

## De la diversité au menu du nouveau restaurant Airbus nantais

Le site d'Airbus dans l'agglomération nantaise s'est doté d'un tout nouveau restaurant baptisé Le Cheviré, construit pour soulager le premier arrivé à saturation. Il intègre une cuisine centrale qui réalise l'essentiel de la production pour les deux entités, assurant non seulement un gain par une prestation similaire, mais aussi une qualité constante.



photos@K. Avery

« Le nouveau restaurant était indispensable ! » La déclaration d'Emmanuel Paulin, gérant des restaurants Airbus à Bouguenais-Nantes, est sans appel. Construit dans les années 70, Le Patio était prévu pour 1 500 couverts, mais a finalement atteint 3 000 couverts ! Il était temps de pallier ce large surplus de fréquentation. « Il fallait également s'adapter aux évolutions des normes d'hygiène, flux, etc. ».

### Passage en liaison froide

De plus, la surface du site Airbus est de l'ordre de 90 ha... « Certains devaient faire 1,5 km pour se restaurer. Notre objectif était de proposer davantage de proximité, même s'il y a des navettes. » Les salariés peuvent néanmoins se rendre indifféremment sur l'un ou l'autre restaurant : même carte de paiement (multiservices), menus et tarifs identiques. « Nous avons plutôt une bonne réputation par rapport à la qualité de nos prestations. Nous avons un mot d'ordre : la passion et une restauration réalisée par de

### ÉQUIPE PROJET

Mûrissier Architecture Parent et Rachdi GCC Nantes (BTP)  
CE Airbus  
Oteis Isateg (ingénierie du bâtiment)  
+ intervenants spécialisés cuisine : BFGC (bureau d'études), Corbé Cuisine Professionnelle (installateurs équipements)

vrais cuisiniers. » Le Cheviré a ouvert ses portes en mars 2018, après 11 mois de travaux (sans compter 8 à 10 mois de travail sur le projet en amont : études...). C'est un bâtiment à faible consommation énergétique (RT 2012), avec des pare-soleil, un important travail sur l'acoustique, des luminaires réglés avec détecteur de luminosité, un air rafraîchi (pas d'air conditionné), des écrans pour la communication du CE en salle, du mobilier Kinnarps ergonomique (« les chaises sont légères, jolies, avec une bonne assise, le personnel pose le dossier sur les tables et non les pieds »). Il bénéficie de deux terrasses. C'était un projet d'envergure et le restaurant est encore en phase d'ajustement sur certains points. Auparavant en liaison chaude, la production est désormais réalisée en liaison froide dans la cuisine centrale principale du Cheviré, qui dessert les deux restaurants. « Nous avons ainsi une qualité similaire. »

### « Le repas doit être un vrai moment de coupure »

L'usine fonctionnant en 3 x 8, il y a 3 services par jour, avec par exemple des sandwiches dès le matin. L'effectif du soir et du week-end, beaucoup moins important, bénéficie de plateaux-repas (+ DA).

### Des formations pour accompagner les équipes

« L'achat du matériel a fait l'objet d'une étude, en tenant compte notamment de critères écologiques et ergonomiques, avec le BET BEGC, l'installateur Corbé Cuisine Professionnelle et les équipes d'Airbus », indique le gérant. « Sur ce projet, nous avons réalisé un vrai travail de partenariat, commun et complémentaire, piloté par les équipes d'Airbus (facility management), Steeve Maleyran, secrétaire du Comité d'établissement (CE) Airbus Nantes. Le personnel a également été consulté. » Et de préciser : « Tout est dimensionné pour une future extension. Nous avons anticipé la hausse des effectifs côté distribution et salle. » Le CE investit une large partie de son budget dans la restauration. « Le



De g. à d. : Emmanuel Paulin (gérant), Vanessa Garnier (responsable de salle), Steeve Maleyran (CE) et Teddy Lemarié (chef de cuisine)



repas doit être un vrai moment de coupure, de détente », affirme-t-il. « Nous avons un tarif usine subventionné et un tarif extérieur. Le salarié peut manger un repas complet et de qualité pour environ 4 euros. »

Ce projet « s'accompagnait de multiples changements », poursuit Emmanuel Paulin. « Le chef de cuisine partant à la retraite, nous lui avons trouvé un remplaçant, Teddy Lemarié, qui était son second et représente la nouvelle génération. Par ailleurs, le projet de restauration prenait en compte de nouvelles techniques : liaison froide, sous vide... Tout le monde a été formé. Nous réalisons des productions jusqu'à J+3. Nous faisons nos tests,



des cuissons de nuit, un travail en cadence... Il faut beaucoup expliquer, faire évoluer la perception et les idées reçues. Enfin, nous avons mis en place le programme de gestion informatique Unirest : stocks et fiches techniques. »

