

À NIORT, LA MAIF MET LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

ENTREPRISE Depuis 2016, date de la rénovation complète de son restaurant d'entreprise dans son siège de Niort, la MAIF n'en finit pas d'être un modèle de restauration sociale vertueuse.

Chaque jour, le restaurant d'entreprise de la MAIF à Niort, où siège l'assureur militant, sert environ 1 000 couverts. À l'image de son modèle d'assurance mutualiste – chaque sociétaire y est à la fois assureur et assuré – créée il y a quatre-vingt-dix ans, la MAIF a fait de la RSE son cheval de bataille y

compris dans la restauration qu'elle propose à ses collaborateurs. Aux commandes du restaurant d'entreprise Yann Fromanger, responsable de la restauration et Sébastien Aminot, chef de cuisine, fils d'agriculteur et ancien élève d'Alain Ducasse, finaliste du concours du Meilleur ouvrier de France (MOF) en 2011.

De la restauration collective gastronomique

À la MAIF, Sébastien Aminot gère sa cuisine de plus de 600 m² comme un grand restaurant. Dans son fief, les 17 personnes qui travaillent avec lui, savent découper la viande qui a souvent été achetée sur pied, réalisent des fonds maison et toute la pâtisserie. On

cuisine frais et l'offre change chaque jour en fonction des arrivages de viande, de poisson, de légumes ou de fruits. « Nous avons non seulement un engagement envers nos convives à qui on se doit d'offrir une alimentation saine et goûteuse mais également envers notre territoire. Dans la mesure du possible ●●●

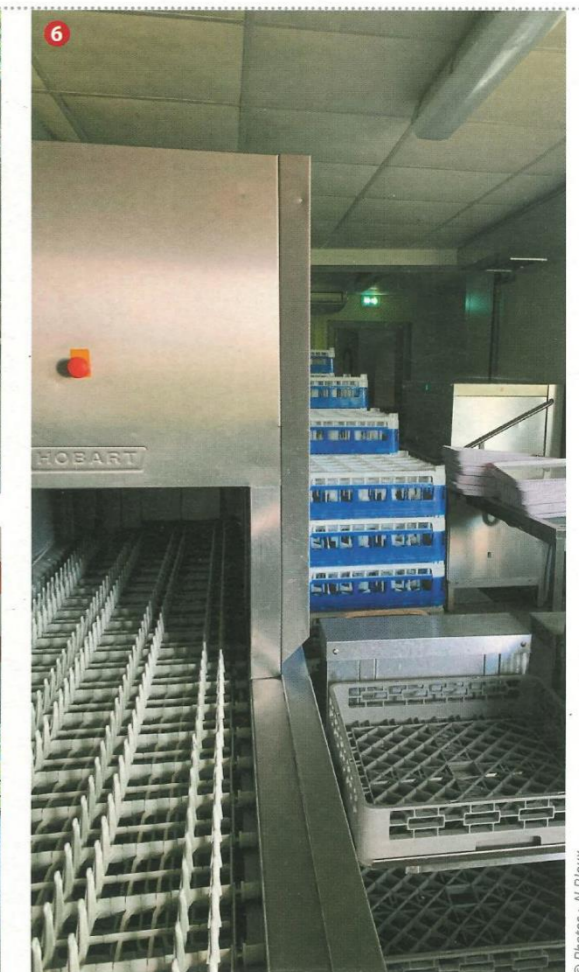


1 Le Resto, c'est son nom, s'est engagé avec Mon Restau Responsable et bénéficie de la certification Ecocert en cuisine niveau 1. 2 La cuisine a été entièrement rénovée en 2016.

34 TECHNIQUE RÉALISATION



TECHNIQUE RÉALISATION 35



1 À la Maif on cuisine frais et l'offre change chaque jour en fonction des arrivages de viande, de poisson, de légumes ou de fruits. 2 Les équipes de Sébastien Aminot savent travailler la viande et sa découpe. Les bêtes sont souvent achetées sur pied auprès d'éleveurs locaux. 3 Le pare haleine de protection est «ouvert» pour laisser passer les bonnes odeurs.

