

Cuisine :

CONCEPTION À LA CARTE

Les directeurs de services alimentaires du milieu institutionnel ou de la restauration le savent : construire de A à Z ou rénover une cuisine, ce n'est pas de la tarte ! L'espace doit être extrêmement fonctionnel et doit respecter de hauts standards de sécurité et d'hygiène. Rien ne doit être laissé au hasard. Pour prévenir plusieurs problèmes dans l'aménagement de leur cuisine, les restaurateurs peuvent faire appel à des consultants en aménagement

spécialisés dans leur domaine. Dans ce milieu qui ne cesse d'évoluer, les défis se multiplient. En ce qui concerne la planification, la réflexion stratégique et la mise en marche des activités, les concepteurs de cuisine sont motivés à se dépasser pour satisfaire les clients les plus exigeants.

PAR CAMILLE BRUNELLE





UN DÉFI DE TAILLE

« Bien souvent, il faut agrandir par en dedans ! » s'exclame Marie-Claude Taillon, designer senior chez Bernard & Associés. Elle plaisante, mais pas tant que ça. Les espaces à aménager sont souvent de vrais casse-têtes : parsemés d'obstacles, de forme irrégulière et surtout exigus. Les aires réservées à la préparation de nourriture sont restreintes au maximum, au profit de l'espace-clientèle. C'est bien logique : plus de place pour asseoir des clients signifie une plus grande possibilité de revenus. En plus des contraintes d'ergonomie et des normes de sécurité à respecter, les consultants doivent prévoir des superficies adéquates pour l'entreposage et les zones de travail, concevoir les postes de travail de sorte que les employés n'aient pas trop à marcher et respecter le processus d'aménagement « marche avant ».



Aménagement et agrandissement de l'aire de service du restaurant institutionnel de l'Institut universitaire en santé mentale Douglas, inclus dans une rénovation de la salle à manger. Réaliser ces travaux à l'intérieur des anciens murs massifs de l'Institut représentait un défi en raison des limites de superficie, ainsi que de la localisation des sorties vers la salle à manger.

Photo : Bernard & Associés

Aménager votre service alimentaire...



On le planifie avec vous!

La philosophie de design pratiquée par l'équipe de B+A consiste à combiner la pratique à l'esthétique et à associer la logique à la créativité tout en visant de hauts standards de performance conceptuelle, opérationnelle et ergonomique.



Planification + Design

Programmation, concept et design, plans et devis, mise en route et analyse de la valeur

Études

Faisabilité, consolidation, partenariat inter-établissements, impartition et nouvelles technologies

Gestion-conseil

Plan directeur, rationalisation, plan d'autofinancement et diagnostic



bernard & associés

consultants + designers • services alimentaires

4020, rue Saint-Ambroise, bur. 380
Montréal (Québec) H4C 2C7
Tél.: 514 342-2652 Téléc.: 514 342-5403
info@designba.ca www.designba.ca



Les **bonnes questions à se poser** avant de commencer

Selon Christian Latour, professeur en techniques de gestion de services alimentaires au Méridien collégial privé, deux questions sont trop souvent oubliées avant de démarrer l'élaboration des plans d'une cuisine :

1. Quelles sont les matières premières qui seront transformées ? La réponse orientera le choix des équipements et leur emplacement. Rien ne sert d'avoir une cuisine remplie de gadgets dernier cri ; à l'inverse, il est absolument nécessaire de prévoir des équipements qui servent directement à mettre en valeur la carte de l'établissement.
2. Quel est le volume à produire ? En plus de choisir les bons équipements en fonction du menu, il importe de connaître le nombre de places en salle à manger pour être en mesure de bien estimer l'espace dont on aura besoin en cuisine pour répondre à la demande.

