

MEYLAN

Inovallée : un nouveau restaurant très "développement durable"

Avenance Entreprises, marque de référence du groupe Elior, inaugurerait la semaine dernière son restaurant inter-entreprises "Ô Chêne", entièrement refait à neuf cet automne.

1 200 clients journaliers et 340 000 repas annuels

Il faut bien reconnaître, à l'instar de Laurent Jaillant, directeur régional, que le "vieux vieux Chêne", comme le surnommaient ses utilisateurs, avait bien besoin d'un coup de jeune, après plus de 15 ans de bons et loyaux services, pour ses 1 200 clients journaliers et ses 340 000 repas annuels. C'est désormais chose faite, pour le plus grand bonheur des salariés, qui disposent désormais d'un espace de restauration moderne et convivial entièrement pensé pour répondre à leurs nouvelles exigences, avec une offre diversifiée, structurée en quatre espaces.

Surtout, grâce à son expertise acquise à travers la certification Iso 14001, Avenance Entreprises a conçu son restaurant comme un véritable laboratoire environnemental. Avenance est ainsi la première entreprise de restauration à avoir signé le Plan climat de l'agglomération pour la rénovation de ce restaurant, qui a mis tout en œuvre pour réduire son impact environnemental.

« Nous travaillons exclusivement avec des produits locaux issus de l'Y grenoblois, ce qui permet à nos salades de ne pas faire plus de 7 km entre le

producteur et l'assiette de nos clients ! », souligne Laurent Jaillant. Une formation spécifique des équipes a même été conduite sur cette thématique de la proximité.

Des produits locaux, des appareils peu gourmands en électricité et la valorisation des déchets

Surtout, les appareils en cuisine ont tous été sélectionnés pour leur faible consommation énergétique, un chauffage par aérothermie a été mis en place, et un effort particulier a été fait sur l'acoustique, pour réduire les nuisances sonores dans le restaurant (externalisation des moteurs, installations de caissons découpés dans la masse et de moquettes en salle, etc.). Enfin, le recyclage et la valorisation des déchets sont au cœur de la stratégie. « Le groupe Elior, en réalisant des investissements importants sur ce restaurant, a affirmé ainsi sa volonté de s'engager sur la région grenobloise, aussi bien sur la qualité culinaire et la modernité de son offre que sur sa responsabilité sociétale, au profit d'une croissance durable », conclut Eric Roussel, directeur général des opérations au sein du groupe. D'ailleurs, même l'impact environnemental de l'inauguration, estimée à 500 kg de CO₂, fera l'objet d'une compensation.

Et, symbole ultime de ce renouveau, un jeune chêne a été planté devant la terrasse, redonnant tout son sens à son nom, "Ô Chêne"... □



Le nouveau restaurant inter-entreprises "Ô Chêne", refait à neuf. Les travaux ont été réalisés dans le but de réduire au maximum son impact environnemental.

« Les clients changent, les comportements aussi »

Insonorisation, esthétique, modernité et développement durable au programme de la nouvelle salle de restauration collective du restaurant "Ô Chêne". Restauration rapide et pause-café croissant, avec wifi et bientôt iPads à disposition, pour bien commencer la journée. Self sous forme de stands, avec vue sur la préparation des produits, salle à manger au design contemporain, mixant grandes tables et intimité grâce à de multiples caissons aux couleurs printanières, et espace lounge avec sofas, espaces de lecture et conciergerie

d'entreprises, pour se détendre ou récupérer ses papiers bio. « Les clients changent, les comportements aussi, et nous avons besoin de revoir toute notre offre pour faire oublier aux salariés l'esprit cantine qui imprégnait encore beaucoup la restauration collective, et les faire entrer dans un nouveau concept, bien plus proche de la restauration commerciale classique », poursuit Laurent Jaillant. D'ailleurs, le groupe n'a pas hésité à faire appel à l'un des designers du club Med pour moderniser son restaurant. □



Laurent Jaillant et Anne Fluttaz.