



INSPIRATIONS

MATFER BOURGEAT
LA PASSION DU GOÛT



“ Le créateur,

EN OBLIGEANT L'HOMME À MANGER POUR VIVRE,
L'Y INVITE PAR APPÉTIT ET L'EN RÉCOMPENSE PAR

le plaisir. ”

BRILLAT-SAVARIN

P. 8
RESTAURATION
COMMERCIALE

Vente à emporter 10

Concept produit 26

Bistronomie 38

Gastronomie 50



P. 70
RESTAURATION
COLLECTIVE

Scolaire 72

Travail 80

Santé 94

P. 98
RESTAURATION
HÔTELIÈRE
5 étoiles 100



P. 112
COMMERCE
ALIMENTAIRE

Boulangerie 114
Pâtisserie 126



P. 134
ÉVÉNEMENTIEL

Formations 136
Loisirs 146





RESTAURATION

COMMER



CiAale



VENTE À

EMPORTER



“ Sur
le
pouce ”



— SANDWICHERIE —

chez TÖST

GRUPE BLACHÈRE - AVIGNON

Réalisé par Vauconsant

FRAÎCHEUR
MODERNITÉ
URBAIN

Qualité et esthétique sont parfaitement compatibles avec le concept de restauration rapide. Une conviction partagée mise en pratique avec élégance par l'alternance de modules standards et sur-mesure, et la sélection de petit matériel beau et fonctionnel.



Clarté et efficacité. En un coup d'œil, le client peut choisir rapidement les ingrédients qui composeront sa salade, sa tartine toastée, son jus de fruits ou de légumes, ou encore son smoothie.



Développement vitrine boissons.





Convivialité de l'espace extérieur.



Efficience du comptoir central regroupant préparation et distribution des repas.

— ERGONOMIE —
au FOURNIL DE PIERRE
LONDRES



Design et pureté des lignes. Ici, tout est pensé et conçu pour la mise en valeur, l'accès facile aux produits et surtout, pour mettre en appétit !

Réalisé par Vauconsant

**PREMIUM
CONFORT
FLUIDITÉ**

Quand une boulangerie-sandwicherie doit cohabiter au cœur de Londres avec une enseigne aussi prestigieuse qu'Harrods, aucune faute de goût n'est permise !



Dans ce quartier très fréquenté, la clientèle est exigeante et pressée. D'où le choix de solutions ergonomiques personnalisées pour l'aménagement arrière de la ligne de distribution.



— FRESH — DÉCOUPE à LA FRAÎCHERIE

RONCQ

Réalisé par Solyref

CONCEPT
SUR-MESURE
GARANTIE FRAÎCHEUR

Des lignes douces tout en courbes et des couleurs franches ont été choisies pour intégrer tout en le mettant en valeur cet atelier de fruits et légumes découpés dans l'hypermarché. L'alternance de vitrines droites et d'angles en froid ventilé sur deux niveaux permet d'optimiser la surface d'exposition et assure une excellente visibilité aux produits.



Quand le concept est la fraîcheur, tout devient essentiel pour rassurer le client. Aussi le groupe a-t-il mobilisé de nombreuses ressources pour que ces professionnels puissent faire leur travail en toute transparence et dans des conditions d'hygiène et de conservation des produits irréprochables.

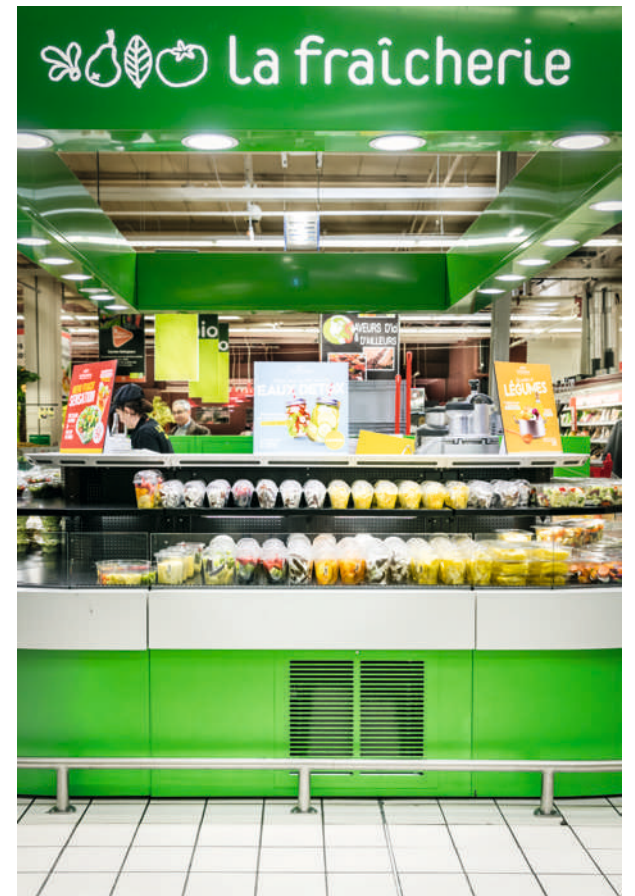
Prep'Chef pour la découpe
et la préparation...



...des espaces de travail
clairs et bien agencés...



...et des espaces de stockage dont l'ergonomie et la température ont été
pensés pour chaque type de produit et d'opération.



PRÉSENTATIONS VARIÉES STOCKAGE

Une réponse complète en petit matériel, arts de la table, froid, self, indispensable à la réussite du projet a été apportée.



Adaptation et ergonomie des espaces de stockage selon les besoins spécifiques à chaque opération.





Frites fraîches et croustillantes à la demande avec le Prep'Chef.



— RESTAURANT — ET VENTE À EMPORTER chez ERIC KAYSER

BERCY VILLAGE - PARIS

Réalisé par Matfer et In Situ

**RESTAURATION
EN BOULANGERIE
DU PETIT-DÉJEUNER
AU DÎNER**

Eric Kayser propose un concept de boulangerie innovant avec une offre de restauration complète et de qualité, du petit-déjeuner au dîner.



L'hygiène et les conditions de travail devant le client sont aussi rigoureuses qu'en laboratoire : le résultat d'une ergonomie de tous les postes parfaitement pensé.



Conception entièrement sur-mesure, développement de prototype, tests de performance, fabrication finale... rien n'a été laissé au hasard.



Appétence et confort de préparation des sandwiches chauds et froids devant la clientèle.





— CHAUD ET FROID —
chez EASY 24
OSLO

Réalisé par Vauconsant

STOCKAGE
ERGONOMIE
CONTACT CLIENT

Chez Easy 24, le challenge n'était pas si... easy, puisqu'il s'agissait de concevoir dans un espace réduit une ligne d'équipement complète pour la préparation et le stockage de sandwiches chauds et froids devant le client.



Le stockage réfrigéré des bouteilles à hauteur d'homme facilite le travail du serveur qui n'a plus à se baisser continuellement pour servir ses clients.



Design sur-mesure, performance de la température maintenue au degré près, qualité de fabrication irréprochable.



