

# AJH INFO



## Spécial RESTAURATION

### Editorial

#### Le projet de modernisation du restaurant de l'association

Quand Henri Fontaine (le fondateur de l'association mais aussi celui des Studios) a créé ce qui deviendrait quelques années plus tard le premier équipement en France à se dénommer « foyer des jeunes travailleurs », il l'avait d'abord appelé « foyer – restaurant ouvrier ». En 65 ans, le restaurant de la rue Bernard Palissy est devenu une véritable institution tourangelle qui a finalement connu assez peu de transformations. Deux en fait. Les plus anciens adhérents se souviennent peut être de la cantine des années 50 qui a laissé place, au milieu des années 60 à un self service d'une cinquantaine modernité. Notre pays entrait alors dans

l'ère du formica et de l'inox. A cette époque, nous disposions de trois salles de restaurant en rez de chaussée et d'une autre à l'étage. Puis, ce fût la restructuration complète du site qui, en 1995, a consisté à démolir et reconstruire le bâtiment dans lequel se situent l'actuelle salle de restaurant et une partie des cuisines. Quinze ans déjà. Aujourd'hui, l'Association souhaite de nouveau faire évoluer son système actuel de restauration vers un concept assez proche de celui que nous connaissons, mais profondément remanié. L'opération se déroulera en deux tranches. La première, dès 2011, consistera à restructurer l'accueil

et la zone de distribution. La seconde, un an ou deux plus tard, aura pour objet de moderniser la salle de restaurant. Pour être tout à fait complet, le programme prévoit également de créer une « cuisine partagée » destinée aux résidents du FJT et qui sera située à l'étage.

Ce numéro spécial d'AJH Info vous livre tous les détails de ce projet. Bonne lecture.

Cl . GARCERA

### Sommaire

Éditorial	p1
Le programme : «étape par étape»	p2
Portraits	p6



*Claude GARCERA,  
Directeur de l'association*

## LE PROGRAMME : ÉTAPE PAR ÉTAPE

### 1 - Un accompagnement dans la démarche de rénovation

Pour l'aider à concevoir le programme puis le mettre en œuvre, l'association a missionné le Bureau d'Études Poureau, spécialiste en «grandes cuisines» et l'Atelier Péré Architectures.



**Dès la fin des années 40,  
« Le Foyer » nourrissait  
les Tourangeaux**



### 2 - Une cuisine partagée

Tous les résidents du FJT ne prennent pas leur repas au restaurant. D'une part celui-ci est fermé le samedi soir et le dimanche et d'autre part, certains peuvent aussi faire le choix de cuisiner et se restaurer de façon autonome. Or, aujourd'hui, nous ne disposons que de deux petites kitchenettes ne permettant pas de répondre à ces besoins. Par ailleurs, l'association est engagée dans un programme régional « les jeunes et leur alimentation » qui nécessite un espace aménagé en cuisine permettant, en groupe, de faire des apprentissages culinaires, des échanges de recettes, des découvertes, des dégustations ... Le concept de « cuisine partagée » a été plusieurs fois expérimenté dans le réseau Habitat Jeunes auquel notre Association est rattachée. Il consiste à aménager un espace assez vaste pour y permettre à plusieurs de cuisiner, en proximité des lieux d'animation de telle sorte à créer une certaine porosité des fonctions.

