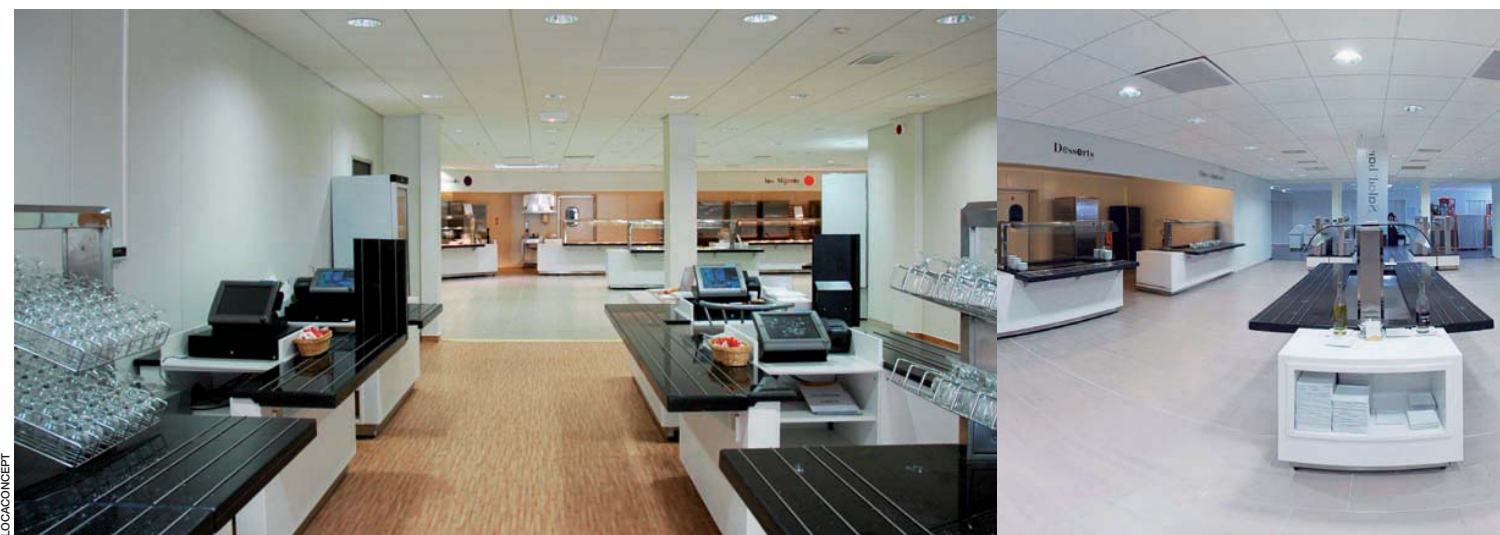


## LOCACONCEPT : élégance et technicité

Spécialiste des installations très techniques ou spécialisées comme les cuisines, Locaconcept peut aussi bien fournir des restaurants démontables pour Flunch en respectant strictement la charte de ce restaurateur, ou construire pour la DCNS un bâtiment au programme exigeant. Point commun : des portées imposantes pour dégager les espaces de restauration et un parfait respect de l'image de chacun.



Self service de la Dcns de Toulon.

Quand Flunch rénove un de ses restaurants, l'intervention est totale « on revient à la coque brute de décoffrage, on démolit tous les réseaux hors d'état, on casse même la dalle de surface au béton attaqué par les produits abrasifs de nettoyage, parfois jusqu'à la profondeur des réseaux », explique Francis Duplouy, directeur technique de la société. Pourtant, pas question de laisser la clientèle sur le carreau, une clientèle d'habitues qui dans ce cas, se plaint que la continuité ne soit pas assurée au cours des seize semaines prévues pour chaque intervention.