— LA CAVE — À VINS

au CAFÉ DU MUSÉE

MUSÉE DU LOUVRE - PARIS

Réalisé par Pi Création

STOCKAGE
ERGONOMIE

Dans le café de ce haut lieu de la culture, il s'agissait d'intégrer avec élégance une cave à vins derrière le comptoir du bar et d'harmoniser le design sobre du métal avec les tons chauds du bois.





CONCEPT

PRODUIT

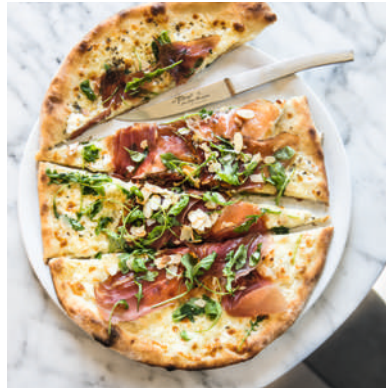


“Enfin des concepts à déguster”





Siphon à eau de Seltz ISI.



Corbeille à pains Boréal
et assiette à pizza
- In Situ Création.



— L'ART DE LA TABLE — ET LE PETIT MATÉRIEL

chez IL RISTORANTE

NOYELLES-GODAULT

Réalisé par Matik

CRÉATIF
RÉSISTANT AUX CHOCS
EMPILABLE

Dans cette belle chaîne de restaurants à l'atmosphère résolument contemporaine, les plus beaux trésors de la cuisine traditionnelle italienne sont toujours préparés avec des produits frais venus tout droit de la péninsule ! Aussi, la cuisine est-elle équipée des outils indispensables à la confection du fait maison. Quant à l'Art de la table, il a été judicieusement choisi pour mettre en valeur et donner plus d'appétence aux plats.



Assiettes Clélia - In Situ Création.

— L'ART — DE LA TABLE chez LÉON DE B.

PARIS

Réalisé par Matik

**SUR-MESURE
ESTHÉTIQUE
CONTEMPORAIN**

Cette nouvelle enseigne souhaitait insuffler un esprit jeune, urbain et connecté. L'accent a été mis sur la générosité des recettes et l'esthétisme.



Des contenants dessinés spécialement, d'autres exclusifs à l'enseigne, des matériaux travaillés pour répondre à certaines contraintes comme l'anti-corrosion... l'exigence jusque dans les moindres détails.



Conception de planches multi-recettes dédiées à l'enseigne : réversibles, écologiques - à base de papier - et pensées pour accueillir des plats différents.

“ **Nous avons dessiné les planches modulables pour y adapter des contenants en mélamine.** ”

Équipe projet Léon de B chez Matik



— LE FOODLINE — à LA CITÉ DU CHOCOLAT VALRHONA

TAIN L'HERMITAGE

Réalisé par Vauconsant

DESIGN UNIQUE
SUR-MESURE
COMPACTITÉ
FACILITÉ D'UTILISATION

Système éco-conçu, Food Line est un concept de distribution de repas entièrement modulaire composé de cloisons supports avec des étagères réfrigérées, chauffantes ou neutres. Compacité, appétence, performance et modularité sont ses principaux points forts.



“ **Relevées toutes les heures, les températures en froid ou en chaud sont parfaitement respectées pendant toute la durée du service.** ”

M. Portal, Chef.

“Les collaborateurs de Valrhona sont unanimes sur l'effet waouh qui émane du restaurant et le Food Line y est pour beaucoup” M. Jouhaud, responsable du projet.



Dessin d'origine du projet.



Pour ce magnifique espace de découverte du chocolat au cœur de la Drôme, le choix du Food Line s'est immédiatement imposé.

— COMPTOIR — DE PRÉPARATION au CAPUCIN

MICHEL BRAS - TOULOUSE

Réalisé par Vauconsant

**SHOW-COOKING
TRANSPARENCE
DESIGN**

Le Capucin est une véritable ode à la transparence. Derrière son comptoir de préparation, le Chef fait son show culinaire sous les yeux des clients. En maintenant ce contact visuel permanent, le comptoir permet d'améliorer l'accueil, le service et la relation commerciale.





La découverte du New Front Cooking, concept révolutionnaire du show cooking, a été déterminante pour le Chef Michel Bras. Il a aussitôt décidé de l'adopter pour son enseigne de « Fast Cook » toulousaine.

Pour la réussite de ce projet, tous les éléments techniques ont nécessité une conception et une réalisation sur-mesure.



— SALLE — ET CUISINE

chez PIZZA DEL ARTE

VERT-SAINT-DENIS

Réalisé par Matik

STOCKAGE
FONCTIONNALITÉ
PRÉSENTATION

Nos équipes ont pris un réel plaisir à échanger avec celles de cette chaîne de restaurants italiens bien connue. Pizza del Arte place le goût des produits au cœur de son process. Pour bien comprendre les besoins, les échanges ont été permanents.



Une démarche transversale a permis une multitude d'améliorations allant du moule à panna cotta plus souple, au bouchon hermétique pour les spumantes en passant par la conception de paniers de cuisson spécifiques pour les pâtes.





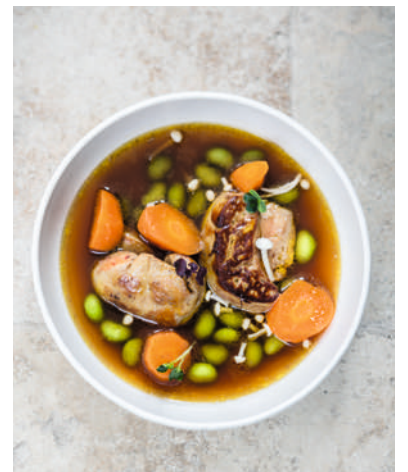
BISTRO

NOMIE



“La
créativité
est dans
l’assiette”





— BAR SUR-MESURE — ET ARTS DE LA TABLE

chez À TABLE

THOIRY

Réalisé par Pi Création

**CHALEUREUX
OPTIMISATION
DE L'ESPACE
ESTHÉTIQUE**

En 1995, Eric Léautey, Chef aussi célèbre que passionné, a ouvert son restaurant à Thoiry, au cœur des Yvelines. Avec bonne humeur et gentillesse, il propose une cuisine de saison innovante et généreuse axée sur les produits de terroir. La conception sur-mesure du bar a permis d'optimiser à merveille l'espace tout en le rendant plus chaleureux. Quant aux éléments d'Arts de la table, ils permettent à la cuisine d'exprimer toute sa générosité.



Cuisine ouverte sur la salle très lumineuse.

— CUISINE ET BAR —

au BISTROT DU 11

JB-MORAZZINI - VERSAILLES

Réalisé par Pi Création

**MATÉRIAUX
EXIGENCE
PREMIUM**

Les contraintes du lieu et les exigences haut de gamme du Chef ont été prises en compte pour l'aménagement complet du restaurant et de son espace bar à vins. Le résultat, une conception riche de matériaux de grande qualité pour de beaux espaces parfaitement optimisés.