### Savoir s'adapter

Il a fallu anticiper en travaillant avec le chef sur le planning de 50 personnes, tout récapituler et répartir les tâches. « C'est important d'être à l'écoute et d'avoir des éléments moteurs. Je suis pour le management participatif, on a tous de bonnes idées ! » explique cet ancien cuisinier. « Nous devons garder la passion, refuser l'ennui, ne pas être

dans la routine en restauration collective. » Le Cheviré a été conçu sur un seul niveau (contrairement au Patio) : production, distribution, salle. La cuisine est ergonomique et pratique par son aménagement comme par ses équipements (voir encadré ci-dessous). Environ 2 100 repas sont servis au Patio et 850 au Cheviré. « Nous souhaitons parvenir à un tiers du total pour ce dernier en fin d'année 2018. » 80 % de la production de deux restaurants est faite dans la cuisine du Cheviré. « Mais nous partons de la qualité du produit final. Par exemple, pour le poulet rôti, il est livré de chaque côté car la cuisson est meilleure si elle est réalisée sur place »,



précise Emmanuel Paulin. « Nous achetons des produits de qualité, en local dès que l'on peut, par exemple la Ferme de la Couartière en Vendée pour les volailles, avec laquelle nous travaillons depuis 7 ans et qui dispose d'un abattoir sur place. » Les volumes sont parfois un frein. « Nous savons aussi nous adapter, prévoir les productions à l'avance. » Il travaille avec le fournisseur Vendée Loire Viandes (« excepté pour certaines animations thématiques, les viandes sont 100 % françaises »), mais aussi avec des distributeurs tels que Pomona ou Atlagel. Chaque restaurant bénéficie d'un second de cuisine attiré. Un chef de cuisine (Teddy Lemarié) et une responsable de salle (Vanessa

### CHIFFRES CLÉS

- Surface totale du bâtiment Cheviré : 2 900 m<sup>2</sup>
- Cuisine centrale de 550 m<sup>2</sup>, dont 200 m<sup>2</sup> de chambres froides
- 400 places assises
- Restaurant conçu pour 1 200 repas par jour (850 actuellement)
- Cafétéria : 1 000 cafés/jour, 7 500 sandwiches/mois
- Horaires du lundi au vendredi :  
Self : 8h-9h + 11h40-13h15 + 18h-19h15  
Sandwicherie (au self) : 8h-9h + 18h-19h15  
Cafétéria/sandwicherie : 11h30-13h15
- Effectif total CE Airbus : 61 personnes, dont 50 pour la restauration (25 sur chaque site)

Garnier) chapeautent les deux sites. Les prestations de direction sont organisées sur le Patio. « Sur Cheviré, nous proposons au total 55 entrées, plats, légumes, desserts et sandwiches différents chaque jour », indique le gérant. Le pain est présenté au niveau des caisses. « Avant, il était gratuit et nous avons constaté un gros gâchis. Nous le faisons payer désormais 0,10 euro la double part et le gaspillage a baissé ! Nous travaillons avec Agri-Ethique, qui a des partenariats avec des agriculteurs, meuniers et bergers. Nos tarifs sont établis sur trois ans. Les farines proviennent de Loire-Atlantique et des départements limitrophes. »

### 4 pôles chauds

Le scramble décline des entrées individuelles, un bar à salades, un bar à desserts et 4 pôles pour les plats chauds : Ô Fil de l'eau (aile de raie grenobloise...), Ô Fil des saisons (plats variés, dont pizzas, va développer la cuisine spectacle), Sur la Breizh (grillades telles que steak de hampe, araignée de porc marinée texane, entre-côte charolaise...), L'Ardoise du jour (plat du jour). En salle, outre le meuble avec eau, micro-ondes, saucés et condiments, deux armoires stockent une dizaine de plateaux-repas pour les équipes de nuit. Ils sont réalisés sur place. Pour le week-end, ils sont fournis par une société prestataire. « Chaque année, 2 à 4 personnes suivent une formation avec Quali'Bré, et partagent ensuite leur savoir avec le reste de l'équipe. Nous devons mieux valoriser notre métier. » Les évolutions sont constantes, par étapes. L'un des objectifs est par exemple de créer d'ici fin 2018 une application pour smartphone, regroupant les différents services pour le personnel d'Airbus Nantes, dont la restauration.

• Karine Avery

### Visite en cuisine

À l'arrivée des marchandises, un sas à 2°C permet d'éviter la rupture de la chaîne du froid, avant de les stocker dans les chambres froides. Pour l'hygiène (gestion, contrôle), « nous travaillons avec ePack Hygiène et Mérieux », indique Emmanuel Paulin. Quelques caractéristiques de la cuisine : système d'eau refroidie à 2°C relié à la cuisine (gain de temps), centrale de produits d'entretien (évite les manipulations), désinfection des produits alimentaires et équipement traversant avec tapis vers la préparation (hygiène), 2 lave-batterie Granuldisk et Meiko (à capot), salle de production pour les sandwiches avec le concept Croust'wich pour les deux cafétérias... « On peut préparer la veille pour le lendemain. C'est un concept de qualité. Le convive voit et choisit la garniture de son sandwich assemblé devant lui. » Dans la zone de préparation froide sont élaborés les hors-d'œuvre et les desserts du midi et du lendemain. « Nous avons fait un important travail de recherche sur les process et les équipements de cuisson ». Le choix s'est porté sur MKN pour les fours (maintenance facilitée, performance) et les sauteuses (ergonomie, économies d'énergie, nettoyage intégré). Parmi les autres matériels : cellules Foster, préparation dynamique Robot-Coupe, meubles scramble Profinox, machines à café Bravilor, friteuses Valentine, armoires Tournus, chariots Blanco, plafond filtrant France Air... « Nous avons de l'espace en cuisine, ce qui permet de diminuer les accidents du travail. Et nous sommes très bien équipés ! »