



■ ouverture

RIE DÉFENSE OUEST À COLOMBES

Une prestation restauration à la hauteur

Un nouvel immeuble de bureaux vient d'être inauguré à Colombes, en région parisienne. Baptisé Défense Ouest, il a commencé à accueillir des sociétés et monte en puissance au fil des mois. La restauration offre une capacité totale de 2 200 à 2 300 repas/jour.

5 8 000 m² de bureaux, un parc paysager, des prestations culinaires sur plusieurs niveaux... Le nouvel immeuble Défense Ouest est un projet haut de gamme, ouvert juste avant l'été à Colombes. Toute la restauration, confiée au prestataire Sogeres, se situe dans la résidence services, offrant également une salle de gym avec hammam, un grand auditorium... Les salariés disposent d'un scramble au rez-de-chaussée, d'un autre restaurant composé de kiosques au premier étage, d'une cafétéria et d'un point de restauration rapide au deuxième étage, où se trouve également le club de direction. Le sous-sol est dédié au stockage. Les deux restaurants principaux ont chacun une capacité de 1 000 à 1 100 repas/jour et une décoration similaire : une distribution où le blanc domine, ponctué de quelques motifs graphiques, avec une salle misant au contraire





photos © K. Avery

retrouve par contre à chaque niveau un stockage produits d'entretien et consommables.

DES ESPACES RÉFRIGÉRÉS

La cuisine du rez-de-chaussée est dotée d'une salle de légumerie/déboîtage (avec notamment du matériel Dito Electrolux comme l'essoreuse TI25). La préparation froide est réfrigérée et comprend une chambre froide produits finis, une armoire froide Electrolux, du matériel Dito, des tables de travail... Les inox et lave-mains des différentes zones sont signés Eurochef. Ces espaces alignés sont vitrés côté couloir et bénéficient également de la lumière naturelle, excepté la plonge batterie (ma-

chine Electrolux). La pâtisserie dispose d'un local réfrigéré, d'une armoire froide, d'un tour réfrigéré, d'une cellule, d'un four Salva et d'un petit fourneau Electrolux avec quatre radiants électriques. La zone de préparation chaude réunit une sauteuse à pression Therma, un bloc cuisson 900 adossé avec deux sauteuses, une plaque coup de feu et deux radiants, deux fours AOS de chez Electrolux compatibles avec la cellule. Les hottes sont de marque Halton.

Au premier étage, où est aussi installé le local technique, les convives disposent d'un autre restaurant avec également un «desk» conciergerie à l'entrée et cette fois six kiosques (répartis en duos) : Ethnic, Asiatic, Classic, Basilic, Déclic, Océanique. Le client trouve tout ce dont il a besoin sur le kiosque qu'il a choisi : entrée, plat, dessert, caisse. Il sélectionne son dessert, qui est en vitrine à l'arrière du kiosque (comme les boissons) et lui est servi. Chaque kiosque dispose en effet d'une vitrine, mais de présentation uniquement. Le convive indique son plat en caisse, qu'il récupère ensuite, on lui vend également un contenant pour l'entrée. Il lui est remis en caisse pour qu'il se serve lui-même au salad'bar commun à chaque fois à deux kiosques. Des entrées individuelles sont également stockées à l'arrière en armoire froide à chariot avec volet (même s'il est ouvert, la température reste à 3°). Chaque kiosque accueille des matériels spécifiques permanents : four à pizza, grillade/rôtissoire... Divers équipements mobiles (crêpière, wok, etc) sont également disponibles pour offrir la possibilité de faire des thèmes en alternance. Les chauffe-assiettes sont signés Blanco. Le dessus des meubles de distribution est en Pierre de plan (de la société du même nom), un matériau «reconstitué, plus résistant que le granit», indique Frédéric Bonnet. «Il peut se décliner en différents coloris et permet un bon façonnage».

