

bureau d'études BEGC



Le trio formé par la dirigeante Nolwenn Laroche et ses associés Simon Cousin et Xavier Brochard, est à l'image du reste de l'équipe : des compétences variées et complémentaires, pour faire de BEGC un bureau d'études à l'activité soutenue, fortement ancré dans le paysage de la grande cuisine.

Une équipe pluridisciplinaire pour répondre à la diversité des demandes



Restaurant La Table des Pères à Piré-Chancé

Quand son père Gilles Chevalier crée BEGC à Nantes en 1988, elle a 5 ans... 30 ans plus tard, en 2018, Nolwenn Laroche, qui a une formation en expertise comptable, rejoint l'entreprise (où sa mère travaille aussi). Ses actuels associés Xavier Brochard et Simon Cousin arrivent quant à eux en 2005. À la sortie de leurs études (cursus Ireco pour le premier et Isthia pour le second), ils entrent comme assistants chefs de projets chez BEGC, qui compte alors une dizaine de personnes.

DE NANTES À... TOUTE LA FRANCE

Si le bureau d'études s'oriente à l'origine essentiellement sur la restauration municipale et scolaire, « aujourd'hui, nous pouvons intervenir partout où il y a une cuisine », note Nolwenn Laroche. L'activité se répartit pour moitié entre les marchés publics et privés. « Ma vision était de parvenir à cet équilibre. Auparavant, l'entreprise était davantage soumise aux aléas des concours en marchés publics. Comme elle avait pris de l'ampleur, il fallait sécuriser. J'ai souhaité développer les marchés privés et cela a fonctionné, donc nous avons embauché. » D'autant plus que les départs à la retraite (dont son père) incitent au renouvellement des effectifs. BEGC compte actuellement 21 personnes.

« Notre but, c'est de répondre aux demandes. Nous avons à la fois notre ancienneté dans le métier et notre réputation qui comptent, les gens viennent vers nous. Mais c'est parfois difficile. En ce moment, cela nous arrive de refuser », souligne la dirigeante. « Quelques projets nous ont aidés à passer un cap : La Mare aux oiseaux à Saint-Joachim, l'École Du-casse à Meudon... Ces références ont changé la

donne, on nous en parle ! Ils font partie de nos dossiers vitrines », commente Xavier Brochard. Cette année est un peu celle des lycées hôteliers : deux restructurations en étude sur Paris (dont Médéric), une création avec le LH de La Réunion, le LP Funay-Hélène Boucher au Mans, qui vient de démarrer son chantier. « Si, au tout début, l'activité de BEGC était très régionale, le BET est rapidement allé plus loin, puis s'est développé au fur et à mesure en quantité. Des architectes avec lesquels nous travaillions sur des dossiers locaux nous rappelaient par exemple sur des études et chantiers ailleurs. Ou bien suite aux appels d'offres, des architectes parisiens répon-daient, puis nous amenaient sur leurs autres projets. Aujourd'hui, nous exerçons sur toute la France. »

TENDANCES ET ÉVOLUTIONS

Concernant l'évolution du secteur, Nolwenn Laroche et Xavier Brochard constatent que « la notion de zéro plastique et l'ergonomie des postes sont davantage mis en avant. Ce qui nous a amenés vers l'hôtellerie, car avec les problèmes de recrutement de personnel, ces aspects sont essentiels dans la conception de l'outil, des équipements. Avant, la qualité de vie au travail n'était pas toujours prise en compte ». En hôtellerie, tout va « très vite : on nous contacte pour un dossier, mais comme ce sont souvent des groupes, les possibilités sont élargies. Il y a pas mal de changements dans ce milieu, certaines personnes qui passent d'une entreprise à une autre se souviennent d'un projet réussi et font appel à nous. Nous attirons aussi par le biais des restaurants ». Xavier Brochard a remarqué « un vrai changement dans notre profession. Quand je suis arrivé, il fal-

lait toujours expliquer, justifier notre valeur ajoutée auprès des architectes, la différence entre les installateurs et nous. Du coup, nous avons beaucoup communiqué, en faisant appel à une agence, en nous développant sur les réseaux sociaux, etc. Désormais, nous sommes bien intégrés dans les équipes. Nos interlocuteurs ont pris conscience que le matériel de cuisine coûte cher, qu'il faut éviter certaines erreurs pour ne pas bloquer par la suite d'un projet, et donc que notre expertise compte. On essaye de faire bouger les choses et ça marche ! » Chaque client est différent. « Nous comprenons qu'une petite crêperie n'aura pas le budget, mais nous réalisons parfois de courtes missions de conseil pour améliorer l'outil », expliquent Nolwenn Laroche et Xavier Brochard. En restauration collective, « les cuisines centrales ont tendance à diminuer en taille, avec l'intégration de vraies légumeries, et parfois un retour à une production sur place. Une nouveauté ces dernières années dans les concours : les légumeries mutualisées et à côté de MIN. » La suppression des plastiques apporte des projets, car le manque de surface pour le lavage des bacs et le stockage engendrent des travaux.

