COMET

CDC BULLETIN DE COMMUNICATION DE L'ÉTABLISSEMENT D'ARCUEIL

Les travaux du nouveau restaurant

MENSUEL : FEVRIER 1991
N° 37

Les travaux du nouveau restaurant

Une exposition vous a présenté du 4 au 15 février les trois étapes du chantier de construction du nouveau restaurant : les phases I, I bis et 2, en langage d'architecte (voir les plans page 8 et 9). Ces phases correspondent chacune à un nouvel aménagement provisoire du restaurant, conçu spécialement pour être fonctionnel malgré le chantier. Comet vous présente dans ce dossier l'essentiel des informations pratiques et les grandes lignes du déroulement des travaux.

Les travaux du restaurant ont commencé. Depuis plus d'un an, l'équipe de pilotage composée de Guy Dutron, chef d'établissement, de Claude Taccolini, Bernard Laurent, Georges Cam, responsables du secteur des Equipements, et d'Eric Salmon, gérant du restaurant, travaille pour élaborer un projet à la fois rationnel et satisfaisant vos demandes exprimées lors de l'enquête de juin 89 (voir *Comet* n° 27).
La maîtrise d'oeuvre est confiée aux sociétés *Restauration conseil* et à l'agence d'architecture *traitement de l'espace*, qui ont grandement contribué à la mise au point définitive du projet. Forages, prélèvements, (voir *Comet* n°28) toutes les précautions sont prises pour que soient garanties des conditions optimales de sécurité.

Un tunnel de distribution

Une fois le projet arrêté, il fallait trouver un phasage qui gênerait le moins possible les convives pendant la durée des travaux, soit environ un an et demi. Ce que vous voyez construire au milieu de la grande salle du restaurant est un tunnel de distribution de 5 m de large, qui permettra d'isoler les zones de travaux des zones de repas.
A l'intérieur, à partir de mars, deux lignes de self seront mises à votre disposition. **Le service se fera en continu de 11 h 15 à 14 h.**
Dans la première phase des travaux (phase I sur les plans : voir page 8), tous les clients du restaurant mangeront à droite du tunnel, dans la grande salle équipée de 260 places assises.
Ce tunnel a également l'avantage de servir de soutien supplémentaire à la toiture, qui doit faire l'objet d'interventions lourdes pour permettre de construire la salle polyvalente au-dessus de l'actuel restaurant.
Comme son nom l'indique, cette salle, d'une surface totale de 800 m2 permettra aux grandes assemblées -jusqu'à 600 personnes- de se réunir. On pourra également y installer des expositions...
Pendant la période de cette première phase, de mars 91 à juillet 91, la salle des groupes restera en état, mais elle sera exclusivement réservée aux groupes. Même si vous devez impérativement déjeuner à 11 h 30 ou bien à 13 h 20 pour raisons de service, il n'y aura plus de dérogation d'horaires : il vous faudra, comme tout le monde, passer par le tunnel du self-service, ce qui ne devrait pas vous retarder, le service se faisant en continu.
Dans le même temps, la partie gauche de la grande salle (de l'autre côté du tunnel) sera en chantier, afin d'y construire les fondations spéciales qui serviront à la salle polyvalente dont on élèvera la partie située au-dessus de la grande salle.

Déjeuners en salle polyvalente :

