

LE MÉDIA DES GRANDES CUISINES PAR LA RPF

# LA CUISINE

# PRO

n° **46**  
juin 2025  
[lacuisinepro.fr](http://lacuisinepro.fr)



PETITS MATÉRIELS

La mini-vaisselle  
se décline en grand P.26

ZOOM

Une journée avec un  
responsable technique P.13

GRAND TÉMOIN

« L'Ugap a acheté en 2024  
pour 67 millions d'euros  
en restauration » P.10

GLIVIER RETHORÉ, CHEF DE PROJET ACHAT  
POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE À L'UGAP.



ISSN N° 2824 5989



## Les acteurs du projet

**Maître d'ouvrage :**  
CNRS Occitanie Ouest  
**AMO :** Gilles Castel (G'Sir)  
**Programmeur :**  
Nicolas de la Serre  
**Économiste :** Franck Ollivier (Viapolis)  
**Architecte :** Rec Architecture  
**Maîtrise d'œuvre cuisine :**  
Ingecor  
**Installateur cuisine :**  
Richard Équipement  
**Installateur Froid :** Profroid  
**Ventilation :** VIM

## Équipements

**Mobilier Inox :** BC Inox  
**Matériel de préparation :**  
Robot-Coupe, Dito-Sama  
**Chambres Froides :** Telewig  
**Laverie :** Comenda (convoyeur + lave batterie)  
**Cuisson horizontale :** Rosinox, Bonnet  
**Cuisson verticale :** Rational  
**Armoires froides :** Friginox  
**Mobilier de distribution :**  
Arcometal  
**Meubles froids :** Coldline (TNK)  
**Fontaines à eau :** Mistral  
**Micro-ondes :** Samsung  
**Récupérateur de chaleur pour ECS :** Boostherm  
**Traitement de l'eau :** Odyssee Environnement



Le projet de REC Architecture



La réalisation

# SUR LE TERRAIN, LE RESTAURANT DU CNRS DEVIENT PÉDAGOGIQUE

**ENTREPRISE** À Toulouse, on ne s'est pas juste contenté de visiter le nouveau restaurant d'entreprise du CNRS. Le site a ouvert ses portes aux étudiants en Licence 3 IHR de l'Isthia. Gilles Castel, AMO du projet et intervenant au sein de l'école, a dispensé son cours sur le terrain ! Et on en a profité !

Le 30 avril dernier, **Gilles Castel** (G'Sir) avait donné rendez-vous aux étudiants de l'Isthia (Licence 3 IHR) au nouveau restaurant d'entreprise du CNRS de Toulouse ouvert le 14 avril dernier. AMO du projet, il souhaitait illustrer ses propos théoriques avec un exemple concret issu du terrain.

Nous nous sommes glissés dans la salle de classe pour suivre cette intervention in situ qui a permis de retracer toutes les phases d'un projet, de l'étude de faisabilité jusqu'à l'analyse de l'avant-projet détaillé (APD). La théorie a été suivie d'une visite commentée du nouveau site, en présence du BE Ingecor, avec

**Yves Chalandar** et **Stéphanie Audran**, lauréats du concours pour la maîtrise d'œuvre cuisine. En fin de journée, **Emmanuel Vialan**, Responsable immobilier pour le CNRS Occitanie Ouest, est venu témoigner et a apporté son regard de Maître d'ouvrage : « nous savons construire des labos mais pas ●●●



●●● des restaurants ! Nous avons besoin de compétences dans ce domaine et maintenant que le restaurant fonctionne, nous nous félicitons de nos choix. Nos préoccupations environnementales ont été respectées et même optimisées et les retours de notre prestataire (Elior) et de nos convives sont excellents » a-t-il souligné.

