

FIAT FAIT SON SHOW À L'ITALIENNE AUX CHAMPS-ÉLYSÉES

Le rond-point des Champs-Élysées a accueilli au début de l'été une nouvelle vitrine. Fiat a en effet ouvert son show-room «Motor Village» pour exposer ses modèles au regard du public de passage ou venu profiter de l'espace de restauration italienne. L'entreprise Bos Equipement Hôtelier a été choisie pour la conception des deux cuisines, l'installation des matériels et pour les deux bars, des éléments techniques.

Le lieu multiplie les prestations pour animer le show-room sur plusieurs niveaux : des expositions, des soirées événementielles, un restaurant au rez-de-chaussée de type brasserie, avec bar et terrasse (service continu), un autre plus gastronomique au dernier étage (second niveau, mezzanine au premier), avec également un bar. Chacun dispose de sa propre cuisine, celle de la brasserie étant installée en sous-sol. La capacité d'accueil totale s'élève à 180 places assises. La marque Angelo Po a été privilégiée pour le chaud comme pour le froid par Bos Equipement Hôtelier. Thierry Blanc, Responsable Développement Grands Comptes de cette entreprise familiale et régionale à vocation nationale, a apporté son expertise sur cette réalisation pour répondre au plus près des besoins du client de la phase d'étude au suivi de chantier.

Au niveau -3, le fourneau adossé (gamme Alpha 900) s'inscrit dans les tendances actuelles de la restauration avec la plancha et le cuisinier à pâtes. Il est complété par quatre foyers à induction et deux plans neutres. Bos Equipement Hôtelier a posé la hotte Alvène, hors aéraluque. En cuisson verticale, l'espace est équipé d'un four à pizza et d'un four ventilé. Le reste du chaud est signé Angelo Po, comme les éléments de froid : dessertes réfrigérées, tours pâtisseries, armoires froides, meubles de préparation à pizza, chambre de pousse (pain fait sur place). Toutes les préparations préliminaires et les pâtisseries sont centralisées dans cette cuisine du sous-sol. La marque Tournus a été choisie pour les inox, tables, lave-mains, étagères et placard mural... Le stockage en chambres froides (Isogal) est aménagé à côté, seule l'épicerie est au niveau -4, comme les vestiaires.

FIABILITÉ, EFFICACITÉ ET ERGONOMIE

La cuisine du restaurant «haut de gamme» est pour sa part aménagée à côté de la salle. Là encore, on retrouve Angelo Po pour le piano, cette fois en position centrale, avec un cuisinier à pâtes, deux planchas,



huit foyers à induction et des plans neutres. Tout le fourneau est posé sur une structure inox globale qui limite le nombre de pieds, pour une modularité permettant une évolution éventuelle, en ôtant ou ajoutant un élément. Cette cuisine dispose d'un espace de préparation vitré sur la salle, pour les antipasti (nécessitant beaucoup de mise en place), pizzas et desserts. Les deux laveries sont de marque Lamber, avec un matériel similaire : lave-verres frontal et lave-vaisselle à capot. Ce dernier est doté d'une pompe inox (y compris la turbine). La machine, isolée thermiquement et phoniquement, dispose de deux niveaux de filtration dans la cuve. Bos Equipement Hôtelier a équipé chaque bar d'un lave-verres Lamber, d'une machine à glaçons Hoshizaki et de la nouvelle gamme Flexbar de Gamko pour le froid avec, spécifiquement à l'étage, une cave à vin Gamko. L'entreprise a installé l'ensemble des équipements en deux mois et demi entre avril et juin 2010, avec en premier lieu les groupes frigorifiques (à distance). Pour s'adapter à la carte, une fois le chef italien Vittorio Beltramelli choisi, quelques éléments ont été ajoutés, comme la chambre de pousse et le four ventilé pour la cuisson des pains, ou encore la seconde plancha dans la cuisine «gastro». Bos Equipement Hôtelier travaille avec ses fournisseurs partenaires afin de privilégier des équipements offrant une grande fiabilité et une ergonomie «hygiénique» : assemblage à bords francs avec étanchéité au silicone haute température, tableau de commande sur tôle inclinée pour améliorer la glisse de l'eau au moment du nettoyage, etc. Efficacité du matériel et confort de travail ont été privilégiés pour ces installations dont l'objectif étaient de bien différencier les deux styles, cartes et tickets moyens des restaurants. Pari réussi, Fiat, ses voitures et ses restaurants font désormais le show sous l'œil des Parisiens et des touristes...



PLUS D'INFORMATIONS SUR
WWW.BOS-EQUIPEMENT.COM

BOS
équipement
hôtelier