

DOSSIER
EXPERT
Enedis



CHARCUTIER TRAITEUR

**MAISON MICHAUT
MONTROUGE (92)
BOUTIQUE ET LABORATOIRE**



AVANT-PROPOS DE JOËL MAUVIGNEY
PRÉSIDENT DE LA CONFÉDÉRATION NATIONALE DES CHARCUTIERS-TRAITEURS (CNCT)

"La CNCT est heureuse de soutenir Enodis et la Famille Houpert. Je les remercie chaleureusement pour leur investissement depuis toutes ces années. L'entreprise Enodis propose toute une gamme de produits innovants pour aider notre secteur d'activités à se développer et s'épanouir professionnellement avec de beaux laboratoires déjà réalisés. "

Joël Mauvigney

LA GENÈSE DU PROJET

En 2011, Xavier MICHAUT alors âgé de 22 ans rachète LALLIER TRAITEUR à Suresnes (92), l'entreprise qu'il a intégrée lorsqu'il faisait son apprentissage après avoir suivi un cursus de Charcutier-Traiteur au CEPROC.

Le TOR (Traiteur Organisateur de Réceptions) désormais rebaptisé MICHAUT TRAITEUR fournit les plus grandes entreprises de La Défense ainsi que les réceptions parisiennes les plus prestigieuses, du petit-déjeuner au cocktail dînatoire en passant par les plateaux-repas.

En 2017, la Chambre des Métiers des

“

Notre métier a changé même s'il nécessite toujours de la rigueur... Nous avons recourus à de nouvelles techniques grâce à des appareils qui ont su évoluer et qui nous font gagner du temps et de l'énergie

Xavier MICHAUT

Créant de
Maison MICHAUT

”



Hauts de Seine le met en relation avec la municipalité de Montrouge. La commune recherche un professionnel capable d'implanter un commerce de charcuterie-traiteur haut-de-gamme sur l'avenue commerciale de Montrouge. Xavier MICHAUT est séduit, lui qui a toujours eu envie d'avoir un commerce à son nom au plus près d'une clientèle de particuliers. Le concept *Maison MICHAUT* est né !

Le fonds de commerce a cependant besoin d'être complètement renoué pour répondre au cahier des charges du commerce qu'il souhaite implanter. Après plusieurs mois de travaux, il ouvre enfin une boutique d'un nouveau genre où

Maison MICHAUT en bref

Entreprise familiale et artisanale co-gérée par Xavier MICHAUT et son frère Damien, Maison MICHAUT à Montrouge fait partie de cette nouvelle génération de commerce de bouche où les produits frais et le fait-maison sont à l'honneur mais pas seulement ! Car c'est le métier de charcutier-traiteur dans toute sa complexité qui est mis en avant grâce à une mise en scène et un agencement boutique/laboratoire particulièrement réussi.

Outre les zones traditionnelles traiteur et charcuterie, la boutique accueille une zone snacking avec une *Hot station* et une rôtisserie ainsi qu'une cave d'affinage pour la charcuterie maison. Ouverte sur le laboratoire où se préparent les recettes qui sont ensuite présentées en vitrines, Maison MICHAUT ne cache rien à ses clients : préparation des jambons et des charcuteries traditionnelles, préparations charcutières, pièces de viandes rôties, salades et hors d'œuvres, plats cuisinés... tout est réalisé sous les yeux des clients. Une nouvelle façon d'aborder ce métier où la rigueur et la créativité sont omniprésentes.

LES ACTEURS DU PROJET

- Matrise d'ouvrage : **Maison MICHAUT**
- Matrise d'œuvre : **Atelier Nicolas DESCHARS**
- Architecte : **INEDIT / Leon Design**
- Agenceur : **Nicolas DESCHARS**
- Ventilation : **Jérôme LONGET**
- Installation boutique/laboratoire : **IDC Pro**
- Cuisson, froid, préparation : **ENDIS**
- Petits matériels : **LA BOVIDA**
- Préparation Traiteur : **ENDIS, PSV, ROBOT-COUPÉ**
- Plonge : **ELLETROBAR**
- Cloisons inox : **SOMARAC**
- Vitrines froides et vitrines en TS : **LMC EUROCOLD**
- Cave d'affinage : **ARCOS**

DOSSIER EXPERT



- 1 Sautreuse/Braisière basculante
- 2 Plaque à induction
- 3 Plancha à induction
- 4 2 Fours Convothem 6 niveaux
- 5 Module de Cuisson Lente (MCL)

- 6 Batteur-Mélangeur 30 litres
- 7 Table de dressage centrale
- 8 Hot Station
- 9 Merrychef e2s

LABORATOIRE ET BOUTIQUE DANS LE DÉTAIL...