#### Le point de départ : l'audit des besoins et la faisabilité

C'est en 2019 que G'SIR, Nicolas de la Serre et Viapolis ont hérités du dossier. Une première étude avait été faite en 2017 mais ne correspondait plus aux besoins du maître d'ouvrage car les effectifs avaient entre-temps évolué (1 500 repas/jour dont 600 livrés) et l'outil de production nécessitait d'être redimensionné. « Il est toujours très important de bien préciser le contexte du projet. Ici, nous avions un restaurant qui n'était plus aux normes et qui ne pouvait pas accueillir de nouvelles extensions. Il était impossible de le rénover ou de l'agrandir et la salle

1 La visite démarre par l'extérieur où Gilles Castel explique tout le travail qui a été réalisé sur les accès et les flux. 2 Pour que chaque atelier bénéficie du maximum de lumière, ils ont été pourvus de vitres afin que les opérateurs puissent toujours voir ce qui se passe dans l'atelier voisin. 3 Le local de préparations froides. 4 la zone de cuisson se compose de sauteuses et marmites mais aussi d'une plancha et d'une friteuse.

à manger ne pouvait plus accueillir convenablement les convives, environ 600, mais avec une production quotidienne de 1 150 repas/jour puisque le delta est livré en liaison froide dans trois restaurants satellites de la circonscription. Les prévisions montraient une évolution des effectifs à plus de 1 500 couverts avec une augmentation des repas pris sur place d'environ 540 convives », a indiqué en préambule Gilles Castel. À l'origine, trois sites permettaient d'accueillir le nouveau bâtiment. Un long travail comparatif a été réalisé par l'AMO. Et dans une scénarisation tenant compte de nombreux critères (l'impact environnemental, le cadre paysager pour les convives,

le phasage du chantier ou encore l'organisation fonctionnelle dont la logistique, etc.). G'Sir a démontré les points forts et les points faibles de chacun, ce qui a permis au Maître d'ouvrage de faire son choix en tenant compte des autres aménagements de site qu'il devait prévoir et anticiper. Le site dit « Cerema » a été retenu même si la scénarisation prévenait de la difficulté d'ajouter dans le futur d'éventuelles extensions. La faisabilité « spatiale » a déterminé l'emprise du projet d'environ 3 500m<sup>2</sup> mais qui devait se concentrer sur une parcelle de 4 200m<sup>2</sup>. Il a donc été décidé de démolir un bâtiment pour avoir une emprise sur une parcelle de 5 800 m<sup>2</sup>.

#### Le programme : un élément clef pour lancer le concours

Réalisé avec un programmeur et un économiste, le programme détaille l'organisation générale du bâtiment. C'est un document contractuel entre le maître d'ouvrage et le maître d'œuvre qui va donner tous les éléments fonctionnels aux candidats du concours de maîtrise d'œuvre. Pour le CNRS, il a été élaboré par G'Sir, Nicolas de la Serre et Franck Ollivier (Viapolis). Il définit en premier lieu les surfaces du bâtiment et indique ici par exemple, la nécessité d'implanter un étage et détaille les contraintes que celui-ci implique en indiquant quelles sont les zones qu'il est possible d'y trouver. Il rappelle que l'UCP s'étend sur 692 m<sup>2</sup> tandis que la zone publique est de 849 m<sup>2</sup>. Il est précisé que la cuisine, contrairement aux cuisines centrales habituelles généralement en U, sera traversante pour permettre d'avoir une vraie zone d'exportation des repas et pour, qu'à terme, la cuisine puisse



5



6



7



8

produire 2/3 des repas consommés sur place. L'organisation générale de l'UCP est ensuite détaillée zone par zone ainsi que les circulations internes au bâtiment. Les accès sont étudiés en détail et les parcours des livreurs, des personnels et des convives sont analysés, qu'ils aillent au restaurant, à la cafétéria ou dans un espace VIP. Le parcours d'évacuation des déchets est également examiné en faisant en sorte qu'il n'y ait ni croisements, ni gêne. Chaque espace est ensuite développé dans une fiche spécifique où l'on retrouve toutes les prescriptions fonctionnelles requises. « Le programme permet au maître d'ouvrage d'avoir une vision précise de son projet. Il rappelle aussi à quelles réglementations il doit se référer. Enfin, il peut, comme c'est ici le cas puisque c'était un volet incontournable pour le CNRS, faire apparaître un chapitre consacré aux enjeux environnementaux » résume Gilles Castel. Pour le CNRS, ce point s'est basé sur les exigences du référentiel HQE.