LA MULTIPLICATION DES PAINS

Avec les temps plutôt durs que vivent les restaurateurs, Jean Laviolette, consultant en services alimentaires chez Doyon Cuisine, confie qu'il rencontre un défi majeur : assurer la rentabilité des espaces. En effet, les prix des locaux augmentant sans cesse, les restaurateurs s'installent donc dans de plus petits espaces et veulent faire toujours plus avec un budget restreint. Résultat : les concepteurs doivent faire preuve d'ingéniosité, de flexibilité et doivent mettre à profit leur expertise pour créer des installations efficaces et rentables. Pour M. Laviolette, augmenter l'efficacité de chaque mètre carré passe par l'investissement dans des équipements de dernière technologie. Selon lui, ceux-ci permettent de travailler plus rapidement, d'économiser sur la main-d'œuvre et d'assurer une constance dans la qualité du produit fini. On pense entre autres aux outils pour la conservation et la cuisson sous vide, bien connus pour prolonger la durée de vie des aliments périssables et diminuer l'espace d'entreposage requis. Aussi, les fours combinés ou à cuisson accélérée sont des options de choix pour gagner du temps et économiser de l'espace. Guillaume Lussan, consultant en services alimentaires chez WSP, estime qu'il faut compter environ entre 1 350 \$/m² et 1 750 \$/m² pour aménager une cuisine, incluant les aménagements d'architecture, la plomberie et l'électricité. Ces coûts varient beaucoup entre les projets. Par exemple, il faut compter 20 % de plus pour une cuisine ouverte sur une salle à manger par rapport à une cuisine traditionnelle pour couvrir des frais plus élevés en décor et en ventilation.

Vue 3D de la cuisine aménagée pour la Brasserie Archibald située à l'Aéroport Montréal-Trudeau par Doyon Cuisine.

Photo : fournie par Doyon Cuisine



La folie des camions de cuisine de rue

Les concepteurs de cuisine font face à différents projets de taille, mais il arrive aussi qu'on leur demande de concevoir et d'optimiser de plus petits espaces, comme les camions de cuisine de rue très à la mode depuis quelques années. Sylvain Gagnon, vice-président chez Atelier du Chef, raconte avoir eu à travailler sur un projet de camion-restaurant à Chicoutimi. Selon lui, le défi principal, outre la petitesse de l'espace, est le drainage ainsi que l'approvisionnement en eau potable et en énergie. Les camions de cuisine de rue n'y échappent pas : ils sont soumis aux mêmes règles du MAPAQ que les autres établissements. Cela signifie entre autres de s'équiper pour produire de l'eau suffisamment chaude pour le lavage de mains et des instruments de travail. Il faut aussi penser à l'évacuation de la hotte (qui peut créer des problèmes d'odeurs dans le voisinage), à la capacité de réfrigération, à la finition des murs intérieurs et aux conduits électriques. La liste est longue !



Malgré l'étroitesse de l'espace, les cuisiniers du camion-restaurant Temaki en apprécient la fonctionnalité.
Photo : Temaki

TROIS DIMENSIONS – VERS UNE ÉVOLUTION DE LA CONCEPTION

Aujourd'hui encore, chaque intervenant (architecte, consultant en aménagement de cuisine, designer d'intérieur, ingénieurs en mécanique, électricité ou structure) travaille sur son propre plan et met en commun ses informations avec les autres corps de métier. Même avec une coordination accrue, beaucoup de problèmes n'apparaissent pas aux yeux de tout le monde ou l'importance d'un point pour l'un ne l'est pas forcément pour l'autre. Une nouvelle méthode de travail intégrée est maintenant offerte par certains consultants en services alimentaires : la modélisation des données du bâtiment (MIB ou BIM en anglais pour *Building Information Modeling*). En gros, cela permet de concevoir tout l'établissement dans une seule maquette en trois dimensions sur laquelle travaillent tous les professionnels. Pour le département des services alimentaires de l'entreprise WSP, Guillaume Lussan rapporte qu'apprivoiser cette nouvelle façon de faire a nécessité tout un investissement en temps de formation des dessinateurs et des concepteurs. En plus de limiter les erreurs de coordination entre les professionnels, cette méthode donne la possibilité au client de visualiser sa cuisine en 3D avant de s'y retrouver. Celui-ci n'étant pas forcément capable de se projeter dans un espace de travail totalement nouveau, la technologie 3D facilite la lecture des plans et permet de bien prendre conscience des espaces de circulation et de manipulation.



