

## Instant Saveurs, Saint-Denis (93)

# La cuisine de l'Humanité !

**Instant Saveurs est une société de restauration pas comme les autres, aux valeurs inscrites dans ses gènes, ses concepteurs et collaborateurs, filiale qui compose la branche restauration du Groupe Imestia. Pour la découvrir, le rendez-vous est donné au siège de l'Humanité dans le restaurant du RIE Paris Stade...**

Texte et photos : Laurent Terrasson

« Instant Saveurs a été créée en mai 2008 à la demande de quelques clients qui cherchaient une solution pour assurer leur restauration », précise Didier Bordu, directeur général d'Imestia Restauration... Une solution en gestion concédée qui s'appuie sur une charte de fonctionnement, véritable contrat déontologique !

### DE L'EMPATHIE...

Cette charte s'attache à respecter le client, les convives. Confiance, sens de l'écoute, proximité, disponibilité sont les piliers de cet engagement qualité. « L'image de la restauration collective est souvent décriée. C'est pourquoi nous avons pris le parti d'aller contre cette idée reçue en apportant une cuisine savoureuse et conviviale, en toute transparence avec nos clients ! Les relations n'ont de sens que si nous partageons avec eux les mêmes valeurs fondamentales comme le respect des convives, des équipes de cuisines, et la qualité du service rendu... », ajoute Didier Bordu. « Le service que nous offrons est un concept original, une mentalité, une démarche, qui va jusqu'au bout de la dimension de la restauration sociale et responsable. » Cette mentalité vise à accorder un maximum d'autonomie à chaque restaurant qui constitue toujours un cas particulier. « Nous définissons avec le client l'ensemble de ses besoins afin de lui proposer la formule la plus adaptée. Nous les considérons comme des partenaires... »



### DES CONVICTIONS...

Instant Saveurs offre des repas équilibrés, variés, accessibles à tous, et insiste sur la qualité des produits. « Nous entretenons une identité culinaire forte, avec des produits frais, très peu de produits industrialisés, dans la mesure du possible des produits locaux. Le client peut, quand il le souhaite, venir voir les frigos... », précise Bernard Cassagnères, directeur opérationnel d'Instant Saveurs. « Respecter les produits, c'est respecter le rythme de la vie, et celui des saisons ». Force est de le constater, tout est fait sur place avec une majorité de produits frais variant au fil des saisons. Et de poursuivre, « 80 à 90 % des produits sont frais. »



Tous les jours de la semaine, ici au siège de l'Humanité, ce sont 200 couverts, et une trentaine le dimanche. Pendant la coupe du monde de foot, les menus sont conçus autour des pays participants. « Aujourd'hui, c'est un menu grec avec saumon fumé au tzatziki, moussaka et stafidopita (pita aux raisins) », indique le chef, Didier Truffault. « A partir des huitièmes de finale, nous allons réaliser les repas à la dernière minute en fonction

de l'évolution des matchs, jusqu'à la final... » Côté cuisine 4 personnes et le chef. Bernard Cassagnères explique l'attachement d'Instant Saveurs à valoriser ses salariés : « Nous avons une politique des ressources humaines proche des employés, et suivons l'évolution de leur carrière professionnelle... » Côté production, Cidalina s'occupe des entrées, Iba de la plonge mais petit à petit apprend le métier de cuisinier, Nicolas, les préparations chaudes et Ludovic seconde le chef. C'est lui qui prépare les stafidopita, « une recette que nous avons adaptée. Nous fabriquons la

pâtisserie et proposons une variété de pains... » A tous les niveaux de la hiérarchie, chez Instant Saveurs, ce sont des professionnels issus de la restauration qui œuvrent. « C'est même un chef qui fait toute la décoration pour nos restaurants... Ici l'espadon ou là l'avion en papier mâché, c'est lui aussi... », souligne Bernard Cassagnères.

### UNE ASSISTANCE...

« Nous avons la chance de pouvoir nous appuyer sur les filiales d'Imestia Restauration et de leur savoir-faire, comme Agirh en matière de formation, d'audit, de conseil et de sécurité alimentaire. La centrale de référencement Prestarest (en cours de certification) garantit entre autre une traçabilité, et un mapping des fournisseurs afin de réduire au maximum l'emprunte carbone. Enfin, nous utilisons notre logiciel d'optimisation et de gestion quotidienne, NutriData... » indique Bernard Cassagnères. Imestia propose des formations sur le terrain afin que les équipes soient totalement autonomes. « Les menus sont élaborés en concertation avec les chefs des restaurants qui peuvent par ailleurs les choisir seuls en bénéficiant d'un suivi diététique. C'est réellement au cas par cas. Notre principe est d'être au plus près des goûts et des attentes des convives ». Instant Saveurs, c'est surtout une mentalité, un concept original qui va jusqu'au bout de la démarche de la restauration sociale et responsable. ■