



Photo : William Millénaire

À TABLE !

L'industrie de l'hôtellerie vise à créer des ambiances qui donnent envie à la clientèle de revenir. Pour y parvenir, elle raffine le menu, le service, le décor. Le mobilier constitue un des éléments qui fait en sorte que, pour le client, l'expérience devient un souvenir inoubliable... ou un rendez-vous raté !

PAR DANIELLE C. MARIER



Photo : William Millénaire

Entre la banquette en plastique moulé, qui éjecte le client dès sa dernière frite mangée, et le fauteuil tout cuir, dans lequel on se cale volontiers, les options de sièges sont nombreuses. Pourquoi choisir un modèle plutôt qu'un autre ? Des designers, des restaurateurs et des fabricants répondent à nos questions.

Assis entre deux chaises

Des sièges, il en existe des milliers de styles. On peut en choisir un avec son cœur, mais il est préférable – et plus économique ! – de dresser la liste des exigences en fonction de l'environnement à créer. Après tout, cet investissement doit durer quelques années !

Entre la cafétéria et la salle à manger d'un hôtel, les besoins diffèrent. Toutefois, un critère s'impose : la solidité. « Peu importe le modèle, la chaise doit être résistante », explique Robert Hood, directeur national de la restauration pour Atlific Hotels. Car cette pièce du mobilier sera déplacée mille fois – parfois maltraitée – et recevra des milliers de postérieurs !

Deuxième critère ? « Le confort », répond William Cadieux, propriétaire du Bidon Taverne Culinaire, situé à Saint-Lambert. « Chez nous, on veut que le client reste longtemps, contrairement aux restos qui cherchent à faire tourner les tables. Grandes et confortables, nos chaises en cuir donnent le goût de rester. » Il en résulte un bistro au décor chaleureux. « Même après avoir payé l'addition, les clients vont prolonger leur soirée avec un digestif... »

Vient ensuite l'esthétisme : le style et le matériau s'harmonisent-ils au décor ? Et à quel coût ? Car l'élasticité du budget a ses limites...



Photo : Bidon Taverne Culinaire

Au Bidon Taverne Culinaire, on a opté pour des chaises en cuir larges et confortables pour que le client reste longtemps.

Les matériaux

Pour les chaises, doit-on privilégier l'aluminium ou le bois ? « Ça dépend du décor », répond Francine Gagnon, de William Millénaire, qui développe des prototypes sur mesure, en plus d'offrir des collections. « Actuellement, les tabourets en métal brossé ou en chrome ont la cote. »

« Le rotin a aussi sa niche », assure Patrick Kurler, de Ratana, qui offre des meubles en aluminium et rotin naturel ou synthétique. « Dans les verrières, le synthétique est très résistant aux rayons du soleil. Plus le tissu est serré, plus le fauteuil est solide. La tendance est aux structures noires, qui s'harmonisent à toutes les couleurs de tissu. » Parce qu'aucun d'eux n'est imperméable, Ratana propose une mousse de coussin en alvéoles qui n'absorbe pas l'eau. Ajoutons des embouts de pattes de chaises renforcés, voilà de quoi prolonger la durée de vie des sièges.



Photo : Ratana

Le rotin synthétique est très résistant aux rayons du soleil. Ici, le modèle New Miami Lakes.

« Les tissus de recouvrement sont cotés grâce à des tests de frottements mécaniques », explique M^{me} Gagnon. « Un tissu commercial aura été frotté 200 000 fois avant de commencer à user – et certains jusqu'à un million de fois. À titre comparatif, 15 000 à 30 000 frottements suffisent dans le résidentiel. » La qualité du tissage, des fibres, de l'entoilage fait notamment la différence. Et l'antitache est un traitement indispensable !

Par ailleurs, le vinyle fait un retour : il est facile d'entretien, plus abordable que le cuir et très durable. Et la texture est parfois à s'y méprendre !

Les règlements municipaux

Chaque municipalité possède ses propres règlements en matière de zonage et d'urbanisme. Avant de planifier l'installation d'une terrasse et d'engager des dépenses inutiles, mieux vaut vérifier les normes en vigueur et s'éviter bien des tracas.

Par exemple, la ville d'Outremont exige que la préparation et la cuisson des aliments soient faites obligatoirement à l'intérieur du restaurant. De plus, un auvent – ou un parasol – doit nécessairement protéger les tables. On oublie donc le BBQ sur la terrasse...

À la ville de Saint-Lambert, sur la Rive-Sud (Montréal), les règlements municipaux stipulent que les restaurateurs qui installent une terrasse doivent utiliser un mobilier en aluminium et des chaises en rotin synthétique. « Une question d'uniformité », explique William Cadieux, qui planifie l'aménagement de sa nouvelle terrasse.

Quant aux couleurs... « Parmi les projets commerciaux, il y a de tout ! Les teintes vives sont demandées autant que les monochromes de beige et de brun. »

Un restaurant peut espérer conserver son décor pendant environ 6 à 10 ans, selon la résistance du mobilier et des tissus, évidemment ! Dans un hôtel, règle générale, on revampe tous les trois à quatre ans, « *depending on the wear and tear !* » (selon l'usure), précise Robert Hood.

