la traçabilité des produits sur sa carte : valoriser les appellations, les labels.
- Ouvrir l'outil de production sur la salle : cuisine ouverte ou semi-ouverte, kiosques autonomes en restauration collective.

G9

OPTIMISER LE PERSONNEL

Problématique et besoins

- La pénurie de personnel qualifié et la RTT exigent de **mieux utiliser les ressources humaines** disponibles lors de la fabrication, du service et du nettoyage.

Solutions

- Privilégier l'ergonomie et donc le confort des postes de travail.
- Travailler en production différée (liaison froide, sous vide, cuisson en temps masqué).
- Recourir aux solutions « gains de temps » qui allègent les tâches en cuisine : équipements autonettoyants, sous-traitance, produits préprécés, cuisine d'assemblage.

G8

MAÎTRISER HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Problématique et besoins

- **Le contrôle et la traçabilité des produits** depuis la réception des marchandises jusqu'au service au client.
- Disposer d'une cuisine respectant les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que la marche en avant.

Solutions

- Mise en place d'autocontrôles dans le cadre d'une démarche HACCP.
- Adopter des systèmes de gestion technique centralisée.
- Utiliser des matériels suspendus.

65

RÉPONDRE AU CONSOMMATEUR ZAPPEUR



LE RIE EUROPARC DE CRÉTEIL (94) GÉRÉ PAR AVENANCE

■ **Les acteurs :** Alma Consulting & Yves Guerithault.

Objectifs

- Porter de trois à six le nombre de points de vente devant les convives pour désengorger la zone de distribution tout en proposant des formules spectacle.
- Mettre en place un pôle de cuisson-distribution autonome capable de servir jusqu'à 1 000 couverts/jour.

Solutions

- La configuration en fer à cheval du **KIOSQUE** a permis d'éclater les postes de cuisson : grillades (avec plancha), rôtisserie, plats chauds dont un poste « plat allégé » et le stand pizza. Les convives peuvent ainsi librement circuler et disposer d'un large choix.

Points forts

- La pluralité des postes chauds en un kiosque ouvert.
- Le meuble décaissé de 18 cm héberge trois modules « plaque à induction » pour des cuissons minute devant le convive. Cette boutique peut évoluer en stand « crêpes » (modules stockés).
- Des chafing-dish Rolltop de Spring intégrés dans un espace décaissé du stand pour conserver les légumes au bain-marie.
- La friteuse FreeFree Arow haut débit qui permet à elle seule d'alimenter tous les postes.

66

RATIONALISER SA PRODUCTION



HÔTEL-RESTAURANT LA POSTE À CHAROLLES (71)

■ **Les acteurs :** Frédéric Doucet (le chef) et Maestro Grandes Cuisines (Bonnet)

Objectif

- Organiser au mieux l'aménagement des cuisines pour répondre aux évolutions du métier. Investissement : 244 K€.

Solutions

- Redistribution des postes garde-manger, viandes, poissons et pâtisserie autour d'un nouveau piano, à la perpendiculaire de la zone d'envoi et d'où le chef peut voir toute son équipe.
- Chaque cuisinier dispose d'un espace autonome de travail avec, à portée de main, ses propres surfaces de stockage froid et neutre sous forme de tiroirs et de rayonnages réfrigérés, ainsi que tous ses accessoires.

Points forts

- **LE PIANO** doté d'une plaque coup de feu et de deux planchas dédiées aux cuissons courtes qui limitent la présence des poêles.
- Les deux radiants. Ils contribuent à la mise en place cuisson du matin tout en offrant, pendant le coup de feu, une zone de maintien au chaud.
- La machine sous-vide qui sert à conditionner les produits préalablement piécés.
- La cellule de refroidissement pour conserver les fonds de sauces, les crèmes pâtisseries.

67

RASSURER LES CONVIVES



LE ROLAND GARROS (75)

■ **Les acteurs :** L'Affiche (Sogeres), Philippe Burel et le décorateur Miguel Ancio Martins

Objectifs

- Transformer en restaurant de 80 places assises le Pavillon Fédéral, espace privé de Roland Garros pour une ouverture 6 jours sur 7.
- Proposer au citadin un coin de campagne à Paris et le rassurer avec des produits frais et de qualité. Carte élaborée par le chef Stéphane Thoretton.

Solutions

- Mise en place d'une cuisine ouverte de 12 m² (coût d'investissement 534 K€) où tous les plats chauds et leur garniture sont mis en œuvre devant le client.
- Des cuissons courtes et légères pour assurer une rapidité de service.
- Des équipements modernes propices aux différentes techniques de cuisson : plancha, rôtissoire et wok.

