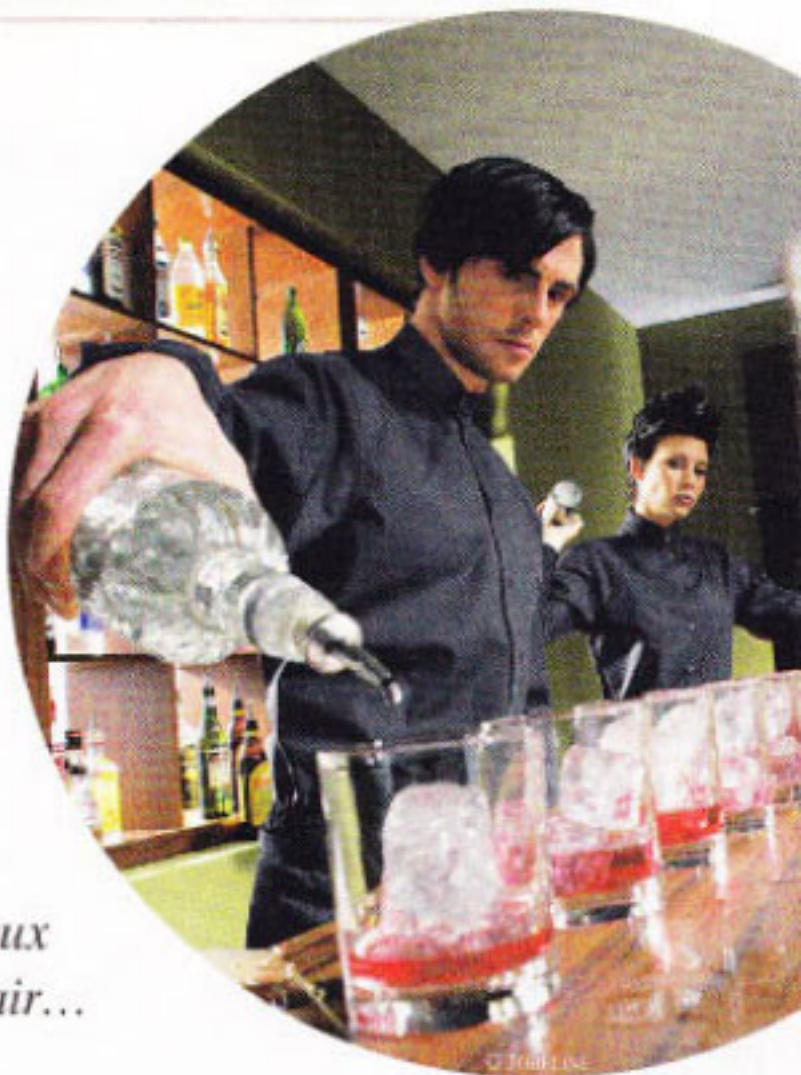


VÊTEMENTS PROFESSIONNELS

Entre confort et esthétique

Exit la veste blanche et le pantalon pied-de-poule traditionnels? Pas tout à fait. Mais pour amener de l'innovation dans un univers vestimentaire répondant à des contraintes techniques et esthétiques, les créateurs sont allés chercher l'inspiration dans l'industrie du sportswear, ramenant avec eux matière novatrice, empiècements de couleurs, fermetures éclair...



Au même titre que la décoration, le vêtement professionnel fait partie intégrante de l'image de l'établissement. Depuis plusieurs années, il se cale sur la mode du prêt-à-porter invitant les couleurs « tendance » dans les cuisines. « Que ce soient des pro-

fessionnels étoilés ou des chefs proposant une cuisine plus traditionnelle, tout le monde est à la recherche d'image et d'identité, rappelle François Ruet, responsable marketing Molinel. Nous souhaitons donc leur proposer une offre qu'ils puissent s'accaparer. » Pour ce faire, Molinel vient donc de lancer

une nouvelle gamme, Exalt'R, mariant technique et design. « Nous avons essayé d'identifier ce que sont les grandes tendances à la lecture du monde des cuisiniers et de segmenter la gamme en cinq grandes lignes, détaille François Ruet. Chacune a été baptisée de noms évocateurs : Tokyork inspirée des Jets