Les plans en trois dimensions permettent aux clients de mieux visualiser les espaces et les aménagements proposés par les concepteurs de cuisine.

Plans fournis par WSP.



GARDER LE SERVICE EN VIE

Dans le domaine public, le défi est de concevoir et de construire des cuisines qui durent plusieurs années, voire plusieurs décennies. Par contre, lorsqu'elles doivent être rénovées ou restaurées, l'enjeu est de les garder fonctionnelles et sécuritaires pendant la durée des travaux. Pour le milieu hospitalier par exemple, il y a obligation de faire fonctionner le service 365 jours par année. Selon la situation, trois scénarios s'offrent principalement à l'établissement. Le premier : rénover par phase chaque espace de la cuisine. Le second : construire une cuisine temporaire complète dans une autre zone de l'établissement. Finalement, faire appel à un service externe : un autre lieu de production dans le secteur ou une compagnie de service de repas spécialisée.

Chaque scénario implique des avantages et des inconvénients. Il importe de choisir selon les besoins. La réflexion doit porter sur le nombre de personnes à nourrir, la disponibilité des locaux et du personnel, les ressources financières attribuées au projet, les méthodes de travail et finalement la liste des équipements utilisables.



L'APPRENTISSAGE CONTINUUEL

La restauration est un champ d'activité où les jours se suivent mais ne se ressemblent jamais. Il est d'une importance capitale pour les concepteurs de cuisine de se tenir au courant, entre autres, des nouvelles normes de sécurité (CSST), des normes d'incendie (service de protection contre les incendies de la Ville), des lois et règlements du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Sans oublier les nouveautés en ce qui concerne le développement durable et les modifications au Code du bâtiment. Dans le tourbillon de la vie quotidienne, c'est un défi de prendre le temps de se renseigner sur les nouvelles normes et réglementations, sur les tendances du marché ou sur les innovations technologiques en matière d'équipements et de méthodes de travail. L'ouverture d'esprit, l'écoute et la curiosité sont des qualités essentielles pour être en mesure de conseiller les clients de la meilleure façon. Après tout, le dernier client servi (et satisfait) constitue la meilleure référence pour le prochain client.

Les tendances en aménagement de restaurant

- Les celliers-placards (*walk-in*);
- Les salles de vieillissement de viandes et de fromages;
- Les jardins intérieurs de fines herbes et de pousses;
- Les cuisines ouvertes;
- La transformation des cafétérias traditionnelles en espace de vie, de relaxation (ajout de couleur, de musique, de chaises et de fauteuils plus confortables);
- Les tables tactiles et les dessus de bars dynamiques qui procurent une expérience interactive et unique aux consommateurs;
- L'ajout d'espaces de détente et d'expérience dans les bars.



ESPRIT D'ÉQUIPE

Un autre aspect du travail de concepteur de cuisine réside dans la nécessité d'être à l'écoute du client et de ses besoins. Cela implique de poser les bonnes questions à chaque professionnel dès le début du projet, puisque faire intervenir un concepteur de cuisine quelques mois après le designer d'intérieur peut contraindre ce dernier à retravailler son espace en raison de problèmes de fonctionnalité en « back of the house ». M. Lussan soulève qu'une conception intégrée facilite autant la construction de la cuisine que son appropriation par le personnel. Entre autres, la mise en commun des idées des chefs, des cuisiniers, de l'architecte, du designer d'intérieur, des ingénieurs et du responsable des communications permet d'avoir une vue d'ensemble du projet, d'anticiper les impacts de chaque décision et de limiter les changements de dernière minute sur le chantier. Travailler en équipe implique de faire affaire avec les restaurateurs qui, contrairement aux architectes et concepteurs, ne sont pas habitués à lire des plans. Le défi



est donc de prendre le temps de faire visualiser l'espace et l'organisation des équipements. Pour simplifier l'étape de sélection des équipements, nombreux sont les distributeurs d'équipements de cuisine qui mettent en place des cuisines de démonstration (*test kitchen*) pour faire expérimenter les nouveautés aux restaurateurs, leur montrer les fonctionnalités, etc.