CHRONIQUE *D'UN* SAVOIR-FAIRE

Sarl SAS Cuisines Professionnelles

Denis SEVE et Serge DOMENGET

Denis SEVE, gérant de SAS Cuisines Professionnelles

1951, création de la SAS
2010, changement d'actionnariat, la SAS redevient une entité de proximité, plus proche de vous et de vos préoccupations.
2012, des nouveaux locaux avec une salle d'exposition, des ateliers modernes et structurés, un stock de pièces détachées et une cuisine de démonstration sont désormais à votre disposition.
Depuis 60 ans, toujours la même volonté : travailler ensemble à la réalisation de vos projets.
Nous souhaitons poursuivre notre politique de formation axée principalement sur 2 résolutions :

- vous conseiller et vous proposer les meilleurs solutions techniques et réglementaires afin d'optimiser au mieux vos investissements,
- mettre à disposition de nos équipes tous les moyens et les outils nécessaires afin d'être réactifs et performants dans les tâches que vous nous aurez confiés.

Notre expérience et notre appartenance au Groupement des Installateurs Français, le GIF, premier groupe européen de cuisine avec ses 700 000 références, nous permet de répondre à toutes vos envies et à toutes vos attentes ; en gardant à l'esprit la formule d'un célèbre chroniqueur gastronomique :
"en cuisine, comme dans tous les arts, la simplicité est le signe de la perfection".

CHRONIQUE *D'UN* SAVOIR-FAIRE

Design et pré-presse : Connivence
Crédit photographique : Marcel Jolibois, Ronan Kerloch, Hervé Martin, Fotolia, 123rf.
www.agence-connivence.fr - Décembre 2011

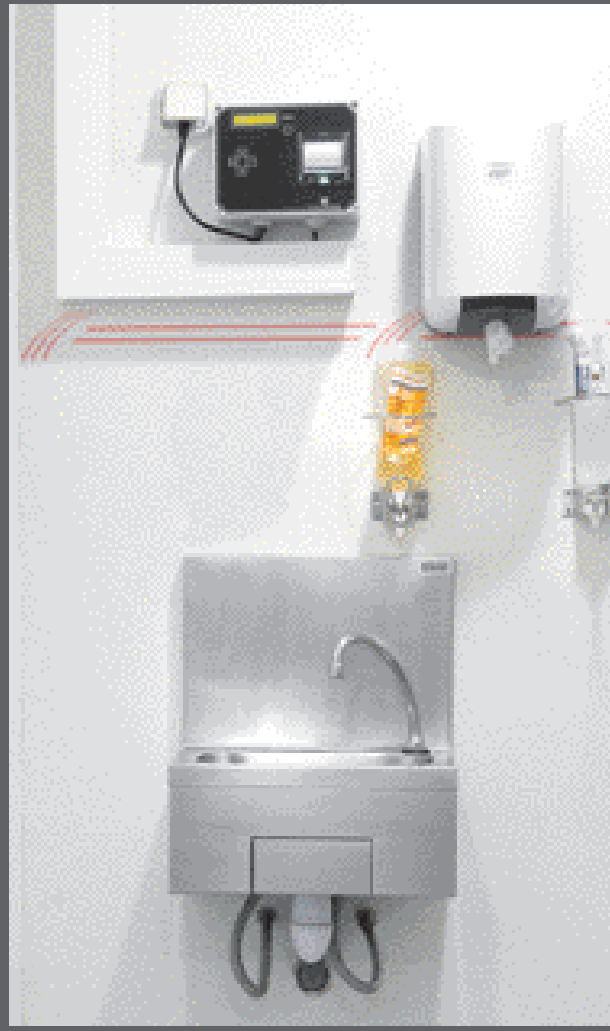
Sommaire

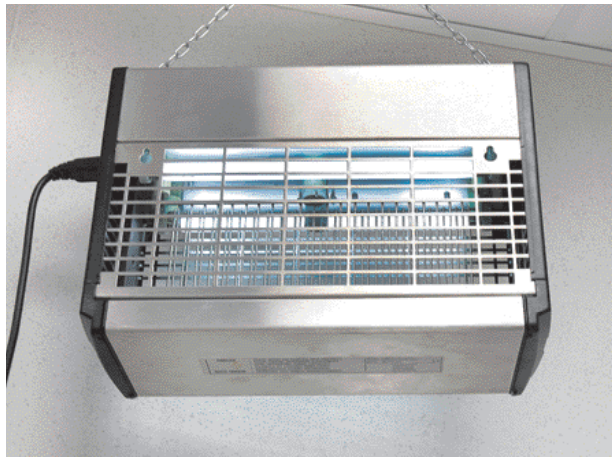
Réception/Stockage 2
Stockage/Froid 8
Légumerie 18
Préparation 24
Cuisson 34
Distribution 64
Laverie 86
Buanderie 100
Art de la table 108
Mobilier 114

