

# reportage

## La Tour d'Argent à Paris



*Après un peu plus d'un an de fermeture, La Tour d'Argent a rouvert à Paris en septembre 2023 pour dévoiler ses plus beaux atouts. Cette mythique maison familiale a su conserver le charme de l'ancien, mêlée de modernité, et s'ouvre désormais sur le ballet des cuisiniers.*

## Entre histoire et modernité

Fondée en 1582, La Tour d'Argent a su traverser les siècles et l'histoire de France avec prestige ! Les dernières plus grosses transformations ont eu lieu en 1936, initiées par le grand-père de l'actuel propriétaire, André Terrail. Ce dernier décide alors de surélever le bâtiment jusqu'au 6<sup>e</sup> étage. Pourtant, en avril 2022, elle ferme pour un peu plus d'un an de chantier titanesque pour rouvrir en septembre 2023 avec une toute nouvelle

cuisine et une nouvelle décoration, l'encrant pleinement dans le 21<sup>e</sup> siècle. Cette institution offre désormais quatre nouveaux espaces : le bar des maillets d'argent, le salon Frédéric, le toit de la Tour et l'Appartement, au sein duquel il est possible de réserver des repas privés.

### UNE SALLE OUVERTE SUR LA VILLE LUMIÈRE

Tous sont décorés selon le travail de l'architecte Franklin Azzi, dont l'ambition était de renouveler les traditions, tout en y restant fidèle. Côté salle, le restaurant voit ses mythiques piliers supprimés afin de dégager au mieux la vue sur Paris et de donner l'impression de survoler la capitale. La cuisine est désormais ouverte sur cette salle, évoquant l'idée de transparence et de proximité. « Il s'agissait d'une envie très précise du chef ! Pour autant, elle devait être peu bruyante. Pour cela, nous avons réalisé plusieurs avant-projets en fonction de ses besoins et des possibilités sur le terrain », explique Damien Hairabetian, dirigeant de l'entreprise ECHR Cuisines Professionnelles, installateur des cuisines de La Tour d'Argent. Les plans ont pu être commandés en juillet 2022 et validés en novembre. Finalisation en décembre de la même année, puis l'installation a débuté 6 mois plus tard. Le fourneau, comme les plus gros éléments de la cuisine, a dû être gruté en janvier 2023 et stocké dans les étages inférieurs avant le début de l'aménagement complet. « Cela a été un sujet vraiment spécifique, mené par étapes, avec plusieurs



© N. Giraud





©Laurent Saint Jean (3mille)



©Laurent Saint Jean (3mille)





niveaux de cuisine. Le montage a duré en tout entre 4 et 5 mois pleins, sans sous-traitance. Excepté pour la partie frigorifique, effectuée au début du chantier, avant de monter le reste. »

### UN TRAVAIL DE CONFIANCE

Le chef Yannick Franques connaissait déjà l'entreprise, avec laquelle il a rénové la cuisine du Château Saint-Martin, au sein de laquelle il a auparavant officié en tant que chef. « Plusieurs personnes



### Principaux matériels



#### Cuisson

- 1 fourneau sur mesure **Marrone**
- 2 salamandres **Pallux** VarioLift C-BE
- 2 sauteuses multifonctions **Rational** iVario Pro L



#### Froid

- 6 chambres froides et laboratoire de préparation **Téléwig Téléclip**
- 3 armoires froides **Electrolux**
- 4 meubles réfrigérés **Electrolux**
- 3 meubles réfrigérés **Actif**
- 11 meubles réfrigérés **Foster/Gamko**
- 6 meubles réfrigérés sur mesure **France Inox**



#### Laverie

- 4 lave-vaisselle **Winterhalter** UC-M



s'étaient proposées et j'ai choisi ECHR ayant l'habitude de travailler avec eux. C'est important d'avoir un bon rapport de confiance dans ce genre de projet », confie le chef. Main dans la main avec lui et l'architecte, l'installateur a opéré en commun accord pour l'intégration de la cuisine d'envoi. L'ensemble des matériels a été changé et modernisé et la cuisine agrandie. « La partie sommellerie était à la place de l'actuelle cafétéria et la salle empiétait sur ce qui est aujourd'hui le poste froid », précise Yannick Franques. Si le chantier devait être prévu sur 8 mois au départ, il a été rallongé à 14 mois : le bâtiment étant très ancien, de nombreuses études ont été nécessaires. Les travaux ont en effet subi plusieurs semaines de retard suite à de mauvaises surprises, notamment au niveau de la cuisine. « La totalité des parquets ont été refaits pour solidifier la structure de l'immeuble. Le plancher en bois s'était abîmé et n'était plus aussi solide. C'est pourquoi nous les avons remplacés par du béton », poursuit Stéphane Trapier, directeur du restaurant. « De notre côté, nous étions à l'heure ! Il nous a juste fallu nous adapter au planning des uns et des autres. Notre challenge était d'être rapides et efficaces dans les temps alloués. Cela a été possible en anticipant les besoins. Et globalement, tout s'est très bien déroulé », poursuit Damien Hairabetian.

