

BEGC : ÇA FAIT BIM DANS LES CUISINES !

BUREAUX D'ÉTUDES CUISINE BEGC fondé par Gilles Chevalier en 1988, crée et restructure des cuisines professionnelles tant en restauration commerciale que collective. De passage à Nantes, nous nous sommes joints à la visite d'une de leur réalisation.

Depuis 30 ans, BEGC s'est toujours fait fort de proposer à ses clients une approche sur-mesure et humaine des espaces de cuisine qu'il conçoit ou restructure. L'équipe actuelle, composée de 18 personnes, est à l'image du fondateur de l'agence : professionnelle et dynamique ! Organisée en trois pôles – conception/ingénierie, administratif et développement/communication – l'agence

compte une majorité de chefs de projets mais aussi des dessinateurs et des projeteurs qui travaillent sous la responsabilité d'un responsable Bureau d'études (Xavier Brochard). « Notre spécialité c'est la maîtrise d'œuvre » indique Gilles Chevalier qui intervient rarement en programmation. « Nous faisons aussi du conseil et de l'assistance mais notre véritable valeur ajoutée c'est lorsque nous intervenons en tant que co-ou sous-traitant au sein d'une équipe

constituée par un architecte mandataire, une entreprise générale ou un BET plus généraliste chargé de la mise en œuvre globale d'un projet ». Gille Chevalier a toujours eu à cœur de fédérer son équipe autour des mêmes valeurs. « Quand on grandit il faut faire attention à ce que la communication continue à être fluide entre les personnes. Même si nous ne sommes pas une grosse équipe, il faut penser à partager les expériences car c'est ainsi qu'on

BEGC organise au moins une fois par an la visite d'un établissement avec son équipe. Ici devant le S'Pace TERTRE sur le campus de Nantes



REPÈRES

Une année chargée en belles réalisations

2019 sera sans nul doute un excellent cru pour BEGC. En 2019, l'entreprise a livré de nombreuses cuisines, notamment dans l'univers de la restauration d'entreprise.

- Le restaurant d'entreprise K-LINE à Rennes, premier fabricant de menuiseries (fenêtres, baies coulissantes et portes) : 350 repas/jour. Montant des équipements : 450 000 € HT
- Le restaurant du personnel du siège d'INTERSPORT à Longjumeau (91) : 350 repas le midi en base et ponctuellement 700 repas plusieurs fois par an. Production et liaison chaude sur site. Montant des équipements : 578 000 € HT
- Le restaurant d'entreprise du Crédit Agricole du Mans (72), celui de la Caisse d'Épargne à Nantes (44), celui du Groupe Avril à Bruz (35)

Enfin, à la rentrée de septembre BEGC a livré le lycée Bréquigny à Rennes (35) qui produit 3 150 repas/jour dont 2 300 repas/élèves en self-service éclaté ; 200 distribués aux adultes en self-service éclaté ; 200 repas sont exportés par jour et 450 diners par jour sont servis à l'internat. Le lycée Bréquigny sert également le petit-déjeuner aux 450 élèves de l'internat.

36 TECHNIQUE RÉALISATION



❶ Sandwichs, salades et pasta Box sont préparées quotidiennement. ❷ Une petite trancheuse à baguette (Krumbein) permet de réaliser les sandwichs. ❸ La cafétéria a été transformée en un espace polyvalent avec des mobiliers variés. ❹ L'espace de vente de la nouvelle cafétéria.

●●● *s'enrichit et ce n'est pas toujours évident au quotidien* ». C'est pourquoi **Nolween Laroche**, qui assiste Gilles Chevalier dans la gestion de l'entreprise, organise au moins une fois par an la visite d'un établissement réalisé par le BET avec les membres de l'équipe.

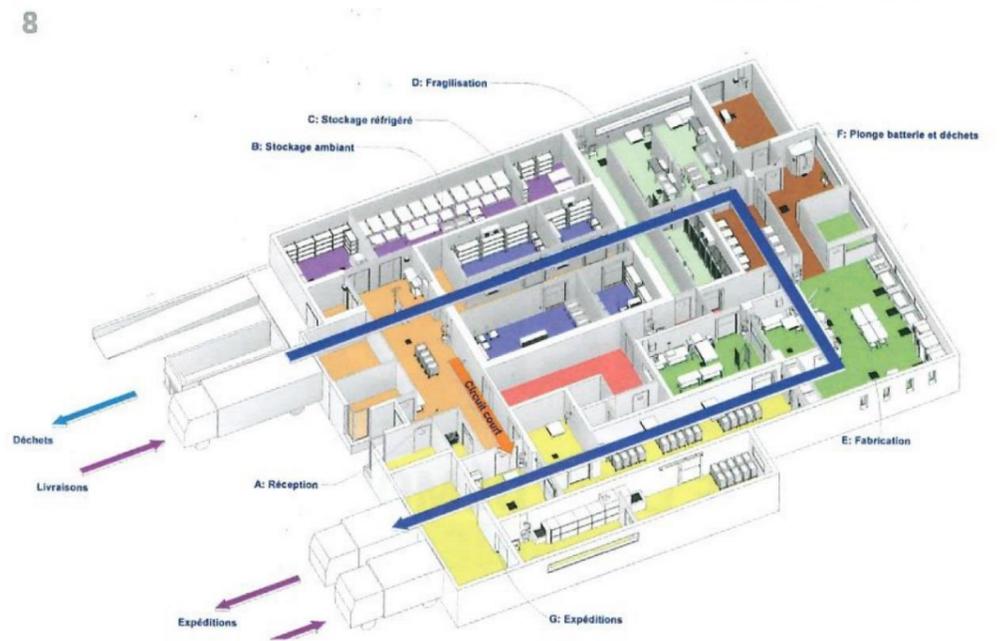
Le S'Pace Tertre sur le campus de Nantes

