

CUISINES PROFESSIONNELLES QUIÉTALIS

Artisans avant d'être commerçants

Premier outil de travail du chef propriétaire, la conception de la cuisine est la pierre angulaire du projet et souvent un facteur-clé de sa réussite. Quiétalis présente l'une de ses réalisations, menée par l'équipe de Biarritz chez Sarah et Fabian Feldmann. L'occasion de présenter Laurent Schlachter, qui vient d'intégrer le réseau national du premier installateur multimarques de cuisines professionnelles, et qui revendique une vision de son métier qui tient plus de l'artisanat que du commerce.



Brasserie Basa à Bayonne

L'un des défis de la création d'un restaurant est celui de la conception d'une cuisine professionnelle. L'enjeu est toujours le même : disposer d'un aménagement optimal pour garantir une qualité de travail qui soit à la mesure des ambitions gastronomiques, tout en préservant un budget serré.

Laurent Schlachter (Agence Quiétalis de Biarritz) a relevé le défi de la Brasserie Basa. Les propriétaires Sarah et Fabian Feldmann ont apprécié le lien tissé avec leur cuisiniste : « Avec bienveillance, il a eu l'honnêteté de

leur dire ce qui était possible mais aussi ce qui ne l'était pas, en nous guidant sur les priorités d'investissement liées aux besoins économiques lorsque des coupes budgétaires devaient être faites. Voilà ce qui a fait la bonne alchimie de notre collaboration. »

Du gastronomique à la brasserie

Petit retour en arrière : passés par de très belles maisons et arrivés d'Allemagne (où ils étaient déjà à la tête de leur propre restaurant étoilé proche de Nuremberg), Sarah et Fabian Feld-

mann ont décidé de rentrer dans le Sud-Ouest il y a une dizaine d'années. Rapidement, ils créent un restaurant à Biarritz. Dans ce local, tout était à faire ! Sur les conseils de leur architecte, ils rencontrent le cuisiniste Laurent Schlachter. Neuf mois plus tard, « L'impertinent » est récompensé d'une étoile qui brille toujours au-dessus de leur table. Mais Fabian et Sarah ne s'arrêtent pas là et se frottent à l'opportunité d'une nouvelle ouverture, cette fois, de plus grande ampleur : créer une brasserie dans l'ancien tribunal de commerce, classé Bâtiment de France en centre-ville de Bayonne. Un chantier

L'ergonomie de la cuisine et la qualité du matériel, ce sont aussi de réels arguments pour recruter et garder nos collaborateurs.

FABIAN FELDMANN

de 440m² dont 100m² de cuisines. Capitalisant sur une première collaboration réussie, ils se tournent de nouveau vers Laurent Schlachter.

Pour deux cents couverts de plus

Cette brasserie « engagée et équitable » est ouverte sept jours sur sept et peut accueillir jusqu'à 230 clients par jour avec l'objectif du « tout fait maison », jusqu'au levain de leur pain : « Le défi cette fois, était de prouver que l'on peut cuisiner pour un volume de clients considérable, en proposant une cuisine faite sur place, avec le même sourcing que notre restaurant gastronomique », explique Fabian Feldmann

Les exigences d'une cuisine ouverte

Pour privilégier la proximité avec les clients, mais aussi l'entraide entre la brigade et le service, la conception d'une cuisine ouverte, en tant que partie intégrante du concept et design du restaurant, a exigé une réelle ingénierie de l'installation. Outre la qualité et la fiabilité des équipements, il a fallu s'assurer de leur faible impact acoustique, soigner l'ergonomie et le confort de travail des collaborateurs, et concilier ces choix techniques avec l'esthétisme, d'où l'élégance des fourneaux d'un vert profond et des étagères suspendues. « C'était un énorme pari pour eux de se lancer dans ce projet, et les accompagner a été un beau challenge pour



Fabian Feldmann

INTÉGRER LE RÉSEAU QUIÉTALIS : LA MÊME VISION POUR GRANDIR ENSEMBLE

La société d'installation de cuisines professionnelles de Laurent Schlachter à Biarritz compte aujourd'hui 20 collaborateurs. En rejoignant le réseau Quiétalis, le dirigeant ne cherche pas à grandir mais plutôt à gagner sur sa capacité à répondre à une demande croissante tout en gardant la même exigence. Car il se sent plus artisan que commerçant et s'implique pleinement dans des conceptions réalisées majoritairement pour les établissements gastronomiques. « Un chef s'intéresse au produit, sa qualité, sa provenance, son potentiel, avant de décider de son prix. Il combine son rôle de commerçant avec de réelles valeurs d'artisan. Je me sens en phase avec cette manière de travailler. Je commence par l'écoute du client, son projet, ses besoins, ses envies et je travaille avec lui sur la durée. L'éthique, la morale et la relation humaine sont au premier plan. Cela m'a encouragé à me rapprocher de Quiétalis. Pour une fusion réussie, il est indispensable de partager une même vision et les mêmes valeurs. »

Vincent Stellan (Président de Quiétalis), témoigne de la rencontre humaine qui est à l'origine de cette association, qui n'a pas fini de diffuser son aura sur le groupe : « Cette collaboration est la somme de deux projets qui se rejoignent pour grandir ensemble. Géographiquement et en termes de savoir-faire. Nous continuons d'affiner notre expertise en conjuguant notre force de frappe au national ainsi que notre réactivité et une maîtrise de la maintenance sur les projets atypiques. Nous avons des collaborateurs experts de la conception de cuisines pour la haute gastronomie, comme Patrick Sappa dans les Bouches-du-Rhône ou Laurent Schlachter dans le Sud-Ouest. Ils renforcent et guident nos équipes avec passion sur l'ensemble du territoire. »

moi ! », reconnaît Laurent Schlachter. « Nous avons réalisé un aménagement entièrement sur mesure en y intégrant par exemple une cuve multifonctions qui permet de nombreux modes de cuisson et qui est également utilisée la nuit à basse température pour réduire les fonds de sauce. Nous voulions que tout soit possible pour faire plaisir aux cuisiniers. »

« Nous avons évité les embûches en adaptant parfaitement la conception à nos besoins. Après trois ans d'exploitation, je ne changerais rien », confie Fabian Feldmann. Avoir une cuisine imaginée et conçue sur mesure était également une nécessité pour maintenir l'intérêt des collaborateurs : « Pour les jeunes, tout doit aller vite et il faut se renouveler régulièrement. Du bon matériel, c'est un confort de travail et aucune perte de temps pour la mise en place ou pour le nettoyage. »



Vincent Stellan et Laurent Schlachter



1^{er} Installateur et mainteneur indépendant « multimarques » en Cuisine Professionnelle : 26 agences sur l'hexagone.
patrick.sappa@quietalis.fr - 06 59 94 56 06
laure.legroumellec@quietalis.fr - 06 75 96 59 65
www.quietalis.com