Sobre élégance du bar sur-mesure avec superstructure inox et plan de travail en granit noir du Zimbabwe.



Zone d'envoi face au fourneau traitée avec un dessus unique en granit noir du Zimbabwe et coiffée d'une piste en granit sur-mesure pour le départ des assiettes.



Préparations aérées et structurées avec le fouet FMC.



Le meilleur du goût avec la spatule souple haute température.



Précision du décor avec les douilles inox.



Touche finale avec la pince du chef.

— EN CUISINE — ET À TABLE

chez LE CHRISTINE

PARIS

Réalisé par Matfer et In Situ

**MODERNE
ÉPURÉ
COSY**

Fraîcheur et qualité des produits sont au rendez-vous de ce restaurant au cœur de St-Germain-des-Prés qui propose une cuisine française traditionnelle revisitée. Pour en exhaler tout le goût avec rigueur et délicatesse, rigueur et délicatesse. Le Chef a choisi un matériel performant ainsi qu'une collection Arts de la Table raffinée pour mettre en appétit.



Moulin à poivre
toucher soft,
gobelets et
verres à pied
en cristallin
Bormioli Rocco.



Assiettes collection Studio Print.



Planche
en acacia,
essence
de bois
chaleureuse.

— ARTS DE LA TABLE — ET PETIT MATÉRIEL

chez CAVATELLO

LYON

Réalisé par *Matfer et In Situ*

**TRADITION
MODERNITÉ**

La créativité des collections Arts de la table s'accorde parfaitement avec la cuisine bistronomique d'inspiration italienne que propose Cavatello. Un savant panachage d'authentiques recettes siciliennes revisitées et de créations plus contemporaines réalisées avec passion et précision grâce à un petit matériel adapté.



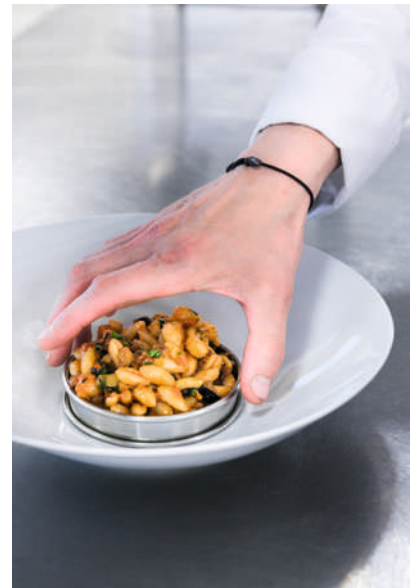


Burger Chic - In Situ Création, assiette en porcelaine noire, cloche composite transparente et bouchon liège.



**PRÉCISION
DU GESTE
TECHNIQUE
DRESSAGE**

Précision de l'affichage de la balance TX.



Des outils adaptés aux gestes précis du Chef.



Casserole série « Tradition » compatible induction.

Assiette porcelaine fine extra blanche Natura. Les fins reliefs sur l'aile stylisent les tiges de bambou.





GASTRO

NOMIE



“Des
chefs-d’œuvre
à
savourer”





LA CUISINE EST L'ART
DE TRANSFORMER
INSTANTANÉMENT
EN JOIE DES PRODUITS
CHARGÉS D'HISTOIRE

— CUISINE —
LUMINEUSE
à L'HÔTEL
DE LA MONNAIE
GUY SAVOY - PARIS

 Réalisé par Pi Création

OPTIMISATION DE L'ESPACE
GAIN DE TEMPS
PRÉCISION

Dans les six salons de l'Hôtel de la Monnaie, Guy Savoy a trouvé l'écrin idéal pour que s'épanouisse tout son talent. Il fallait au grand Chef une cuisine à la démesure du lieu. Grande, belle, lumineuse et spacieuse, celle-ci a été conçue pour optimiser en toute sécurité chacun des gestes et des déplacements du Chef, en particulier pendant le coup de feu.

CUISINE PRÉPARATION ERGONOMIE



Placards rehaussés de 600 à 750 mm pour un rangement facilité des bouteilles.



Aménagement mixte des portes et tiroirs réfrigérés pour le poste de travail côté poissons : notre réponse aux besoins d'organisation fonctionnelle du Chef.



Passerelle avec rampe chauffante d'une hauteur de 1050 mm pour un visuel plus homogène au moment de l'envoi. Aménagement d'un range-plateaux de service.

LÉGUMERIE POISSONNERIE



Aménagement du poste poissonnerie pour optimiser le nettoyage, l'écaillage avant la levée des filets et portionnage pour une préparation de mise en place adaptée à la récupération de tous les déchets. Intégration d'un bac permettant de positionner une planche de découpe et un bac perforé.



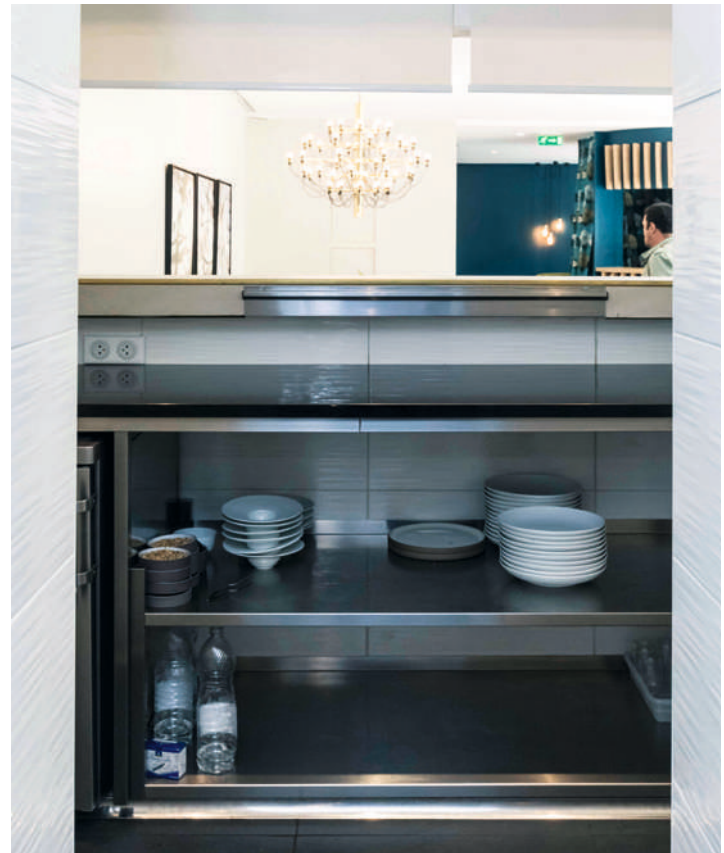
Passé d'envoi avec rampe chauffante.
Meubles réfrigérés froid ventilé avec système double flux et évaporateur traité anti-corrosion.



Zone d'envoi sur-mesure face au fourneau de cuisson avec un dessus en granit noir.



Cuisine ouverte sur la salle.



Poste d'envoi composé d'une superstructure en inox recevant un granit noir du Zimbabwe sur-mesure.