Chefs, Azotshow à l'image de la cuisine moléculaire, Cookfusion associant coupe sobre et néo-classique, Chokshake pour une cuisine s'affranchissant des règles établies, et enfin Emulsion revendiquant un esprit classique, empreint de modernité. » Molinel est allé jusqu'à parer

DU CÔTÉ DE LA TABLE

Par question de praticité, le linge de table en tissu s'est vu délaissé dans les établissements, au profit des nappes, sets de table et tête à tête en papier. Mais voilà que les fabricants proposent du linge de table en papier dont le toucher et l'aspect se rapprochent de plus en plus du tissu! En 2009, couleur, motifs et matière s'invitent à table.

Lotus Professional décline ses produits Linstyle au travers de quatre univers « mouvement » – terroir, tendance, nature et poétique – et de sa gamme Floralties – rouge, bleu, gris et chocolat. L'innovation majeure réside, quant à elle, dans les rouleaux « 3 en 1 », de 2400 x 40 cm, prédécoupés de façon à être utilisés soit en chemin de table, soit en tête à tête, soit en set.

Carlmpex continue de décliner sa gamme Caress Touch, avec des motifs zébrés notamment. Ces produits, antidérapants, sont fabriqués



Set de table « 3 en 1 », Mouvement Terroir.

à partir de papier teinté dans la masse (champagne, rouge, gris ardoise, gris perlé, chocolat, bordeaux, camel) et revêtus d'une enduction antidérapante, recto verso. Les sets de table (30 x 40 et 30 x 46), les chemins de table (40 x 120) et les dessous de verre (10 x 10) sont personnalisables aux noms, logos ou design des clients.

Parmi les nouveautés de Duni, deux produits se distinguent, l'un pour sa praticité, l'autre pour son élégance. Pratique donc, le Duniletto Slim combine serviette et pochette à couverts. Matière Airlaid, de 40 x 33 cm une fois déplié, il est disponible en blanc, noir et champagne, personnalisable et présenté dans une boîte distributrice. L'élégance revient à la collection Sensia, fabriquée en non-tissé rehaussé d'un motif floral en 3D évoquant la broderie. D'une qualité supérieure, ce tête à tête offre un aspect et un tombé similaires à ceux du textile.



un des modèles Cookfusion d'un tissu camouflage. « Nous avons notamment la volonté de faire en sorte que les jeunes se rapprochent du monde du travail avec des vêtements plus proches de leurs codes vestimentaires, rappelle le directeur marketing Molinel.

Pour créer du lien entre les chefs et ceux qui le deviendront.

Les fabricants sont à cheval entre modernité et tradition. Les coupes se font plus asymétriques mais le blanc est toujours présent et le plastron reste marqué, par un double boutonnage ou un parement d'une autre couleur. « Nous suivons les aspirations des cuisiniers mais nous évoquons toujours

le plastron à l'ancienne », confirme Jérôme Coutisson, directeur commercial Bragard. Pourtant, l'un des derniers modèles de veste de cuisine de la marque bouscule la tradition en se dotant d'un col motard et d'une fermeture éclair. Mais la nouveauté réside essentiellement dans les codes que le vêtement professionnel emprunte désormais au sportswear. « Pour la création de notre gamme Cooking Star, nous nous sommes basés sur la notion d'un cuisinier qui "speede", développe Jérôme Coutisson. Le chef est un sportif! » Les fabricants traquent les innovations et intègrent la matière des maillots de coureur, footballeur et autres athlètes aux vestes des cuisiniers.