4 Toutes les pâtisseries sont faites «Maison». 5 La zone de distribution, conçue par le BE nantais BEGC mais dont l'organisation a été pensée par le chef et ses équipes, accueille un mobilier réalisé sur-mesure par Pyrenox et propose chaque jour des menus haut de gamme. 6 Une plonge parfaitement dimensionnée pour absorber les 1000 couverts quotidien.

« nous contractualisons avec des producteurs locaux dans un rayon de 80 km et nous favorisons le bio quand c'est possible » explique le chef qui reconnaît qu'à sa prise de fonction en 2011, il avait des doutes sur le fonctionnement de cette restauration collective qu'il connaissait mal. Aujourd'hui, il est enthousiaste et estime que son métier a désormais « du sens ». Il est fier de ce qu'il propose et des démarches qu'il a mises en place. « C'est valorisant pour mes collaborateurs de travailler des beaux produits en utilisant des techniques traditionnelles ».

Ici, les convives se régalaient souvent d'une cuisse de lapin gambas/chorizo, de thon mi-cuit, d'agneau confit ou peuvent se tourner vers le pôle végétal s'ils le souhaitent. Chaque jour un nouveau légume cuisiné est proposé ainsi qu'un haché végétal. « Après le Covid nous avons pris un virage très net. On a supprimé tous les sodas et les innombrables références de yaourts pour n'en garder que 4 dont une végétale et produites par un producteur local » dit-il. Le Resto, c'est son nom, s'est engagé avec Mon Restau Responsable et bénéficie

« Après le Covid nous avons pris un virage très net. On a supprimé tous les sodas et les innombrables références de yaourts pour n'en garder que 4 dont une végétale toutes fabriquées par un producteur local »

de la certification Ecocert en cuisine niveau 1, premier cahier des charges français dédié à la restauration collective durable. Ce label impose des critères non seulement au contenu de l'assiette mais aussi à l'établissement.

Une cuisine et une zone de distribution restructurée

En 2016, la cuisine a subi une rénovation complète qui a nécessité 8 mois de travaux, puis que jusque-là le restaurant pratiquait le service à table et souhaitait passer en service self. Une zone de distribution a donc vu le jour,

conçue par le BE nantais BEGC mais dont l'organisation a été pensée par le chef et ses équipes. « Nous avons réfléchi à la manière dont nous allions gérer les services. Nous avons défini la quantité de bacs gastro, leur emplacement dans le mobilier de distribution, le nombre de chauffe-assiettes ou d'armoires de maintien en température. C'est nous par exemple qui avons souhaité avoir des pare haleine « ouverts », suffisamment haut pour garantir l'hygiène mais capable de laisser s'échapper les bonnes odeurs des plats que nous préparons » souligne Sébastien

« Nous nous devons de faire évoluer notre centrale frigorifique pour qu'elle soit conforme aux nouvelles réglementations. »

Aminot. Directement accessible depuis la cuisine, elle s'ouvre sur les différentes salles à manger qui occupent plus de 1 000 m² avec environ 500 places assises. L'été, une terrasse vient compléter ces espaces. À proximité du restaurant, on retrouve la cafétéria ainsi qu'une saladerie pour une offre de vente à emporter. Ici, le kiosque a instauré la consigne l'année dernière avec des contenants réemployables, en particulier des bocaux, qui doivent être rapportés pour être lavés et remis en circuit. Le point de vente assure en moyenne une centaine

de passages chaque jour et permet d'écouler les invendus de la veille ce qui limite considérablement le gaspillage alimentaire. Lorsque la cuisine a été restructurée, avec même une extension pour la plonge, la plupart des équipements ont été récupérés. « Ils étaient en très bon état et fonctionnaient parfaitement. En revanche, on a racheté quelques iVario même si on avait gardé une partie de la cuisson horizontale d'origine qui nous sert davantage pour les sauces ou le mijotage avec sa plaque coup de feu ». Le prochain chantier ●●●



© Photos : N. Rioux

1 Une saladerie a été mise en place pour une offre de vente à emporter avec des bocaux consignés. 2 De gauche à droite : Yann Fromanger, responsable de la restauration de la Maif, Olivier Béguier, Président d'Erco, Sébastien Aminot, Chef de cuisine.

