



■ ouverture

LYCÉE PROFESSIONNEL LOUIS GUILLOUX À RENNES

Une belle vitrine bretonne pour la formation en hôtellerie-restauration

À Rennes, le lycée professionnel Louis Guilloux s'est doté de nouvelles cuisines pour les élèves de son segment hôtellerie-restauration, qui représentent environ un tiers des 620 élèves de l'établissement. Un beau projet à la fois pour l'installateur Alliance Froid Cuisine et pour la Région Bretagne.

Le budget global du chantier au lycée professionnel Louis Guilloux était de l'ordre de 6,5 millions d'euros (travaux et équipements). La Région Bretagne s'est donné les moyens d'un bel outil et l'investissement est à la hauteur de ses ambitions, ce lycée hôtelier étant désormais une vitrine pour elle... Mais aussi pour l'installateur Alliance Froid Cuisine, qui s'est occupé de tous les équipements des cuisines (sauf la ventilation), pour un montant de 680 000 euros environ. Le bureau d'études spécialisé sur ce projet était Conceptic'Art. Outre les cuisines, la boulangerie a également fait l'objet d'une réhabilitation, avec des matériels installés cette fois par JD Euroconfort.

« Nous avons pris le dossier en 2009, un an avant la création », expliquent Arnaud et Nathalie Vayer, dirigeants d'Alliance Froid Cuisine. Le début de l'année 2010 a marqué le lancement des travaux de restructuration et d'agrandissement. La boulangerie a été réhabilitée en premier, puis les cuisines, pour une mise en route au printemps 2012. Dans le projet initial, c'était l'inverse qui était prévu.

UNE BONNE COLLABORATION

Le chantier a été un vrai casse-tête pour l'installateur Alliance Froid Cuisine. La cuisine étant à l'étage, il a fallu faire passer