5 La cafétéria est située à l'étage. 6 Le positionnement des kiosques de distribution a été étudié pour le flux des convives soit le plus fluide possible. 7 Un pasta/pizza corner bien équipé avec un cuiseur à pâtes, une saladette et des plaques à induction. A l'arrière, les fours à pizza. 8 La salle à manger.

#### Le concours et le suivi de l'APD

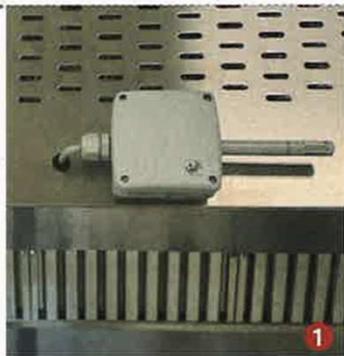
Pour choisir l'architecte capable de répondre à son programme, le maître d'ouvrage a généralement recours à un concours. C'est le meilleur moyen pour choisir un architecte et un projet conforme au programme qui doit aussi garantir la qualité architecturale souhaitée mais aussi la qualité paysagère, environnementale et urbanistique d'un site. Dans un projet de restaurant, l'architecte intègre généralement un BE cuisine pour superviser la maîtrise d'œuvre des espaces dédiés à la cuisine. Ici, ce sont environ 60 dossiers qui ont été reçus. Un grand nombre d'entre eux n'aboutissent pas car ils sont pour la plupart non conformes aux règles strictes de l'appel d'offres.

« Nous avons retenu trois dossiers qui restent toujours confidentiels jusqu'à ce que le jury choisisse le projet qui lui semble le plus proche de son programme. Cela donne lieu bien sûr à de nombreux arbitrages et le rapport d'analyse des offres doit être le plus précis possible. Pour cela nous utilisons souvent des couleurs pour valider ou non les critères qui sont fondamentaux : vert si c'est conforme, orange si c'est amendable, rouge si c'est non conforme » indique l'AMO. C'est le projet de REC Architecture avec le BE cuisine Ingecor qui a été choisi. Ce qui a marqué les étudiants, c'est la ressemblance frappante entre la présentation du projet architectural lors du concours et sa réalisation. Pour mettre en

œuvre le projet, l'équipe lauréate doit réaliser un avant-projet sommaire (APS) puis un avant-projet détaillé (APD). Le CNRS a souhaité poursuivre sa collaboration avec G'SIR jusqu'à l'APD. L'AMO a ainsi accompagné son client dans le management du projet avec une analyse détaillée du fonctionnement de la cuisine et du restaurant. Cette étape a permis de vérifier la conformité des choix entre APS et APD et de réaliser si besoin des ajustements.

#### Le résultat

Le premier constat c'est que le nouveau restaurant du CNRS s'intègre parfaitement dans le site. Il a ouvert au mois d'avril dernier. La restauration est déléguée à Elior. Après la théorie dispensée durant la matinée, l'après-midi a donc été consacré à la pratique avec une visite commentée du bâtiment par Gilles Castel, Yves Chalandar et Stéphanie Audran. Elle commence par un tour des extérieurs où Gilles fait remarquer le soin qui a été apporté aux accès et à la logistique. Il ●●●



1



2



3

© N. Rioux

●●● indique que les terrasses du bâtiment peuvent, dans le futur, se recouvrir pour étendre les salles à manger. La visite de la cuisine commence par la zone d'export, dont l'agrément a été validé par la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations du département. Puis, marche en avant vers les zones de déboîtement et décontamination, chambres froides, légumerie et préparations froides. Ingecor a soigné la signalétique avec des repères colorés selon si la zone est propre, sale ou dédiée au personnel.

