

# NEO RESTAURATION

**DOSSIER**  
Le SIAL à l'heure  
de la nutrition

## MANAGEMENT

### Interview

Les pistes du Fafih  
pour recruter

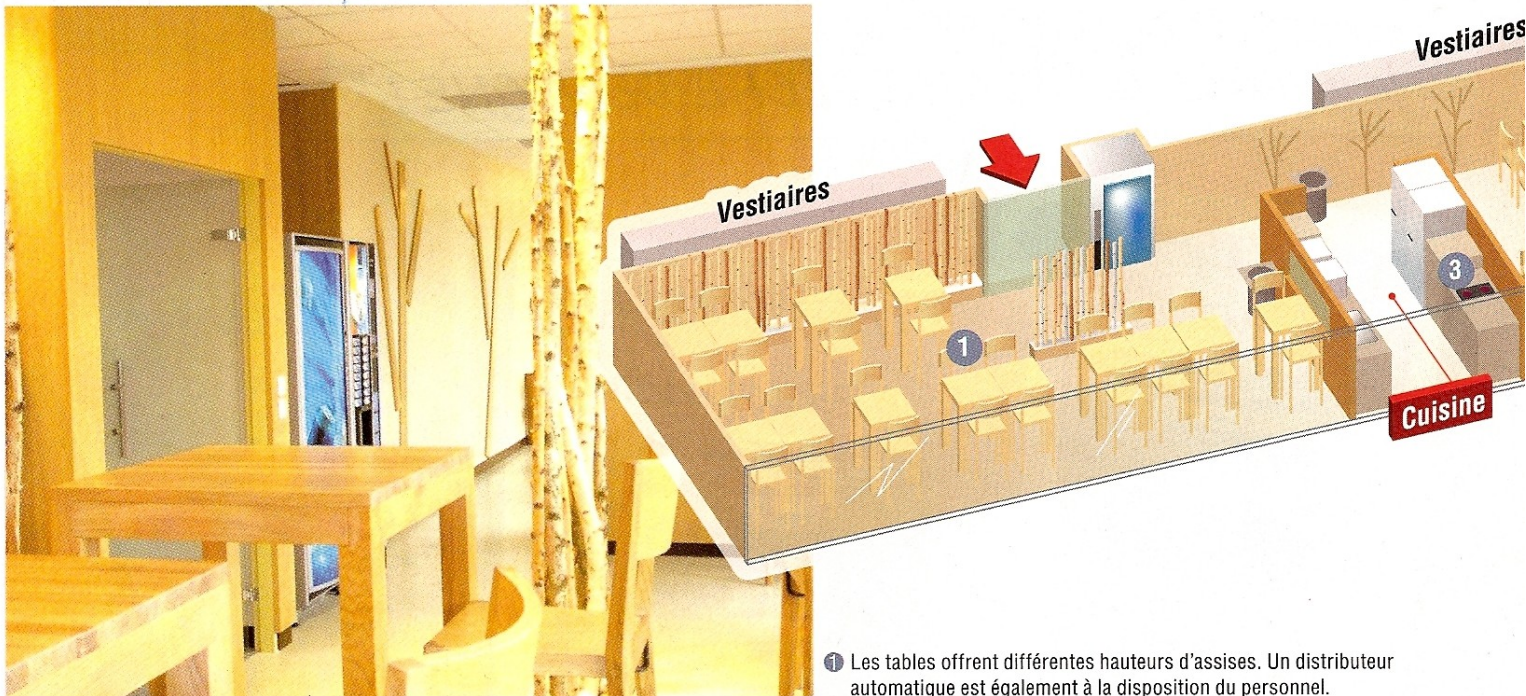
## STRATÉGIE

Flo s'arme  
contre la crise

## STRATÉGIE

Patrick Robert, PDG du groupe SNRH

# « Pourquoi j'investis le segment traiteur »



1 Les tables offrent différentes hauteurs d'assises. Un distributeur automatique est également à la disposition du personnel.

## CPAM, DES SALLES À MANGER AUX

*La CPAM du Val-de-Marne a confié à un cabinet d'architecture la réalisation de ses quatre salles à manger. Il a souhaité donner un vrai sens à ces espaces conviviaux où les salariés déjeunent et se détendent.*

Une ambiance de sous-bois, un mobilier à géométrie variable, un petit espace cuisine... le concept est une réussite. Après Créteil puis Ivry en janvier, l'espace de convivialité et de restauration mis en place par la CPAM du Val-de-Marne à Boissy-Saint-Léger (94), en juillet, est l'expression d'un vaste projet d'entreprise à forte dominante sociale. Une démarche qui aboutira en janvier 2009 avec le site de Vincennes.

Le défi conduit par Gilles Philiberti, directeur général, et son équipe, était à la fois organisationnel et humain. Il consistait à faire migrer, en six ans, quarante centres primaires d'assurance maladie sur trois plates-formes de 200 personnes (en plus du siège de

Créteil). Soit 600 personnes. Pas si évident de passer de petites structures locales, avec des réfectoires dédiés, à de plus vastes sites. « Un soin particulier a été porté à l'environnement pour exprimer une vraie reconnaissance aux personnes, à qui on demande beaucoup », explique le directeur général.

### SATISFAIRE LE BESOIN D'ÉVASION

Dans cette logique, la pause détente et repas a pris toute son importance dans le cahier des charges fourni au cabinet d'architecture intérieur Borella Art Design. Le but était de créer un concept de "salle à manger" où se détendre et déjeuner, avec des mets rapportés de l'extérieur. « Alors que sur deux sites, les personnels peuvent aussi accéder à un

restaurant inter-entreprise, plus de 80 % des employés, surtout des femmes, font le choix des titres restaurant et fréquentent nos nouvelles salles à manger, explique le directeur. Trop de réfectoires négligent la volonté d'évasion des personnes le midi. »

À Boissy, comme sur les trois autres sites, pas de cuisine de production, mais une salle de 110 m<sup>2</sup>. « Le fil rouge, sur l'ensemble des projets, a été la nature, représentée à Boissy par une forêt de bouleaux », expliquent Christine et Nicola Borella, les architectes d'intérieur. Pour créer un rythme sur un tel volume, l'espace a été divisé en trois, profitant d'un bain de lumière naturelle grâce à la baie vitrée qui longe la salle. À l'entrée, un mur d'arbres éclairés donne le ton, tandis qu'au centre, une petite maison, type isba réalisée en écorésine avec inclusion d'herbe, s'inscrit dans un esprit végétal. Deux niveaux d'assise permettent

---

**110 m<sup>2</sup>** DE SURFACE  
70 PLACES ASSISES

---

**CONCEPT**

