

# La Rpf

N° 11  
OCTOBRE 2016  
www.lacuisinepro.fr

LA REVUE PRATIQUE DU FROID

## CUISINE PRO



© Le Cordon Bleu Paris

ISSN N° 2273-2330

#### À LA LOUPE

**L'espace pizzaïolo** entre tradition et modernité P.29

#### RÉALISATION

**Le Cordon Bleu Paris**  
nous ouvre ses cuisines P.50

#### POINT DE VUE

“Faire cohabiter architecture intérieure et technique pour réussir un projet”  
P.18

MARC HÉRTRICH  
COFONDATEUR DU STUDIO D'ARCHITECTURE D'INTÉRIEUR MHNIA





# Faire cohabiter architecture intérieure et technique pour réussir un projet

**MHNA** Quatre lettres qui ont rendu Marc Hertrich et Nicolas Adnet, fondateurs du Studio d'architecture intérieure éponyme, célèbres dans le petit monde de l'hôtellerie-restauration. Pour EquipHotel 2016, ils vont réaliser le Resto des Chefs du Studio 16. À cette occasion, Marc Hertrich nous livre son regard sur la restauration.

**Marc Hertrich**  
fondateur du Studio  
d'architecture  
intérieure MHNA

**Qu'est-ce qui a changé dans l'architecture intérieure des hôtels et des restaurants depuis vos débuts dans ce métier ?**

Dans les années 90, quand nous avons fondé le Studio, la décoration était encore un luxe. Depuis, elle a gagné en importance dans la vie quotidienne et s'est largement démocratisée ce qui est, globalement, une bonne chose. Mais, mettre la décoration à la portée de tous présente aussi des risques. Aujourd'hui, on croise des acteurs qui n'ont pas la connaissance de ce métier et qui génèrent, par manque d'expérience, des erreurs qui coûtent cher et qui décrédibilisent les professionnels de l'architecture d'intérieur qui ont fait les études et acquis la formation nécessaire pour pratiquer ce métier. Dans les « grandes maisons » ou pour les marques de luxe où la décoration a toujours fait partie de l'ADN de l'établissement, cette dérive est rare. En revanche, dans certains projets, on observe ce mouvement. Comme pour la cuisine, les émissions de télévision ont fait croire que c'était facile de mener un projet de décoration. Et les dérapages sont nombreux car c'est un métier qui ne s'improvise pas.

**Le secret d'un beau projet ?**

Tous les projets sont des projets intéressants à traiter. Ce qui nous importe, c'est d'abord de bien comprendre ce que souhaite notre client. En restauration comme en hôtellerie nous prenons le temps de bien comprendre le concept, sa situation, son positionnement... À qui s'adresse-t-il, quelle expérience client va-t-il générer etc. ? Quel que soit le budget, notre rôle est d'être créatif, et encore plus lorsque le budget est serré. C'est d'ailleurs ce qui est formidable dans ce métier. Il est impossible de proposer deux fois la même chose car chaque projet est unique. Nous sommes dans un mouvement permanent avec l'obligation de nous renouveler sans cesse.

**Pour le Studio16 d'EquipHotel vous créez le Resto des Chefs. Racontez-nous...**

Nous avons par le passé souvent réalisés le restaurant VIP d'EquipHotel. Sur cette édition nous revenons avec un cabinet de curiosités culinaires et gustatives. Une sorte de boîte à surprises et à découvertes dédiée à ceux qui apprécient l'art de vivre authentique et précieux. Alors pour libérer et révéler l'ambiance de chacun

de ces espaces, on a construit un chemin à damier noir et blanc, rehaussé d'effets marbrés, qui sert de fil conducteur... Le premier espace se dévoile derrière une verrière-atelier. C'est le Bar avec un lustre magistral, du verre, des murs léchés d'or... Une ambiance classique décalée. Puis bien à l'abri, entre le Bar et le Resto des Chefs, presque caché, confidentiel, on découvre le VIP Lounge, un pavillon comme une orangerie, secrètement enfoui au fond d'un parc. Enfin se dévoile le restaurant et sa cuisine ouverte, une ode à l'art fantasque autant qu'éblouissant des jardins à la française.