Pour que chaque atelier bénéficie du maximum de lumière, ils ont été pourvus de vitres afin que les opérateurs puissent toujours voir ce qui se passe dans l'atelier voisin. Ce parti pris permet aussi d'apporter plus de luminosité dans ceux qui sont borgnes. Gilles Castel en profite pour faire remarquer que l'éclairage n'a pas été positionné conformément au cahier des charges qui stipulait qu'il fallait positionner la lumière au-dessus des postes de travail et non au milieu de l'atelier. « C'est classique sur ce type de chantier. L'électricien opte pour ce

- 1 VIM a installé des capteurs sur ses hottes qui mesurent les besoins en ventilation et régulent les débit pour économiser l'énergie.
- 2 En toiture, facilement accessible, le système de traitement d'air.
- 3 Un système Boosterm récupère la chaleur des groupes froid pour chauffer l'eau chaude sanitaire.

qui est le plus simple pour lui sans tenir compte de la feuille de route » regrette Gilles. La zone de production chaude est équipée de sauteuses, marmites et d'un module de cuisson horizontale, l'ensemble étant surmonté d'une hotte dont la puissance est régulée automatiquement par des capteurs positionnés sur la paroi de la hotte. « Avec ce système, le gain énergétique est considérable ». Dans la salle à manger, l'AMO constate que les recommandations concernant le positionnement des kiosques de distribution ont été respectées. « Nous avons demandé une disposition précise, étudiée en amont, pour garantir une fluidité d'accès durant les heures de pointe » indique Gilles Castel, « je constate que cette demande a été suivie et mise en place ». À l'étage, la cafétéria propose des formules de restauration rapide et se compose d'un comptoir de vente à emporter et à l'arrière, elle dispose d'un office. La visite s'achève par un

détour sur le toit pour admirer le mur antibruit qui a été dressé devant les groupes de production de froid. Il remplit parfaitement son rôle et le bruit des groupes fonctionnant au R 449A, dédiés aux cellules et aux chambres froides, est quasiment inaudible. Sur le toit-terrasse, on retrouve également toutes les installations du système de traitement d'air. Enfin, la visite se termine dans un local à proximité où l'on retrouve le récupérateur de chaleur des chambres froides qui permet de produire toute l'eau chaude sanitaire ainsi que le système d'adoucissement du réseau d'eau. À l'issue de cette journée, les étudiants ont pu échanger et poser toutes leurs questions aux différents intervenants. Ils ont plébiscité le programme de la journée : « c'est concret et super intéressant. Ça nous donne vraiment une vision plus précise de ce que pourrait être notre futur métier ». ●

NELLY RIOUX

## Focus sur la Licence 3 Ingénierie Hôtelière et de Restauration (IHR) en alternance

La Licence 3 Ingénierie Hôtelière et de Restauration lancée par l'ISTHIA en 2022 vise à former les étudiants à l'ingénierie technique, la conception, la commercialisation et le montage de projets dans les domaines de l'hôtellerie et de la restauration, par l'apprentissage de méthodes et d'outils spécifiques, un degré élevé de professionnalisation (60 % d'intervenants professionnels en cours, et une formation en apprentissage), et une approche pluridisciplinaire. Elle vise à former des étudiants en capa-

cité d'occuper des postes de chargé de mission auprès des porteurs de projets publics, à même de réaliser des études de faisabilité, de programmation, ou des postes de technicien



bureau d'études, à même d'effectuer des plans, des chiffrages, et des réponses à appel d'offres. Elle forme aussi des chargés d'affaires, en charge du pilotage et du suivi technique et économique de projets en exécution. Elle s'effectue en alternance, en 12 mois. Les étudiants de l'actuelle promotion 2024-2025 souhaitent pour la plupart poursuivre leur formation en Master à l'ISTHIA (Master Management et Ingénierie de la Restauration Collective), mais certains seront embauchés à l'issue de leur année en

alternance. Parmi les étudiants que nous avons rencontrés, quatre d'entre eux travaillaient en alternance dans le BE d'un installateur ou d'un frigoriste, deux chez des fabricants, et un pour la plateforme Armée du Sud-Ouest. Pour Gilles Castel, également Vice-Président de la branche Restaurateurs de la Fédération CINOV, « cette formation vient compléter le TFP que nous avons initié et qui verra le jour prochainement. Il n'y a aucune concurrence, bien au contraire c'est une parfaite complémentarité ».