« C'est pourquoi nous finançons des opérations de substitution temporaire, juste équilibrées, mais qui permettent également de ne pas mettre le personnel au chômage technique », poursuit Francis Duplouy. La société fait donc édifier à proximité du bâtiment en travaux, souvent sur le parking d'un supermarché dont elle est voisine, un édifice provisoire qui remplit exactement les fonctions de l'établissement en rénovation, « même si l'offre culinaire est un peu plus retréinte, » précise Francis Duplouy. « Au départ, nous avons pensé à des structures gonflables, mais les restaurants sont des ERP soumis à une réglementation incendie très exigeante et son application complexe est

couteuse dans ce genre d'édifice. Nous en sommes donc rapidement venus au choix d'une structure industrialisée, démontable, rigide et aisément compatible avec les réglementations des ERP. »

Les services techniques de Flunch ont donc découpé le plan type d'un restaurant en caissons transportables par camion, 12 m par 2,40 m. Puis la consultation a été lancée. « Ce n'était pas si simple car, bien au-delà de la fourniture de modules « fabricant », le fournisseur devait entrer dans les spécificités de notre aménagement comme le maîtriser globalement, en particulier en ce qui concerne les fluides. Locaconcept et sa branche Locacuisines a parfaitement joué le jeu. Aussi n'est-il pas étonnant qu'ils aient remporté le marché.

### Un restaurant, huit rotations

L'entreprise a entièrement repris ses modules en fonction des contraintes spécifiques de son nouveau client. La possibilité de passer des suspentes en portique permet la suppression de poteaux intermédiaires, assurant une grande transparence de la salle ; « le client doit se repérer rapidement, identifier le buffet, le coin, café, etc. sans problème,

précise Francis Duplouy. A cette nécessité de transparence s'ajoutait celle de reprendre le décor intérieur des restaurants de la marque ainsi que la possibilité d'intégrer les équipements personnalisés.

Désormais, Flunch dispose de restaurants de substitution dont le plus petit couvre 880 m2 (et le plus grand 1100) et propose de 310 à 460 places. Il a déjà assuré huit rotations et s'adapte aux besoins spécifiques, par exemple en ajoutant des modules complémentaires pour les chambres froides.

Il faut parfois s'adapter au terrain comme à Villeneuve d'Asq où la dénivellation du parking nécessitait une reprise de 1,20 dans la partie la plus basse. La compensation est assurée grâce à la charpente métallique posée sur des plots de béton qui reçoit les modules. Pour éviter le gel, l'espace ainsi créé est fermé par une jupe et on y souffle de l'air chaud.

« Désormais, l'opération la plus complexe est le démontage-remontage conclut Francis Duplouy. Il faut compter 3 semaines de démontage et cinq de montage à chaque fois, y compris l'intervention de la Commission de sécurité. Nous estimons qu'avec un bon entretien et une réno-



Légumerie, déboitage de la Dcns de Toulon.

vation toutes les quatre utilisations, la durée de vie de ces ouvrages est d'au moins 10 ans.»

### Se glisser dans du Vauban

DCNS, basée à Toulon, est l'entreprise française qui a conçu et fait construire des navires de guerre prestigieux comme le porte-avions Charles-de-Gaulle ou le sous-marin nucléaire Le Triomphant. Son ancien restaurant n'était pas à

la hauteur des besoins contemporains et la société a décidé d'améliorer la prestation en faisant édifier un nouveau bâtiment sur un terrain loué à la Marine nationale pour les dix prochaines années.

« C'est pourquoi la solution d'une structure modulaire démontable a été retenue, explique Philippe Adornato, chef de projet à DCNS. La solution était d'autant plus intéressante que le terrain supportait un ancien hangar dont la dalle

était apte à supporter la nouvelle structure. Au programme, une grande salle de self de 980 m2 et de 722 places, les cuisines, une brasserie, trois salles avec office particulier, trois salles de réunion. « Mais nous ne voulions pas d'une forêt de poteaux comme c'est souvent le cas dans ce type de structure. L'avantage du système proposé par Locacuisines est l'aménagement agréable de cet espace pour davantage de bien être. La structure en plenum est fermée avec des panneaux acoustiques performants. Un vide sanitaire technique et le toit sont exploités pour le passage des fluides (en-dessous) et de la ventilation (au-dessus). Un bardage double peau habille le bâtiment et « s'intègre bien dans cet environnement fort de la base navale qui date de Vauban, commente Philippe Adornato. Il est vrai que le résultat final est très difficile à différencier d'une construction traditionnelle pérenne. » ■

## Restaurant d'entreprise à la vente ou en location **BATI** ou **MODULAIRE** ?



**LOCACUISINES** □  
Auriez-vous vu la différence !!!



Mail : [locacuisines@locaconcept.com](mailto:locacuisines@locaconcept.com) Site : [www.locacuisines.com/pre](http://www.locacuisines.com/pre) Tél : 05 62 75 12 20  
Architectes et Bureaux d'Etudes spécialisés : consultez-nous