

Septembre 2022

Tirage : 15 000 ex - Audience : 55 000

DOSSIER • CUISINE



DOSSIER • CUISINE



Caroline Tissier

Architecte d'intérieur spécialisée dans l'hôtellerie et la restauration

Caroline Tissier, architecte d'intérieur spécialisée dans l'hôtellerie et la restauration, a signé de nombreux établissements en collaboration avec les chefs renommés. Pour n'en citer que quelques-uns : Christophe Hay, Jacky Ribaut, David Toutain, Yohann Chapuis, Guillaume Sanchez, Thibault Sombardier... soit plus d'une trentaine de lieux depuis la création de son agence en 2013. Aujourd'hui, ses bureaux sont basés à Paris, Bordeaux et en Haute-Savoie.

Comment votre agence est-elle structurée ?

Dans mon activité, j'ai créé deux sociétés. L'une pour la partie décoration et une autre société, Contract Factory, qui s'occupe de toute la partie technique : agencement, fourniture du mobilier jusqu'au suivi de chantier. Nous avons des partenaires cuisinistes et des techniciens qui nous accompagnent.

Pour la réalisation de chaque projet, comment échangez-vous avec vos clients ?

Cela dépend des clients. Dans le cas du chef Christophe Hay (*le chef parrain du prochain salon Equip'hotel 2022*) avec lequel nous travaillons depuis de longues années, les échanges ont été fluides aussi bien lors de la réalisation de son ancien établissement que dans le cadre de son nouveau complexe Fleur de Loire, qui a ouvert ses portes fin juin à Blois. En outre, le fait d'avoir travaillé avec un cuisiniste nous a permis d'être en phase afin de régler les points techniques et optimiser aussi bien la gestion du temps que l'esthétisme. À cela s'ajoute le confort acoustique et la gestion des odeurs. En résumé, il faut être en adéquation avec le client pour trouver un juste compromis entre solutions techniques, esthétiques et ergonomiques pour répondre aux normes imposées.

Alors, ce sont principalement les contraintes qui guident le projet ?

Il est évident qu'il existe des matériaux qui ne peuvent pas être appliqués aux cuisines. Hygiène, résistance au choc ou à la glissade... nous avons des cases à cocher. Par exemple, certains types de bois ne conviennent pas mais heureusement, nous



Le chef Christophe Hay et sa brigade.

avons une marge de manœuvre qui est large. Les fabricants s'adaptent aussi aux normes pour pouvoir proposer des gammes plus vastes. Nous trouvons des pierres, carrelages et métaux qui sont beaucoup plus décoratifs et en adéquation avec les projets. Aujourd'hui, l'offre des matériaux est plus riche grâce aux fabricants.

Et les tendances influencent évidemment les clients qui sont sensibles à l'air du temps. Par exemple, les matériaux bruts et naturels (pierre, enduit) sont aux goûts du jour. Les travertins et les granits, qui ont été boudés pendant un temps au profit de la résine, reviennent.

En utilisant des matériaux en circuit court ?

Mise à part la décoration de la salle, nous ne pouvons pas assumer l'aménagement uniquement avec des matériaux locaux car les éléments techniques et normés ne sont pas fabriqués localement. Mais nous essayons évidemment, dans la mesure de possible, d'adopter le circuit court.

Quels sont vos constats sur l'espace cuisine d'aujourd'hui ?

Je travaille avec des chefs qui ont ouvert un ou plusieurs établissements et certains désirent se développer au sein d'un complexe hôtelier qui accueille souvent un restaurant gastronomique et un bistrannique. C'est là mon cœur de métier : la création ou la rénovation de ce type d'espaces. Nous envisageons un projet clé

en main pour l'ensemble de l'aménagement, de la salle jusqu'à la cuisine. Et la grande différence entre les deux typologies c'est que les cuisines de restaurants bistranniques s'ouvrent de plus en plus vers la salle qui accueille les clients.

Pour quelles raisons les chefs souhaitent-ils désormais montrer

leur cuisine, alors qu'il fut un temps, c'était le contraire ?

Au sens propre et au sens figuré du terme, les cuisines sont « sorties » depuis une dizaine d'années. C'est-à-dire que l'on s'est intéressé à ce qu'il se passe dans la cuisine. Il y a aussi l'effet des émissions télévisées telles

que *Top Chef* qui ont contribué au phénomène. Les gens se sont intéressés à la cuisine, non seulement à ce qu'ils mangeaient mais aussi à la façon dont les plats étaient élaborés. Du coup, les professionnels sont sortis de leur cuisine pour montrer leur travail. En plus, il y a la notion de transparence.

Auparavant, on ne connaissait rien du cadre hygiénique de la préparation ou même du personnel. Désormais, les gens sont plus sensibles à ces différents aspects. Avoir une cuisine ouverte, cela implique d'être irréprochable au niveau de la propreté du sol, de l'hygiène des plans de travail ainsi que de la tenue du personnel.

Cependant, il y a toujours des chefs qui ne souhaitent pas montrer leur cuisine. Non pas par envie de cacher

“ C'est là mon cœur de métier : la création ou la rénovation d'un espace gastronomique ou bistrannique. ”

DOSSIER • CUISINE

les défauts mais pour privilégier la concentration dans leur travail. Cela n'empêche pas de concevoir une belle cuisine agréable où travailler.

Ouverte ou fermée, il est clair que la volonté de travailler dans un esprit plus transparent dans un contexte plus ergonomique s'est bien installée.

Le fait de mettre en avant le chef et la brigade peut-il exercer une influence dans leur manière de travailler ?

Se montrer doit forcément l'impacter. Avant, nous allions au restaurant pour découvrir une cuisine mais aujourd'hui, nous y allons aussi pour rencontrer le chef, ce qui est devenu très important. Le fait d'être identifié et reconnu est également important pour les équipes qui, elles aussi, communiquent à travers les réseaux sociaux.

L'activité sort du cadre physique. Il est évident que la plonge est un espace que l'on souhaite cacher, mais la zone de préparation et le dressage sont mis en lumière.

À mon avis, la période où les chefs souhaiteront de nouveau se cacher reviendra, mais pour le moment, ce n'est pas le cas.

Quelles perspectives pour les cuisines professionnelles ?

Nous avons vu arriver d'énormes évolutions dans les innovations technologiques. Avant, elles étaient réservées à la cuisine collective au profit du gain de temps. Aujourd'hui, le temps reste toujours précieux mais nous avons, par exemple, des fours intelligents qui permettent une précision ultime de température afin que les personnels puissent se concentrer sur la création de nouveaux plats ou sur l'esthétisme.

De ce point de vue, pendant encore un certain temps, la cuisine restera ouverte à la salle. Conçue comme l'extension de la salle, elle se doit d'être belle. Beaucoup de chefs me réclament même plusieurs tables à l'intérieur de la cuisine pour accueillir la clientèle, comme chez L'Ours de Jacky Ribault.

Néanmoins, le besoin d'intimité demeure présent. Travailler en permanence en prise avec la clientèle est difficile, même pour ceux qui ont fait le choix d'ouvrir au maximum leur cuisine. Afin de répondre à ce type d'attente, on leur propose des espaces un peu plus fermés pour qu'ils puissent se décider en fonction de leur envie de se montrer, ou non. Ce qui est certain, c'est que le chef sortira de la cuisine d'une façon ou d'une autre. ■



Certaines tables de la salle donnent directement sur les cuisines.