ENODIS a fourni une grande partie des équipements du laboratoire ainsi que les matériels qui permettent de proposer une offre snacking chaude en boutique.

Le BET ENODIS PRODUCTIONS a réalisé les différents plans du laboratoire en collaboration avec les acteurs du chantier sous la supervision de Xavier MICHAUT qui savait très précisément ce qu'il souhaitait pour mettre en œuvre ses productions.

Plans d'implantation, plans d'élevation pour chaque équipement, détail des réservations et tableaux récapitulatifs des réservations techniques, le fabricant a accompagné l'entrepreneur à chaque étape de son projet ainsi que les différents corps d'état auxquels il a fourni les informations nécessaires pour que le site puisse accueillir ses équipements sans incidents.



1

Sauteuse/braisière basculante

La gamme de sauteuse-braisière ENODIS est conçue et fabriquée en France. Elle s'avère être le partenaire idéal des cuissons Traiteur. Xavier MICHAUT a choisi un modèle 200 litres qui lui permet de réaliser de nombreuses recettes : andouillettes, pochage des abats et même œufs pochés... Les commandes sont centralisées sur un écran tactile ergonomique et le bec verseur breveté empêche les débordements lors de la récupération des produits. Lorsqu'il réalise des cuissons basse température, Xavier MICHAUT sait qu'il utilise seulement 15 kW/heure et réalise ainsi de réelles économies d'énergie (50 %) si on la compare à une sauteuse traditionnelle qui en utilise 45 kW/heure. Répartition de chaleur parfaitement uniforme grâce à un fond bim-taille unique exclusif (4 mm inox et 12 mm acier) et couvercle doublé et équilibré (reste en position quel que soit le degré d'ouverture) grâce à des charnières haute qualité.

Avantages de la sauteuse / braisière ENODIS
L'artisan apprécie la rapidité de cuisson que cet appareil lui apporte dans ses mises en œuvre avec une remontée en température impressionnante, idéale pour le pochage.



2 3

Plaques à induction et plancha à induction

Enodis propose des appareils à induction très innovants équipés de la technologie RTCSmp[®], un système de commande unique qui surveille et contrôle automatiquement les températures des appareils (électronique mais aussi bobine) tout en gérant l'apport d'énergie. La régulation s'effectue en temps réel au degré près ! Chez Maison MICHAUT, le choix s'est porté sur une plaque à induction double foyer (2 X 5 kW) équipée d'un détecteur de casserole très innovant et du nouveau bouton rotatif *Tip and Turn*, simple et intuitif.

La plancha, également équipée de la technologie RTCSmp[®] garantit une performance de cuisson exceptionnelle avec des temps de chauffe très courts et une réparation de la chaleur régulière sur toute la surface de la plaque anti-adhérente. Idéale pour saisir des pièces de viandes ou de poissons à la minute.



Avantages des appareils à induction ENODIS
Ces deux appareils permettent à Xavier MICHAUT de réaliser toutes les finitions qui complètent ses cuissons (sauces) et la plancha lui permet de saquer très rapidement des données en petite quantité. Pour lui ce sont deux appareils indispensables et indissociables de ses fours ou de sa sauteuse.

4

2 Fours Convothem 6 niveaux

Maison MICHAUT a opté pour deux fours CONVOTHERM 6 niveaux. L'un à injection directe, l'autre à chaudière intégrée. Les deux modèles ont été installés superposés pour gagner de la place et sont pourvus de la fameuse porte escamotable, une innovation exclusive de la marque qui permet de gagner de la place dans les petites cuisines. Un espace entre les fours et le MCL a néanmoins été aménagé pour permettre de glisser un chariot nécessaire lors des opérations d'approvisionnement et de fins de cuissons. Les fours mixtes CONVOTHERM bénéficient du brevet système clos, une autre innovation qui régule automatiquement l'humidité dans l'enceinte et qui permet de réduire la consommation d'eau et d'énergie (+ 30 % d'économies). La productivité est dopée grâce à des programmes rapides et au volume de l'enceinte. En parallèle, cette fonction garantit l'absence de transfert de saveurs même si l'on cuit des produits différents dans la même enceinte. Ainsi il est possible de préparer du rôti de porc, des légumes ou des cakes en même temps ! Et grâce au *Tray-Timer*, la gestion de charge CONVOTHERM 4, il est possible de traiter et visualiser chaque plateau de manière individuelle. La souplesse et la flexibilité sont là !