DES PORTIONS INDIVIDUELLES

En cuisine, le couloir donne sur une salle pour le room-service (bureaux, salles de réunion), puis la préparation chaude. Elle est plus simple qu'au scramble car beaucoup de préparations et de finitions sont réalisées au niveau des kiosques, devant les clients. Les équipements (Electrolux) regroupent un four à pression, un four mixte 10 niveaux, un

EN BREF

❖ PRINCIPAUX INTERVENANTS

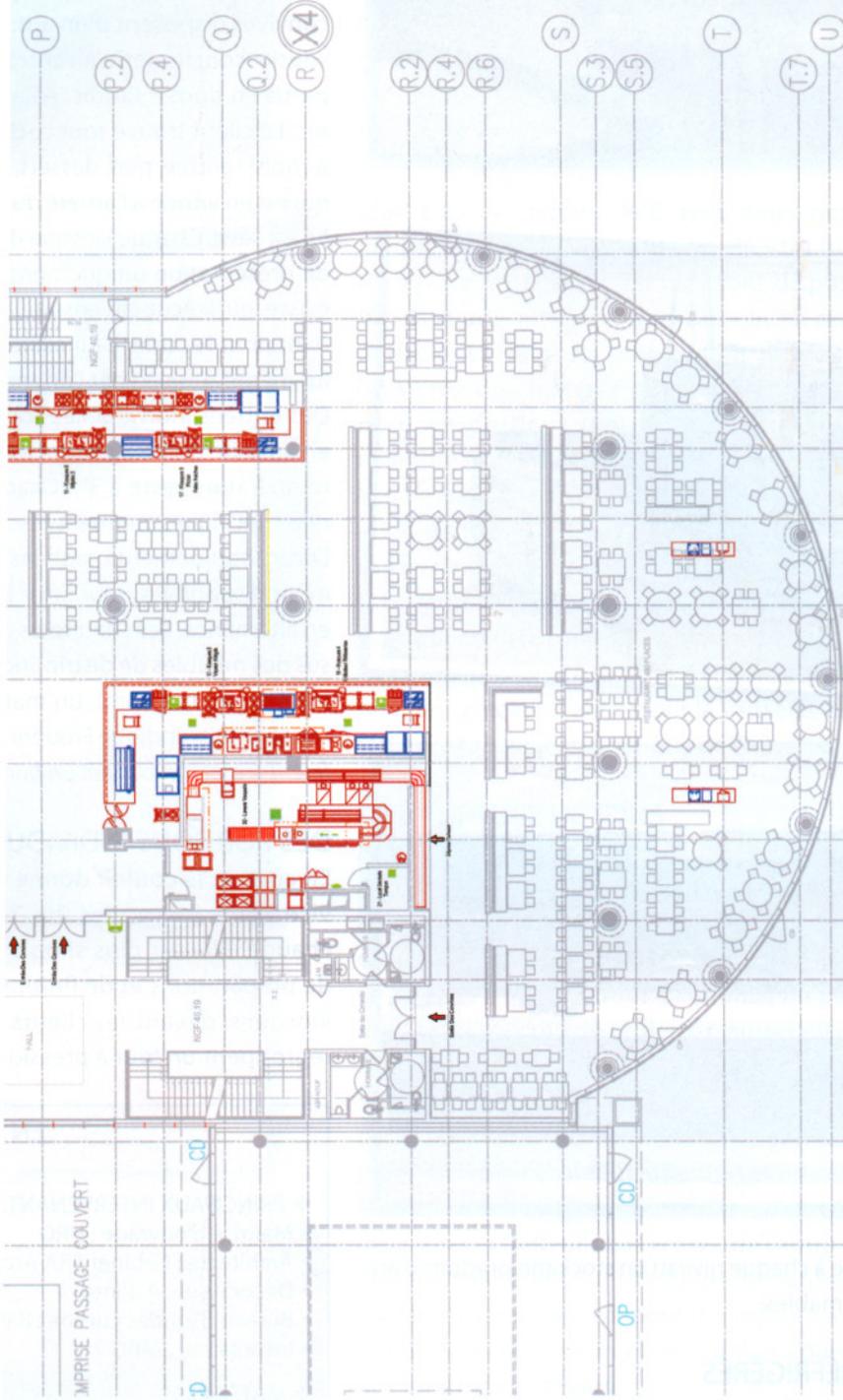
- ◆ Maîtrise d'ouvrage : HRO
- ◆ Architecte : Cabinet SRA Architectes
- ◆ Décorateur : A. Pinto
- ◆ Bureau d'études cuisine : Restauration Conseil
- ◆ Installateur : MRG

