

LE MOBILIER EN RESTAURATION

Introduction

Le mobilier, investissement très important pour le restaurateur, se divise en deux catégories :

Celui destiné à la clientèle	Celui destiné au service
 ©RC	 ©RC

Tout comme le matériel, il sera choisi par le restaurateur en fonction de plusieurs critères :

La catégorie de l'établissement	La décoration	Le budget dont il dispose
---------------------------------	---------------	---------------------------

Le mobilier doit présenter plusieurs avantages :

Solidité (dû à son utilisation très fréquente)	Confort (en accord avec le standing de l'établissement)	Entretien facile (pour durer le plus longtemps possible)
--	---	--

1. Le mobilier destiné aux clients

1.1. Les tables

Toutes les formes de tables peuvent être utilisées et varient surtout selon la surface de la salle (son décor, le confort du client, allées de circulation, ...), elles peuvent être : rondes, carrées, rectangulaires ou ovales.




Généralement de **0,75 mètres de hauteur**, leur dimension variera selon leurs capacités en nombre de personnes.





RONDE	Diamètre	Nombre de personnes	RECTANGULAIRE	Long	Large	Nombre de personnes
	1 m	4		1,40 m	0,80 à 1m	4
	1,50 m	8		1,80 m		6 à 8
Tailles intermédiaires						
	2 m	12		2,40 m		8 à 10

1.2. Les sièges

Plusieurs types de sièges sont utilisés en restauration. Chacun d'entre eux représente des caractéristiques bien différentes.

	Description	Type d'établissement	Exemple
<p>La chaise</p> <p>(selon votre activité préférer des chaises empilables)</p>	<p>C'est un siège sans accoudoir. L'assise et le dossier peuvent être recouverts de cuir, skaï ou de tissus.</p>	<p>Tous</p> <p>(posez-vous la question suivante : Pourquoi les chaises des « fast-food » sont elles aussi inconfortables ?)</p>	
<p>Le fauteuil</p> <p>(pensez à la largeur de votre fauteuil, limite le nombre de convive autour d'une table)</p>	<p>C'est un siège large et confortable munis d'accoudoir. L'assise, le dossier et les accoudoirs sont recouverts de matières nobles.</p>	<p>Traditionnel milieu et haut de gamme</p>	
<p>La banquette</p> <p>(apporte une solution dans les espaces plus restreints)</p>	<p>C'est un banc muni d'un dossier. Leur aspect général est soigné, leur confort est irréprochable. Elle est disposée le long des murs.</p>	<p>Brasseries et Pub</p>	

2. Le mobilier destiné au service

	Description	Exemple
<p>La console</p> <p>(ce n'est pas en général un très beau meuble, mais il est indispensable dans l'exécution d'un service)</p>	<p>C'est un meuble permettant de constituer une réserve de matériel nécessaire au bon déroulement d'un service :</p> <ul style="list-style-type: none"> - couverts, - vaisselle, - verres, etc. 	
<p>Le guéridon</p> <p>(peut être nappé, mais dans tous les cas, il doit être très propre)</p>	<p>C'est une petite table légère et donc facilement transportable. Il permet d'y déposer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le matériel de service. <p>Il permet également :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la préparation de mets servi devant le client (service à la russe) 	 <p>En cm 80 x 45 x 80 h</p>

Les voitures



Voiture de tranche
(investissement lourd)

Ce sont des meubles mobiles qui permettent de présenter des produits afin de les mettre en avant et d'inciter les clients à consommer. On trouve :

- La voiture de flambage
- La voiture à fromage ou à pâtisseries
- La voiture à digestifs



Les buffets



(généralement des planches, que l'on nomme « bois » offre les dimensions suivantes : 2 m x 1 m sur des tréteaux de 1 m de hauteur)

Ils peuvent être composés de plusieurs façons :

- Planches et tréteaux,
- Tables de différentes formes,
- Meubles spécifiques, éventuellement réfrigérés.



3. L'entretien du mobilier

Attention chaque matériau demande un entretien spécifique, il faut respecter les consignes d'entretien, afin de préserver la qualité du mobilier le plus longtemps possible.