

► **FRANÇOIS TESNIÈRE**, AGENCE 3BORNES ARCHITECTES, INGÉNIERIE DE LA RESTAURATION

L'ingénierie de la restauration au service des cuisines collectives

« Si vous entrez dans les cuisines, où l'on voit réduit en art et en méthode le secret de flatter votre goût et de vous faire manger au-delà du nécessaire ; si vous examinez en détail tous les apprêts des viandes qui doivent composer le festin que l'on vous prépare ; si vous regardez par quelles mains elles passent, et toutes les formes différentes qu'elles prennent avant de devenir un mets exquis, et d'arriver à cette propreté et à cette élégance qui charment vos yeux, vous font hésiter sur le choix, et prendre le parti d'essayer de tout ; si vous voyez tout le repas ailleurs que sur une table bien servie, quelles saletés ! quel dégoût ! »

La vision – certes critique – portée en son temps par La Bruyère sur les coulisses de la restauration est-elle aujourd'hui surannée ? Selon la Direction générale de la santé, listeria, salmonelles et autres staphylocoques dorés sont responsables de nombreuses toxi-infections alimentaires collectives qui feraient encore chaque année en France 9 200 victimes déclarées. Vache folle, poulet à la dioxine, veau aux hormones et crevettes aux antibiotiques patiemment mijotés sous les feux de l'actualité auront-ils bientôt ravi la vedette aux cuisiniers ? Faut-il en conclure à la fatalité d'une hygiène incertaine au sein des cuisines collectives de nos écoles, casernes et hôpitaux ? L'incertitude et l'approximation présideraient-elles à la gestion des restaurants de nos collectivités ?

Un guide pratique pour les maîtres d'ouvrage

Depuis trente ans qu'industriels et concepteurs peaufinent leurs rôles d'innovateurs (principe de « marche en avant », liaison froide, cuisson sous vide, par induction, conditionnement à usage unique), jamais la restauration collective n'aura été plus ergonomique, plus hygiénique, plus sûre. Les équipements, conformes aujourd'hui à une marque « NF hygiène alimentaire », sont devenus performants en montée comme en descente en tempé-



François Tesnière, architecte DESA, est fondateur avec Anne-Charlotte Guët de « 3bornes Architectes », cabinet spécialisé en ingénierie de la restauration. Il est secrétaire du Meria (Métiers de la restauration et de l'ingénierie alimentaire), trésorier de la CICFR & H et membre du CPRC (Comité permanent de la restauration collective). L'invention de la cuisine « zones » (cf. « Le Moniteur » n° 5036 du 2 juin 2000, p. 73) lui a valu une mention spéciale au Prix Apria de l'innovation technologique en restauration, le Grand Prix de l'innovation du Sirha (Salon international des métiers de bouche) et une seconde place aux Stainless Steel Awards de Johannesburg.

rature, précis au degré près, lavables sans difficulté et économes en énergie de surcroît. Une touche d'électronique, quelques capteurs et voilà toute tracée la courbe de température des denrées depuis leur réception en cuisine jusqu'à l'assiette du consommateur. Un ordinateur, une GPAO (gestion de production assistée par ordinateur) suffisent au gestionnaire pour maîtriser ses approvisionnements comme ses coûts par repas, au centime d'euro près. Depuis plus de vingt ans mainte-

nant, l'univers de la cuisine collective s'organise et progresse, transféré sous l'impulsion des réseaux de professionnels qui se sont progressivement structurés au sein de la filière avec, pour gage de sa modernisation, des normes toujours plus draconiennes. Guides de « bonnes pratiques », recommandations, règles professionnelles sont en effet autant de tables d'orientation pour nos métiers. Ce n'est donc pas tout à fait un hasard si les textes européens s'inspirent au premier

chef de la législation française. Moteurs dans cette démarche auprès des institutionnels, le syndicat professionnel d'ingénierie « Restauration & Hôtellerie » de la CICF (Chambre des ingénieurs-conseils de France), le Syneg (Syndicat français des constructeurs de l'équipement des grandes cuisines) pour les matériels, le SNEFCCA (Chambre syndicale nationale des entreprises du froid, d'équipements de cuisines professionnelles et du conditionnement d'air) pour l'installation et la maintenance des équipements, rédigent en commun un ouvrage de référence à paraître à destination des maîtres d'ouvrage.

Une formation en ingénierie de la restauration

Ces dix dernières années, de multiples compétences sont venues se greffer autour des projets de grandes cuisines. Et il est aujourd'hui du ressort du spécialiste en « systèmes de restauration » d'accompagner le maître d'ouvrage au cours de chacune des étapes du processus : audit général, faisabilité technico-économique, programmation, études de maîtrise d'œuvre, pilotage des travaux, formation des cuisiniers à l'ouverture de la cuisine, etc. Et pour mieux transmettre ce savoir-faire récemment acquis, la profession coordonne dès à présent la mise en œuvre de la première formation spécifique, l'Ireco (Ecole d'ingénierie restauration collectives) qui assure demain l'avenir de nos métiers.

Avec 3,7 milliards de repas servis par an en restauration collective, la France maîtrise son sujet. Qui douterait encore que qualité organoleptique et sécurité sanitaire n'aillent nécessairement de pair ? Et s'il nous est permis de nous enorgueillir de longue date d'une table reconnue pour le raffinement de ses mets, n'est-ce pas aussi, et en premier lieu, parce que la cuisine qui les aura vu naître relevait, elle aussi, de quelque subtilité ? ■