

Réaménagement de locaux

Des salariés comme des coqs en pâte

Le Wistub du sommelier, à Bergheim, en Alsace, accueille sa clientèle dans une maison traditionnelle datant de 1748. Lors de travaux de rénovation visant à modifier les accès pour les clients, les restaurateurs en ont profité pour réaménager les postes de travail. De la cuisine au service, chacun en a bénéficié.

Antje et Patrick Schneider sont restaurateurs et à la tête depuis 2000 du Wistub du sommelier, un restaurant gastronomique alsacien situé à Bergheim. Après cinq ans d'activité, ils ont décidé d'aménager une terrasse pour accueillir les clients l'été. Mais, au bout de deux années d'exploitation, ils se sont rendu compte que la maison n'était pas adaptée : les escaliers étaient trop étroits et le cheminement compliqué amenait les clients à s'égarer. « Pour le service aussi, les locaux étaient peu adaptés, se souvient Patrick Schneider : il fallait descendre un premier escalier et en monter un autre pour aller de la terrasse à la cuisine. » La mise en place d'un élévateur pour les personnes à mobilité réduite a été l'occasion de revoir le cheminement et les accès.

Tout d'abord, les escaliers ont été refaits. Le monte-charge n'était obligatoire que pour se rendre du niveau -1; où sont installés les sanitaires, au premier étage, où se situent la salle et la cuisine. Mais il a été prolongé jusqu'au deuxième sous-sol, où sont stockées les boissons, afin d'en faciliter la livraison. « Ça nous change la vie, témoigne un livreur de vin. Dans les villes et les villages, les

caves sont petites avec des escaliers étroits. Et celles qui sont équipées d'un monte-charge sont généralement adaptées pour les fûts, mais pas pour les bouteilles, que nous préférons descendre par les escaliers pour ne pas les casser. » L'équipement est aussi apprécié par le personnel de l'établissement, composé d'une petite dizaine de personnes : « Nous l'utilisons plus que les clients, indique Stéphanie Bleger, une chef de rang. Pour le service, il nous sert à remonter toutes les eaux et tout le vin. »

En même temps que l'aménagement des escaliers et du monte-charge, la marche qui séparait le bar de la salle a été retirée. « Nous avons aussi déplacé le comptoir, que nous avons mis à la place de l'ancien escalier qui a été supprimé, ce qui agrandit la salle. Nous avons dix places de plus », explique Antje Schneider. « Nous en avons profité pour tout réorganiser au niveau du bar, ajoute Stéphanie Bleger. Maintenant, c'est très fonctionnel, nous avons beaucoup moins à nous déplacer. » De plus, la vaisselle peut être empilée sur un chariot et emportée en une

fois en salle, alors qu'avant, il fallait la porter et effectuer plusieurs allers-retours.

Une cuisine plus pratique

La cuisine a également été repensée pour faciliter la circulation et diminuer les déplacements. « Nous avons installé les réfrigérateurs sous les plans de travail, pour les avoir sous la main, explique Patrick Schneider. Avant, lorsqu'on avait besoin de quelque chose, il fallait aller dans la pièce à côté. » Xavier Goerig, second de cuisine, approuve : « Quand on est dans de bonnes conditions et qu'on ne court pas par-

en termes de confort ont été apportées. L'éclairage artificiel a été augmenté et une grande fenêtre laisse passer la lumière naturelle : « C'est beaucoup plus agréable que dans les cuisines éclairées uniquement avec des néons, et où on se sent enfermé », apprécie Herman Jordan, un apprenti. Côté équipement, une braiseuse a été installée : « Elle permet de faire du coq au riesling pour 30 personnes en une fois et en 15 minutes, alors qu'avant, il fallait prendre une poêle pour 5 portions », se réjouit Patrick Schneider. En plus du temps gagné, le nombre de maintenances a été considérablement réduit. Enfin, des plaques à induction remplacent le gaz. « Certes, il a fallu remplacer toutes les casseroles, constate le dirigeant. Mais elles ne se pas brûlées comme avec le gaz. De plus, on économise de l'énergie et il fait beaucoup moins chaud en cuisine. »

Avec tous ces changements, le restaurant a gagné en efficacité. Deux emplois ont été créés et le service, qui était de 35 couverts, atteint maintenant 75. « Avant, on ne se rendait pas compte que c'était si peu pratique. Maintenant, on est moins fatigués, alors qu'on fait plus de couverts ! », se félicite Patrick Schneider.



© FRÉDÉRIC DOLLÉ POUR L'INRS

tout, on travaille mieux, et ça se retrouve dans l'assiette. » Les allées, suffisamment larges, permettent la circulation de chariots. Les cuisiniers n'ont plus à porter des plats lourds et chauds. « Les points d'eau sont bien répartis dans la cuisine, constate Pierre-Yves Adam, ingénieur-conseil à la Carsat Alsace-Moselle. Ce qui évite les déplacements intempestifs. » De plus, des améliorations

Leslie Courbon