— CUISINE — FONCTIONNELLE à LA TABLE DU 11

JB-MORAZZINI - VERSAILLES

Réalisé par Pi Création

**CHALEUREUX
SPACIEUX
UNIQUE**

A 26 ans, ce jeune Chef talentueux a déjà un palmarès impressionnant. En témoigne son étoile au Michelin décrochée un an après sa première ouverture. Il souhaitait un outil de travail plus spacieux, plus fonctionnel et mieux équipé pour son restaurant installé dans l'écrin chic et feutré de la Cour des Senteurs, à deux pas du Château de Versailles. Ouverte sur la salle, la cuisine qu'il propose est végétale et axée sur le produit.





Fourneau de cuisson adossé à une crédence en inox sur-mesure.



L'office est équipé d'un dessus unique sur-mesure en inox avec dossierets arrière et latéraux, d'un évier central intégré laissant 2 emplacements pour lave-verres et machine à glaçons.



Machine sous vide automatique, simplicité de fonctionnement et dérouleur poches à douilles Matfer.



Salamandre Roller Grill et Roll Box inox Mafter pour une organisation simplifiée du plan de travail.



— CUISINE — SPACIEUSE au CLARENCE

CHRISTOPHE PELÉ - PARIS

Réalisé par Pi Création

**ESPACE
ÉLÉGANCE
ROYAL**

En plein cœur du triangle d'or, l'Hôtel Dillon, superbe hôtel particulier rénové par S.A.R le Prince Robert de Luxembourg, abrite le restaurant gastronomique Le Clarence. Une table chaleureuse et raffinée, reflet du meilleur de nos terroirs, menée avec passion par le Chef Christophe Pelé et son équipe de jeunes talents dans une cuisine imaginée et conçue avec nos équipes.



Lumière naturelle pour une cuisine spacieuse composée de 2 îlots centraux favorisant une circulation idéale.



— BAR À SAKÉS — SUR MESURE

au DASSAÏ

BOUTIQUE JOËL ROBUCHON - PARIS

Réalisé par Pi Création

**SUR MESURE
HAUT DE GAMME
STOCKAGE**

Pour son partenariat avec la maison Dassaï – un prestigieux producteur de sakés japonais – Joël Robuchon a souhaité voir les choses en grand et sublimer cet alcool à base de riz encore méconnu en France.

Afin de stocker et de mettre en valeur les bouteilles, la maison Robuchon a choisi Matfer Bourgeat grâce à son expertise dans la conception sur mesure de vitrines réfrigérées.



Matfer Bourgeat a donc conçu cette cave à sakés très haut de gamme, réalisée entièrement sur mesure avec des portes aménagées d'étagères et retro-éclairées présentant chacune 3 bouteilles - à la manière d'imposants placards - et renfermant plus de références encore afin de proposer une carte conséquente en salle toujours à la juste température.



Offre sur-mesure de cave à vins, Pi-Création propose une conception à la carte, riche de nombreuses options techniques : aménagement intérieur, peinture époxy, éclairage, déshumidification par hygromètre à régulation, portes double vitrage sous argon montée sur charnières pivots avec joints magnétiques démontables, fermeture par cellule électromagnétique avec possibilité de centralisation... de quoi bâtir des projets à la hauteur du bar à sakés de la boutique Joël Robuchon.



Le design de cette cave à saké sur mesure se devait de répondre à une atmosphère singulière, celle d'un restaurant de luxe bien sûr, mais d'un restaurant teinté de la douce magie qu'impose cet art de vivre nippon qu'est le saké, tout en subtilité. C'est dans cette ambiance délicate et luxueuse que s'inscrivent les vitrines Matfer Bourgeat, se dressant même comme l'élément central de cette atmosphère raffinée.



Vitrine réfrigérée avec cuve froide ventilée traitée en peinture epoxy blanche, sa structure en inox poli miroir et vitrage traité collé UV, permet la mise en avant des pâtisseries que propose l'enseigne avec un savant mélange de pâtisserie Française avec une délicate touche du Japon.



Meuble menuisier véritable atout à la fois chic et fonctionnel, il permet le stockage des produits ainsi que la vente des produits secs tels que des viennoiseries.



— CUISINE SIGNATURE — 3 ÉTOILES

au PAVILLON LEDOYEN

YANNICK ALLÉNO - PARIS

Réalisé par Pi Création

**DESIGN
CREATIVE
ERGONOMIQUE**

Avec l'ambition de créer un environnement de travail unique pour sa brigade, une cuisine moderne et surtout confortable, Yannick Alléno se tourne vers DS Automobiles et Matfer Bourgeat.



A l'issue d'un travail d'étude approfondie sur la compréhension des enjeux, des besoins et de l'usage du Chef ainsi que sa brigade, Matfer Bourgeat fabrique une cuisine design totalement ergonomique et créative, unique au monde et livrée dans les délais fixés !

C'est un sentiment d'espace et de clarté qui nous envahit dès les premiers pas dans cette cuisine à la pointe de la modernité. Du matériel de qualité, un design avant-gardiste, tout est réfléchi dans les moindres détails, cette cuisine aux lignes futuristes est plus que jamais le parfait écrin de la gastronomie Française selon Yannick Alléno.



De son aspect rectangulaire, elle couvre une surface de 60 m² avec une maîtrise parfaite de l'acoustique et de l'éclairage par LED qui peut changer au gré du temps et des humeurs du Chef Yannick Alléno.

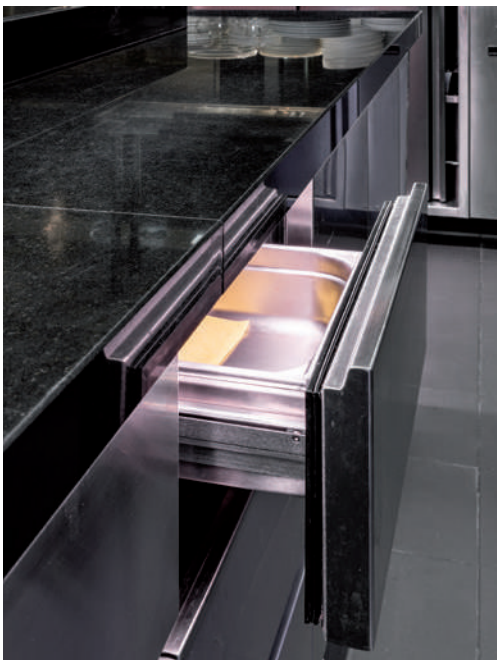
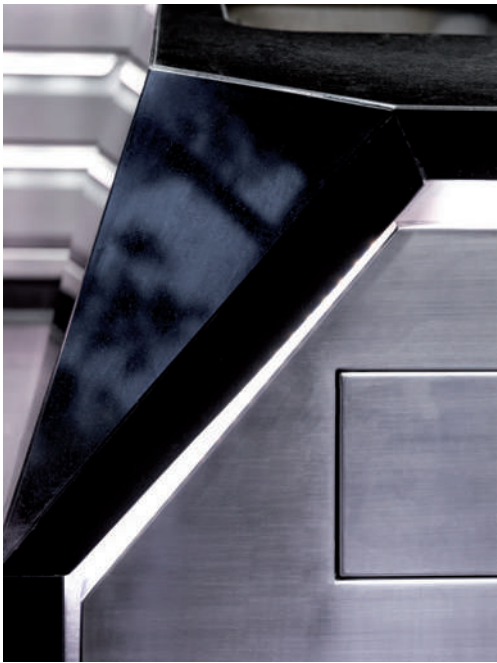




Une cuisine exceptionnelle à la fois innovante, design et ergonomique, imaginée pour un usage intensif au quotidien, à la fois utile et sophistiquée tout en créativité, dans laquelle la brigade se retrouve aisément.

