



Depuis novembre 2015, le nouvel hôtel Marriott Lyon Cité Internationale, appartenant à la filiale hôtelière Les Clés du Luxe du groupe Lavorel, dispose de cuisines restructurées, bien adaptées pour la diversité des prestations, notamment pour le restaurant italien Zucca et l'activité banqueting. Parmi les équipements haut de gamme, 60 % sont sur mesure.

Un outil ergonomique avec des équipements sur mesure

Dans le 6^e arrondissement lyonnais, les cuisines de l'ex-hôtel Hilton, devenu Marriott Lyon Cité Internationale, ont été entièrement restructurées par le bureau d'études CER (Concept Espace Restauration), qui a réalisé les études en un temps record, de mai à juin 2015. Pendant les travaux, de juillet à novembre 2015, l'activité restauration a perduré grâce à une cuisine provisoire installée dans l'ancienne brasserie de l'hôtel.

DES ESPACES RÉAMÉNAGÉS

Aujourd'hui, la cuisine principale de 400 m² et la cuisine satellite de 100 m², avec office banquets, assurent une diversité de prestations : petits déjeuners, restauration italienne, snacking, banqueting (cocktails jusqu'à 700 personnes) et room service 24h/24. Au sein de la cuisine principale, le garde-manger et la plonge-batterie ont été déplacés du côté de la zone cuisson. Il a été créé un espace vaisselle propre en

zone laverie, de même qu'un espace glacerie en zone pâtisserie. Il a fallu réaménager la zone préparations froides banquets. De plus, la zone cuisson banquets a été redimensionnée. L'office room service a également été remodelé. Par ailleurs, une chambre froide négative a été installée pour éviter les déplacements du personnel au niveau -1 (stockage livraisons), où se trouvent quatre chambres froides positives et une négative. Il a aussi été nécessaire d'adapter le type des armoires réfrigérées, en raison des plafonds très bas.

Aujourd'hui, il est réalisé une moyenne de 300 couverts/jour au restaurant (ticket moyen à 35 euros). L'activité banqueting représente 200 à 250 couverts/jour. Sur un effectif de 52 employés (cuisines, plonge, salle), 12 à 14 personnes œuvrent au quotidien, sous la houlette du chef Laurent Brun.

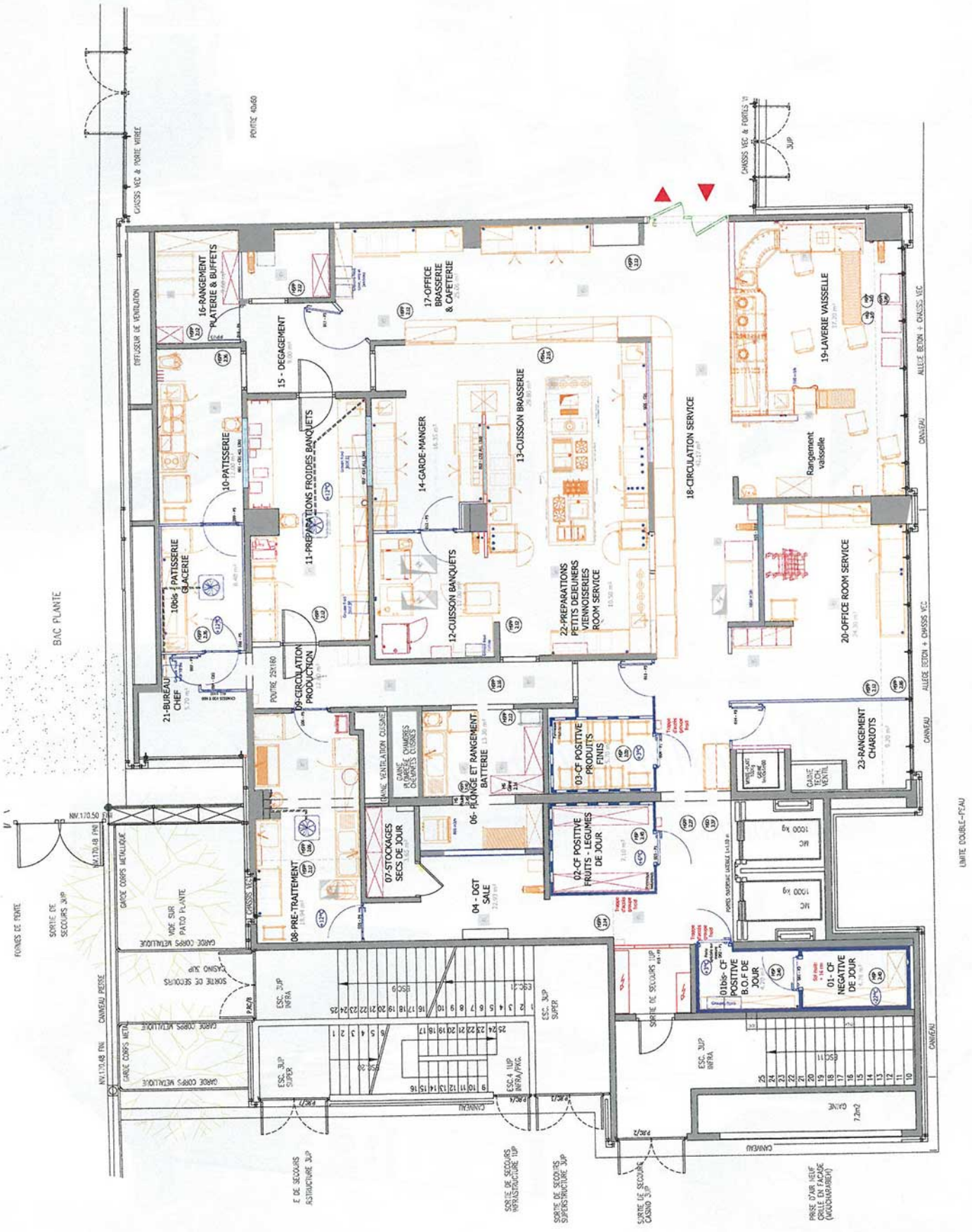
ACCOMPAGNEMENT LORS DE LA MISE EN SERVICE