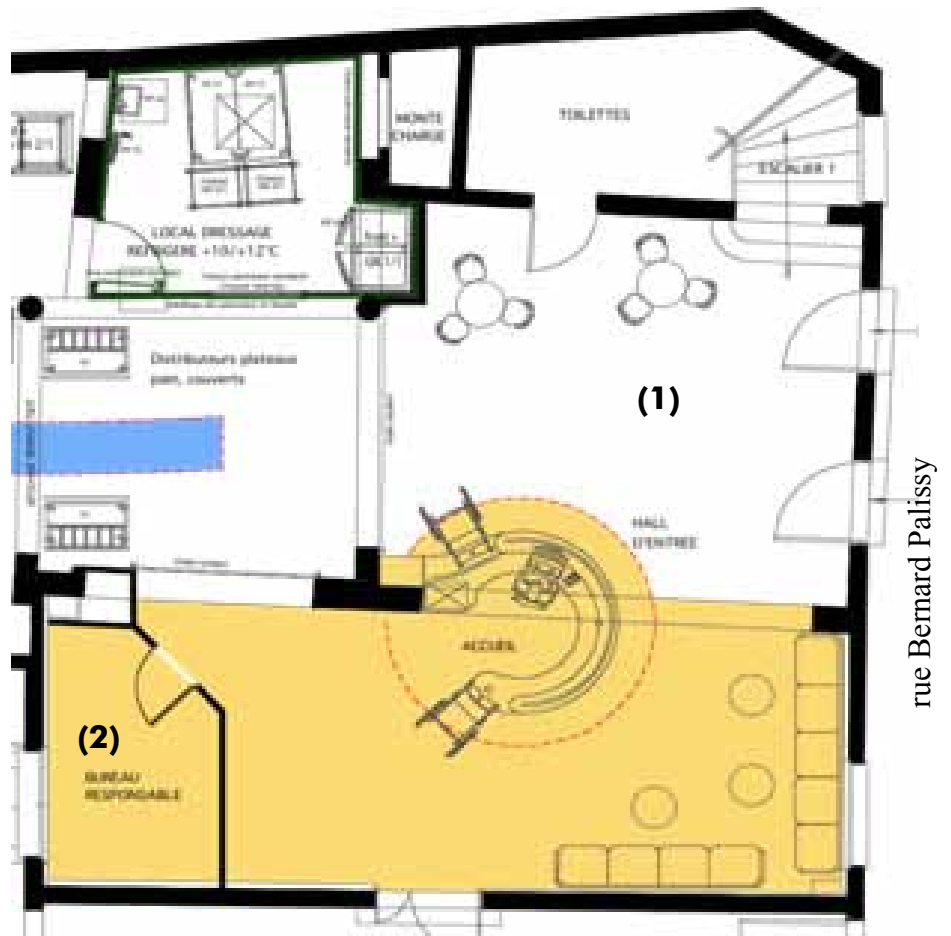


# LE PROGRAMME : ÉTAPE PAR ÉTAPE

## 3 - Le schéma de fonctionnement

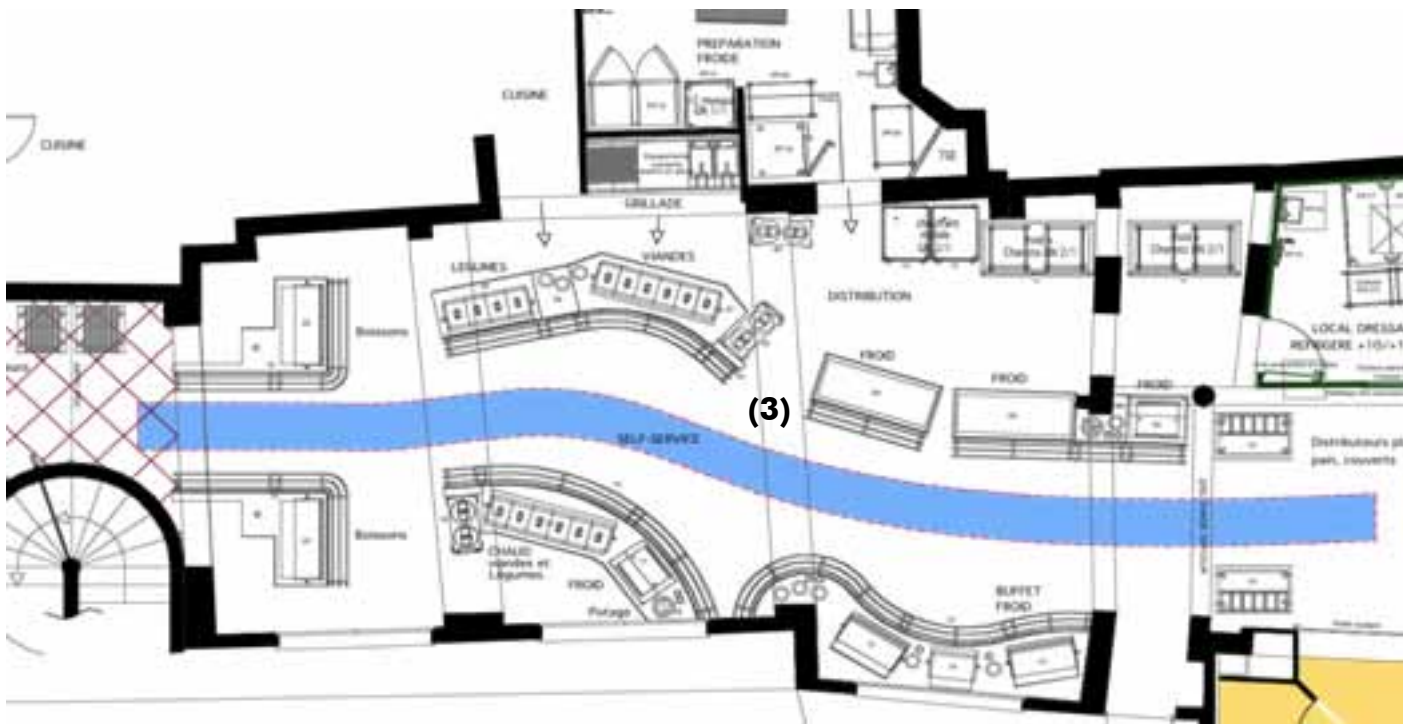
L'entrée du restaurant **(1)** se fera toujours pas la rue Bernard Palissy ou par le porche. Mais, en lieu et place de l'actuelle entrée / cafétéria, sera aménagé un espace confortable d'accueil et d'attente dans lequel vous trouverez la presse quotidienne ou hebdomadaire et où vous pourrez donner rendez vous à des amis avant d'aller déjeuner. Un petit comptoir, situé en position centrale, permettra aux agents d'accueillir les adhérents et de recharger leurs cartes.

Dans cet espace, un bureau vitré sera aménagé pour notre chef de restauration. **(2)**



# LE PROGRAMME : ÉTAPE PAR ÉTAPE

## 3 - Le schéma de fonctionnement (suite)



**La zone de distribution (3).** Une fois franchi l'espace d'accueil, nous entrons dans la zone de distribution, située au même emplacement qu'aujourd'hui. Nous l'avons choisie de telle sorte à ne pas perdre le bénéfice de l'un de nos atouts : le peu d'attente. A gauche, nous aurons une formule de type « linéaire » et à droite, un choix de type « buffet » présenté sous forme d'îlots. Les deux

offres seront différentes, mais complémentaires. Cet espace se refermera en goulot sur les deux caisses. Outre les matériels et l'agencement qui seront totalement neufs, la principale nouveauté réside dans le fait que la sortie du restaurant ne s'effectuera plus par cet espace (comme aujourd'hui), mais par la salle, et directement dans la cour.

### Selon les experts...

- Sol carrelé conservé
- Mise en peinture
- Mise en place d'un plafond central pour accompagner le mouvement vers le restaurant et comprenant : la ventilation, l'éclairage direct et indirect



## LE PROGRAMME : ÉTAPE PAR ÉTAPE

### 3 - Le schéma de fonctionnement (fin)

#### La salle de restaurant (4).

Bien qu'intégrée dans la seconde tranche du projet, des aménagements y seront toutefois réalisés dès 2011. Un sas vitré servira de zone tampon avec la cour de telle sorte à ne pas créer de courants d'air froids.