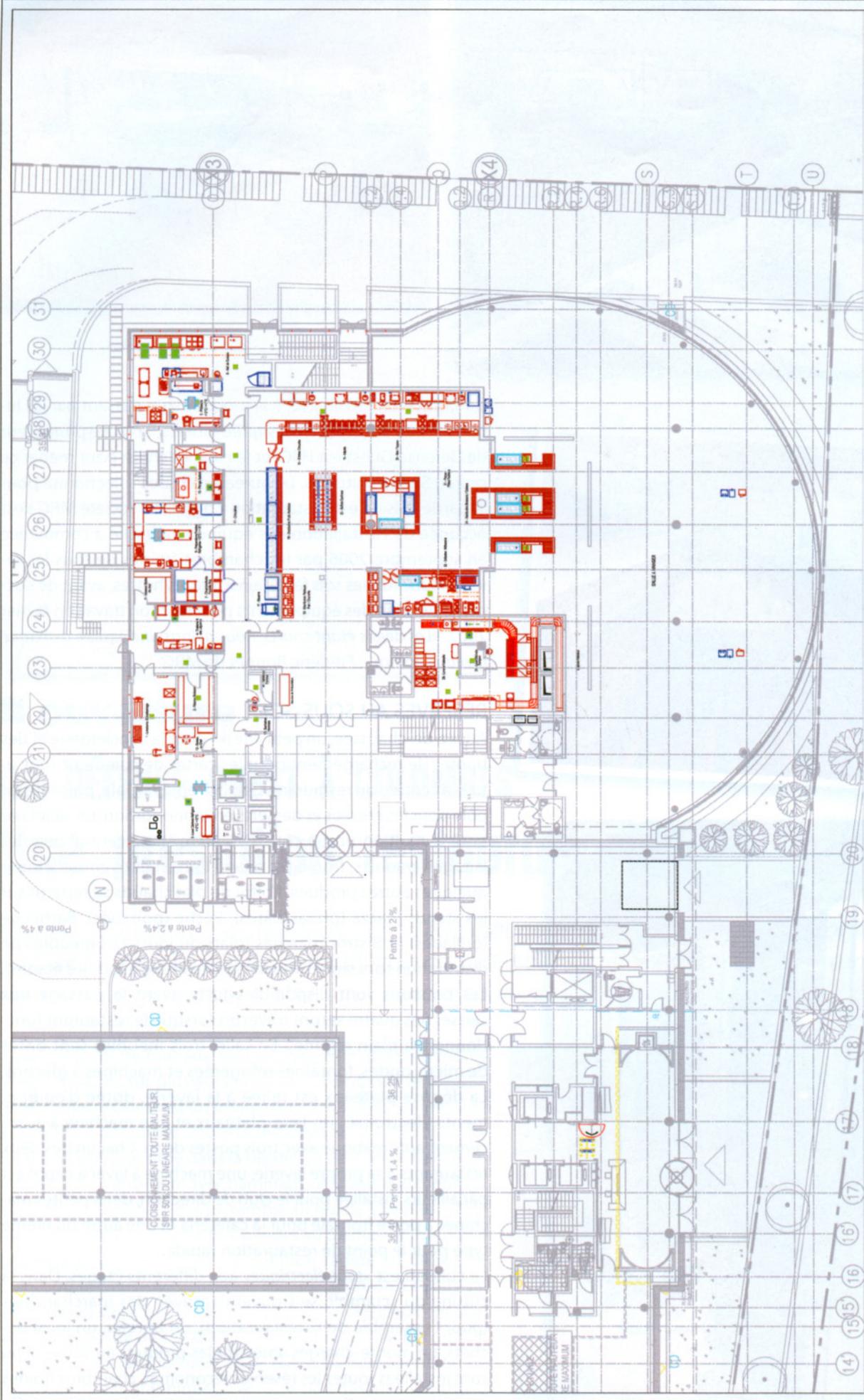
❖ MATÉRIELS

- ◆ Distribution : Vauconsant, dessus Pierre de plan
- ◆ Cuisson : Electrolux gamme 900 et Therma
- ◆ Froid : Electrolux
- ◆ Laverie : Electrolux, environnement Sopacom
- ◆ Hotte : Halton
- ◆ Inox : Eurochef

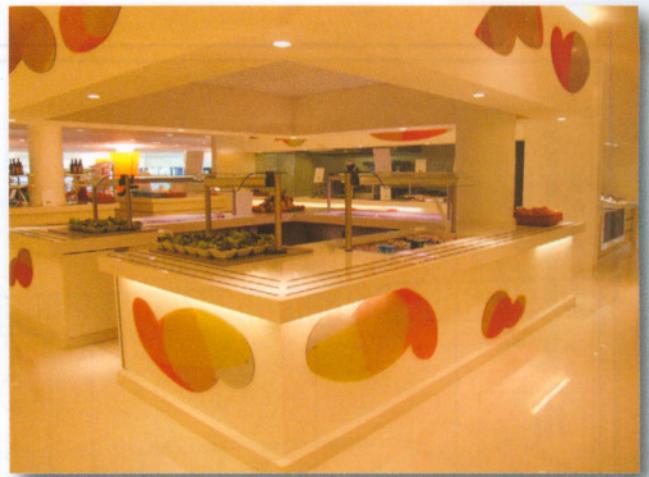
Budget : 1,6 million d'euros

Défense Ouest
 Immeuble de Bureaux
 92700 Colombes
 Aménagement du Restaurant
 Niveau 1er Etage






 Défense Ouest
 Immeuble de Bureaux
 92700 Colombes
 Aménagement du Restaurant
 Niveau R.D.C

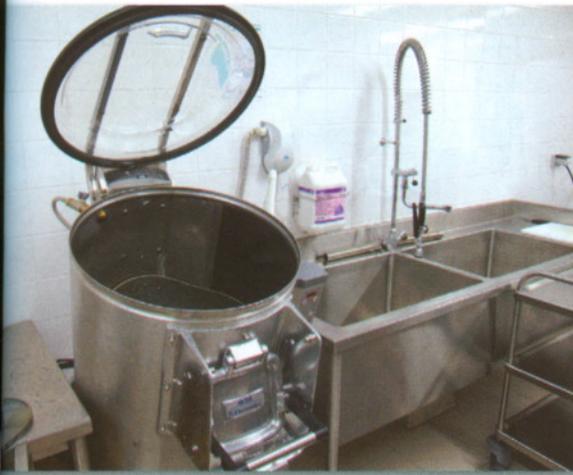


sur la couleur, des chaises à la moquette en passant par les luminaires. La décoration est signée Alberto Pinto. Le promoteur de Défense Ouest est HRO, et le cabinet choisi pour mener ce projet, SRA Architectes. Le bureau d'études sélectionné pour la partie cuisine est Restauration Conseil. La société MRG s'est occupée de l'installation des équipements. Elle a commencé en septembre 2006 par les chambres froides de tous les niveaux (une fois les sols faits), ainsi que les hottes, avant de s'occuper du reste des équipements pour finir son travail en février 2007. «*Les délais étant courts, nous avons une équipe à chaque niveau*», indique Frédéric Bonnet de MRG.