Pour la prise en main des équipements, le personnel a bénéficié d'une journée de formation et de l'accompagnement d'un chef de la société Alto-Shaam pendant cinq jours. Parmi les matériels fournis et installés par Bacchus Equipements, 60 % sont sur mesure. La pièce maîtresse est le piano sur mesure Virtuoso de Charvet (4,80 m x 1,20 m), installé par six techniciens à l'aide d'un camion grue. Il est composé de trois planchas chrome électriques (avec ruissellement d'eau), de tiroirs chauffants Alto-Shaam, de quatre feux vifs (système d'extinction automatique), d'une plaque coupe-feu traversante, d'un four





Cuisine brasserie rdc



©Marriott Lyon



photos ©C.Reynaud sauf ©Marriott Lyon





photos ©C.Reynaud

électrique, d'un cuiseur à pâtes, d'un bain-marie, d'une étuve et d'une baie libre traversante.

TROIS QUARTS DES CUISSONS À LA PLANCHA

« Le VarioCooking Center est également bien pratique pour les cuissons longues et la coloration des pièces destinées aux banquets. L'équipe apprécie, en outre, le passe d'envoi avec dessus granit de 6 m de long, deux fois plus grand que le précédent », affirme le chef, satisfait de la cuisine « lumineuse et ergonomique ». Il a établi la carte avec le consultant italien Antonello Cabras et réalise trois quarts des cuissons à la plancha. À noter enfin que le groupe Lavorel a investi 3 millions d'euros pour le restaurant et les cuisines, susceptibles de s'adapter à tous styles de restauration.

● **CHRISTEL REYNAUD**

Principaux matériels

Par Bacchus Equipements

Cuisine principale et cuisine satellite

- Cuisson : 1 piano Virtuose de Charvet, 2 fours mixtes CombiTherm Alto-Shaam (10 niveaux) dont 1 avec fumoir, 2 fours mixtes CombiTherm Alto-Shaam (20 niveaux), 5 étuves système banqueting Alto-Shaam, 1 VarioCooking Center Frima (42 dm²), 1 friteuse double cuve Fryline/Salvis intégrée dans un meuble inox sur mesure, 1 salamandre ThermMax Hatco, 1 four Eikon E2 Merrychef pour le room service (service en bocaux)
- Hottes avec système de régulation automatique et plafond filtrant Vim
- Mobilier inox : plans de travail, tables suspendues, plonges, meubles, étagères, dessus inox Tournus Equipement
- Froid : meubles réfrigérés Elite/Desco, armoires réfrigérées PowerPro2 Foster
- Préparation/petits matériels : 2 Robot-Cook (5 L) de Robot-Coupe, 1 batteur-mélangeur (40 L) Dito Sama
- Refroidissement : 1 cellule à chariots 80 kg/h I-Process Foster, 3 cellules 5 niveaux GN1/1
- Laverie-vaisselle : 1 machine à avancement automatique 130 casiers/h MTR Winterhalter avec condenseur économiseur
- Laverie-verres : 1 machine à capot PTM Winterhalter avec condenseur économiseur et osmoseur
- Laverie-batterie cuisine : frontal GS Winterhalter avec condenseur économiseur
- Machine à glaçons MCM 1210 Scotsman (660 kg/24 h) pour restaurant, banquets, room service

Restaurant

- À l'entrée : cave à vins et cave à jambons
- En salle : buffet central chaud-froid sur mesure, 6 m de long

Bar

- Comptoir-bar sur mesure, 6 m de long, dessus granit

Le passe d'envoi est deux fois plus grand que le précédent