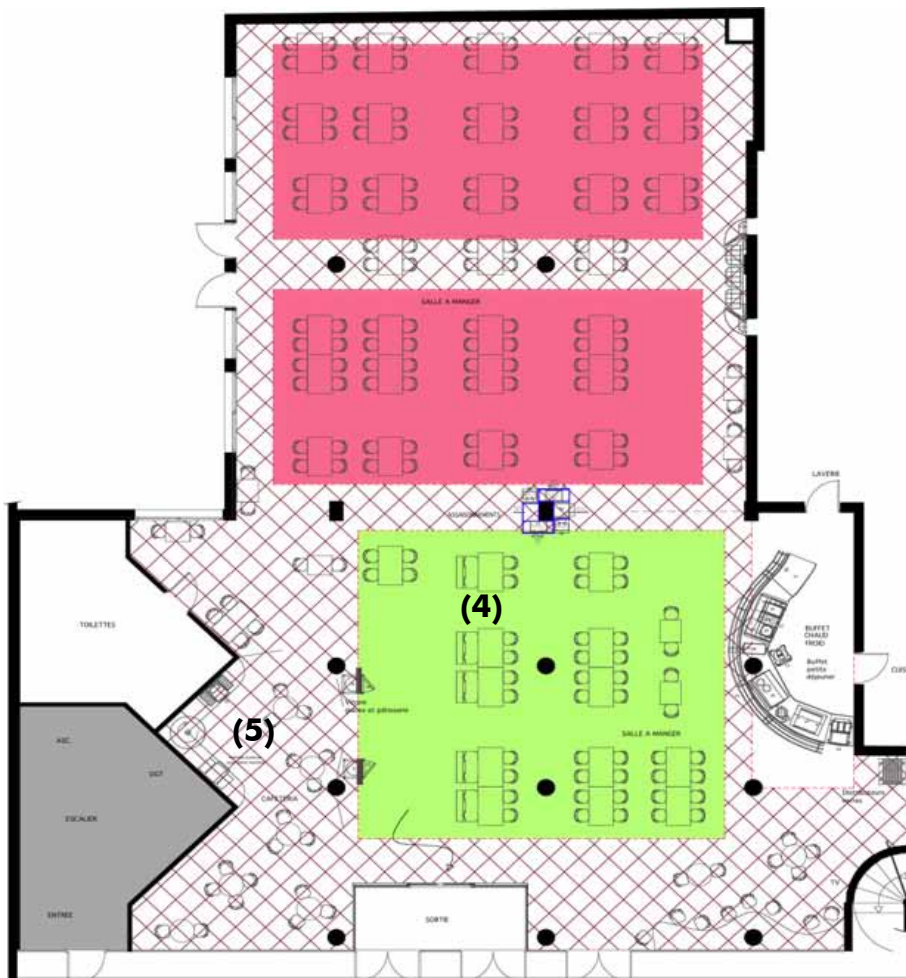
Une « **cafétéria** » (5) sera aménagée en fond de salle (côté cour) avec des machines adaptées (à jetons) qui produisent un excellent café. La seconde tranche du pro-

jet (2012 ou 2013) ... Elle consistera en la réfection de la salle de restaurant. Deux zones seront délimitées. Une première, avec une déco plutôt jeune, fera face à l'actuel « mange-debout » qui sera remplacé par un kiosque. Ce kiosque aménagé sera utilisé le soir pour cuisiner directement devant les adhérents (moins nombreux). Les cuisiniers et la personne en caisse seront ainsi face à leurs convives. L'autre partie de la salle aura une déco plutôt de type

«lounge» confortable, et conviviale.

#### Quand et quelle conséquences sur notre fonctionnement ?

Notre objectif est de ne pas fermer le restaurant pendant la période des travaux qui pourra durer entre 4 et 6 semaines. Avec le bureau d'études, nous recherchons le meilleur moment. Mai ? Juillet ? Pour le moment, rien n'est encore acté. Dans la mesure où la première tranche des travaux concernera essentiellement l'accueil et la zone de distribution, nous installerons un self service provisoire qui vous permettra de continuer de fréquenter le restaurant avec un minimum de contraintes.