Entourés de plans de travail en granit noir du Zimbabwe, 3 îlots centraux dont un piano intégré. Bijoux d'innovation, les angles des îlots ont été volontairement facettés pour faciliter la circulation et permettre des points d'appui agréables à la brigade tout au long du service, tout en gardant des espaces de rangement importants.

Dissimulation des zones techniques et faciliter le nettoyage ainsi que l'entretien de la cuisine.





RESTAURATION

collecti



ve



RESTAURATION

SCOLAIRE

“La récré pour papilles”



— SELF COLORADO —

à L'ÉCOLE

PRIMAIRE DU XX^e

PARIS

Réalisé par Vauconsant

**DÉVELOPPEMENT
DURABLE
FESTIF**

Ici, la mission consistait à redonner plus d'espace et de confort de travail, garantir le respect des normes de préparation et de distribution des repas. Créer une ambiance joyeuse et conviviale tout en inscrivant l'ensemble dans une démarche de développement durable, problématique au cœur des préoccupations des collectivités. Un projet aussi conséquent que gratifiant !



Avec sa façade bombée et ses belles couleurs vives, les enfants adorent leur self !



La nouvelle zone de distribution permet de proposer une prestation de qualité qui respecte mieux les normes de maintien en température.



“

Depuis l'installation, les réactions sont unanimes. Le maire, les parents d'élèves, le personnel de cuisine... tous saluent l'originalité, la fonctionnalité et la beauté de l'ensemble ! »

Le Directeur de l'école



— MATÉRIEL — DE POINTE

à L'ÉCOLE ST-PIERRE de CHANDIEU

LYON

Réalisé par Bourgeat

TECHNOLOGIE
FIABILITÉ
PRÉCISION

L'enjeu était de proposer aux enfants une cuisine scolaire de qualité pour les éduquer au goût tout en respectant les normes : mission réussie !



SATELLITE 4G TAÏGA AQUARIS



Véritable substitut d'une pièce réfrigérée, la table de préparation froide Taïga permet de transformer les aliments sur un plan de travail au-dessus duquel circule un flux d'air continu à 3°C. Elle est compacte (un poste de travail), mobile et peut facilement se positionner dans des espaces réduits. Elle est équipée de réserves réfrigérées en sous-bassement pour avoir à disposition le stock de produits frais.



« *Tout le monde aime bien passer au lavemains en arrivant le matin car le lavage est doux et agréable ; c'est une manière sympa et rassurante de commencer la journée de travail !* »

Marie-Elisabeth Chevalier, Chef de cuisine

La solution modulable Satellite 4G permet un meilleur respect des préparations, sans dessèchement ni perte de qualité des textures.

Aquaris est un système innovant permettant une maîtrise de la consommation de savon et une réduction considérable de la consommation d'eau. Il utilise 10 fois moins d'eau qu'un équipement de lavage standard. Economique et écologique !

« *Avec ses programmes pré-réglés très bien conçus, l'armoire Satellite 4G permet d'avoir un résultat toujours parfait, ce qui me permet de soigner aux petits oignons aussi bien Monsieur le Maire que mes petits écoliers !* »

Marie-Elisabeth Chevalier, Chef de cuisine

— ENTIÈREMENT — MENUISÉS

au CROUS DE NICE

Réalisé par Vauconsant

DESIGN
SUR-MESURE
MENUISERIE

Sur un marché plutôt habitué aux réalisations basiques, un restaurant premium a été créé, intégrant au maximum les logements techniques et les armoires mobiles pour laisser entrevoir le moins d'inox possible.





Ensemble entièrement menuisé grâce aux possibilités étendues de fabrication (inox et menuiserie).



Le projet a été entièrement conçu sur-mesure avec un rendu final particulièrement esthétique.





RESTAURATION AU

TRAVAIL



“Pause
d’*é*j’ pause
plaisir”



Fluidité et gain de temps sont sans doute les atouts les plus appréciables de la transformation.



L'ergonomie des distributeurs de plateaux participe à la réussite du projet.



— SELF-SERVICE —

d'ARTE

STRASBOURG

Réalisé par Vauconsant

**RÉNOVATION
FLUIDITÉ
ERGONOMIE**

Ce restaurant d'entreprise à service assisté avait besoin de se renouveler. Sa transformation en un self-service a été bénéfique de multiples façons.



Le Scramble est un système d'îlots conçu pour la distribution de repas, idéal et plus performant que les systèmes en ligne pour les espaces à forte circulation.



— SCRAMBLE —

chez METRO

NANTERRE

Réalisé par **Vauconsant**

DISTRIBUTION
FLUX
FACILITÉ

La rénovation de ce restaurant du personnel dont la distribution se faisait initialement en ligne, passait par l'amélioration des flux des collaborateurs et des visiteurs. La rapidité de la pose, en une semaine à peine, a aussi fait partie intégrante de la réussite du projet.



— DANS LE DÉTAIL —
chez PLASTIC OMNIUM
LYON

Réalisé par Vauconsant

**CHAUD ET FROID
INTÉGRATION**

Le diable se niche dans les détails. Réalisés sur-mesure, les éléments ont été pensés dans les moindres aspects pour s'intégrer parfaitement au lieu.



La mise en évidence des différents éléments (chaud/froid) accélère la circulation et facilite le choix.



Le design est au diapason de la qualité de prestation attendue pour un grand restaurant d'entreprise.

— SELF — HAUT DE GAMME

chez UN LEADER de la COSMÉTIQUE

SUISSE



***J'ai fait appel à MATFER
BOURGEAT car j'ai une totale
confiance en cette société.
Elle est réactive, respectueuse
des délais, experte en
conception sur-mesure et design
avec un SAV performant. ”***

Hugo Servant, Directeur Schéma-TEC SA
Ingénierie & Design



Réalisé par Vauconsant

**ÉPURÉ
DESIGN
RAPIDITÉ DES FLUX
FINITIONS HAUT DE GAMME**

Ici, la demande était de concevoir un espace de travail pratique pour le Chef et son équipe, haut de gamme à l'image de la marque avec une proposition de repas en adéquation avec la demande des collaborateurs : light & équilibré.

Projet 3D du restaurant.



La rénovation du site a été réalisée en 2 semaines.





— BUFFET —
FRAIS-MAISON
chez API
PARIS



Le buffet frais a été entièrement repensé. L'accent a été mis sur la modernité, le choix, la déambulation et sur une présentation aussi esthétique qu'appétente des recettes.