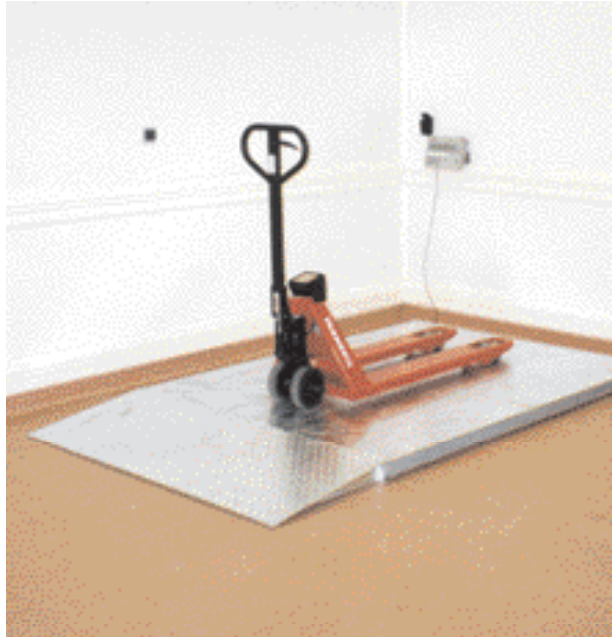
RECEPTION/STOCKAGE

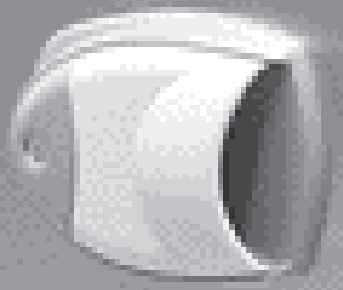
Bonne cuisine,
bon vin,
c'est le paradis sur terre.

