



Restaurant

Deux-mêmes

David Oper (Rouen)





Pourquoi Electrolux ?

« Electrolux Professionnel, via son partenaire Sovimef, nous a fourni un conseil avisé et une proposition en phase avec nos besoins. Le nouvel équipement Therma a permis d'apporter un gain remarquable en termes de confort de travail, de sécurité, mais aussi en matière d'économie d'énergie et de souci environnemental.

Nous disposons aujourd'hui d'une palette de cuissons très riche. Notre créativité peut s'exprimer avec des recettes et des plats très inspirés et des cuissons parfaitement maîtrisées, y compris le sous vide et la basse température. »

David Oper, gérant – restaurant D'eux-mêmes



Le matériel installé

- > Four Air-O-Steam
- > Gamme Therma 850
- > Plancha
- > Plaque Ecotop
- > 2 tiroirs de maintien au chaud
- > Plaque induction
- > Bain-marie



Restaurant D'eux-mêmes (place du vieux marché à Rouen) David Oper

Oenologue de métier, maître-restaureur et disciple d'Escoffier, David Oper semble avoir remporté son pari : redonner ses lettres d'or à un lieu dont la réputation était à reconstruire. Electrolux l'accompagne dans cette aventure.

Ouvert sept jours sur sept, avec en moyenne 180 couverts par jour, voire 280 le week-end, David Oper ne pouvait pas transiger sur l'équipement de cuisine. Surtout lorsque l'on a pour credo gastronomique "rendre l'innaccessible accessible".

Conseillé par Eric Hellouin, de la société Sovimef, partenaire Electrolux Professionnel, David Oper a opté pour un passage en électrique lors du choix de son matériel. « Ma visite au Salon

Sirha m'avait d'ailleurs conforté dans ce choix plus sécurisant qui offre tous les avantages du gaz sans les inconvénients. C'est une formule plus économique et plus écologique. Le matériel dispose en prime d'une ergonomie compacte, pratique. Il est facile d'utilisation », souligne t-il.

Le Four AOS : son intelligence fait gagner un demi-poste

Parmi le matériel installé, David Oper ne tarit pas d'éloges sur le four Air-O-Steam Touchline : « Il multiplie les avantages. Nous qui travaillons les produits frais avec un prix serré et des volumes importants, le four AOS est un sérieux atout dans notre manche en termes de possibilités de cuisson ! Il me fait quasiment économiser un demi poste grâce à ses programmes

bien pensés qui le font travailler la nuit. Je note aussi globalement un vrai gain dans le confort de travail, notamment sur le dégagement de chaleur. Et comme il fait moins chaud en cuisine, l'ambiance y est aussi allégée ! Enfin, l'ensemble du matériel est facile à nettoyer. C'est un bon produit que je conseille à mes confrères. »

Des projets à venir

David Oper entend bien maintenir son outil de production à la pointe, d'autant qu'il a ouvert en juin 2015 un bistrot gourmand attenant à son restaurant (Les Halles by D'eux-mêmes). Pour cela, il envisage d'investir prochainement dans une nouvelle friteuse et un four supplémentaire ! Gageons que ce sera probablement du matériel Electrolux.



Découvrez l'excellence Electrolux
et partagez notre conception
www.electrolux.com/professional

Suivez-nous



L'excellence avec l'environnement en tête

- > Toutes les usines Electrolux sont certifiées ISO 14001.
- > Toutes nos solutions sont conçues pour une basse consommation en eau, énergie, détergents et pour limiter les émissions nocives.
- > Ces dernières années, plus de 70% de nos produits ont été mis à jour pour répondre aux besoins en matière d'environnement de nos clients.
- > Notre technologie est conforme ROHS et REACH et recyclable à plus de 95 %.
- > Nos produits sont 100% qualité testés par des experts.