Réalisé par Matik

PAUSE DÉJEUNER SALAD BAR HEALTHY





Les équipes ont su analyser les problématiques et prendre en compte la globalité du projet pour répondre à l'objectif fixé : faciliter le travail des équipes en cuisine pour un maximum d'efficacité dans la préparation de plusieurs centaines de repas par jour.



**LABORATOIRE
PRÉPARATION
STOCKAGE**



Pour changer l'image de la restauration au travail, une approche haut de gamme de la mise en appétit grâce à des arts de la table harmonieusement personnalisés et pensés pour chaque recette.



MISE EN PLACE BAR À YAOURT BUFFET



RESTAURATION

SANTÉ



“ Bien
être et
instant
vitaminé ”





**CHARIOT NOMAD
ERGONOMIE
DESIGN**

Un service en salle valorisé auprès du public par la praticité et le design « hôtelier » du chariot Nomad.



— REMISE — EN TEMPÉRATURE

à la CLINIQUE DES VALLÉES

ANNEMASSE

Réalisé par Bourgeat et Solyref

FOUR TRANS'THERM
PERFORMANCE
DESIGN

La réalisation de cette cuisine et de son système de distribution est un parfait exemple de la complémentarité d'action au sein du groupe Matfer Bourgeat entre conception, installation et fabrication en usine pour une réponse globale et pertinente.



Efficacité et précision de la remise en température grâce à la simplicité d'utilisation du four Trans'therm et à l'ergonomie de son panneau de commande vitro soft touch.



RESTAURATION

HÔTELIER



E



HÔTELLERIE

5*



“Les
étoiles
dans
l’assiette”





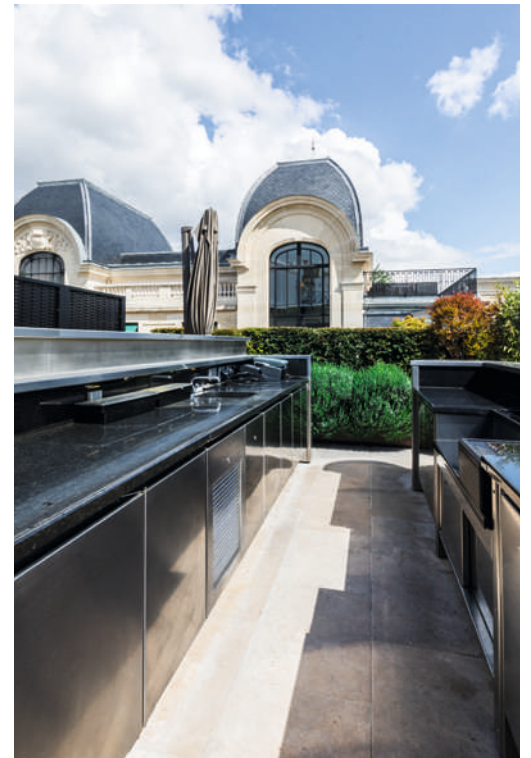
Restaurant
l'Oiseau Blanc.

— CUISINES — ET BARS SUR-MESURE au PENINSULA PARIS

Réalisé par Pi Création

**LUXE
GASTRONOMIE
SUR-MESURE**

Palace délicieusement parisien, le Peninsula est idéalement situé au cœur de la capitale, à deux pas de l'Arc de Triomphe et de quelques-uns des monuments, musées et boutiques de luxe les plus célèbres au monde. Le bâtiment iconique haussmanien propose 200 chambres de rêve, dont 86 suites qui comptent parmi les plus spectaculaires de la capitale.



Bar terrasse sur le toit, conçu et fabriqué sur-mesure spécifiquement pour l'utilisation en extérieur, et modulable pour les réceptions.

Équipement technique et groupe compresseur intégrés avec portes de façades ajourées afin de respecter l'esthétique et éviter les salissures.



Ensemble de meubles de travail réfrigérés sur-mesure. Aucun élément technique en surépaisseur, source de salissures. Les poignées de portes sont intégrées dans la façade.

Module poubelle sous bac de préparation parfaitement intégré au meuble.

CUISINES FONCTIONNEL FINITIONS

Tiroirs réfrigérés entièrement démontables - y compris les joints magnétiques - pour recevoir des bacs gastronomes.



Restaurant LILI, cuisine cantonaise d'exception dont la décoration raffinée marie harmonieusement styles chinois et français.



Ensemble de meubles de travail réfrigérés sur-mesure. Meubles réalisés sur socles maçonnés d'une hauteur de 100 mm pour faciliter le nettoyage des sols à grande eau.



Cuisine complètement autonome avec meuble de préparation adossé, cuisson en retour et meuble d'envoi.

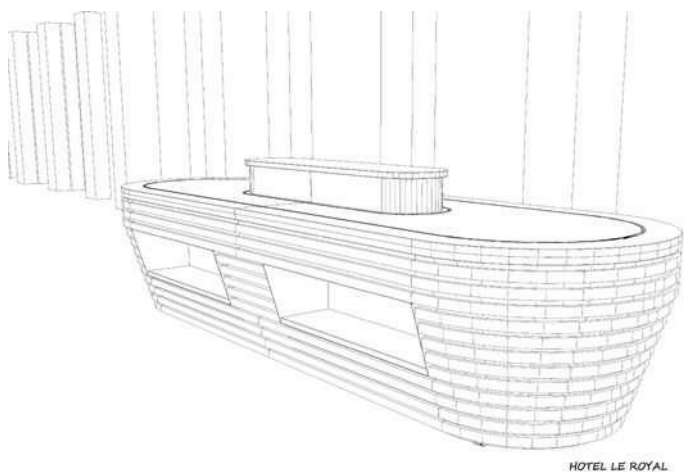
**PÂTISSERIE
ERGONOMIE
HYGIÈNE**



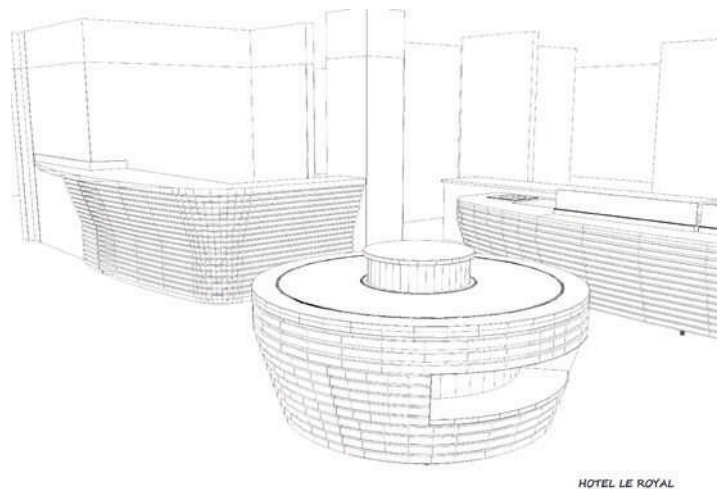
Meuble pâtisserie sur-mesure avec intégration d'un conservateur de crèmes glacées dans le dessus granit.