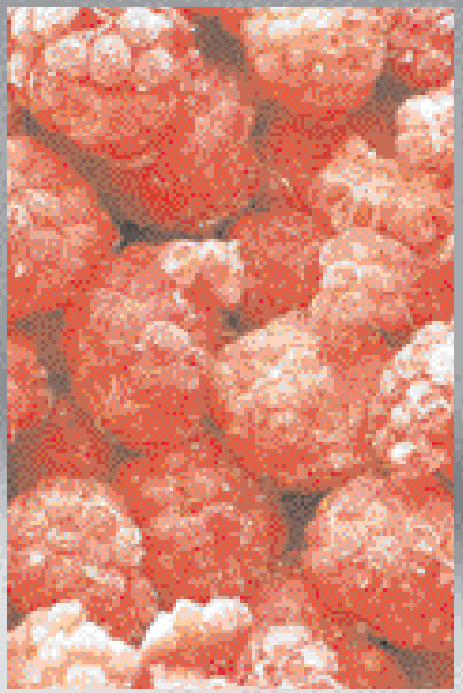
Henri IV





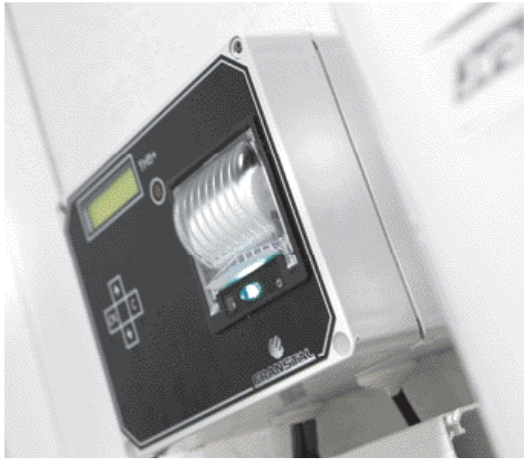


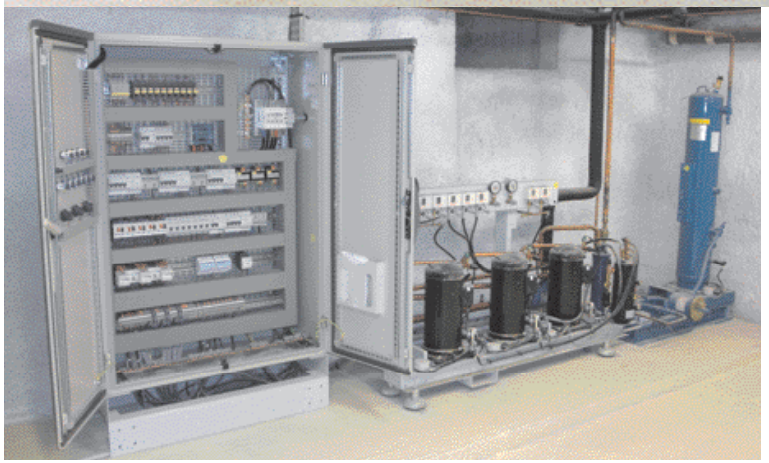