**C'est un vrai conte ! Mais à forte connotation française quand même ?**

Nous travaillons tous les jours à l'export. Nous percevons l'importance de la « French Touch ». Elle est partout : dans la cuisine, dans l'art de vivre mais aussi dans la décoration. Quand nous travaillons à l'étranger, nous cherchons toujours à travailler avec des artisans locaux mais notre langage est souvent un langage décoratif et architectural empreint de culture française. Pour EquipHotel qui est un salon parisien mais international, il nous a semblé évident de mettre en scène ce qui fait la France. De la richesse de ses terroirs aux dorures de ses palais... Quand je vous dis ça, ce n'est pas un regard passéiste, au contraire, c'est très moderne ! La France est riche de son passé mais est aussi tournée vers l'avenir. Dans les restaurants nous avons recours à des techniques high-tech que ce soit pour imprimer une moquette ou un papier peint sur-mesure, découper des métaux ou des marbres au laser, programmer les éclairages, ou faire travailler des artistes sur des installations vidéo. Tout est en permanence question d'équilibre. L'objectif est toujours de rendre l'endroit chaleureux, convivial.



Nicolas Adnet et Marc Hertrich, Studio MHNA

## LE STUDIO MHNA EN BREF...

Après avoir étudié l'ébénisterie et pratiqué le dessin aux Arts Décoratifs de Strasbourg, Marc Hertrich, diplômé en architecture intérieure à l'École Boule à Paris, intègre l'agence de décoration très réputée de Michel Boyer. Curieux et créatif, il est remarqué et choisi pour la décoration de l'hôtel Richemond à Genève. Ce sera son premier contrat, « un fabuleux souvenir qui va déclencher ma carrière ». En 1997, une rencontre déterminante va donner un nouveau souffle à son agence, celle avec un passionné de l'élégance, un autodidacte, qui travaille alors pour la maison de couture Lanvin : Nicolas Adnet. Deux personnalités, deux caractères, mais un regard étrangement semblable avec une même envie : celle d'embellir le quotidien.

[www.studiomhna.com](http://www.studiomhna.com)

**Parvenez-vous à faire cohabiter architecture intérieure et technique ?**

C'est indispensable. Et je ne conçois mon métier qu'en croisant les deux ! La poésie est essentielle mais elle doit absolument s'allier au fonctionnel. La richesse de notre métier c'est de mettre les compétences de chacun au service du projet. Nous travaillons énormément avec les cuisinistes car nous avons de plus en plus souvent des cuisines ouvertes sur les restaurants. En particulier dans les resorts pour lesquels nous travaillons -NDLR : Club Med, Constance Hotels & Resorts etc-. Sur EquipHotel c'est Enodis qui réalise la cuisine et nous avons bien entendu travaillé ensemble. Tout le monde a pu exprimer ses contraintes. Il est important de connaître les limites de chacun pour pouvoir le cas échéant les faire évoluer. Un projet où l'on ne travaille pas de concert sera un projet

compliqué à gérer. Depuis 20 ans j'ai appris beaucoup de choses sur les cuisines. Nous intégrons de fait, les contraintes liées aux flux ou à l'hygiène, à la marche en avant, etc. Ce sont des éléments incontournables qu'il faut prendre en compte car peut-être nous ne positionnerions pas les accès, la lumière ou un meuble de la même manière pour des raisons techniques ou réglementaires.

**Quel est le projet que vous préférez ?**

C'est une question très difficile parce que je les aime tous. Alors je vais répondre que c'est le projet que nous nous apprêtons à livrer ! En l'occurrence il s'agit de la rénovation complète du Belle Mare à l'île Maurice pour le groupe Constance. Il y a 5 restaurants tous différents. Ce sera magnifique !

PROPOS RECUEILLIS PAR  
NELLY RIOUX



## Repères

### La cuisine ouverte du Resto des Chefs

Véritable établissement éphémère, le STUDIO16 d'EquipHotel invite le visiteur à venir découvrir les nouveaux codes de l'hôtellerie et de la restauration. L'outdoor et le Lobby au rez-de-chaussée (Hall 7-1), la chambre et les espaces séminaires (Hall 7-2) et enfin le Resto des Chefs avec son bar monumental et sa cuisine ouverte (Hall 7-3) sauront vous inspirer !

La cuisine ouverte du Resto des Chefs équipée par Enodis abritera notamment :

- un fourneau induction Made in France à la mesure de ce qui sera préparé,
- 2 fours mixtes 7 niveaux issus de la nouvelle gamme Convothem et résultat de 3 années de R & D,
- des cellules de refroidissement avec pilotage interactif par sonde multipoints, sans fil,
- des tables de préparation froide à flux laminaire pour travailler à 6 °C à température ambiante, devant les clients,
- une table de mise en place chaude régulée à 55 °C,
- une mise en place en chaleur latente régulée au degré près avec un Thermomat qui maintient du saignant pendant 1h30 sans surcuisson et sans dessèchement du produit.
- des saissons isothermes de transport Thermoport ultralégers,
- des K-pot, pour la cuisson et le maintien en température, nomades, flexibles et plug & cook,
- le four à cuisson accélérée MerryChef e2s qui ne nécessite pas de hotte.