Évolution du projet du plan à la réalité.



Plans du projet.



Simulation 3D du projet.



— BUFFET DESIGN — à l' HÔTEL ROYAL LUXEMBOURG

Réalisé par Pi Création

**HAUT DE GAMME
ESTHÉTISME**

Le Royal, établissement luxembourgeois 5 étoiles, accueille des clients depuis 1983. Son emplacement idéal offre un accès rapide aux musées, aux monuments et à la cathédrale.

À l'occasion de la rénovation partielle de l'hôtel, le restaurant a été repensé dans son ensemble. Fini le service à la table, place au libre service d'un buffet aux lignes pures et modernes, tout en rondeurs.



Le réaménagement et la transformation en libre service ont permis la réaffectation du personnel dédié au simple service vers des missions à plus forte valeur ajoutée.

Le savoir-faire et la capacité à répondre à un cahier des charges complexe dans le respect des délais, permet aujourd'hui à l'hôtel d'offrir un espace de restauration design haut de gamme à ses clients.





COMMERCE

Aliment



AIRÉ



LA

BOULANGERIE



“ Donner
à tous
le goût du
pain ! ”





Chalumeau ergonomique.



Batteur Alphamix 5 litres :
pétrir comme un grand.



Moules à pains Exoglass®, une innovation Matfer
au service de la panification moderne.



Fermentation sur toiles à couches en lin.



— ÉQUIPEMENT — LABORATOIRE chez ERIC KAYSER

BOÉTIE - PARIS

Réalisé par Matfer

**PERFORMANCE
DU MATÉRIEL
OFFRE COMPLÈTE**

Maître boulanger de père en fils, Eric Kayser a créé sa première boulangerie en 1996. Celle-ci a été suivie de plus de 130 ouvertures dans le monde. Un succès constant avec des boulangeries dont Mafter Bourgeat a accompagné l'équipement. Des boulangeries de grande qualité dont tous les pains sont au levain liquide naturel.





Prep'Chef, véritable commis du chef polyvalent pour une découpe rapide et régulière des fruits et légumes.



Des ustensiles de qualité adaptés à la préparation et au service.



Couteau denté pour une découpe nette.



Essoreuse XL Swing, sans effort pour une salade ultra fraîche.



Toile de cuisson Exopat, pratique, ne colle pas.

— PETIT MATÉRIEL — chez DE PÂTE À PAIN

JOUARS PONTCHARTRAIN

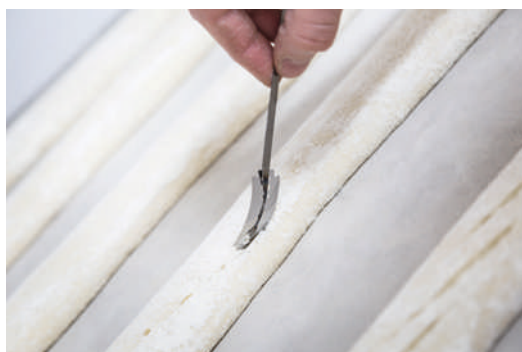
Réalisé par Matfer

**HAUT DE GAMME
TRANSPARENCE
PROXIMITÉ**

Antonia et Richard Ildevert se sont rencontrés à l'école Lenôtre et ils ont ouvert leur boulangerie en juin 2016. Une boutique sobre, gaie et claire, ouverte sur un laboratoire à la pointe. Ici, tout est bon et fait maison !



Démoulage facile et sans graissage avec les moules Exopan.



Des outils adaptés aux gestes.





Outils conçus pour un usage intensif.



Pour une découpe facilitée des entremets.



Crème fouettée aérienne avec le batteur Alphamix.





Usage détourné d'un tamis pour râper et égaliser des fonds de tarte.



Découpoir Exoglass® : confort et précision.





— ÉQUIPEMENT — DU LABORATOIRE d'une BOULANGERIE

VIETNAM

Réalisé par Eurochef Worldwilde

**PERFORMANCE
DU MATÉRIEL
OFFRE COMPLÈTE**

Depuis le milieu du XIX^e siècle et la présence française, la boulangerie fait partie intégrante de l'art culinaire au Vietnam. Avec le célèbre Banh mi, une petite baguette faite de farines de blé et de riz, le pain traditionnel voit aussi un renouveau dans le pays grâce au savoir-faire de boulangers passionnés comme David Broutin. Il était donc normal que Mafter soutienne et accompagne cette passion.



Boulangier pâtissier de formation, David Broutin se rend au Vietnam en 1997. Il n'en est jamais reparti. La passion de son métier est communicative, car en 20 ans, il a fait bien des émules !



LA

PÂTISSERIE



“La
cerise sur le
gâteau”





— LABORATOIRE — PÂTISSERIE à la MERINGAIE

BENOIT BARDON - PARIS

Réalisé par Pi Création et Matfer

**LABORATOIRE
OPTIMISÉ
DRESSAGE PRÉCIS
MERINGUE**

Benoit Bardon est fier de ses créations. C'est vrai qu'il travaille la meringue comme personne ! Aussi a-t-il pensé ses laboratoires pâtisserie et dressage de telle sorte qu'ils soient ergonomiques, aux normes mais également visibles par ses clients.



— VITRINES — GOURMANDES chez KL PÂTISSERIE

KEVIN LACOTE - PARIS

Réalisé par Pi Création

**PÂTISSERIE PREMIUM
ALLIANCE
VERRE/LAITON
ÉLÉGANCE**

D'abord Chef pâtissier pour des établissements étoilés et des boutiques de renom, Kevin Lacote s'est installé chez lui dans le 17^e arrondissement de Paris. Son goût pour la pâtisserie gourmande, il l'exprime dans de petits chefs-d'œuvre pleins de finesse et d'élégance. Pas étonnant qu'il ait souhaité concevoir les vitrines de sa boutique comme des écrans pour exposer et mettre en valeur ses pâtisseries-bijoux.



Dessus granit adouci, réfrigéré
pour une meilleure vision
du produit.



Création sur-mesure de vitrines en verre collé et contours en laiton
effet vieilli en une seule pièce.



Kevin Lacote a été élu meilleur pâtissier de l'année 2017 par le Gault et Millau pour ses pâtisseries d'exception.





Toile de cuisson Exopat. Pinceau en soies naturelles longues et souples pour étaler sans abimer le produit.



Cercles à tartelettes Exoglass® : transmission de chaleur homogène pour une cuisson parfaite.

— PETIT MATÉRIEL —

chez KARAMEL

NICOLAS HAELEWYN - PARIS

Réalisé par Matfer

**SURPRISE
PRÉCISION
GOURMANDISE**

Normand passionné depuis son plus jeune âge par le caramel dans tous ses états, Nicolas Haelewyn a imaginé la marque Karamel Paris en véritable hommage à ses souvenirs d'enfance. Une marque jeune avec un concept créatif, bien dans l'air du temps, qui décline le caramel dans toutes ses formes gourmandes, jusqu'aux plus inattendues, et pour la création desquelles un matériel innovant et qualitatif est indispensable.





