

BEGC • Domaine du Château des Pères

BEGC a participé à la réalisation de l'ensemble des points de restauration implantés au Domaine du Château des Pères, à Piré-sur-Seiche (Ille-et-Vilaine) : le restaurant étoilé La Table des Pères* et le café-restaurant le Re-Père. Travaillant en étroite collaboration avec le chef Jérôme Jouadé, le bureau d'études a su s'adapter à toutes les contraintes techniques posées par les bâtiments, comme nous le détaille Simon Cousin, chef de projet associé chez BEGC.

■ Pouvez-vous présenter le projet du Domaine du Château des Pères ?

Simon Cousin : Il s'agit d'une combinaison globale. Sur le domaine, le propriétaire a un château avec un restaurant, puis il a construit un hôtel 4 étoiles, L'EssenCiel, de 40 chambres, où il avait prévu un restaurant. Nous devions uniquement nous occuper de lui, mais très vite nous avons été intégrés dans la réflexion globale de la restauration. Le propriétaire menait 3 projets de front : un buffet petit-déjeuner, le restaurant gastronomique de l'hôtel et un café-restaurant autour de la rôtisserie pour les visiteurs du château. Il y a donc eu différents objectifs. Nous avons livré les chantiers en juin 2022, après une longue période de travaux réussis.

■ Quels ont été le challenge et les difficultés ?

S.C. : Le vrai challenge a été sur La Table des Pères. C'est un restaurant qui est aménagé sur 2 niveaux, dans un bâtiment cylindrique. Au rez-de-chaussée se situent les réserves et le laboratoire de préparations froides et au 1^{er} étage, la laverie et la cuisine. Celle-ci se trouve au cœur de la salle à manger et est entièrement ouverte. La circulation, elle, est traversante, ce qui permet aux serveurs d'accéder, depuis le passe, à chaque endroit de la salle de manière équidistante. Et, comme dans toutes les propositions un peu différentes, il y a beaucoup de sur-mesure qui épouse les angles et les arrondis. Concernant la rôtisserie, la difficulté, c'est que nous étions dans de l'existant. Histori-



quement, la cuisine se trouvait dans un lieu de prière. Nous avons donc une surface restreinte pour faire fonctionner le bâtiment, que nous avons optimisé au maximum pour en faire quelque chose de fonctionnel.

■ Comment avez-vous travaillé avec le propriétaire sur ce projet ?

S.C. : Au départ, nous avons soumis plusieurs idées au client, et notamment à son chef, pour en éliminer au fur et à



Du matériel sur mesure

C'est l'entreprise rennaise SBCEP qui s'est occupée de l'installation du matériel des cuisines. À La Table des Pères se trouvent un fourneau Charvet sur mesure « assez monumental », du froid en soubassement Foster et des inox sur mesure réalisés par BC Inox. « Dans le Re-Père, il y a une très belle rôtisserie Molteni. Tout le matériel de lavage provient, lui, de chez Hobart », indique Simon Cousin.

mesure. Tout cela s'est fait grâce à de nombreux échanges enrichissants. Nous avons aussi la chance d'avoir un outil informatique, Revit, qui nous permet de concevoir en 3D et de faire de petites axonométries en cours d'études. Le chef et ses équipes ont ainsi pu se représenter ce qui allait être leur cuisine avec les volumes et les espaces. Pour des clients qui n'ont pas l'habitude de lire un plan ou qui ont des difficultés à se projeter, c'est un avantage.

■ Pourquoi avoir accepté ce projet ?

S.C. : Nous l'avons trouvé très enthousiasmant, avec une vision globale, en plus de sortir de l'ordinaire. C'est ce que nous aimons, et c'était une expérience particulièrement intéressante. Ce que j'en retiens : lorsque nous avons des échanges avec le cuisinier qui va être l'utilisateur, on peut vraiment adapter le projet pour qu'il lui corresponde totalement. La petite satisfaction, même si on n'y est pour rien, c'est que le restaurant a été récompensé 6 mois après l'ouverture d'une étoile Michelin. Nous étions tous contents pour eux.



L'efficacité énergétique des équipements

CHARVET

Fonctions auxiliaires

1 lit

Mini 0

Maxi 180

1 2 3

4 5 6 7

8 9 0

www.charvet.fr

in

ig

fr