Points forts

- La rôtissoire Tiffon crée l'animation. Elle valorise les produits et rassure le client en autorisant un débit important.
- **LA PLANCHA** Keating avec ses deux zones de chauffe régulées au degré près. Son tiroir de récupération des graisses est pratique au moment du nettoyage.
- La présentation des plats, sobre et sincère, qui mise sur la vérité du goût et des cuissons.

à un four mixte, offre un moyen très efficace pour fluidifier l'envoi, mais aussi pour maîtriser les achats, les stocks et le coût matière», ajoute Francis Cruaud, conseiller culinaire chez Electrolux. Refroidis dans les conditions d'hygiène appropriées, les produits peuvent être conservés de plusieurs jours à plusieurs mois en armoire froide. On peut ainsi acheter en grande quantité, portionner et limiter au minimum les risques de gaspillage.

«La restauration doit profiter des techniques modernes qui lui sont proposées», renchérit Patrick Gosse, conseiller technique et culinaire chez Horis. Grâce aux sondes et aux systèmes intelligents, les fours, sauteuses, marmites sont aujourd'hui capables de fon-

GÉRER LES FLUIDES

L'optimiseur d'énergie permet d'économiser 30 à 40% sur les appels de puissance maximales enregistrés en pleine période de production.

tionner seuls et d'enchaîner différentes phases de cuisson. Les cuissons longues maîtrisées offrent des solutions intéressantes pour travailler en temps masqué, voire pendant la nuit. Les avantages : une meilleure organisation et une perte de poids très limitée.

ERGONOMIE ET CONFORT

Qualité de travail, confort, ergonomie, ces valeurs, jusqu'à présent bannies du vocabulaire du cuisinier, sont au goût du jour. Car les temps ont changé et le personnel se fait rare. Soigner ses collaborateurs passe par la valorisation de leur savoir-faire en limitant la tension au moment du coup de feu, mais aussi par la réduction des opérations répétitives et peu gratifiantes. « Il ne

s'agit plus aujourd'hui d'apporter seulement une réponse « matériels », mais un véritable environnement de travail flexible et fonctionnel, sésame d'une meilleure productivité», précise Djamel Debousse de Maestro.

De leur côté, les fabricants ont pris en compte la contrainte de la réduction du temps de travail de leurs clients en développant des matériels plus intelligents. Ces derniers pilotent automatiquement les cuissons pour limiter la surveillance mais ils sont aussi de plus en plus faciles à nettoyer, quand ils ne sont pas tout simplement autonettoyants. Un paramètre fondamental quand on évalue les tâches de nettoyage à 30% du temps de travail. Car, dorénavant, l'aménagement d'une cuisine

G8

MAÎTRISER HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



LE RESTAURANT DE L'ÉCOLE POLYTECHNIQUE (91)

■ **Les acteurs :** ATH International Services techniques de l'école

Objectif

■ Restructurer totalement la cuisine et établir des circuits distincts « propres » et « sales » dans le cadre de la marche en avant.

Solutions

■ Réalisée tout en longueur, la cuisine est partagée par un couloir central qui sépare les zones « sale » et « propre » délimitées par un code couleur. En amont les zones de stockage et en aval les zones de production proches de la salle à manger.

■ Un système centralisé de suivi des marchandises a été prévu pour tracer les produits depuis leur arrivée, jusqu'au service.

Points forts

- Des locaux réfrigérés de livraison et de traitement des déchets.
- Des plans de travail en inox (Profinox).
- L'évier et les étagères suspendus, mobiles et interchangeables qui facilitent le nettoyage et offre une cuisine évolutive.
- **BLOC CUISSON** Ambach suspendu comprenant sauteuses, marmites, grils, friteuses...).
- Les plinthes maçonnées en retrait de 7 cm du mur préservent les parois contre les chocs des chariots.

G9

OPTIMISER LE PERSONNEL



LE PROJET DE LA BRASSERIE L'OUEST DE PAUL BOCUSE (OUVERTURE FIN 2002)

■ **Les acteurs :** Jean Fleury, Djamel Debousse pour Maestro

Objectif

■ Ouvrir la cuisine sur la salle de restaurant dont l'objectif est de servir 500 clients par jour. Un projet de 437 K€ qui se veut une référence, notamment en matière de fidélisation du personnel.

Solutions

■ Pas un piano unique mais deux fourneaux offrant huit postes de travail ergonomiques et autonomes. Aménagement qui permet d'optimiser le travail des collaborateurs tout en leur apportant un confort unique.