ÉVÉNEKEM



essentiel

“Le goût

ça ne
s'improvise pas”



— SHOW BAKING —

à l'ACADÉMIE DES EXPERTS

DGF - CHANTELOUP-LES-VIGNES

Réalisé par Matfer et Vauconsant

LABORATOIRE PÂTISSERIE

Équiper une école de formation aux métiers de bouche demande la maîtrise de nombreux paramètres. Ainsi 4 laboratoires et 1 amphithéâtre ont été conçus pour former les professionnels.





Au laboratoire chocolaterie, moules, ustensiles de toutes sortes, et Alphamix sont à disposition.



**LABORATOIRE
CHOCOLAT
ÉQUIPEMENT COMPLET
PRÉCISION**



En pâtisserie et dans tous les autres laboratoires, sur l'ensemble de la chaîne, des besoins ont été installés : matériels techniques, biens d'équipements, petit matériel, hygiène et stockage.

**LABORATOIRE PÂTISSERIE
EXPERTISE
ERGONOMIE**



ZONE D'ACCUEIL





Le laboratoire salé est équipé de meubles bas à tiroirs sur-mesure.



Chaque laboratoire est équipé des dernières technologies numériques.

AMPHITHÉÂTRE

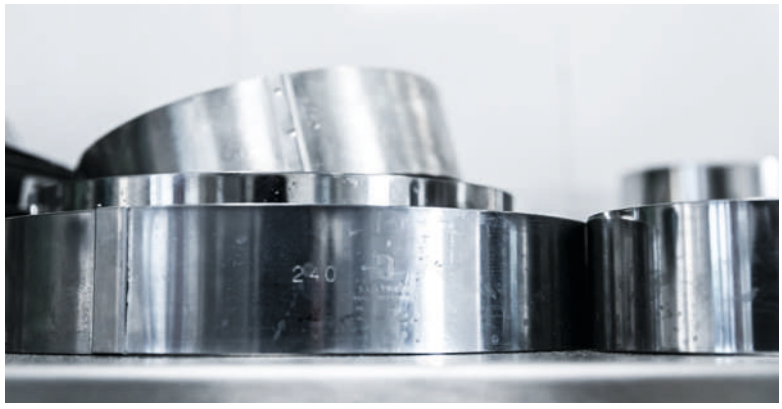


— CUISINE — ET TABLE à l'ÉCOLE HÔTELIÈRE

FERRIÈRES-EN-BRIE

Réalisé par Mafter et In Situ

Sise dans le château du même nom aux portes de Paris, l'école hôtelière Ferrières se veut celle de l'excellence à la française. Y sont formés les futurs professionnels de l'hôtellerie et de la restauration de luxe. La qualité des équipements et matériels met d'emblée les élèves dans les conditions idéales pour apprendre dans cette école de l'exigence.



— LABORATOIRE — MODULABLE

chez GAMME DES CHEFS

Réalisé par Matfer et Vauconsant

**ANIMATION
MODULAIRE
PRATIQUE**

Gamme des Chefs offre une gamme de solutions buffets élaborés selon des critères de qualité, de présentation et de saveurs correspondants à une cible de clientèle Hôtellerie Premium. Le service étant au centre des préoccupations de ce réseau spécialisé, il fallait créer l'outil idéal pour réaliser des démonstrations convaincantes devant un public professionnel.

L'objectif était de concevoir un dispositif modulaire adaptable rapidement et facilement aux différentes séquences thématiques abordées lors des animations.



L'îlot central constitué de 3 meubles inox panneautés bois offre un pôle de démonstration ouvert sur l'espace de réception. La réalisation sur-mesure permet une modularité rapide de l'ensemble en jouant sur la disposition des éléments.



Plans de travail réalisés en granit noir du Zimbabwe.



Tour réfrigérée tout inox. Froid positif faisant appel aux dernières technologies et à l'utilisation de nouveaux fluides éco-responsables. Plonge en inox poly-vibré : aspect et durabilité.



Meubles équipés de portes pivotantes escamotables.



PARCS
DE LOISIRS



“La
gourmandise
au cœur
de la fête”

— PRÉSENTOIRS — RÉFRIGÉRÉS au FUTUROSCOPE POITIERS



Réalisé par **Vauconsant**

**PRÉSENTATION
RÉFRIGÉRÉE
SANS VITRINE
TECHNOLOGIE DU FROID
STATIQUE MAÎTRISÉE**

Après 20 ans de bons et loyaux services, ce restaurant avait besoin d'un bon lifting !



Une demande spécifique du client était d'assurer la distribution des préparations froides sans aucune vitrine. Toute la distribution froide est assurée par des cuves en froid statique et des présentoirs réfrigérés.





Amoureux du goût,

ce document est fait pour vous !
En effet, il rassemble la quintessence
de ce que des créateurs de goût
comme vous et des révélateurs
comme Mafter Bourgeat peuvent
réaliser en collaborant ensemble.
Riche de projets innovants et design
fonctionnels, tous mis en œuvre
récemment, c'est également une
source d'inspiration pour l'expression
du goût à son meilleur dans votre
commerce ou votre restaurant.

MATFER BOURGEAT, LA PASSION DU GOÛT DEPUIS 200 ANS.

En deux siècles, Mafter Bourgeat
groupe industriel 100% français,
est devenu leader mondial des
équipements pour cuisines et
laboratoires professionnels.
Une réussite portée par une passion
bien française pour le goût et la
qualité, mais aussi par un appétit
jamais rassasié pour l'innovation.





Des équipes

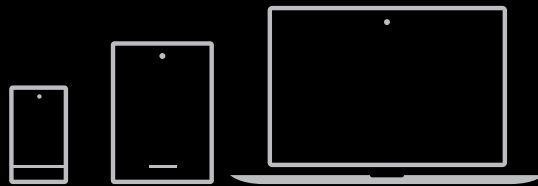
AUSSI OUVERTES
SUR LE MONDE
QUE FOCALISÉES
SUR VOS BESOINS.

Jamais la cuisine et le goût n'ont été autant ouverts aux influences du monde entier. Les habitudes alimentaires changent elles aussi : on veut manger plus vite, mieux, et de manière plus responsable ! Comme vous, nos équipes se nourrissent de ces tendances pour identifier vos besoins et développer des concepts modernes et adaptés.



Une expertise complète.

Aujourd'hui, au travers de ses filiales toutes à taille humaine, le groupe exerce son savoir-faire sur des activités complémentaires liées au goût : Matfer pour le travailler, Bourgeat et Vauconsant pour le préserver et le distribuer, In Situ et Flo pour la mise en appétit, enfin PI création pour les projets sur-mesure. Et tout cela, afin de proposer les produits et les services d'un spécialiste sur chaque marché, du commerce alimentaire à l'hôtellerie-restauration classique et de luxe, en passant par toutes les formes de restauration collective.



Venez découvrir notre nouvelle plate forme digitale sur :
www.matferbourgeat.blog.com