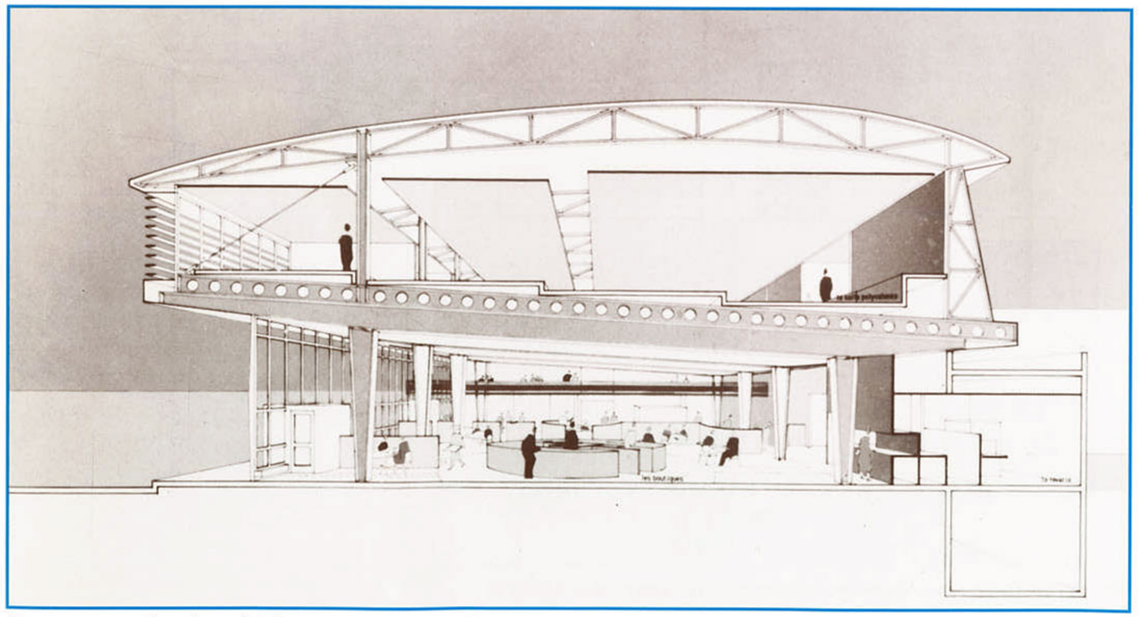
Quant à la salle des cadres, elle sera supprimée et l'on construira la nouvelle zone "Club-Direction".
Puis, en août 91, demi-tour, gauche, on inverse le sens des opérations : les clients s'installent à gauche du tunnel dans lequel ils viennent toujours se servir. C'est la "phase I bis" qui devrait

Les cinq formules du futur restaurant

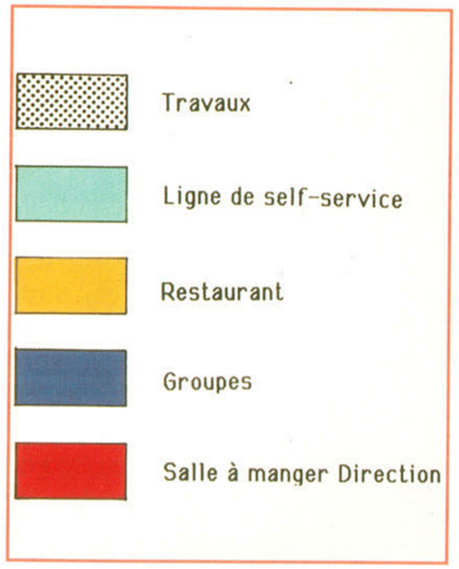
Le buffet, formule en libre-service, au rez-de-chaussé.
Le bistrot, au rez-de-chaussée, qui permettra d'offrir aux clients un style et un cadre différents.
La boutique, au rez-de-chaussée, où l'on proposera des repas : grillades, pizzas, pâtes fraiches...
Les restaurants "Club-Direction". Plusieurs types de prestations y seront proposés.
Le restaurant "formations" et "réunions", situé dans l'espace mezzanine. Il sera réservé au CFR.

A noter

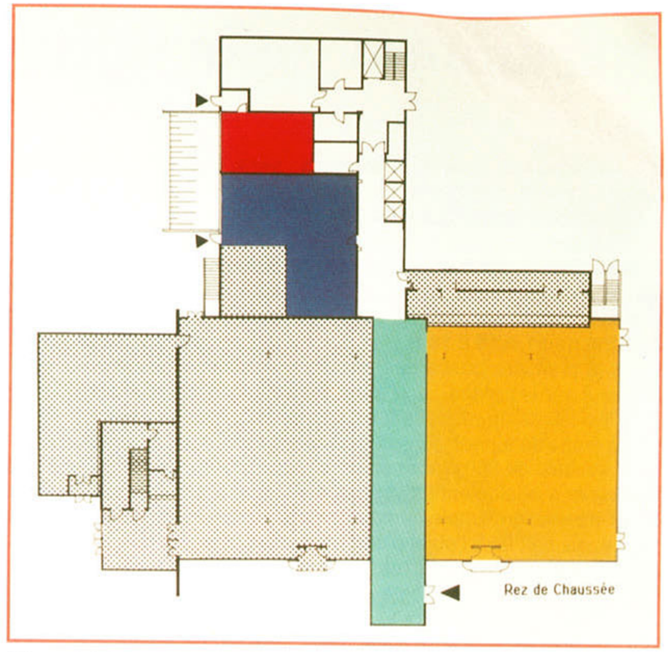
La salle des cadres sera supprimée définitivement à partir du 28 février après 14 h 30.
Vendredi 1er mars, en raison des travaux, un plateau repas sera servi dans la grande salle du restaurant.
En raison des travaux, la salle des groupes sera fermée du 25 février au 1er mars. A sa réouverture, le 4 mars, elle sera exclusivement réservée aux groupes (CFR).



