



La branche française de FCSI (Association internationale des consultants en restauration et hôtellerie) s'affiche désormais sur son propre site Internet : www.fcsifrance.org. Vous y trouverez une présentation de l'organisme, des membres de son bureau et de ses activités (avec des compte-rendus téléchargeables, par exemple sur la HQE), la liste des consultants et celle des équipementiers. Une journée débat sur le thème de l'ergonomie en restauration aura lieu en décembre prochain.

Grandes Cuisines

LE PREMIER MAGAZINE DES PROFESSIONNELS DE LA GRANDE CUISINE

TRIMESTRIEL

Grandes Cuisines, créé en 1988, premier magazine des professionnels de la Grande Cuisine, est édité par les Editions de la RHF, SA au capital de 161 920 €.

9, rue Labie - 75838 Paris Cedex 17

Tél. : 01 45 74 21 62

Télécopie : 01 45 74 01 03

E-mail : grandes-cuisines@lechef.com

PDG/Rédacteur en chef : Georges Golan.

Directeur de la publication :

Francis Luzin.

ABONNEMENTS :

Tarifs abonnement annuel :

France, 99 € ; Etranger, 140 € ;

Tél. 01 45 74 98 42

E-mail : abo@lechef.com

Commission paritaire : 0207 T 81196.

ISSN : 0985.1461.

Dépôt légal : 3ème trimestre

juillet-août-septembre 2005

PUBLICITÉ

FL Régie, SA au capital de 40 000 €.

9, rue Labie, 75838 Paris Cedex 17

Tél. : 01 45 74 96 33

Télécopie : 01 45 74 01 03

Mise en page : J'mage - Bourges

Impression : Chirat - Saint-Just-la-Pendue



UNE DISTRIBUTION REVUE ET CORRIGÉE AU RIE LA COUPOLE À CHARENTON

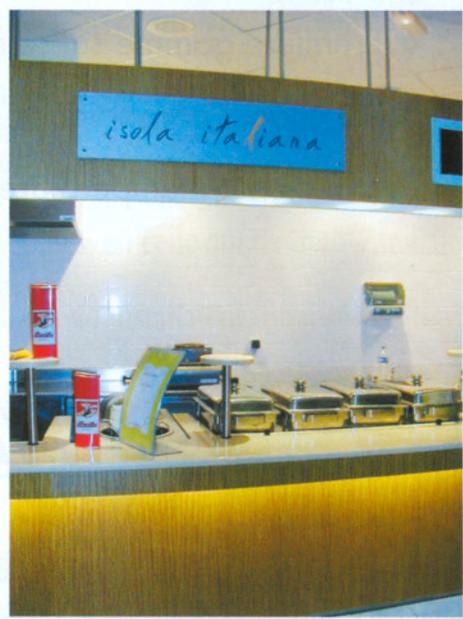
Un mois seulement de fermeture, c'est le temps qu'il a fallu pour rénover entièrement la distribution et la salle du RIE situé au niveau -1 du centre commercial La Coupole à Charenton (Val de Marne). Géré par Arpège, il prépare et sert 1 800 repas/jour, avec une équipe de 37 personnes. Au mois de mai, il fonctionnait dans ses nouveaux atours. Le bureau d'études spécialisé sur ce projet était Restauration



Conseil. La société MRG a installé la distribution et le matériel de cuisson à l'arrière des kiosques, pour un montant de 245 000 euros environ (la cuisine et la laverie n'ont pas été restructurées). En dehors de cer-

tains équipements récupérés (armoire froide traversante Foster, une armoire simple et une armoire double à chariots Odic, grillade), les nouveaux matériels sont de marque Vaucosant pour la distribution (+ plaque température), Rosinox pour le froid et la cuisson, Enodis pour le cuiseur à pâtes, Backer Fry pour le four à pizza, Bourgeat pour les chauffe-assiettes, Odic pour l'étuve traversante. Les entrées sont dispo-

sées sur deux îlots centraux, avec cuve isotherme et lit de glace, et deux vitrines réfrigérées pour les portions individuelles. Une grande cloche à fromage présente les fromages portionnés ou à la découpe. Pour les plats chauds, plusieurs kiosques thématiques accueillent les clients, de manière assez concentrée mais avec beaucoup de choix : La Criée pour le poisson, Les Plats du marché pour les deux plats du jour (fricassée de canard...), Le Fournil/Les Barbecues pour les grillades, fritures et pizzas, Isola italiana, Les Rôtis. Des gondoles réfrigérées (deux fois



deux) pour les boissons et les desserts complètent la distribution, avant le passage en caisse. Toute la salle a également été refaite : sol, murs et plafond, mais le mobilier a été conservé.

La salle est vaste, avec des recoins permettant plus d'intimité par petits groupes. Elle compte plus de 800 places assises. L'objectif principal était d'«optimiser les circulations et d'uniformiser l'ensemble du restaurant, avec une décoration plus moderne, car l'environnement du repas est important», expliquent Frédéric Bonnet (MRG) et Didier Berthomier (Vauconsant). «Avant, il y avait un pôle central, les gens tournaient autour avant de se diriger vers les deux caisses. Le scramble est maintenant plus ouvert, éclaté vers les extérieurs. De plus, le stand italien a été ajouté et le kiosque



rôtisserie est plus précis dans ses cuissons». Il faut toutefois noter que les poteaux porteurs, donc non amovibles, ont créé quelques difficultés. Sans compter le laps de temps, court (un peu plus d'un mois). Les caisses sont aujourd'hui au nombre de cinq et leur nouvelle dispo-

sition en décalé a pris un peu d'espace sur la salle. Par ailleurs, un passe spécial a été créé côté salle pour retirer les pizzas et grillades. Enfin, les meubles plateaux ont été répartis et positionnés différemment «pour que les gens ne fassent pas la queue au même endroit».

160 000 PROFESSIONNELS SONT ATTENDUS AU SALON ANUGA

Du 8 au 12 octobre 2005 se tiendra à Cologne en Allemagne le salon Anuga, l'un des plus gros salons à l'échelle internationale sur l'alimentation. L'événement attire chaque année une moyenne de 160 000 professionnels (décideurs, responsables marketing,...) arrivant de près de 157 pays et visitant près de 6 000 stands (chiffres 2003). La fréquentation étrangère atteint près de 53% du visitorat total. Parmi les secteurs concernés par le salon, on peut citer les produits traiteurs, les produits surgelés, l'équipement de cuisine.



NOUVEAU COUVERCLE ÉTANCHE

Avec BLANCO, fini les joints qui tombent dans la soupe !!!

**BLANCO
INNOVATION**

vue en coupe

couvercle inox

joint silicone

Une liaison mécanique durable entre le joint et le silicone !

Le joint est vulcanisé sur la partie inférieure du couvercle et débouche au travers des trous oblongs sur la surface supérieure du couvercle.

Dessus

Dessous

BLANCO
la qualité made in Germany

BLANCO

Catering Systems France

Route de Metz - Saulny - BP 819 - 57148 Woippy Cedex

Tél. : 03 87 31 70 42 - Fax : 03 87 31 70 46

Email : catering@blanco.fr - Internet : www.blanco.fr