«... à venir concernera le froid. « Nous nous devons de faire évoluer notre centrale pour qu'elle soit conforme aux nouvelles réglementations. C'est un nouveau dossier qui s'ouvre mais qui reste complexe et coûteux même s'il y a là encore des enjeux de développement durable » analyse le chef. Côté salle, le mobilier de distribution a été réalisé sur-mesure par Pyrenox avec des revêtements en pierre noire. Toutes les installations ont été faites par Erco, installateur et

mainteneur du restaurant depuis plus de 30 ans. « La MAIF a été l'un de mes premiers clients quand j'ai fondé Erco » raconte Olivier Béguier, à la tête de l'entreprise, « nous nous sommes toujours bien entendu car je pense que nous partageons les mêmes valeurs. La relation humaine est au cœur de cette collaboration qui a toujours été basée sur la bienveillance, la compétence et la confiance ». La recette en somme d'une restauration sociale de qualité, vertueuse de bout en bout ! ● N. RIOUX

Des nouveaux concepts signés Erco



© Photos : N. Rioux

1 Chez Cuisine Comptoir et Compagnie (3C pour les intimes) du Chef propriétaire Laurent Casseron, la nouvelle cuisine d'envoi au rez-de-chaussée de l'établissement a été conçue pour se fondre dans le décor de la salle. 2 La cuisine ouverte des Planches, l'un des établissements phare de la ville, a changé la vie du Chef Étienne Rigondaud et de son bras droit Laurent Sokol.

À Niort, Erco est une entreprise de référence dans le milieu de la restauration. Il suffit de marcher dans les rues piétonnes de la ville avec Olivier Béguier, son dirigeant, pour s'en rendre compte. Chaque fois que quelqu'un l'appelle, il se tourne vers nous et nous souffle « lui, c'est un ancien client » ou « lui, je lui ai fait sa cuisine l'année dernière » ... Parmi les derniers concepts récents que son entreprise a installés, on peut citer la cuisine ouverte des Planches, l'un des établissements phare de la ville, imaginé par le duo Fabrice Girard - N.D.L.R. : également Président de l'UMIH 79 - et Maxime Bosselut (Groupe BG). Le chef Étienne Rigondaud et son bras droit Laurent Sokol ne tarissent pas d'éloges, « cette nouvelle cuisine nous a permis d'accélérer les envois et nous avons réglé les problèmes d'attente en salle. On a aussi intégré un four à braise dont on ne pourrait plus se passer maintenant et qui nous fait faire des économies d'énergie ! ». L'établissement qui dispose d'une très belle terrasse, peut gérer 300 à 400 couverts/jour l'été. Fort de ce succès, les deux entrepreneurs auxquels s'est ajouté un 3^e larron, Florent Baloge, ont répondu à l'appel à manifestation d'intérêt lancé par la mairie pour redonner vie au hangar de Port Boinot. Ils ont imaginé Magic Flonflon, un lieu hybride doté d'un immense bar où il est possible de commander quelques spécialités à grignoter dedans ou dehors, en écoutant un concert ou en jouant à la pétanque. Ouvert en février dernier c'est un immense succès. Sur ce site atypique les équipes d'Olivier Béguier ont aménagé une minuscule cuisine capable d'envoyer en quantité des planches de charcuterie, du fish & chips, des pinsas et autres tartines gourmandes. Enfin, la promenade s'est achevée place de la brèche, pour découvrir Cuisine Comptoir et Compagnie (3C pour les intimes) du Chef propriétaire Laurent Casseron. Depuis le mois de janvier, il travaille dans une nouvelle cuisine d'envoi situé au rez-de-chaussée et ouverte sur l'une des salles du restaurant installée dans un ravissant patio. « L'idée ici était de concevoir une cuisine-décor pour s'harmoniser avec la salle du restaurant tout en améliorant le service assuré jusque-là par la cuisine située au 2^e étage ». Visible de la salle grâce à une porte coulissante transparente, la cuisine s'intègre à merveille dans le décor et la zone d'envoi incarnée par un superbe piano sur-mesure (Pyrenox) dans lequel s'intègrent à la perfection des plaques à induction, une plancha et un i-Vario.