Nous avons pu nous joindre à eux pour découvrir l'espace cafétéria du campus du Tertre livré l'année dernière. Dans ce projet baptisé RU-bis, BEGC a implanté une cuisine centrale en liaison froide pour produire les sandwichs, les box de pâtes, les salades et diverses pâtisseries pour l'ensemble des

cafétérias du campus. La cuisine approvisionne également la nouvelle cafétéria de 150 places assises avec espace de vente, située juste au-dessus dans le même bâtiment. Cet ensemble a été imaginé par l'agence **Rocheteau-Saillard**, lauréate du concours lancé par le CROUS de Nantes. « *L'objectif était ici de concevoir une cuisine capable de produire 2 700 repas/jour en mode « snacking », à livrer sur les autres points de vente du campus ou à consommer sur place dans ce nouveau lieu et à emporter* » explique Éric Gauvrit, directeur du Pôle restauration du Tertre pour le CROUS qui reçoit l'équipe BEGC. La cafétéria a été transformée en un espace polyvalent avec

des mobiliers variés permettant de manger aussi bien en solo qu'en groupe. Connecté, l'espace permet également aux étudiants de travailler s'ils le souhaitent. De nombreuses prises sont réparties autour des mobiliers offrant ainsi la possibilité aux étudiants de charger leurs équipements et de bénéficier d'une connectivité Wi-Fi. En complément une zone de repos – où l'acoustique a été particulièrement travaillée – apporte une touche de modernité et de silence apprécié. À l'étage inférieur, dont une façade est en rez-de-jardin, BEGC a conçu une cuisine centrale où les circulations sont minimisées au maximum pour optimiser la surface relativement réduite. La

lumière naturelle a été captée à partir de l'atelier principal de préparation des salades et éclaire la mini-zone de cuisson où sont préparées les pâtes. Bien entendu la sacrosainte marche en avant a été respectée pour bannir tous croisements malheureux entre circuits propres et circuits souillés. La plonge est assez réduite puisqu'il ne s'agit ici que de laver les ustensiles de préparation. « *L'hygiène et la sécurité alimentaire découlent souvent d'options techniques intelligentes qui facilitent l'entretien des équipements et des locaux mais aussi le travail des opérateurs* », note Gilles Chevalier en nous montrant dans un SAS un simple bac de plonge monté sur roulette qui n'est pas



5 La zone cuisson de la cuisine du Tertre est très réduite avec un four et un Vario (Rational). 6 Yann Gressier a été nommé Référent BIM et gère tous les dossiers modélisés. 7 et 8 La nouvelle cuisine centrale de Gardannes (13) a été entièrement conçue avec Revit. Inaugurée début novembre, elle entrera en service au début de l'année prochaine.

raccordé au réseau mais directement ajusté sur un caniveau de sol. « Il fait davantage office de point d'eau ici mais ce qui est intéressant c'est qu'il peut être déplacé sans problème pour faciliter le nettoyage. Avec ce système mobile nous avons pu le positionner à cet endroit en optimisant la surface et en réalisant des économies de plomberie. Ce sont ces petits détails qui font notre ADN et qui ont contribué à forger notre réputation ».

Le BIM : la 3^e dimension de BEGC

Si le projet du Crous n'a pas été réalisé en BIM, BEGC qui est avant tout spécialisé en maîtrise d'œuvre, l'a intégré depuis plus de

5 ans parmi ses outils de conception. « Dès 2014, nous avons investi dans le logiciel Revit pour être en mesure de répondre aux attentes des architectes et maîtres d'ouvrage avec lesquels nous travaillons. Dès le départ nous avons fait le choix de créer notre propre bibliothèque avec des équipements neutres qui peuvent s'adapter aux matériels d'au moins 3 fabricants » explique Gilles Chevallier. Yann Gressier a été nommé Référent BIM et il gère tous les dossiers modélisés. « En phase de consultation des entreprises – ndlr : les installateurs de cuisine – nous fournissons notre étude de conception en BIM. À l'issue de l'appel d'offres, l'entreprise retenue est en charge

de son exécution » indique-t-il. Ainsi récemment la nouvelle cuisine centrale de Gardannes (13) qui vient d'être inaugurée et qui entrera en service au début de l'année prochaine a été entièrement conçue sur Revit. Elle produira environ 3 000 repas/jours en liaison froide à destination des cantines scolaires, des crèches, du foyer 3^e âge et assurera également le portage à domicile. D'une surface de 1450 m², elle a été conçue par Tectus Architectes (69) pour le compte de SPLA Pays d'Aix Territoires à qui la commune de Gardanne en a confié la maîtrise d'ouvrage. Le futur Campus Ducasse Education sur lequel BEGC travaille et qui verra le jour l'année

prochaine à Meudon a également été réalisé sur Revit. « L'avantage de la maquette numérique ce sont les énormes possibilités qu'elle offre. S'il faut bouger une étagère ne serait-ce que de quelques centimètres, c'est très facile et on identifie immédiatement si cette modification implique d'autres changements » explique Xavier Brochard, en charge du bureau d'études. Gilles Chevallier de son côté constate que les projets BIM se généralisent et qu'ils nécessitent de nouvelles compétences : « je cherche à recruter de nouveaux profils qui ne sont malheureusement pas toujours faciles à trouver... ». À bon entendeur... ●

NELLY RIOUX