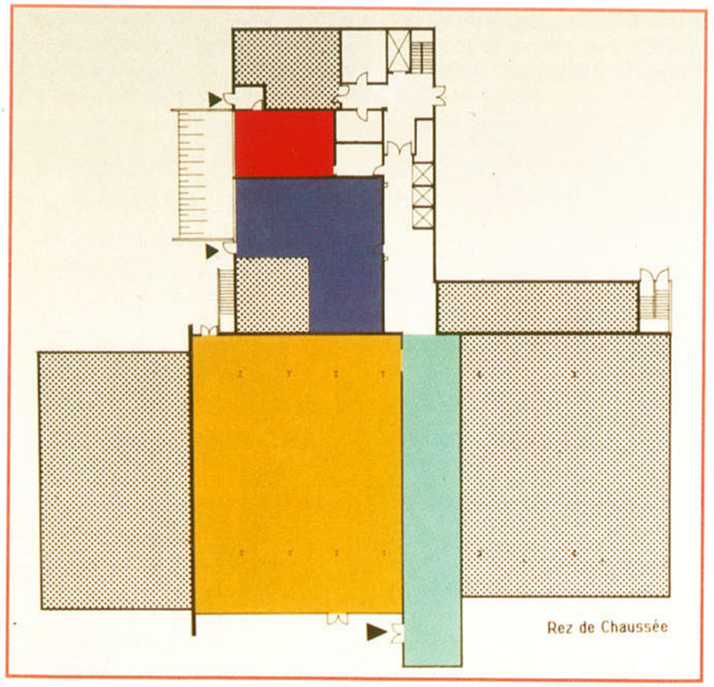
Coupe perspective du projet du nouveau restaurant.



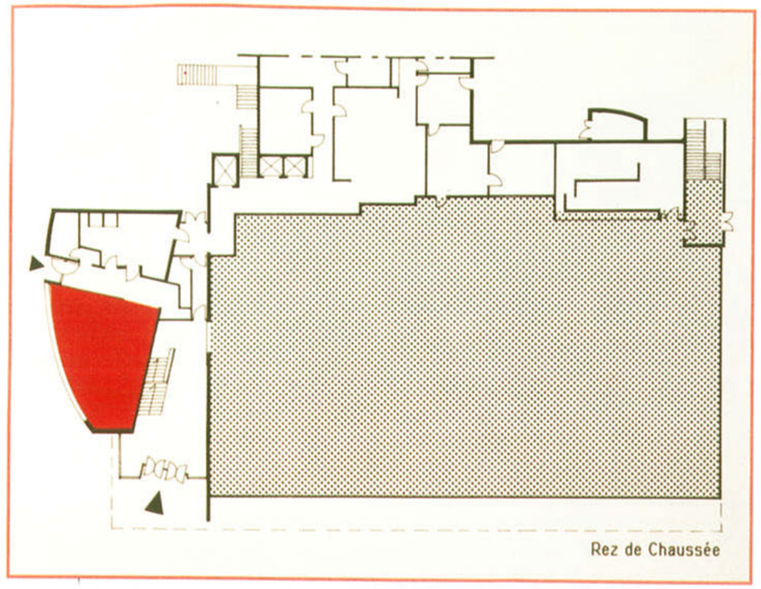
Légende des plans.



