

Le Train Bleu

Paris (75), France





Pourquoi Electrolux ?

« Une parfaite attention est accordée au détail pour assurer chaque jour, l'excellence et l'exigence d'une cuisine gastronomique. »

Jean-Pierre Hocquet,
Chef du Train Bleu, gare de Lyon à Paris



Le Train Bleu Paris (75)

Au premier étage de la Gare de Lyon, Le Train bleu est un lieu exceptionnel, un restaurant mythique et célèbre depuis sa création en 1900. Classé au titre des Monuments historiques en 1972, il offre un écrin somptueux et raffiné, dans un pur style néo-classique et Art Nouveau, à une cuisine gastronomique de tradition française.

Durant l'été 2014, Le Train Bleu a fait l'objet de travaux considérables de restauration : fresques et peintures nettoyées, stucs et dorures rénovés, mobilier et art de la table renouvelés... L'occasion également de reconsidérer

la carte et l'équipement des cuisines. Le Chef Jean-Pierre Hocquet a fait le choix, avec bonheur, de la gamme Molteni, parfaitement adaptée à une cuisine gastronomique et à un lieu aussi prestigieux que Le Train Bleu.

Le respect de la tradition gastronomique française

Dans les cuisines, autour des fourneaux, règne une ambiance affairée et néanmoins courtoise et concentrée. Jean-Pierre Hocquet, chef du Train bleu, est à la tête d'une brigade de 60 personnes et s'attache à favoriser un esprit d'équipe, indispensable quand on doit assurer 600 couverts au quotidien !

Au Train Bleu, la cuisine s'inspire avant tout d'une tradition qui fait la part belle aux produits frais, livrés chaque jour et cuisinés sur place. La carte et les menus sont renouvelés plusieurs fois par an mais conservent les plats emblématiques qui ont fait le succès de l'institution, tels que la côte de veau Foyot, le gigot d'agneau rôti ou encore le baba au rhum ambré Saint-James, chantilly... « *On accueille entre autres, une clientèle qui vient au Train Bleu depuis plusieurs générations et tient à pouvoir partager avec leurs enfants et petits-enfants des plats qu'ils ont toujours connus. Ils sont attachés à une certaine cuisine classique et de tradition, qui va de pair avec l'histoire et*



Le matériel installé

- > 1 fourneau traditionnel ADOSSE
- > 1 fourneau traditionnel CENTRAL
- > 2 meubles pass froid
- > 2 tables réfrigérées 590 LTS 4 portes GAD
- > 1 kit 3 tiroirs 1/3 pour table réfrigérée
- > 2 meubles pass chaud
- > 1 lave batteries capot 6 bacs 1/1
- > 1 friteuse électrique 23 l programmable
- > 1 chauffe-frites
- > 1 soubassement ouvert, 1/2 module



« En deux ans, nous n'avons connu aucune panne, c'est un record pour un matériel qui est particulièrement malmené »

le décor du restaurant », déclare Jean-Pierre Hocquet.

Il en est de même pour les nombreux touristes français et étrangers qui s'offrent une parenthèse délicieuse dans un cadre hors du temps et se mêlent le midi à une clientèle d'affaires qui apprécie la rapidité du service et le raffinement d'un lieu, en plein cœur de Paris.

Un chantier exceptionnel de restauration

Le Train Bleu avait servi de "QG" aux Allemands durant la seconde guerre mondiale. Il avait été un peu rénové dès la sortie de la guerre ainsi que dans

les années 1950 et 1960 mais les salles exigeaient une restauration profonde et complète. En pleine période estivale et dans un délai très court pour un chantier d'une telle ampleur, Le Train Bleu ferme ses portes durant l'été 2014.

Cette période est aussi propice pour repenser l'équipement des cuisines qui nécessitent également d'être renouvelé. A l'issue d'un appel d'offres, Electrolux et sa gamme Molteni ont été retenus. « Notre environnement est très particulier, les cuisines font partie intégrante d'un lieu classé », tient à préciser Jean-Pierre Hocquet. « On ne pouvait pas toucher aux murs, l'implantation devait être strictement identique. Electrolux a très

vite saisi la complexité de la situation et trouvé les solutions adaptées ».

Un matériel à toute épreuve

Il fallait un équipement d'une résistance hors du commun. « En deux ans, nous n'avons connu aucune panne, c'est un record pour un matériel qui est particulièrement malmené », assure, impressionné, le Chef du Train Bleu. En effet, les cuisines sont ouvertes 18h par jour, de 6h du matin à minuit et demi, tous les jours, et 500 à 600 couverts sont servis quotidiennement.

Parmi les critères de sélection, la recherche d'un vrai confort dans les postes de travail était essentielle. « Nous





Un parcours parsemé d'étoiles

Jean-Pierre Hocquet effectue son premier apprentissage chez Guyvonne, à Paris, près du parc Monceau. A 21 ans, grâce à une lettre de son père adressée à Claude Barnier, alors chef du Plaza-Athénée, il devient le plus jeune chef de partie d'une brigade de 65 cuisiniers. Une expérience très formatrice dont il garde un souvenir ému. Dans les années 1980, il fait un passage à l'hôtel Intercontinental puis rejoint Louis Grondard, chef du restaurant de la Tour Eiffel et participe à l'inauguration du Jules Verne. Dans les années 1990, il possède ses propres restaurants dans la Drôme et à Montpellier et est également conseiller culinaire. Il revient sur Paris et fait son entrée au Train Bleu en juillet 2004.

« La brigade a conscience de bénéficier d'un équipement exceptionnel qui les aide au quotidien. »

passons de longues heures debout, devant des fours et des grandes plaques chauffantes qui dégagent beaucoup de chaleur », déclare Jean-Pierre Hocquet.

L'option du tout électrique a finalement été choisie sans regret. « Nous avons un peu hésité concernant l'induction mais on peut faire des cuissons minute de façon remarquable et en cas de coups de feu, c'est parfait », ajoute-t-il.

Un impact positif sur la brigade

Pour Jean-Pierre Hocquet, le fait de travailler avec un matériel de luxe, fiable, hyper-performant et esthétiquement beau, favorise une

ambiance positive au sein des cuisines. « Certaines personnes de la brigade qui ont travaillé dans d'autres lieux auparavant ont conscience de bénéficier d'un équipement exceptionnel qui les aide au quotidien, ne les freine pas dans leurs tâches. Cela nous tire tous vers le haut et fluidifie également le service ; c'est un bénéfice considérable ! », conclut-il.



Vivez l'Excellence
professional.electrolux.fr

Suivez-nous sur



L'excellence conjugée au souci de l'environnement

- ▶ Toutes nos usines sont certifiées ISO 14001
- ▶ Toutes nos solutions sont conçues avec le souci d'une faible consommation en eau, en énergie, en détergents et en vue de dégager le moins possible d'émissions nocives.
- ▶ Ces dernières années, plus de 70% des fonctionnalités de nos produits ont été actualisées à la lumière des besoins environnementaux de nos clients.
- ▶ Notre technologie est conforme à la directive ROHS et REACH et recyclable à plus de 95% .
- ▶ Nos produits sont 100% testés par des experts qualifiés.

