

Équipements de cuisine : quand la location se fait solution

Équipements et nouvelles technologies - mercredi 14 juin 2023 12:05

Ajouter l'article à mes favoris
Suivre les commentaires

Poser une question
Ajouter un commentaire

Partager :      

Robot, machine à glace, friteuse, four, étuve, lave-verres, plan de travail... tout peut se louer pour équiper une cuisine professionnelle. Un scénario qui séduit ceux qui débutent dans la restauration, mais qui dépanne aussi dans certaines situations. On fait le point sur ce qui existe.



© DR

Brevetée, la Cuisine mobile de Gilles a été primée au Salon des inventions de Lyon.



Louer ses équipements de cuisine professionnelle, certains y pensent, d'autres y passent. À l'instar de ceux qui se lancent dans la restauration ou l'événementiel et limitent les investissements, ceux en plein développement mais confrontés à un manque de trésorerie, ceux encore dont le matériel donne des signes de faiblesse, sans oublier ceux qui, soudain, doivent gérer un accroissement temporaire d'activité... Dans toutes ces situations, pas si simple de puiser dans ses finances pour acheter des équipements de cuisine neufs. D'où un intérêt croissant pour le matériel de location. En particulier quand on débute dans la restauration. À l'instar d'**Adrienne Ribes**. Ancienne journaliste de mode, elle a décroché un CAP pâtisserie en 2021. Depuis, elle a créé la société Casse Museaux et fournit petits fours, tartes et gâteaux au secteur de l'événementiel. Son lieu de travail ? *"C'est chez moi, dans ma cuisine. Sauf lorsque je dois produire en grande quantité."* Là, elle n'hésite pas à louer un laboratoire de pâtisserie tout équipé. Mais la location permet aussi de ne cibler que certaines pièces de matériel. Robot, machine à glace, friteuse, four, plonge en inox, étuve chauffante, bain-marie, plan de travail, comptoir... la palette est large chez le loueur Ma Cuisine Pro. L'idée étant de louer plutôt les équipements les plus coûteux à l'achat ou ceux dont on ne se sert qu'occasionnellement. Sachant que les loueurs proposent aussi bien du très court terme, pour du dépannage, qu'une location pouvant durer plusieurs mois. À cela s'ajoute la possibilité de louer avec une option d'achat. Ce que propose notamment Fourni Brasserie, avec un loyer mensuel qui peut s'étaler sur deux à cinq ans.

Une cuisine itinérante pour 150 couverts

Principal avantage de la location d'équipements culinaires, au-delà de préserver les flux de trésorerie : la prise en charge de la réparation en cas de panne. Sauf, bien sûr, si celle-ci est due à une négligence du locataire. Certains loueurs proposent également un service de nettoyage de ces outils ou encore la gratuité de leur livraison. Des détails importants à répertorier au moment du choix de la société de location. Côté inconvénient, Adrienne Ribes pointe le fait qu'il faut pouvoir anticiper ses besoins. En effet, prévenir la veille, voire le jour J, de la nécessité d'un lave-verres ou d'un refroidisseur, peut poser problème en termes de disponibilité chez le loueur. Mieux vaut s'y prendre à l'avance aussi pour disposer de la cuisine mobile professionnelle imaginée par **Gilles Narbéburu**. Cuisinier de formation, il a fait son apprentissage aux côtés des étoilés **Michel Guérard** à Eugénie-les-Bains (Landes) et **Alain Ducasse** à Monaco, avant de devenir chef à domicile en 1998. *"Assez vite, je me suis aperçu que je faisais plus le déménageur de matériel que le cuisinier"*, se souvient-il. C'est ainsi qu'il a conçu et breveté la Cuisine mobile de Gilles, primée en 2016 au Salon des inventions de Lyon (Rhône). Maniable, pratique, modulable, dotée de four, fourneaux, armoire frigorifique, étuve, étagère, évier et autre chauffe-eau, cette cuisine itinérante permet de servir jusqu'à 150 couverts. Et ce que l'on soit chef à domicile, crêpier ou pizzaiolo installé sur un marché ou encore cuisinier lors d'événements en plein air. Cette cuisine mobile s'achète ou se loue. À titre d'exemple, la Marine nationale en a fait l'acquisition pour servir des repas sur la base navale de Toulon (Var). Un cuisinier, récemment sollicité pour nourrir les participants à un événement dans le château d'Amboise (Indre-et-Loire), a loué l'invention de Gilles Narbéburu durant 48 heures, à raison de 400 € hors taxe la journée. Un tarif dégressif dès la première semaine de location.

#Location

#Equipements