Avantages des fours mixtes CONVOTHERM
La porte escamotable offre un gain de place considérable lorsqu'il faut enfourner les grilles dans cet espace réduit ainsi qu'un gain de temps et moins de fatigue. Xavier MICHAUT apprécie de pouvoir gérer la vitesse de ventilation qui permet de prendre soin des produits les plus sensibles et la fonction *CrispFasty* pour les feuilletages et les pâtes qui nécessitent régulation et précision de température.

5

Module de Cuisson Lente (MCL)

Il permet de réaliser des cuissons sous-vide à basse température, y compris la nuit ou le week-end. Pour les charcutiers-traiteurs c'est l'appareil idéal pour cuire le jambon. Grâce à des programmes préenregistrés et traités, l'appareil passe automatiquement d'un bain d'eau brassée chaude à un bain d'eau brassée froide et gère donc de façon autonome la cuisson basse température, le refroidissement et le maintien à 4°C des cuissons de nuit ou de week-end. Cure sous-vide des charcuteries et des viandes permet d'obtenir une tendreté exceptionnelle d'allonger les DLC et de préparer des stocks. Toutes les opérations s'effectuent sans interventions extérieures, ni manipulations. Il est disponible dans 3 tailles : 90, 180 et 240 litres pour s'adapter aux besoins de chaque cuisine.



Avantages du MCL ENODIS
Pour Xavier MICHAUT cet appareil a changé son métier ! Il n'a plus besoin de se lever en pleine nuit pour mettre ses jambons en glace. La cuisson basse température suivie du refroidissement lui a permis de gagner des heures de travail et d'éviter de la fatigue. « Le MCL assure la même fonction qu'un homme, il me fait gagner du temps et de l'argent », dit-il !

6

Batteur-Mélangeur 30 litres

Avec les appareils VARIMIXER, ENODIS propose une large gamme de batteurs mélangeurs performants et très polyvalents. Maison MICHAUT a opté pour le modèle 30 litres dont les outils se changent très facilement grâce à un système baïonnette. Ergonomique, robuste, simple d'utilisation et silencieux, il permet de travailler dans tous les environnements et en toute sécurité. Pourvu d'un écran de protection amovible breveté, il apporte sérénité et sécurité aux opérateurs. L'artisan y réalise ses pâtes, ses mélanges charcutiers (farces), ses sauces émulsionnées (mayonnaise, crème fouettée, blanc d'œuf...) ainsi que de nombreuses recettes.



Avantages du batteur-mélangeur ENODIS

Une large cuve qui facilite le travail, une totale sécurité grâce à un pare-éclaboussures qui joue la carte de l'hygiène, des outils qui s'adaptent et s'enlèvent en un clin d'œil. Le tableau de commande est intuitif, l'appareil est ergonomique avec un relevage automatique qui évite les TMS (Troubles Musculo Squelettique). Un appareil indispensable au traiteur comme au charcutier !

7

Table de dressage centrale

Conçue avec un plateau inox sur-mesure (2,20 X 1,40 m), réalisé d'une seule pièce et posé sur un meuble inox aux portes coulissantes côté boutique, c'est la pièce maîtresse du concept. Elle permet à Xavier MICHAUT de réaliser l'ensemble de ses préparations froides ainsi que ses dressages. Visible depuis la boutique, c'est un élément clef du laboratoire qui permet de mettre en scène le savoir-faire de l'artisan et la complexité de son métier de charcutier-traiteur. Surmontée d'une crédence réalisée sur mesure pour accueillir les accessoires indispensables à la mise en œuvre des recettes, crochets et bobines de ficelle permettent de suspendre et stocker les matières premières avant leurs mises en œuvre ou leur stockage en chambre froide.



Avantages de la table de dressage centrale

La table de dressage centrale sur mesure permet aux équipes de Xavier MICHAUT de réaliser en toute transparence les préparations (découpage, fractionnement, répartitions etc.) et de dresser rapidement verrines et hors d'œuvre sous les yeux des clients.

