



solutions pratiques CUISINES OUVERTES



OUVERTURE D'ESPRIT/ FENÊTRE SUR CUISINES concepts: Les cuisines ouvertes

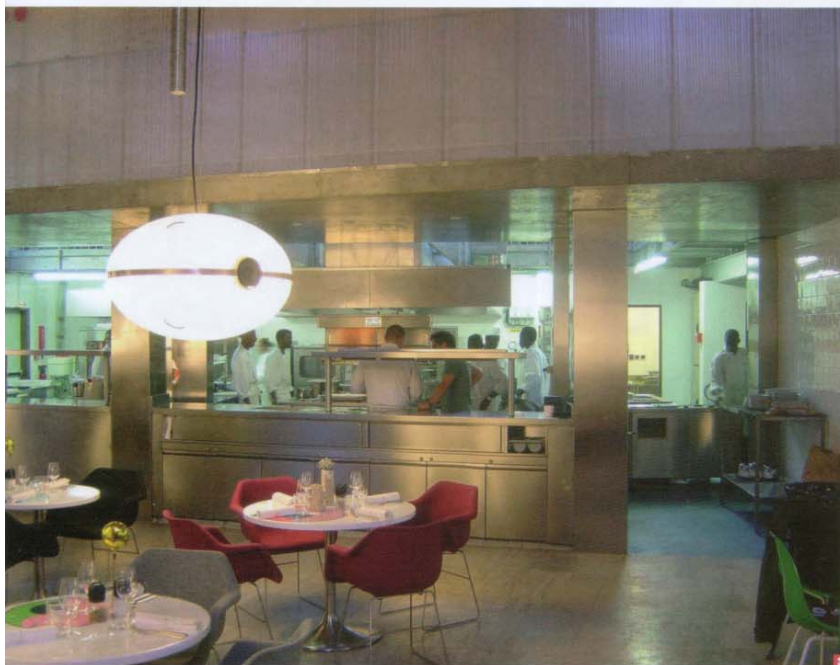
68

DEPUIS QUELQUES ANNÉES, DANS LES RESTAURANTS DES CHEFS, ON VOIT S'OUVRIR LA BOÎTE SECRÈTE DE LA CUISINE SUR LA SALLE À MANGER. JEUX DE TRANSPARENCE, SPECTACLE À PART ENTIÈRE, LA CHORÉGRAPHIE DES BRIGADES DIRIGÉES PAR LES CHEFS S'EXPOSE AUX YEUX DE TOUS, GESTUELLE SAVAMMENT EXÉCUTÉE, PRÉCISÉMENT RÉALISÉE POUR CRÉER LES PLATS QUI FONT LEUR RENOMMÉE. UN LIEN PHYSIQUE, NON SEULEMENT VISUEL, MAIS AUSSI OLFACTIF ET AUDITIF QUI RAPPROCHE ACTEUR ET SPECTATEUR, POUR UNE RELATION PLUS CORDIALE ENTRE ATELIER ET SALLE. TÉMOIGNAGES.

PAR RAFAEL MAGROU

Hôtes janvier 2006

solutions pratiques CUISINES OUVERTES

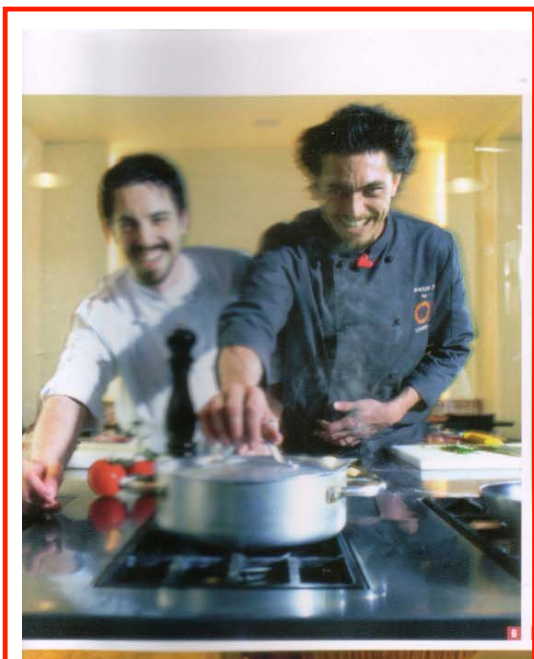


ter l'ensemble des locaux contre le feu au même niveau d'exigence que la cuisine, ce qui est ici le cas. En situation extrême, il faut pouvoir isoler totalement le local. Ici à Tokyo Eat par un volet métallique coupe-feu 1 heure avec un système de refroidissement de la paroi. L'appareil d'extraction des fumées doit être correctement dimensionné avec l'entreprise fumiste pour assurer l'évacuation des fumées de cuisson, mais aussi être reliée au système de sécurité. "Si le restaurant Tokyo Eat avait dû être vitré, il aurait fallu mettre en œuvre une façade en verre sécurit coupe feu une heure, sur 60 m² d'ouverture de baie, le coût devenait démesuré par rapport à l'option choisie de cuisine ouverte" justifie l'architecte. Autre avantage de cette cuisine ouverte: la possibilité de séparer les entrées et sorties des aliments.

Au restaurant Le quai des Mers à Cherbourg, la cuisine ne cache rien non plus au client, avec une volonté clairement affichée de "créer un spectacle". Un plus avec la vue sur la mer dont bénéficie déjà la salle, inscrite dans le site touristique de la Cité de la Mer, ancienne gare Maritime Transatlantique. Ici, pour la sécurité, une grande porte coulissante se ferme automatiquement en cas d'incendie. A la Brasserie Harkema à Amsterdam, ouverte il y a moins

de deux ans, ce n'est pas tant la relation entre le chef et ses clients, mais plutôt l'activité de la cuisine elle-même qui est mise en valeur par Herman Prast and Ronald Hooft avec le grand cadre taillé dans le mur de bouteilles de cette ancienne manufacture de tabac. La réglementation est plus permissive qu'en France, ce qui ouvre à des concepts sans souffrir de lourds arsenaux de documents validés pour la mise en œuvre de matériaux ou pour la combinaison spatiale du lieu.

Dans cette optique de représentation "cinématographique" de la préparation culinaire, au Teatro 7 à Milan, Rico Guarnieri, associé à Claudio Colombo Severini, a fait réaliser une vitrine de 15 mètres carrés, transparente sur la cuisine, devenue scène à part entière visible depuis la salle comme de la rue. "Un aspect tout à fait attractif pour la clientèle qui est captée par l'agitation et l'envie de voir les repas réalisés directement sous leurs yeux." Nec plus ultra, à Teatro 7 tout le monde peut voir en direct la réalisation des repas, sans faire le déplacement à Milan, par liaison webcam sur le site internet. Une façon de transmettre l'image, à laquelle manquent évidemment et le son, et le goût.



3
Restaurant
Tokyo Eat

4 et 5
Restaurant du
moulin Ar Millin

6
Restaurant
Teatro 7

7
Restaurant
Le Métropole
Monaco

8
Connu pour ses
légendaires pianos,
Molteni (groupe
Electrolux) a lancé
dernièrement
Podium. Son profil
futuriste, dessiné
autour de l'étrange
ellipse ovale, en fait
une œuvre d'art,
dessinée par et
pour les grands
chefs qui ont
décidé de faire de
leur cuisine un vrai
divertissement
directement en
face de leurs
clients.