



L'EXPERTISE DE QUIÉTALIS

La cuisine de Martin Berasategui

Une cuisine bien pensée, c'est une cuisine qui dure. Trente-deux ans après la conception de sa cuisine initiale dans son restaurant de Lasarte, Martin Berasategui a rappelé la même équipe pour rénover ses fourneaux. Récit d'une fidélité et d'un lien de confiance entre l'équipe Quiétalis (Agence de Biarritz) et le chef installé au Sud de San Sebastian.

Retour à Lasarte

Il y a trente-deux ans, Laurent Schlachter (Agence Quiétalis de Biarritz), installait déjà les cuisines de Martin Berasategui à Lasarte. Aujourd'hui, recommandé par le fabricant suisse d'inductions "Menu System" pour une nouvelle installation, il retrouve ce chef avec qui il avait collaboré par le passé. Une reprise de contact portée par une expertise reconnue dans la conception et l'installation de fourneaux sur-mesure, pensés pour les exigences de la haute gastronomie. « Nous avons passé deux ans à concevoir et installer sa cuisine », raconte Laurent Schlachter. « Il nous recevait tard après son service dans un environnement où tout était encore à ima-



Frédéric Wolfer (Menu System), Martin Berasategui et Laurent Schlachter (Quiétalis)

giner, entre les vaches et les champs. Nous avons tout construit ensemble, du plan de conception à l'installation, en passant par le choix des éléments de cuisine, l'étude de chaque fabriquant, jusqu'à l'entretien. »

Ne rien changer... mais tout changer !

Si Laurent Schlachter intervient à nouveau, c'est avec un objectif précis : Installer un nouveau fourneau à induction pour un restaurant qui, bien qu'ayant évolué dans le matériel et l'agrandissement des espaces, n'a jamais eu besoin de repenser l'organisation de sa cuisine : « Ce qui m'a frappé en revenant, c'est que l'agencement de la cuisine était resté identique », s'étonne Laurent, « preuve que cette conception, pensée ensemble il y a trente ans, était toujours conforme à l'ergonomie qu'il souhaitait pour ces postes de travail aujourd'hui encore. » Lorsque le chef lui confie à nouveau son installation, la confiance est immédiate : « La relation est repartie comme si c'était hier. Il sait que nous nous adaptons à ses besoins, que nous tenons nos délais et garantissons l'efficacité de l'installation, et que nous sommes là pour l'entretien. »

L'installation a été réalisée en respectant des délais très courts et a permis non seulement de mettre en place les nouveaux équipements, mais aussi d'identifier et de corriger certains dysfonctionnements sur des installations déjà présentes. En allant au-delà de

sa mission initiale, Laurent Schlachter a pu assurer à Martin Berasategui une cuisine optimisée et parfaitement opérationnelle. Un travail abouti qui a pleinement satisfait le chef, et dont l'installateur est fier, « heureux d'avoir mis en place un espace de travail repensé dans les moindres détails. »

« Le fourneau, c'est le cœur de la cuisine. »

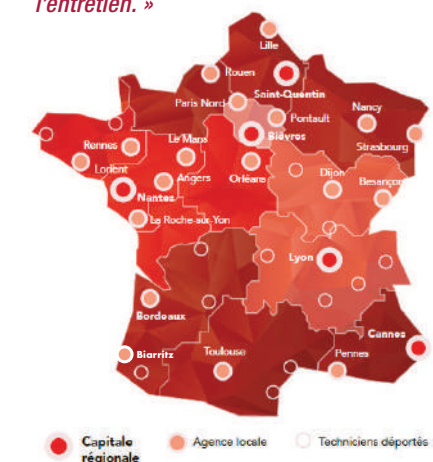
L'induction, une révolution

Depuis 2008, Laurent Schlachter installe des fourneaux à induction. Une révolution technologique qui s'est imposée en cuisine par sa précision et son confort de travail. « L'induction, c'est un rendement énergétique de 98 %. Aucun autre système ne permet un tel niveau d'efficacité. La montée, la descente et le maintien en température sont d'une précision absolue, ce qui est essentiel en cuisine gastronomique, notamment pour certaines techniques pointues. » Cette technologie apporte un confort de travail inestimable aux brigades, puisque l'absence de combustion

réduit la chaleur ambiante en cuisine. Le nettoyage est également facilité : sans flamme ni grille, les surfaces restent propres et sécurisées, un atout non négligeable dans un environnement où chaque minute compte. Tous les chefs qui sont passés à cette technologie partagent le même constat : ils ne feraient plus machine arrière. C'est ce que confirme David Beltrán, bras droit de Martin Berasategui, qui travaillait déjà à Lasarte à l'époque de la première cuisine et a apprécié collaborer à nouveau avec la même équipe : « Maintenant que l'induction est installée, je ne voudrais pas qu'on me l'enlève ! » a-t-il confié à son chef. ■

Le réseau Quiétalis : une expertise multimarques pour des solutions sur-mesure.

« Concevoir une cuisine gastronomique exige une expertise pointue, capable de s'adapter aux besoins des chefs et aux contraintes des espaces. Notre rôle est de les conseiller sur le matériel le plus fiable et le plus adapté à leur manière de travailler, sur les domaines du froid, de la cuisson, de la laverie, blanchisserie et préparation dynamique, de la conception à l'installation, et bien sûr en assurant l'entretien. »



La force d'un groupe, la proximité d'un partenaire

1^{er} Installateur et mainteneur indépendant « multimarques » en Cuisine Professionnelle et en Blanchisserie : 25 agences sur l'hexagone.

● patrick.sappa@quietalis.fr - 06 59 94 56 06
● laure.legroumellec@quietalis.fr - 06 75 96 59 65 - www.quietalis.com