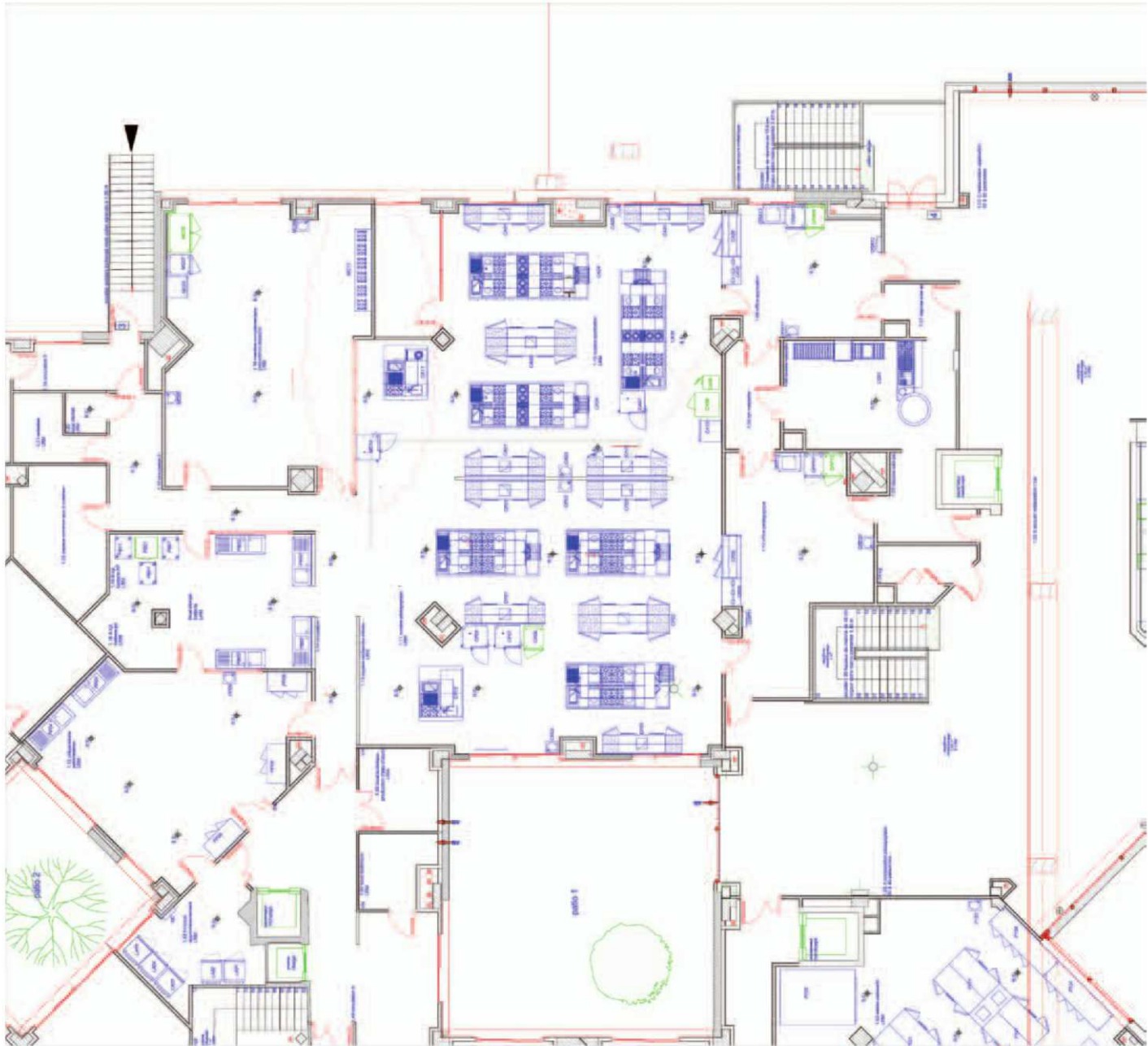


tous les équipements par les fenêtres, en pièces détachées. Aujourd'hui, « les locaux sont bien entretenus et montent en puissance », souligne Patrick Kerbellec, proviseur de l'établissement et vice-président de l'AFLYHT (Association française des lycées d'hôtellerie et de tourisme). S'il n'était pas proviseur au moment de l'initiative, Patrick Kerbellec s'est ensuite beaucoup investi dans le projet, qu'il a accompagné sans faillir. « Je n'ai pas quitté mon casque de chantier pendant deux ans, j'ai tout suivi ! ». Il ne manque pas de souligner la bonne entente professionnelle avec Alliance Froid Cuisine et JD Euroconfort, et affirme aussi : « J'ai une bonne équipe ! ». Il n'a pas été évident de faire comprendre aux élèves (qui ont notamment travaillé avec une cuisine provisoire) « qu'ils auraient à terme un bon outil » et que

« cela en vaut la peine ». Arnaud Vayer évoque par ailleurs « la formation par Alliance Froid Cuisine, en plusieurs temps. Quand on vend des produits techniques, il faut former pour une bonne utilisation ».

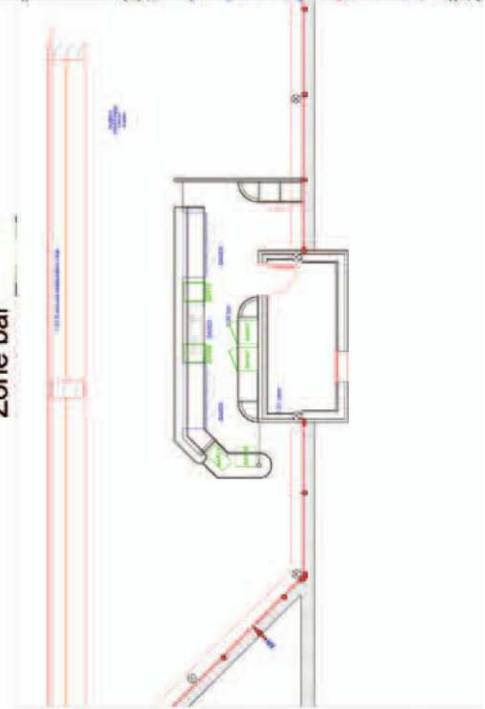
FACILITÉ DE NETTOYAGE

Au rez-de-chaussée du bâtiment ont été aménagés l'accueil, un bar, des salles (de classe, de réunion...). Les cuisines (gaz et électricité) se trouvent au premier étage, avec les salles modulables (claustras) pour la brasserie et le restaurant gastronomique. Leur surface a été augmentée. Chaque salle peut servir 40 couverts et monter jusqu'à 80 selon la configuration. Un bar est installé entre les deux salles (ouvertes) et une formation « mention complémentaire bar » serait en projet. La brasserie



Le plan des cuisines

Zone bar



et le gastro bénéficient chacun d'une cuisine et d'un office, mais la plonge (équipée d'une machine à capot Comenda) est commune.