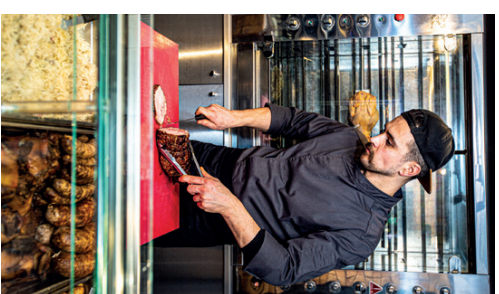
8

Hot-Station

Ce module de vente très innovant révolutionne le service des plats chauds à emporter ! Le plan de travail multi tâches est chauffé grâce à un flux d'air ventilé qui permet d'obtenir une température d'environ 55°C. L'air chaud est soufflé tout autour du plan de travail et enrobe même les éventuels bacs gastro GN 1/3 qui peuvent se suspendre au dessus de la zone de tranchage. Le plan de travail est équipé avec des plaques en polyéthylène amovibles GN 1/1 qui peuvent suivant les besoins se substituer à des bacs GN 1/1inox. Ainsi, quel que soit le choix, il est possible d'avoir recours au plan de travail pour le tranchage et le dressage, et aux bacs gastro pour la distribution. Après chaque service, l'appareil est facilement nettoyable avec un accès direct à la cuve. Le bloc chauffant ventilé, lui, est monté sur vérins pour faciliter la maintenance.

Avantages de la Hot Station ENODIS

Sa flexibilité et sa polyvalence ont séduit Xavier MICHAUT qui utilise le plan de travail chauffé pour trancher les pièces rôties ainsi que les bacs gastro pour stocker et distribuer les plats chauds à emporter. « La Hot Station c'est la scène d'un spectacle qui met en appétit... On tranche devant le client un gigot d'agneau, une canette ou un cané de porc tout juste sorti de la rôtissoire ! Si le client souhaite une garniture, elles sont à bonne température et à portée de main grâce aux bacs gastro directement accessibles. On gagne du temps et on partage un moment de plaisir avec nos clients... »



9

Merrychef e2s

La technologie de cuisson accélérée développée par MERRYCHEF - depuis 60 ans ! - est parfaitement adaptée aux besoins de la restauration rapide et aux traiteurs. La nouvelle gamme Elkron avec la technologie EasyTouch et la fonction PressGo offre aux professionnels des économies d'énergie (jusqu'à 25 %) et sécurité grâce à des parois froides et des consommations très faibles. Un sandwich est chaud en 40 secondes, une tarte fine aux pommes servie tiède est prête en 1 mn 40 avec un départ à cru, un pavé de saumon se cuit en 1 mn 20 ! Le modèle e2s combine la chaleur par convection, l'air surpressé et les micro-ondes.



Avantages du Merrychef e2s

Un réglage de la température de 100 à 275°C par palier de 1°C. Ne nécessite pas de hotte et trouve donc sa place en boutique sur un plan de travail. Pour Xavier MICHAUT, à l'heure du snacking et de la pause déjeuner, c'est un appareil ultra performant qui contribue à réguler les queues tout en garantissant la bonne température de service des recettes.



LES AVANTAGES DES MATÉRIELS ENODIS POUR LE MARCHÉ DES CHARCUTIERS-TRAITEURS

- Un BET intégré à l'usine ENODIS PRODUCTIONS qui accompagne les professionnels des métiers de bouche dans leurs projets,
- Des équipements performants et adaptés aux spécificités de leur métier qui contribuent à réduire leur temps de travail,
- Des équipements polyvalents qui offrent la flexibilité recherchée par les artisans,
- Des équipements-pouvus de fonctionnalités qui garantissent la sécurité des opérateurs,
- Des équipements ergonomiques qui participent à l'amélioration des conditions de travail et au confort des utilisateurs,
- Des équipements conçus pour se conformer aux réglementations sanitaires et faciliter le nettoyage,
- Des équipements peu énergivores qui respectent l'environnement avec notamment des fours qui consomment dix fois moins d'eau que les autres appareils du marché,
- Des équipements avec des fonctionnalités qui respectent les produits et améliorent la productivité.

ENODIS en bref

Il y a 30 ans déjà, François Houpert, chef d'entreprise visionnaire, crée son entreprise à Antony (92) entouré de quelques collaborateurs. En trois décennies, il a fait découvrir au marché de la restauration commerciale et collective française et aux plus grands chefs qui l'incarnent, des équipements innovants et des solutions qui ont révolutionné les cuisines.

Aujourd'hui, ENODIS est devenu un acteur incontournable dans l'univers de la cuisine professionnelle. L'entreprise conçoit et fabrique dans une unité de production ultra-moderne située à Auxerre (89), des cuisines uniques, adaptées aux besoins de chaque segment de marché et à leurs contraintes de travail. Des équipes spécialisées et parfaitement formées à ces différents univers accompagnent chaque jour les acteurs de la restauration dans leurs projets de création ou de rénovation de cuisine.

Enodis

23, rue Condorcet
91700 Fleury-Mérogis - France
Tél. 01 69 02 25 25