Cour du FJT

#### Participez à nos efforts de communication

Nous venons d'éditer une nouvelle plaquette présentant l'offre de services de l'Association. N'hésitez pas à en prendre quelques exemplaires pour les donner autour de vous ...

#### Donnez nous votre point de vue

N'hésitez pas à nous interpeller, à nous donner votre point de vue sur votre service de restauration, bien sûr, mais aussi sur l'association en général.

**PORTRAITS**

**Eric Mazaleigue -  
 Chef gérant**



Depuis quand travaillez-vous à AJH ?

C'est récent, je suis arrivé le 13 septembre 2010 en poste comme chef gérant du restaurant.

Qu'elle est votre histoire ?

Au départ j'ai commencé comme apprenti en restauration traditionnelle. Pendant plus de trois ans j'ai ensuite effectué diverses saisons en Suisse, puis sillonné la France de long en large pour apprendre le métier. J'ai ensuite ouvert mon propre restaurant gastronomique pendant 26 ans. Puis je me suis dit qu'il fallait changer, et apporter mes connaissances à la restauration collective.

Et pourquoi AJH ?

La cafétéria d'entreprise ou j'étais salarié fermait. Je cherchais un nouvel emploi dans la restauration collective qui propose près de 500 couverts par jour minimum. Le défi d'associer quantité et qualité me plaisait. C'est un réel enjeu de nourrir tous les adhérents avec de bons produits en réalisant une cuisine qui a du goût.

**Alain Maissant -  
 Administrateur**



Quelle est votre place dans l'association ?

Je suis retraité depuis 2005. Un autre administrateur m'a fait connaître AJH et m'a proposé de rejoindre l'équipe. L'esprit de cette association m'a tout de suite enthousiasmé et j'ai été élu en 2007.

Faciliter l'insertion professionnelle des jeunes par l'habitat est un projet tellement vaste et complexe que je n'ai pas hésité à m'investir plus.

Aujourd'hui comment agissez-vous ?

Actuellement, je suis membre du bureau, animateur de la commission restaurant et membre du comité de pilotage pour le projet restauration. J'ai fait toute ma carrière dans la restauration et pouvoir mettre mes acquis au service des jeunes et des adhérents était pour moi une évidence.

Et qu'est ce qui vous plaît le plus ?

Ce qui me plaît le plus c'est le courant de sympathie qui passe entre nous tous et l'échange avec tous ces jeunes qui sont si riches en réflexion et en implication dans le projet restauration. Je suis convaincu que ce projet lorsqu'il verra le jour, leur permettra de communiquer plus facilement dans une ambiance conviviale et chaleureuse.

**La dernière recette de Christian pour AJH**

Après 37 années passées au restaurant du FJT, notre chef nous quitte pour une retraite bien méritée. Nous lui souhaitons une belle retraite que nous savons pleins de projets !

**Le civet de sanglier mariné au vin rouge** Préparation : 20 min - Cuisson : 2 h 30

**Ingrédients** (pour 8 personnes) :

1,5 kg de morceaux de sanglier coupés en morceaux + 35 cl de vin rouge + 5 cl d'armagnac + 30 g de beurre

**Marinade :**

40 cl de vin rouge + 10 cl de vinaigre + 2 carottes + 2 oignons + 1 bouquet garni + 10 baies de genièvre + 10 grains de poivre + 1 branche de céleri + 2 échalotes + 4 gousses d'ail + du sel

Préparer la marinade : détailler les légumes et les

mélanger à tous les autres ingrédients. Y faire mariner pendant 48 h des morceaux de sanglier.

- Ensuite, préparer le hachis de viande : mixer viande, oignon et ail.
- Egoutter la viande marinée et la faire dorer dans le beurre chaud, dans une cocotte à fond épais.
- Ajouter le hachis. Une fois saisi, flamber à l'armagnac.
- Arroser alors de vin rouge restant et couvrir. Laisser mijoter 2 h 30 min.