Sous le plafond filtrant, les cuisines disposent de 24 postes de travail pour les élèves. Les meubles froids sont signés Vauconsant, les fourneaux proviennent de chez Charvet et les fours mixtes sont de marque Convothem (Enodis). Les professeurs bénéficient de deux postes. « *Nous avons installé les pianos en suspendu, c'était une volonté du bureau d'études Concept'Art* », indique Arnaud Vayer. « *Le nettoyage est ainsi facilité. Nous avons mis deux socles maçonnés avec un support d'un seul tenant, plusieurs blocs, puis un dessus unique... de 800 kg !* ».

DES ÉQUIPEMENTS BASSE CONSOMMATION

Alliance Froid Cuisine a également installé les équipements du laboratoire pour la mention complémentaire « dessert de restaurant » : meubles inox sur mesure mobiles Concept'inox (plan de travail et stockage en soubassement), une armoire Liebherr (+ du matériel récupéré), un petit piano adossé Charvet 6 feux et 12 inductions mobiles Matfer. Cette zone ne disposant pas de four, les élèves doivent se rendre dans les cuisines voisines, d'où la mise en place d'une surface vitrée, qui n'était pas prévue initialement. Chaque piano Charvet comprend par poste une plancha chrome, une plaque coupe feu, deux feux gaz et, pour la cuisine d'application côté gastro, une plaque à induction. S'y ajoutent une double friteuse de chaque côté



**“ LA MAITRISE DE L’AIR
EST UN ART
NE LAISSEZ PAS S’ENVOLER
VOS DÉPENSES D’ÉNERGIE ! ”**

ÉQUIPEZ VOS HOTTES DE CUISINE DU DISPOSITIF DE RÉGULATION AUTOMATIQUE DES BESOINS D'EXTRACTION NATEXAIR CONCEPT AZUR® ET GÉNÉREZ JUSQU'À 60% D'ÉCONOMIES D'ÉNERGIE !



Conçu par notre équipe d'ingénieurs spécialistes des cuisines professionnelles, l'Automate NATEXAIR Concept AZUR® bénéficie d'une technologie totalement novatrice sur le marché et garantit un véritable retour sur investissement :

- Communicant grâce à un reporting en temps réel des économies d'énergie (Modem GPRS)
- Compatible avec toutes les marques et types de hottes : centrales, murales, plafonds filtrants...
- Adapté à tous les projets : cuisines existantes, construction et rénovation
- Améliore le bilan carbone de l'établissement (BBC, RT 2012 ...)

Notexair®
Concept AZUR
LA MAITRISE DE LA VENTILATION EN GRANDE CUISINE

**VOUS VOULEZ FAIRE DES ÉCONOMIES EN MAITRISANT DURABLEMENT VOS BESOINS D'EXTRACTION ?
CONTACTEZ-NOUS AU 01 30 36 20 80 OU SUR NOTRE SITE INTERNET WWW.SAFETYFIRST-INT.EU**





et, à l'extrémité, une salamandre, toujours Charvet. Outre un four 20 niveaux récupéré, trois fours mixtes neufs Convotherm 10 niveaux (équivalent 11 niveaux) ont été installés pour les deux cuisines. Séparées par un muret, elles sont également aménagées avec plans de travail, passes, bacs, robinetterie... Ces espaces de cuisson sont complétés par la légumerie et la préparation froide (avec en neuf des tours réfrigérés Odic et des plonges Savinox). « La Région a mis une plus value financière pour les fours, qui répondaient à leurs attentes en matière d'économie sur les consommations d'eau et d'énergie », commente Arnaud Vayer. « Elle a également fait un effort sur les armoires : cinq Liebherr basse consommation » (dans la zone de stockage). « La Région voulait un établissement pilote, nous sommes régulièrement sollicités », ajoute Patrick Kerbellec. Après quelques mois de mise en route, puis une année pleine de fonctionnement,



« il nous faut encore un an pour avoir suffisamment de recul sur notre utilisation et sur l'accompagnement de la Région concernant le fonctionnement », précise-t-il. « Il faut être tenace ! », reconnaît la gestionnaire Sophie Colin, « et aussi savoir se faire comprendre, donner des éléments, des arguments ». En mars dernier, le lycée rennais Louis Guilloux a accueilli la finale du Championnat de France du dessert.

Karine Averty

www.
grandes-cuisines.com



Grandes Cuisines
LE PREMIER MAGAZINE DES PROFESSIONNELS DE LA GRANDE CUISINE

**Trouvez votre matériel
et votre installateur de cuisine
sur www.grandes-cuisines.com
rubrique Installateurs et matériel de cuisine professionnelle**