

NOVOREST INGÉNIERIE

Souplesse et réactivité



Ouvrant principalement en restauration collective publique, de l'office de restauration scolaire à la grande cuisine centrale, Novorest fêtera l'an prochain ses 30 ans d'existence, dans un marché qui laisse une place de plus en plus importante au développement durable.

Le bureau d'études Novorest est présent sur tous les segments de la restauration collective. «*En 2010, nous avons réussi à pratiquement maintenir le nombre de signatures des dernières années*», commente Daniel Sevrin, directeur associé. «*Le chiffre d'affaires est plutôt stable, mais avec des affaires plus petites, et nous pouvons sans doute nous attendre à un tassement dans les années à venir. Cette année, nous n'avons pas fait de grosse cuisine centrale, mais beaucoup de faisabilités, des collèges, lycées... Nous sommes une petite structure qui offre souplesse et réactivité*». Actuellement, «*nous faisons beaucoup d'assistances, de faisabilités et de diagnostics. Nous n'avons pas de baisse des demandes*», mais le marché est néanmoins encore morose. «*L'avenir reste flou : est-ce que ça va redémarrer ?*», s'interroge Daniel Sevrin comme bon nombre

de ses confrères. L'allongement des délais sur la durée globale d'une opération était rare, mais devient «*de plus en plus fréquent*» selon lui, «*pour des questions financières, mais pas seulement...*» Autre point, les clients et les maîtres d'ouvrages sont de plus en plus sensibles au développement durable, «*même si l'aspect fonctionnel de la cuisine prime toujours*». Le développement durable «*apparaît sur presque toutes les opérations, mêmes petites*», par exemple pour limiter les consommations d'énergie.

AVOIR DES DONNÉES FIABLES

«*Nous avons fait des projets zéro énergie avec un bilan global au sein de l'établissement, où la cuisine constitue un point important*». Mais «*il n'est pas toujours facile d'avoir des données fiables de la part des fabricants. Ceux qui communiquent le plus ? En général sur les machines à laver et les consommations d'eau*».

Parmi les projets récents de Novorest (qui travaille sur toute la France), citons le restaurant de l'Ensam (Ecole nationale supérieure d'arts et métiers) à Cluny en Bourgogne, ouvert depuis un an. Dans un cadre prestigieux classé, ce projet de demi-pension (300 couverts) a été soumis à l'architecte des Bâtiments de France. «*C'était une opération intéressante, avec un vrai enjeu, des contraintes dues au bâtiment classé*», mais qui a pâti d'une inadéquation entre le programme et l'exploitant, avec des intérêts divergents.

Dans un autre registre, le BET travaille sur un projet au CHU de Poitiers, qui a connu une longue phase d'études. La nouvelle cuisine centrale est de même capacité que la précédente (7 000 repas/jour), mais la configuration est totalement différente. L'unité de production passe du deuxième sous-sol à un bâtiment neuf construit sur un terrain à quelques kilomètres. Le chantier a débuté cet été pour une ouverture prévisionnelle en janvier 2012.

Pour conclure, Daniel Sevrin met en avant un point contraire : «*Nous sommes gênés par la tendance actuelle des maîtres d'ouvrages à demander l'exclusivité du bureau d'études cuisine dans leur équipe. On peut le comprendre pour une grosse cuisine centrale, mais pas sur d'autres projets. Cela pénalise l'architecte car nous ne sommes pas beaucoup de BET spécialisés...*»

