

À L'OCCASION DE LA RÉNOVATION de la brasserie parisienne La Mascotte, véritable institution de Montmartre, 100 m² de sous-sol ont été créés. Objectif : y installer la partie technique, à savoir la cuisine. C'est ici qu'à la tête d'une brigade d'une quinzaine de personnes, Aurélien Marion, chef de cuisine, orchestre dorénavant le grand ballet des petits plats.

Une brigade fière de sa cuisine

7h30 La réception des marchandises est en cours. En plein cœur de Montmartre, la brasserie La Mascotte, institution gastronomique locale, a rouvert en novembre 2012, après sept mois de fermeture. À l'entrée, un monte-fût totalement automatique permet d'acheminer les matières premières au sous-sol avec le minimum de manutention. « *Initialement, la cuisine, qui n'était pas plus grande qu'un office, se trouvait au rez-de-chaussée, dans l'alignement du bar,* explique Thierry Champion, le gérant. *L'évaluation des risques professionnels et la connaissance que nous avons des contraintes, liées notamment au manque de place, nous ont guidés tout au long du projet.* » « *Malgré son expérience et sa parfaite connaissance de l'établissement, que ses parents avaient tenu, le gérant n'a pas hésité à s'entourer des conseils extérieurs* », assure Christophe Ballue, contrôleur de sécurité à la Cramif. L'organisme de prévention ainsi qu'un cabinet d'architectes spécialisé ont en effet été pleinement associés au projet. Principal défi : la conception d'un espace de 100 m² en sous-sol pour y installer toute la partie technique. Creusé sur la butte Montmartre, ce domaine est désormais celui d'Aurélien Marion, chef de cuisine. « *Nous avons installé ici les salles de préparation du froid, les chambres froides, l'épicerie, la*

cave, la laverie et les vestiaires », explique-t-il. Autour d'un immense piano nouvelle génération, placé en position centrale, chacun s'installe à son poste. « *J'ai un cuisinier au poisson, un cuisinier à la viande, un autre prépare le froid. Un pâtissier complète l'équipe et occupe un poste de travail dédié à son activité* », reprend le chef.

9h40 Les cuisiniers se concentrent sur la mise en place de la carte, les préparations pour le plat du jour, la constitution des stocks. Cinq personnes en cuisine, une à la plonge. « *À La Mascotte, nous travaillons exclusivement des produits frais, en grande quantité, et la conservation se fait désormais sous vide, en cellule de refroidissement* », reprend Aurélien Marion. Le restaurant sert en moyenne 200 couverts par jour, plus de 300 pendant le week-end. « *Tout est très fonctionnel, les marchandises sont accessibles. Des chariots à roulettes sont utilisés pour les transporter* », témoigne Vincent Speare, chef de partie. Avant les travaux, il était apprenti dans l'établissement. « *Ça n'a plus rien à voir!, s'exclame-t-il. Nous avons gagné en confort autant qu'en rapidité d'exécution.* » Plus personne ne s'épuise dans des endroits contraints. « *Le personnel dispose de couloirs de travail intéressants.*

REPÈRES

■ **ARRIVÉ** avec ses parents en 1965, Thierry Champion est l'actuel gérant de La Mascotte. Cet établissement plus que centenaire est installé dans le quartier des Abbesses, à Paris. Il a évolué du bistrot de quartier vers la brasserie traditionnelle, désormais spécialisée dans les fruits de mer. Thierry Champion est l'initiateur des plus récents aménagements, réalisés en lien avec un cabinet d'architecte spécialisé et la Cramif. Menés dans un souci d'amélioration continue, ils ont conduit à repenser totalement les lieux et l'organisation, de la cuisine au service en salle.



© Gaël Kerbaol/INRS

Le pari un peu fou de La Mascotte a été de créer 100 m² de sous-sol sur la butte Montmartre pour y installer toute la cuisine.



© Gaël Kerbaol/INRS

En termes de conception, tout a été traité, du sol au plafond, avec le choix de revêtements permettant de limiter le risque de glissade ainsi que le bruit. D'autre part, au-dessus du piano, les hottes à compensation assurent une extraction très efficace, ce qui permet de conserver à tout moment une atmosphère de travail agréable », affirme Thierry Campion.

Le chef de cuisine dirige des opérations qui ont lieu autour des fourneaux.



© Gaël Kerbaol/INRS

dressage. « On envoie! » Trois monte-plats sont utilisés pour les échanges avec la salle. Les deux premiers desservent le rez-de-chaussée et le troisième est réservé au premier étage. À l'occasion du projet de rénovation, une nouvelle salle privatisable d'une quarantaine de couverts a en effet été conçue à l'étage.

12h05 « Une nordique, une aile de raie, direct! » Debout, près du terminal sur lequel arrivent les commandes, Aurélien Marion devient, à l'heure du service du déjeuner, le véritable chef d'orchestre des opérations. « Ok, chef! » Autour des fourneaux, les échanges fusent et restent fluides. En termes de puissance et de montée en

13h15 La vaisselle sale revient par l'un des monte-plats. Elle est mise en place dans le nouveau tunnel de lavage, conçu pour éviter la manutention de paniers de vaisselle particulièrement lourds. Un travail sur l'aspiration et l'évacuation des vapeurs, très importantes à ce poste, a été mené. Le dispositif de ventilation du local répond aux préconisations de la Cramif et contribue à améliorer les conditions de travail à la plonge. En outre, le système est bien plus efficace en termes de lavage et de séchage de la vaisselle.



© Gaël Kerbaol/INRS

Le tunnel de lavage a été conçu pour limiter le port de paniers de vaisselle très lourds.

14h00 « Tout est réuni pour que nous fassions une belle cuisine », affirme Aurélien Marion. Peu à peu, les envois pour le service du déjeuner se font moins nombreux. L'équipe reprend son travail sur les préparations. Dans une heure, la brigade du soir prendra la relève. « Il fallait ces changements pour assurer la pérennité du restaurant et atteindre nos objectifs de qualité de service. La réponse que nous avons apportée se traduit en termes d'amélioration du confort de travail, de mise aux normes (handicap, incendie...) et de respect des règles d'hygiène, estime Thierry Campion. Ces efforts nous ont permis d'accueillir une très bonne brigade, stable depuis deux ans. Et c'était bien l'un des enjeux : se donner les moyens de fidéliser les salariés et d'accueillir les nouveaux dans de bonnes conditions. » En salle, les aménagements ont permis de redonner du confort au client. Le mobilier a évolué : les tables, plus larges, sont adaptées au service des fruits de mer. Un point très apprécié également par le personnel en salle. Comme en cuisine, il est moins contraint par l'espace et dans les meilleures dispositions pour assurer un service de qualité. ■

température, les plaques fonctionnent comme un feu vif, mais sans flamme, ce qui réduit en partie les risques de brûlure. Pour les cuisiniers, c'est évident : la nouvelle organisation de la cuisine, comme la largeur très confortable des espaces de travail, contribuent à diminuer le stress et les risques d'accidents. « Le seul inconvénient est que nous n'avons plus de contact direct avec nos collègues en salle », indique Vincent Speare. Tout passe désormais par le terminal de commandes ou le téléphone. « Le vol-au-vent est prêt, chef! » Les commandes sont préparées table par table. Aurélien Marion conserve une vigilance de chaque instant sur l'ensemble des opérations qui se déroulent en cuisine. Il contrôle et complète le

Grégory Brasseur