

# Le Restaurant interadministratif est prêt à servir jusqu'à 1 500 repas/jour

**Lyon 3e.** Totalemment rénové, le restaurant interadministratif de Lyon (RIL) a rouvert ses portes, lundi, avec un chef cuisinier vainqueur du prix Gargantua au Sirha 2015.

« Avant ils allaient à la cantine, aujourd'hui nos clients pourront dire qu'ils viennent au restaurant », déclare fièrement Robert Gobbi, président du conseil d'administration du Restaurant interadministratif de Lyon (RIL), en mettant la main à la pâte à quelques heures de la ouverture de l'établissement. Presque deux ans jour pour jour après l'incendie qui, le 5 février 2013, a détruit la cuisine interne du restaurant de la Cité administrative d'État, au 165 rue Garibaldi (Lyon 3e), le RIL est en pleine effe-



■ Le directeur, Philippe Muscat, avec en arrière-plan la salle de restaurant claire et spacieuse. Photo Philippe Juste

vescence ce lundi 2 février. « Les travaux ne sont pas la conséquence du sinistre. Ils étaient de toute façon inscrits dans le cadre d'un programme de restructuration engagé il y a quelques années », rappelle

le directeur de l'association. « Mais la découverte d'amiante dans les locaux nous a fait prendre six mois de retard. »

### Retrouver le niveau d'avant février 2013

Recruté en 2011 afin de relancer l'activité, Philippe Muscat a dû faire face à une crise sans précédent. Car la question s'est posée, après l'incendie, de poursuivre, ou pas. Avec 1 300 repas servis chaque jour à des agents du service public, 27 salariés et une qualité reconnu par tous, la réponse s'est vite imposée. Hier, le RIL a redémarré avec 90 % de l'ancienne équipe, dans 2 800 m<sup>2</sup> de locaux remis à neuf, insonorisés et adaptés aux normes en vigueur. Les linéaires ont fait place à des zones de distribution équipées, entre autre, d'un four à pizza et d'une machine à fabriquer les pâtes. L'espace lumineux dédié aux repas, sur deux niveaux séparés par quelques marches pour casser les lignes,

est modulé par des claustras et peut accueillir 685 places assises. Des panneaux tendus de tapisserie couleur prune et vert modernisent le tout. Restrictions budgétaires obligent, l'enveloppe budgétaire a été rognée et le coût des travaux pour finir s'élève à un peu moins de 4 millions d'euros. Philippe Muscat mise maintenant sur le dynamisme de l'équipe en place, la qualité de

**870**

Agents ont repris, ce lundi, le chemin du RIL. Il faudra quelques jours -voire semaines- pour que les habitudes reviennent et que le restaurant retrouve des chiffres d'avant l'incendie. Entre août 2013 et janvier 2015, l'association a continué à fournir des repas, façon self, dans des préfabriqués au confort relatif. Ce qui a eu pour effet de faire chuter de plus d'un tiers la fréquentation.

la restauration et du service pour retrouver les niveaux d'avant 2013.

Lundi, tout était prévu pour assurer 1 300 couverts. « Avec une capacité d'absorption à 1 500 », précise immédiatement le directeur de l'association qui s'est démené pour que, pendant cette période de transition, les salariés partent en formation plutôt que de pointer au chômage. ■

CH. M



Photo Philippe Juste

### Stéphane Gouttenoire

À 42 ans, le chef cuisinier du RIL qui représentait la région Sud-Est, a remporté, sur le Sirha 2015, la 14<sup>e</sup> finale du Gargantua. Ce concours organisé par le réseau Restau'co couronne le meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe de France. Second de cuisine jusqu'en 2013, pressenti à l'époque pour succéder à Jean-François Collomb parti à la retraite il y a deux ans, Stéphane Gouttenoire a profité de la fermeture du restaurant pour suivre des formations et se perfectionner. Avec succès.



■ Le travail repris dans une cuisine modernisée. Photo Philippe Juste

200 Exposants

Infos & programme > [www.loisirs-deau.com](http://www.loisirs-deau.com)

LOISIRS D'EAU et tous les plaisirs liés à l'eau

avec RMC INFO TALK SPORT

**SALON NAUTIQUE  
PISCINES ET SPAS  
TOURISME ET BIEN ETRE**

**DU 06 AU 09 FEVRIER 2015**  
**EUREXPO LYON HALLS 6-1 6-2 6-3**

**INVITATION**  
Valable pour 2 personnes

\* L O I F L Y 2 0 1 5 \*

LOISIRS D'EAU & TOUS LES PLAISIRS LIÉS À L'EAU - UN ÉVÉNEMENT SOLEIDAD