RÉSERVES AU SOUS-SOL

Au rez-de-chaussée, un petit «desk» pour la conciergerie et des bornes de rechargement pour les cartes de paiement sont situés à l'entrée du restaurant. Celui-ci, en scramble, présente un pôle pour les entrées et desserts en monoportion, un salad'bar pour le multiportion, à côté d'un autre stand central pour les laitages (yaourts, fromages à la coupe...) et éventuellement quelques autres produits. L'offre de plat chauds se répartit sur les stands Piazza (pizzas/pâtes), Pêche (poissons), Barbecue (grillades) et Bistrot/marchés (plats du jour). Les meubles de distribution sont signés Vauconsant (comme à tous les étages). Les boissons sont disponibles juste avant le passage aux caisses (les quatre seront ouvertes lorsque le restaurant fonctionnera à plein régime). En salle, trois meubles sont dotés de micro-ondes, fontaines réfrigérées et machines à glaçons. La dépose plateaux est reliée à la laverie, dotée d'équipements Electrolux : un lave-plateaux et une machine à avancement automatique avec trois postes de tri. Chacun des deux restaurants a sa propre laverie, une machine à laver à capot est par ailleurs installée pour le club de direction, deux petites machines à porte frontale pour la cafétéria et une autre du même type pour le point de restauration rapide.

La cuisson est «*tout électrique*» aux différents étages. Dans la cuisine du scramble se trouvent l'arrivée des marchandises (pour l'ensemble de la restauration), un bureau, un local déchets, un monte-charge amenant les produits au sous-sol où sont installées toutes les réserves (économat, chambres froides positives et négative avec sas, linge propre/sale, vestiaires. On



bloc cuisson gamme 900 avec deux radiants et quatre plaques électriques. La hotte a dû être biseautée à cause de la vitre (intérieure). En face sont disposés des plans de travail et une armoire froide. Un coin est réservé à la plonge batterie. La salle de préparation froide est plus grande qu'au rez-de-chaussée car, sur les kiosques, tout est proposé en portions individuelles. Elle est équipée d'une chambre froide produits finis, d'une armoire froide Electrolux, de petit matériel Dito Electrolux, d'une trancheuse, de plans de travail, etc.

La laverie est configurée différemment de la précédente. Elle est notamment équipée du dernier modèle de machine Electrolux (à doigts), avec un environnement provenant de chez Sopacom. Cet espace dispose au total de deux machines, l'une pour les plateaux, l'autre pour la vaisselle. Parmi les spécificités : un extracteur magnétique de couverts.



UNE RUPTURE DE TONS AU 2ÈME ÉTAGE

Au deuxième étage, la terrasse est commune à la cafétéria, au point de restauration rapide et au club de direction. Celui-ci dispose d'une salle manger et d'une cuisine dédiées, avec un passe, en cuisson (tout Electrolux) un petit fourneau 700 avec friteuse, grillade et deux plaques électriques, un four AOS Air-O-Steam 10 niveaux, ainsi qu'un tour réfrigéré et un petit office avec une cave à vin. Au même niveau se trouvent donc, dans un espace commun, le point de restauration rapide (sandwichs, salades, frites...) et en central le stand cafétéria, avec deux types de mobilier : d'un côté de la cafétéria des tables et fauteuils bas «cosy», de l'autre côté (c'est-à-dire entre la cafétéria et la restauration rapide) des tables classiques et des mange-debout. En rupture avec les deux restaurants, la décoration et le mobilier adoptent à cet étage des tons bruns et noirs.

Le stand de restauration rapide dispose d'un petit office, d'une réserve négative pour la glace, d'une machine à laver, d'un bac à eau... A la cafétéria, on trouve trois machines à café, du froid, et le bar provient de chez Vauconsant. Elle est pour l'instant ouverte uniquement de 12h à 14h30. Il est ensuite prévu d'élargir au matin avec l'installation de nouvelles sociétés dans les bureaux et donc davantage de salariés.

Karine Averty