Le style cafétéria

Dans une cafétéria, les besoins sont fort différents. Prenons la clientèle : jeune et turbulente, elle se compose parfois de sportifs qui arrivent en groupe. À Ski Bromont, huit affamés s'attablent au chalet L'Entracte, inauguré en décembre 2010. Ils n'y resteront que le temps d'avaler une bouchée et retourneront dévaler les pentes.

L'immense salle a été aménagée pour accueillir 550 personnes à la fois. Le mobilier y est léger à déplacer, résistant et facile d'entretien. Le châssis des tables est en aluminium, et les plateaux, en mélamine. « Avec un dossier et une assise en bois, les chaises (aussi en aluminium) bougent facilement pour l'entretien du sol », ajoute Charles Désourdy, président de Ski Bromont. Mais un critère plus important : la stabilité du siège, qui ne doit pas basculer parce que le skieur dépose son manteau sur le dossier.



Photo : Ski Bromont

Le mobilier de cafétéria se doit d'être léger, résistant et facile d'entretien.

Les tables

Dans un restaurant hôtelier, où les salles à manger sont généralement vastes, préfère-t-on les tables rondes ou les carrées ? « Habituellement, les deux modèles, pour mieux habiller l'espace et accommoder les clients », répond Robert Hood.

Et comment aménage-t-on un resto long comme un wagon de train ? Avec des tables de deux personnes pour maximiser l'espace. La Brasserie T! se démarque de son grand frère, le restaurant Toqué! : la pièce habillée de métal blanc est exiguë. « L'idée était de créer un bistro chaleureux, mais sans prétention », précise le designer Jean-Pierre Viau, responsable de l'aménagement.



Photo : Allific Hotels

Au restaurant gaZette du Westin Montréal, un mélange de tables carrées et rondes permet de mieux habiller l'espace.

L'ajout d'une table communautaire avec des bancs donne à l'ensemble des aires de pique-nique. « Dans cet esprit de convivialité, les gens acceptent de se coller pour rester ensemble le temps d'une bouchée ! »

Pour une salle aux dimensions plus régulières, les tables accueillent 2 ou 4 personnes... et jusqu'à 12 personnes, comme au Bidon Taverne Culinnaire, où les plateaux des tables sont fabriqués en bois d'acacia provenant de l'Inde. Aucune nappe ne dissimule ces pans riches, tout en nuances et en textures. Seule contrainte : le délai de livraison. « Il fallait être prêt à attendre quatre mois pour recevoir ce bois ! » ajoute William Cadieux, propriétaire des lieux.

Et quel type de pied doit-on privilégier ? La réponse est unanime : la colonne centrale. Très stable, elle permet également d'attabler une ou deux personnes de plus, selon les besoins. Le modèle se

Génial !

Connaissez-vous Flat ? Cette technologie unique assure la stabilité ! Ce petit système hydraulique fait taire les plaintes au sujet de meubles instables, branlants. Un petit coussin ingénieux à installer au bout des pattes. Fallait y penser ! www.flattech.com.



Photo : Select Hospitality Systems Ltd.



Le siège et les pattes des chaises Miss bibi (CATG-3561) sont faits de polypropylène renforcée de fibre de verre et le dossier de polycarbonate clair moulé.

Photo : Conex ameublement

prête aux déplacements : on fait simplement rouler le socle. Et personne ne se cogne un genou sur une patte dissimulée par la nappe !

Les tendances ?

Désormais, il n'y a pas que les restaurants minute (*fast-foods*) qui offrent de manger debout. Dans les restos un peu exigus et sur les terrasses étroites, des comptoirs hauts et longs permettent d'ajouter des places : on y déguste un plat en prenant un verre et en socialisant...

Quant au mobilier *lounge*, il s'improvise coin-repas, derrière une table et des chaises. En salle comme sur la terrasse, les longs sofas, les causeuses et quelques coussins moelleux plaisent à la jeune clientèle, qui s'y entasse avec un plaisir évident !

Les terrasses

Désormais, il est quasi impensable qu'un resto n'offre pas une terrasse – même minuscule – à sa clientèle. Surtout que le choix du mobilier se plie à toutes les exigences, à toutes les élégances ! La résine continue de concurrencer l'aluminium, alors que d'autres matériaux font leurs preuves. Par exemple, le polycarbonate résiste aux égratignures et aux rayons UV, et le propylène renforcé avec de la fibre de verre est aussi beau en salle que sur la terrasse. « Ne reste qu'à déterminer les bonnes dimensions », conclut André Robitaille, de Conex ameublement.

Article complémentaire exclusif au Web :
Et la location ?

Nous tenons à remercier

Martin Bérubé, Bravo Party,
www.bravoparty.com

William Cadieux, Bidon Taverne Culinaire,
www.bidontaverneculinaire.com

Charles Désourdy, L'Extracte, Ski Bromont,
www.skibromont.com

Francine Gagnon, William Millénaire,
www.gwwilliam.com

Robert Hood, Atlific Hotels,
www.atlific.com/francais

Patrick Kurler, Ratana, www.ratana.com

André Robitaille, Conex ameublement commercial,
www.conexfurniture.com

Jean-Pierre Viau, JPV Design,
www.jpvdesign.com

Jardin de ville, www.jardindeville.com