Systèmes brevetés

Coolmax pour Bragard, Activpuls'R pour Molinel, Dry Up pour Clément, Aero-dry pour Robur, le principe se retrouve chez chacun : une fibre aidant à la régulation de la température du corps en permettant l'évacuation de la transpiration. La maille est ajourée, des trappes sont apposées, l'air



Tenue casual de service, imaginée par Own Design.

circule mieux. « Nous proposons dorénavant un système breveté pour une facilité de mouvement accrue au niveau des manches, souligne-t-on chez Bragard. Ce fameux système, Move Up, offre donc de l'aisance et un confort supérieur par rapport aux soufflets placés dans le dos. » Et les vêtements de service dans tout ça? Et bien ils suivent la même tendance, se marquant à la taille, incluant des liserés de couleur, cédant à l'asymétrie. Certaines sociétés, à l'instar de Own Design, se spécialisent dans la création de

vêtements de service personnalisés. « Le vêtement est un vecteur de communication, il est le premier rapport avec la clientèle, rappelle Alexia Bui Duy, responsable commerciale et associée. Si le vêtement est soigné, cela exprime une qualité et laisse présager que le reste suivra, que l'on retrouvera cette qualité dans l'assiette. » La création de vêtements personnalisés débute par la mise en place d'un cahier des charges et d'une ligne directrice souvent inspirée par les couleurs de l'établissement. Puis Own Design présente des croquis de style au client, établit les pro-



Modèle Illinois de Bragard, largement inspiré du design sportswear.



LOCATION ET ENTRETIEN : LE SERVICE D'ELIS

Elis, spécialiste de la location de vêtements professionnels et d'équipements sanitaires, a lancé, il y a quelques mois, une gamme de vêtements pour les chefs, Cuis'in. « Nous avons voulu réaliser des vêtements qui ne soient pas simplement unis mais dont les couleurs étaient mises en relief en intégrant des découpes et parements, détaille le chef de produit habillement. Nous avons également opté pour la solution, qui existe déjà par ailleurs, d'insertion d'un losange en maille ajourée, de la même couleur que le tissu, au niveau des aisselles. Nous veillons à ne pas proposer des tenues trop amples tout en gardant de l'aisance au niveau des bras. » Et Cuis'in vient de s'étoffer de deux nouvelles couleurs, le noir et le chocolat, ainsi que d'une gamme de tabliers assortis, fendus devant pour faciliter les mouvements. Du côté du tissu, Elis a opté pour une matière résistante au lavage et au temps : 65% polyester et 35% coton. Les vêtements sont personnalisables avec des transferts (thermocollés). Ce choix des transferts s'explique par la volonté d'Elis d'assurer une réponse aux demandes des clients « la plus rapide qui soit », souligne le chef de produits. Le linge sale est prélevé chaque semaine et les articles reçoivent un traitement bactériostatique au lavage. Le contrat de location de vêtements s'inscrit dans une offre plus vaste proposée par Elis : linge de table, produits sanitaires, etc. Renseignements : www.elis.com ou 0 810 192 192

CARNET D'ADRESSES

www.vega-fr.com
ou 08 21 23 03 23
www.simonjersey.com
ou 08 20 20 28 82
www.molinel.com
ou 03 20 38 70 01
www.bragard.fr
ou 03 29 69 10 10
www.owndesign-lab.com
ou 01 45 78 68 75
www.carlimpex.com
ou 01 53 93 23 00
www.dunibusiness.fr
ou 04 79 68 50 00
www.lotusprofessional.fr

totypes, prend les mesures, fait essayer et tester les tenues au personnel et lance la fabrication.

« Les vêtements de salle répondent à une tendance asiatique, zen, avec des vestes sobres et élégantes. Nos clients veulent se différencier même si cela n'implique pas forcément de créer une tenue de toutes pièces. Ils choisissent parmi la trentaine de modèles que nous avons déjà développés et ajoutent un galon, une ceinture, une surpiqûre... » Le coût varie selon le nombre de pièces commandées et le travail effectué. « Souvent les gens pensent que nous sommes beaucoup plus cher que ce qu'ils trouvent sur catalogue mais ce n'est pas le cas ! », martèle Alexia Bui Duy.

