



LES SOLUTIONS EN CUISINE

FLORENT BEURDELEY
fbeurdeley@neorestauration.com

Le River Café se taille une cuisine

Propriétaire du River Café depuis cinq ans, Mathieu Bucher, le fils de Jean-Paul Bucher, fondateur de Groupe Flo, souhaitait donner un coup de jeune à son établissement. Les cuisines n'ont pas été oubliées.

Une moyenne de 210 couverts le midi et de 180 le soir : les chiffres du River Café laissent augurer un outil de production de tout premier ordre. L'établissement s'est en effet offert un profond lifting qui a nécessité trois mois de fermeture et mobilisé 45 entreprises. Mathieu Scherrer, le chef, dispose désormais d'une cuisine sur mesure, conçue et pensée avec le concours d'un architecte, Jean-François Doucet, du cabinet Doucet architecture. Le cahier des charges était très clair : il fallait minimiser les déplacements en cuisine, en intégrant l'ensemble des équipements chaud et froid à chaque poste. « Nous avons énormément travaillé sur l'ergonomie », insiste Mathieu Scherrer. Chaque poste dispose de sa propre source d'énergie. Du coup, rien que pour la cuisine d'envoi, située au rez-de-chaussée, quatre fours sont nécessaires à la mise en application de cette philosophie.

La circulation du personnel au cœur des préoccupations

« Les flux de circulation du personnel ont également été au cœur de nos préoccupations », reprend-il. Aujourd'hui, plus personne ne se croise, la marche en avant est respectée. Concrètement, la circulation autour des équipements a été revue, les couloirs élargis, et le piano, auparavant central, est désormais mural. « Il n'était pas question de lésiner sur le choix des équipements et sur le budget », explique Mathieu Bucher, le propriétaire du



Laetitia Duarte

River Café. *Nous devons absolument disposer d'un outil fiable et parfaitement adapté à la demande de l'établissement.* Répartie sur deux niveaux, la cuisine est à même de fournir 400 couverts par service.

Concernant les équipements, le River Café a fait appel à la société Rorgue, spécialisée dans la fabrication des fourneaux, pour la réalisation du piano, composé de deux friteuses doubles, d'une grillade en fonte, de planchas, de huit feux vifs, de deux bain-marie, de cuiseurs vapeur et de plans de travail. En hauteur, on trouve trois salamandres, deux à gaz et une

électrique, des étagères, et, sous le fourneau, un sous-plan de travail comprenant cinq meubles avec tiroirs réfrigérés. Ce fourneau sur mesure a réclamé deux mois de fabrication. La réalisation du mobilier Inox a été confiée à la société Yvelinox. Yves Fournier, son fondateur, a conçu tous les éléments en Inox alimentaire en adéquation avec le fourneau Rorgue.

Faire face aux pics d'activité durant les fêtes ou les banquets

Cet outil de travail est performant et propre à servir une activité qui présente la particularité d'être extrême-

400 000 €

D'INVESTISSEMENT GLOBAL

125 M² DE SURFACE POUR LA CUISINE D'ENVOI DU REZ-DE-CHAUSSÉE

390 COUVERTS PAR JOUR EN MOYENNE

ne sur mesure



La circulation autour des équipements a été revue et les couloirs élargis pour minimiser les déplacements du personnel de cuisine.



La cuisine du River Café, dirigée par le chef Mathieu Scherrer, occupe deux étages. Elle est capable de servir 400 couverts par service.

ment modulable et pouvant connaître des pics durant les fêtes ou lors de banquets. Le nouveau décor, pensé par l'architecte d'intérieur Pascale de Montremy, qui a notamment officié au Chalet des îles, au Petit Poucet, et au Café de l'Homme, fait la part belle à la thématique du fleuve. Et attire une clientèle qui vient en nombre profiter des charmes de l'endroit. Pour faire face à une telle demande, l'espace cuisine a été scindé sur deux niveaux.

Au rez-de-chaussée, la cuisine d'envoi, et au sous-sol, un espace dédié à la préparation et à la mise en place, le

tout communiquant par un escalier. « Nous avons détruit tous les murs, explique Jean-François Doucet, l'architecte. Il fallait intégralement revoir l'agencement des espaces, alors nous avons tout modifié, avec les contraintes qu'impliquent le fait d'être sur l'eau. »

En effet, soumis aux contraintes du flottage, les prises de mesures de niveau n'ont pas été des plus simples. Aujourd'hui, le River Café est donc paré à endiguer de gros flux, et prépare sa terrasse pour accueillir la clientèle aux beaux jours. ●

« Pas question de lésiner sur les équipements. Nous devons disposer d'un outil fiable et parfaitement adapté à la demande de l'établissement. »

Mathieu Bucher, propriétaire du River Café