■ Le périmètre de chaque poste est virtuellement délimité avec son matériel spécifique comme les postes planchas (3 appareils), woks (2 appareils), pizza (four Eloma), pâtes, rôtissoire...

Points forts

- La distribution du travail autour de deux pianos évite l'engorgement du poste cuisson.
- Chaque fonction par poste autonome dispose de surfaces de stockage et de rayonnage neutre et froid propres (tiroirs...) pour éviter les déplacements inutiles.
- La rôtissoire fermée par des vitres, qui offre un meilleur confort thermique. Elle devient un élément de cuisson complémentaire.
- Les points d'eau répartis partout en cuisine, sur lesquels viennent se brancher des postes mobiles de nettoyage Diversey.
- La carte articulée autour des types de cuissons : broche, vapeur, plancha, wok...

TROIS QUESTIONS À...



Djamel Debousse
Directeur chez Maestro Grandes Cuisines (Bonnet)

Comment l'aménagement

de la cuisine a-t-il évolué ces dernières années?

Il y a cinq ans, la pièce maîtresse, le piano, comportait principalement une plaque coup de feu et plusieurs brûleurs. Aujourd'hui, la présence des feux vifs a fortement diminué, la plaque coup de feu côtoie une double plancha et le wok à induction a fait son apparition. Ce grand piano central tend aujourd'hui à être éclaté en deux pianos plus petits pour accroître la productivité et rendre les postes de travail autonomes.

Pourquoi multiplier les équipements?

Pour être polyvalents et réactifs face aux changements de carte, les cuisines doivent disposer d'un outil flexible qui combine des matériels à accumulation de type plaque coup de feu gaz ou électrique, plancha, four statique, et des équipements de cuisson à réponse instantanée et rapide du type wok, radian, feu vif. La rôtissoire aussi devient un élément de cuisson complémentaire.

Quel est l'appareil emblématique des mutations actuelles ?

La plancha est devenue un équipement majeur sur un piano. Polyvalente, elle se régule au degré près et offre différentes zones de cuisson. La forte accumulation dont elle dispose en fait un outil idéal pour les cuissons courtes. Elle facilite aussi grandement le nettoyage.

doit aussi se conjuguer au futur. Les habitudes alimentaires changent, les cartes doivent évoluer rapidement et l'outil de production se faire le plus flexible possible.

G4. LES CUISSONS RAPIDES À LA MODE

Et en cela, plusieurs équipements ont le vent en poupe comme la plancha, le wok, la rôtissoire, les appareils multifonctions. Chacun, à sa manière, apporte une réponse appropriée aux préoccupations actuelles. Aux besoins de transparence et de rapidité affichés par les clients, les professionnels répondent « spectacle » en ouvrant leur cuisine sur la salle. « On fabrique devant le convive pour le rassurer et on cuit de plus en plus à la minute à juste tem-

G9. OPTIMISER LE COÛT MATIÈRE

Cuissons longues, sous-vide, juste température, régénération sont des solutions modernes qui permettent de maîtriser le coût matière et mieux gérer les stocks.

G4

perature pour lui apporter qualité et rapidité de service », souligne Stéphane Huet, chef de cuisson chez Hobart. La rôtissoire fait d'ailleurs un retour en force auprès des chefs qui retrouvent un pôle cuisson dissocié du piano et une technique qui ne mobilise par une personne en permanence. Mais les vedettes de la cuisine, hors du four mixte, sont incontestablement la plancha et le wok.

Si la plancha, cette plaque de cuisson en acier, remporte autant de suffrages auprès des chefs, c'est qu'elle est le meilleur exemple d'un équipement polyvalent qui rend d'innombrables services. Avec ses différents points de chauffe régulés au degré près (selon les marques), on y cuit rapidement toutes

G4

sortes de produits. Avec la plancha, exit les poêles et sauteuses encombrantes sur le piano, le nettoyage est aisé et rapide.

Le wok à induction a pour lui sa puissance de chauffe immédiate qui dispense de préchauffage, facilite les cuissons minute et émet de très faibles quantités de chaleur.

Etre bien armé face aux évolutions de comportement des consommateurs, c'est davantage apporter toute une palette de techniques de cuisson différentes (vapeur, wok, plancha, rôtisserie...) que des équipements à proprement parler. C'est d'ailleurs pourquoi l'appareil multifonction, clé d'une grande flexibilité, offrira les solutions de demain. ■

Paul Fedèle