### OPTIMISER LES ESPACES

Désormais, le ballet des cuisiniers se fond avec celui des serveurs et maîtres d'hôtel, dans une atmosphère très calme. « Nous avions la crainte du contraire. Mais l'isolation des plafonds a été faite de manière optimale et un petit rideau de verre vient casser le bruit. En réaction, cela a permis d'apaiser le management en cuisine ! », déclare André Terrail, propriétaire des lieux. La cuisine et la salle sont reliées par un toit en tôle faisant la continuité entre les deux espaces. Le but était d'avoir en cuisine quelque chose de fluide et d'épuré au maximum, même dans le choix des matériels. Le gaz a été totalement supprimé au profit de l'électricité dans un souci d'économie d'énergie. Côté matériel, du haut de gamme a été privilégié et tout a été entièrement fait sur mesure. Le piano a intégralement été pensé par le chef, en collaboration avec ECHR, dans les moindres détails. « Je souhaitais absolument avoir des teppanyakis pour éviter d'utiliser trop de poêles et de casseroles. Comme nous avons un espace de plonge-batterie très restreint, je ne voulais pas l'encombrer par d'innombrables ustensiles à laver », commente le chef. Son fourneau est d'ailleurs doté de tablettes coulissantes s'ouvrant sur le côté, favorisant le dressage, sans perdre de place. Des bacs percés directement sur les plans



Damien Hairabetian, Yannick Franques et Philippe Mato



de travail ouverts sur la poubelle ont également été créés. « Pour être certains d'avoir ce que je souhaitais, nous avons visité divers fabricants. Marrone était le seul à être en mesure de le faire. Mon choix s'est donc porté sur eux pour le fourneau. » Côté finitions, rien n'a été laissé au hasard. Les dessus uniques sont en inox, fabriqués par France Inox, les portes du





Photos © N. Giraud



pas se fondent dedans, l'intégralité des matériels est symétrique : tout devant être harmonieux et en raccord avec le fourneau central.

## LE SOUCI DU DÉTAIL

Pour le dressage avant l'envoi des assiettes, le chef a exigé un espace lui permettant de mettre des bacs pour ses herbes. L'idée étant de lui éviter de se déplacer dès qu'il en a besoin. « *Nous nous sommes vraiment torturé l'esprit pour trouver le bon système et le fabriquer ! Mais nous y sommes arrivés* », s'enthousiasme l'installateur. Le moindre espace est utilisé : les murs de la plonge sont recouverts d'étagères pour ranger les assiettes durant le service, avant de les remettre en salle après. En cuisine, chaque évier est muni d'un tapis amortissant le bruit. Soucieux du détail, Yannick Franques a souhaité des prises et des leds intégrés sous chaque portion du fourneau. « *Il est aussi pourvu de coins boules et de bords rayonnés*. » Dernière subtilité : la numérisation des commandes ! « *Toujours pour une question de bruit, nous avons installé des tablettes numériques. La tablette centrale me permet de réceptionner les bons avant de les valider et de les distribuer à chaque poste*. » Outre la cuisine d'envoi, un laboratoire de production prend place au 5e étage où tout y est optimisé. Un autre se trouve au rez-de-chaussée afin que les clients puissent se restaurer au bar. Une chambre de maturation pour les canards, ainsi que les chambres froides y sont présentes. « *Au rez-de-chaussée, il était nécessaire d'aller à l'essentiel, par manque de place. De plus, nous avons quelques contraintes : nous sommes limités en puissance électrique, nous imposant de concevoir une cuisine de moins de 20 kWh. Nous avons seulement un four et une salamandre. Mais c'est suffisant pour les clients venant bruncher les dimanches* », poursuit Yannick Franques.

## UN SUIVI COMPLET

« *Grâce à l'ensemble de ces changements, je peux vraiment cuisiner et travailler maintenant comme je le souhaite. Nous avons plus de liberté. La mobilité en cuisine est devenue meilleure. Nous n'avons plus besoin de traverser tout le chaud et le fourneau pour nous rendre au passe. Nous avons retrouvé le calme nécessaire pour rester concentrés sur nos tâches*. » Pour arriver à rendre un tel travail à l'heure, Philippe Matot, technicien commercial pour ECHR, a assisté à toutes les réunions de chantier, avec l'aide du concepteur Thierry Camps ayant exécuté l'étude. « *Nous faisons ensuite déplacer toute l'équipe dès qu'il était possible d'intervenir. Nous les logions sur place et*



## En chiffres

- Brigade : **20 à 25** personnes en cuisine, **20 à 25** personnes en salle
- Nombre de couverts moyen/jour au restaurant : **100 à 120**
- Ticket moyen : **200 €** boissons comprises le midi et **350 €** le soir
- Hébergement : **1** appartement indépendant de **150 m<sup>2</sup>**
- Investissement cuisine : **1 M€**
- Travaux : **14 mois**
- Taille du fourneau : **3 m** de long sur **1,50 m** de large

*ils restaient le temps nécessaire, souvent sur des phases de 15 jours à chaque fois* », explique-t-il. Enfin, sur le toit, une partie restauration est disponible, mais uniquement le soir. Cela concerne une trentaine de couverts pour lesquels un petit office a été installé. La cave, elle, est en travaux et sera rouverte en 2025. « *C'est un très beau projet et nous avons été émus de pouvoir le dévoiler à nos clients. Nous avons pu accueillir nos confrères de la profession, tous venus admirer le travail remarquable entrepris. Pour nous, c'était très important que la cuisine ne soit pas trop présente et l'équilibre a été respecté. Elle ne prend le pas ni sur la salle ni sur le décor, elle se découvre au fur et à mesure : c'est un vrai théâtre. ECHR a effectué une vraie prouesse technique avec cette cuisine* », se réjouit André Terrail.

● **NOÉMIE GIRAUD**