LA TRANSMISSION, UNE VALEUR FORTE



Cuisine centrale La Fabrique des saveurs à Cholet

BEGC traite tous types de dossiers, du restaurant traditionnel au luxe, du scolaire à la santé/mé-dico-social. « On y constate moins d'évolutions sur les concepts et l'organisation des locaux. Nous avons des contrats cadres avec des groupes de résidences services, mais le foncier et les investissements se sont effondrés. Par contre, il y a encore beaucoup de concours sur les Ehpad. Les établissements de soins de suite ont des particularités liées aux régimes des patients. Nous apportons nos préconisations sur les équipements et l'agencement. En restauration commerciale, la surface dédiée à la clientèle en salle est privilégiée, « il faut donc travailler sur l'ergonomie pour être le plus efficace possible sur chaque poste de travail. Certains veulent de la cuisine spectacle avec des cuissons à la braise, d'autres mettent en avant leur four à pizza très esthétique, ou misent sur une cuisine semi-ouverte. » BEGC a ses spécificités de conception, « mais nous ne sommes pas figés, nous nous adaptons. L'objectif est attendu sur le nettoyage et l'ergonomie, donc nous proposons ce qui est le plus efficace, que ce soit en socle maçonné dans une petite cuisine, ou en matériel mobile pour une grande cuisine centrale. Il faut

tenir compte de la place que prennent les équipements, du temps d'entretien en fin de service. » Sur les équipements à proprement parler, ils estiment que les évolutions technologiques sont acquises, avec plutôt « des points de détails ces dernières années ». Aujourd'hui, « on nous demande des études sur les coûts de fonctionnement sur 5 ou 10 ans, ce qui n'est pas facile car lié à l'usage. Mais c'est aussi plus simple de justifier l'investissement dans des équipements avec récupération d'énergie, etc. » Au sein d'une équipe aux profils très variés et complémentaires (voir encadré), la dirigeante Nolwenn Laroche est épaulée par ses deux associés. « Xavier Brochard prend en charge l'aspect technique, la planification des études, tandis que Simon Cousin m'accompagne sur le développement de l'entreprise, notamment auprès du privé, de la rencontre des nouveaux clients, des marchés. Et tous les deux restent des chefs de projet BEGC », indique-t-elle. « La transmission, familiale notamment, est une valeur forte de notre entreprise, qui est basée sur l'humain et l'envie de bien faire. »

● KARINE AVERTY

À savoir

« Notre entreprise travaille sur Revit depuis 2014. Tous nos projets sont en 3D », explique Nolwenn Laroche. « Depuis 11 ans, nous développons nos propres outils liés à Revit. Nous nous adaptons à la diversité des profils de notre équipe. Nous avons recruté des chefs cuisiniers de tous types de restauration, que nous avons formés à la conception. Ils viennent du terrain, c'est une plus-value. Mais nous avons aussi des spécialistes du BIM ou de l'architecture qui ont été formés à la cuisine. » BEGC adhère au FCSI France depuis le début, Gilles Chevalier a d'ailleurs été président de l'association. Nolwenn Laroche fait partie du bureau depuis son arrivée, elle est trésorière. Elle apprécie l'esprit convivial et professionnel du FCSI France, qui « reste à taille humaine et affiche une bonne dynamique. Les échanges avec nos confrères et les fabricants sont riches », lors des Rencontres et des Tables ouvertes mensuelles en visio. BEGC est également membre de RFE et Cinov Restaureconcepteurs®.

Parmi les références

- Cuisine centrale de La Hague (Manche) : 1 700 r/j
- CH Princesse Grace à Monaco : 3 600 r/j
- Cuisine centrale La Fabrik du Sud Loire à Vertou (Loire-Atlantique) : 5 000 r/j (voir p.46-50)
- Résidence de l'Équazière à La Garnache (Vendée)
- Cuisine centrale La Fabrique des saveurs à Cholet (Manche) : 4 000 r/j
- Lycée des métiers de la mer au Port (La Réunion) : 600 r/j
- Lycée Nadar à Draveil (Essonne) : 1 000 r/j
- Ensemble St-Félix-La Salle à Nantes : 1 670 r/j
- Siège administratif de la Carsat Centre Ouest à Limoges : 280 r/j
- RIA Polygone à Metz : 350 r/j
- RIE Crédit Agricole à Limoges : 300 r/j
- LP Funay-Hélène Boucher au Mans
- Lycée hôtelier Jeanne Delanoue à Cholet (Manche)
- Campus des métiers à Niort
- Hôtel Mama Shelter à Rennes
- Club Rémy Martin à Cognac : 100 r/j
- Restaurant La Table des Pères à Piré-Chancé (Ille-et-Vilaine) : 80 r/j