Personnalisables et bousculant la tradition

Les tabliers reviennent en force. « Il y a des contraintes économiques qui font que la durée de vie d'un vêtement professionnel n'est pas celle du prêt-à-porter, rappelle Jérôme Coutisson directeur commercial Bragard. Il doit pouvoir vivre un an ou deux. Le tablier est donc de plus en plus d'actualité, car, notamment en termes de budget, il est plus accessible. » Et le tablier se dote de couleurs, d'une fente sur le devant pour faciliter les mouvements et même de fermeture « two seconds » grâce à un bouton boule chez Clément. En location ou à l'achat, en cuisine ou en salle, les vêtements professionnels sont personnalisables à volonté : choix des couleurs du tissu, de galon ou de surpiqûre, broderie ou transfert du nom de l'établissement ou du cuisinier... Même si la veste blanche plébiscitée par les toqués étoilés et le pantalon pied-de-poule ont encore des adeptes, les fabricants sont en train de bousculer durablement cette tradition, en offrant un petit goût de sur mesure.

Noémi Lecoq

LES CLASSIQUES REVISITÉS

BRAGARD

Cuisine

• **Collection Cooking Star**, veste Nebraska garnie d'un passepoil orange, col pressionné doublé d'éponge. Poche stylo sur manche gauche. Emmanchures dos avec soufflet d'aisance, dessous de bras en maille Coolmax et procédé Move Up. Dos uni anthracite, fente côtés. Longueur 77 cm. 65% polyester, 35% coton. À partir de 57,95 € HT.

Service

• **Tablier mixte Zhio** avec une grande poche et tresses à nouer à la taille. Fente devant. Chambray, 65% polyester, 35% coton, gris. 75 x 100 cm. À partir de 23,95 € HT. Existe également en 45 x 100 cm, modèle Zhia à partir de 16,95 € HT.



MOLINEL

Cuisine

• **Gamme Exalt'R, ligne Cookfusion**, veste camouflage en sergé polyester coton (65/35), col officier, pressions calottées inox, manche avec revers, bavolet doublé en maille filet dans le dos, œillets d'aération, fentes côtés. Prix indicatif : 49 € HT.

• **Gamme Exalt'R, pantalon homme camouflage** en sergé polyester coton (67/33) ceinture éponge élastiquée avec cordon de serrage intérieur, braguette zipée, deux poches italiennes, une poche cuisse avec rabat pression, une poche téléphone avec rabat velcro, deux poches arrière passepoilées. Prix indicatif : 45 € HT.

• **Gamme Exalt'R, toque guess brown**, hauteur 25 cm ou 29 cm, revers 4,5 cm, élastique à l'arrière, œillets d'aération, en sergé 65% polyester 35% coton, disponible en noir et blanc également. Prix : 17 € HT.



VEGA - JOBELINE

Cuisine

• **Vestes de cuisine Shiro** pour femme et homme, de forme kimono à nouer sur le côté. Empiècements contrastants col et bas de manches. Disponible en 4 coloris : gris/noir, noir/gris, noir, blanc/noir. 65% polyester, 35% coton. Prix : 17,90 € HT.

Service

• **Chemisier Kayla et chemise Tyler**, col montant et manches longues. Disponible en 3 coloris : blanc, bordeaux et noir. 100% coton. Prix : Kayla 24,90 € HT, Tyler 25,90 € HT

NB : Catalogue et modèles disponibles en mars

SIMON JERSEY

Cuisine

• **Vestes de chef Prestige** en tissu Confortec Lauffenmühle®, 50% coton et 50% polyester, coton fini satiné. Empiècement du dos contrasté, liseré autour du cou et des poignets, fermeture cachée et poche stylo sur la manche. Aération sous les bras. À partir de 53,99 € HT.