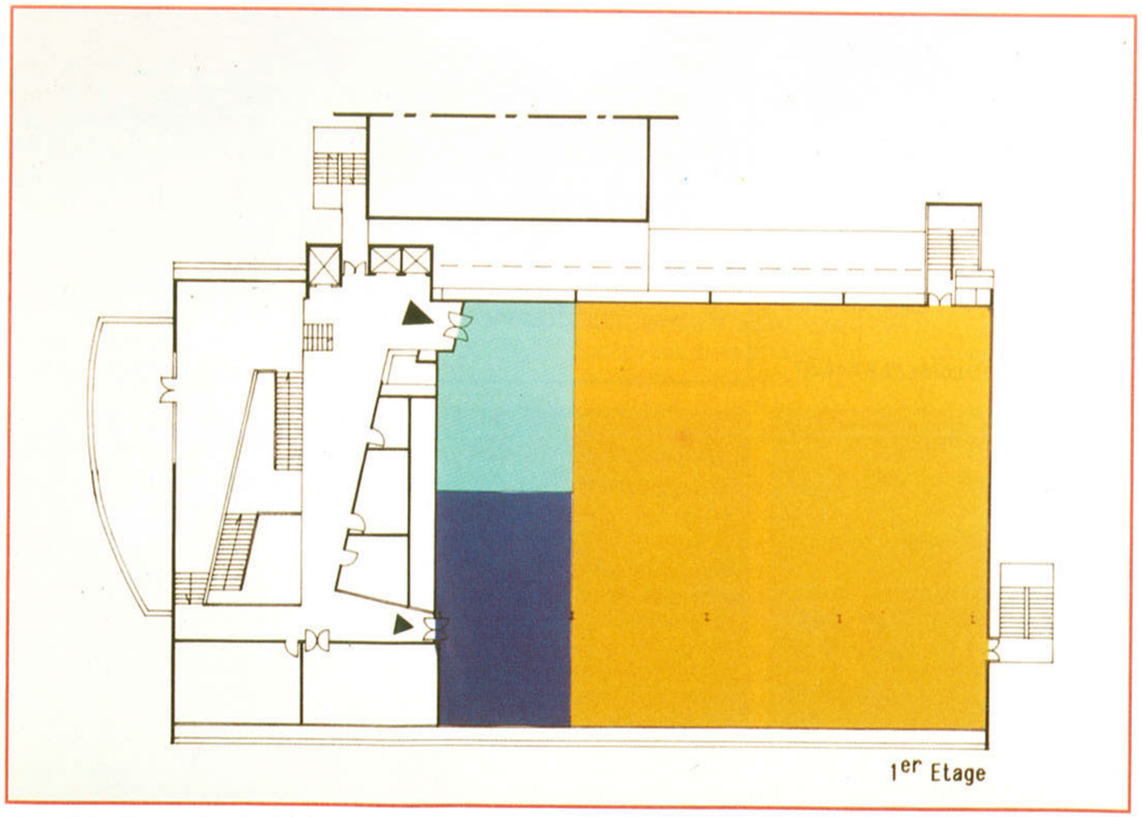
Phase I des travaux (mars 91 à juillet 91) : la salle de restaurant se trouve à droite (partie jaune) et la ligne de self-service est au milieu (partie verte).



Phase I bis des travaux (août 91 à janvier 92) : la salle de restaurant se trouve à gauche (partie jaune) et la ligne de self-service est au milieu (partie verte).



Phase II (février 92 à juin 92) : le rez-de-chaussée est en travaux.



Phase II des travaux (février 92 à juin 92) : le restaurant se trouve au premier étage (partie jaune) et le self-service est à gauche (partie verte).

durer jusqu'en janvier 92.
Cela permettra, on l'aura compris, d'achever les fondations spéciales dans lla grande salle, cette fois-ci à droite, puis de terminer la salle polyvalente. Pendant cette période, la salle des groupes sera toujours réservée aux groupes, et, pour les prestations hôtelières la salle de direction restera ouverte !

Une fois la salle polyvalente terminée, les clients du restaurant y prendront leurs repas, de février 92 à juin 92; c'est la phase II des travaux; 700 m2 y seront aménagés pour les accueillir. Le rez-de-chaussée étant libre, on utilisera cette période pour achever les travaux dans la grande salle et y aménager les zones "buffet", "bistrot" et "boutique". Une nouvelle cuisine sera construite à la place de l'ancienne salle des groupes. Enfin, on élèvera la mezzanine au dessus de la partie gauche du rez-de-chaussée, espace réservé au CFR.
Ceci devrait nous mener vers le mois de juin 1992 où l'on inaugurera le nouveau restaurant.

Pascale PLAZANET

Déménagement de l'équipe du restaurant et de la caisse

L'équipe administrative du restaurant d'Arcueil,Gisèle Lainé, Philippe Godart et Eric Salmon déménagent pièce 038.
A partir du 25 février, vous pouvez acheter vos tickets à la caisse du restaurant, transférée également salle 038 à Arcueil I au rez-de-chaussée, du lundi au vendredi, de 10 h à 13 h.

Et pendant ce temps... au restaurant

Depuis le début du projet de réaménagement du restaurant, le personnel participe à son élaboration.
Un tel investissement de sa part mérite que nous nous y attardions. En effet, ces derniers temps, un après-midi par semaine, des réunions permettent au personnel d'organiser, de plannifier et d'anticiper l'ouverture des travaux. Le 4 mars, tout doit être prêt pour la clientèle. Cette mise en place donne à chacun l'occasion de s'exprimer sur ses conditions de travail pendant cette période.
Nous pouvons dès à présent donner un coup de chapeau à cette équipe qui fait de son mieux pour que chaque client ne soit pas trop perturbé à partir du 4 mars et nous leur souhaitons bon courage.