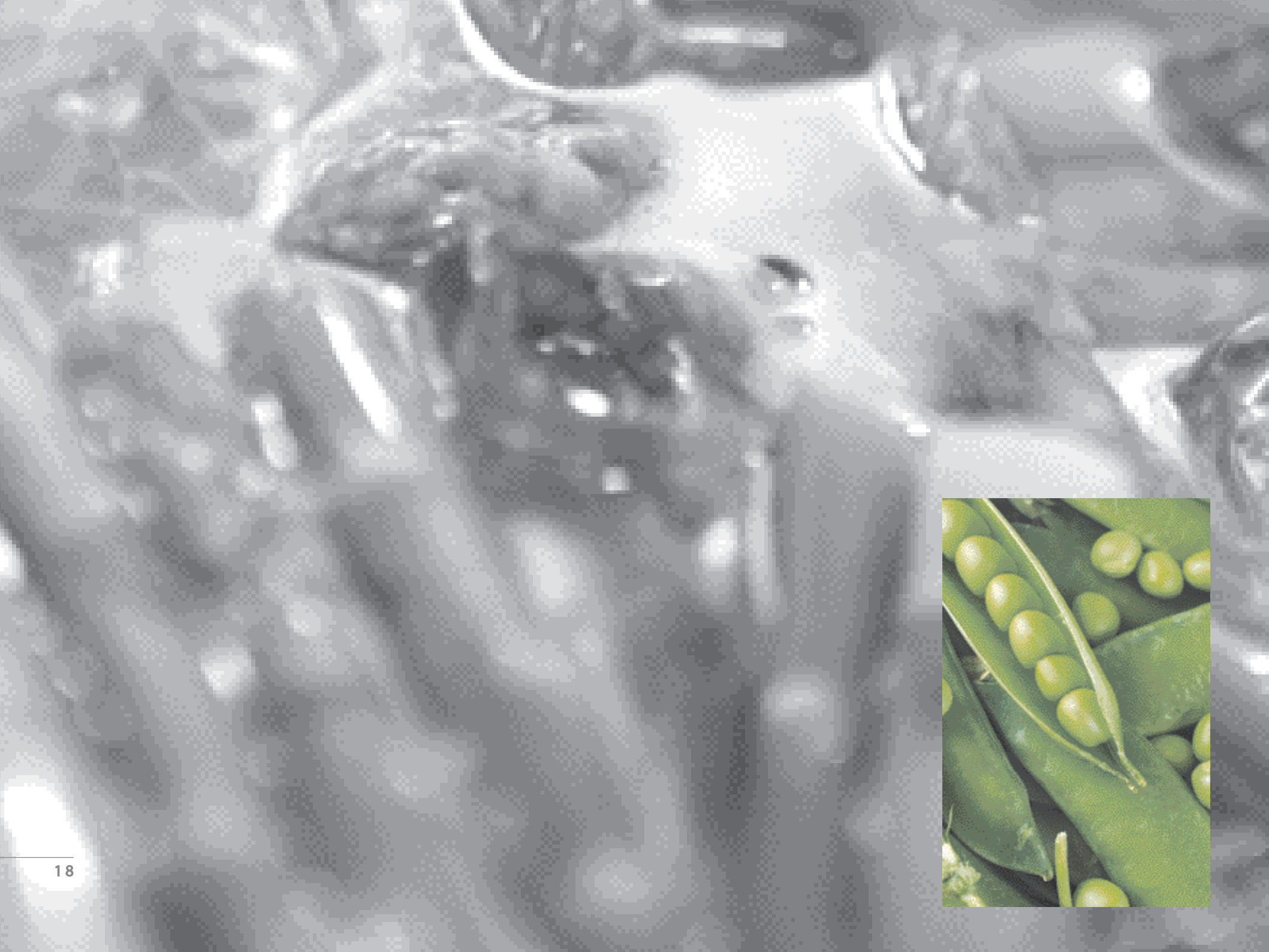


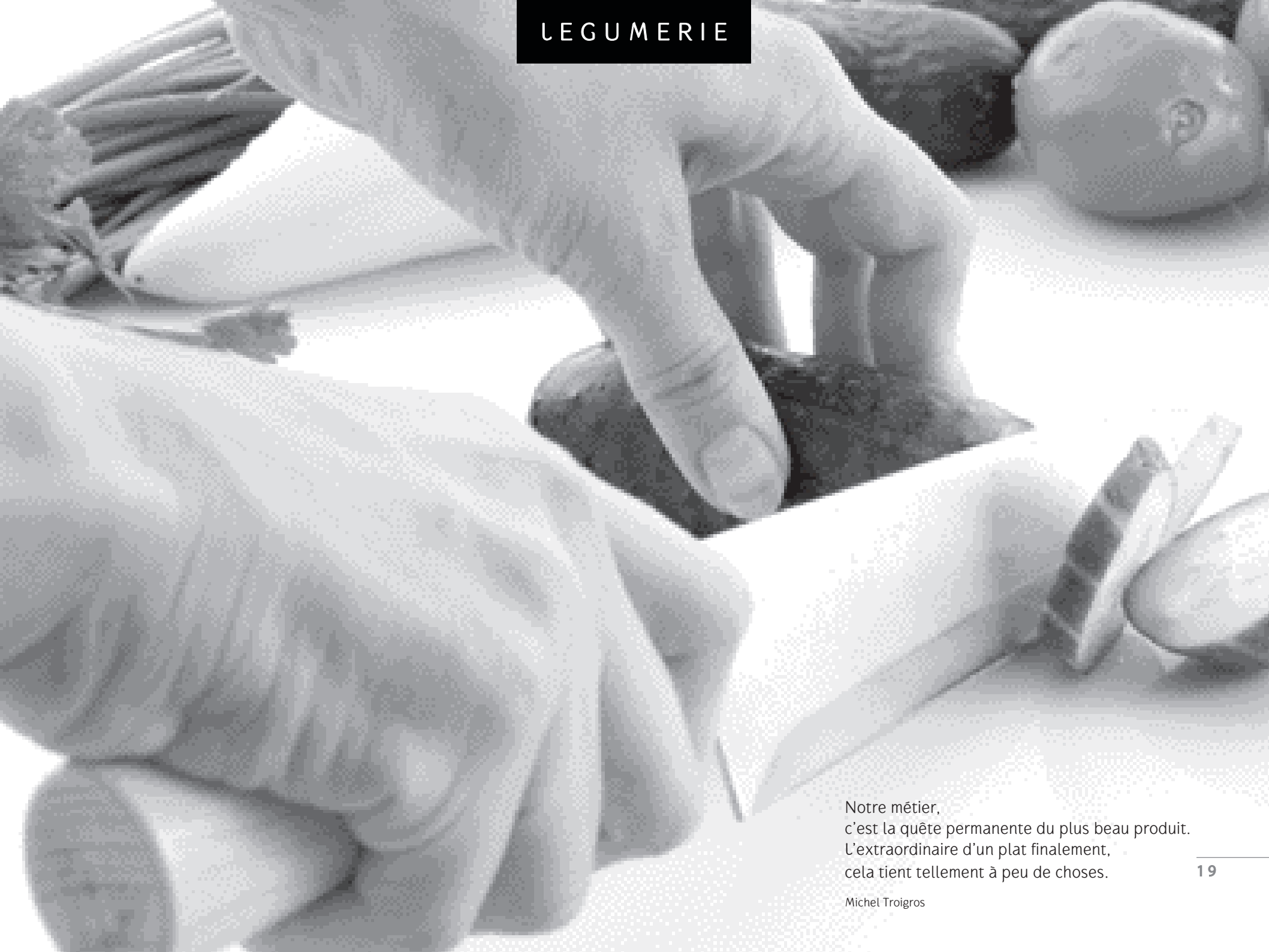
La gastronomie fait trembler
d'intelligence nos narines.

Charles Monselet



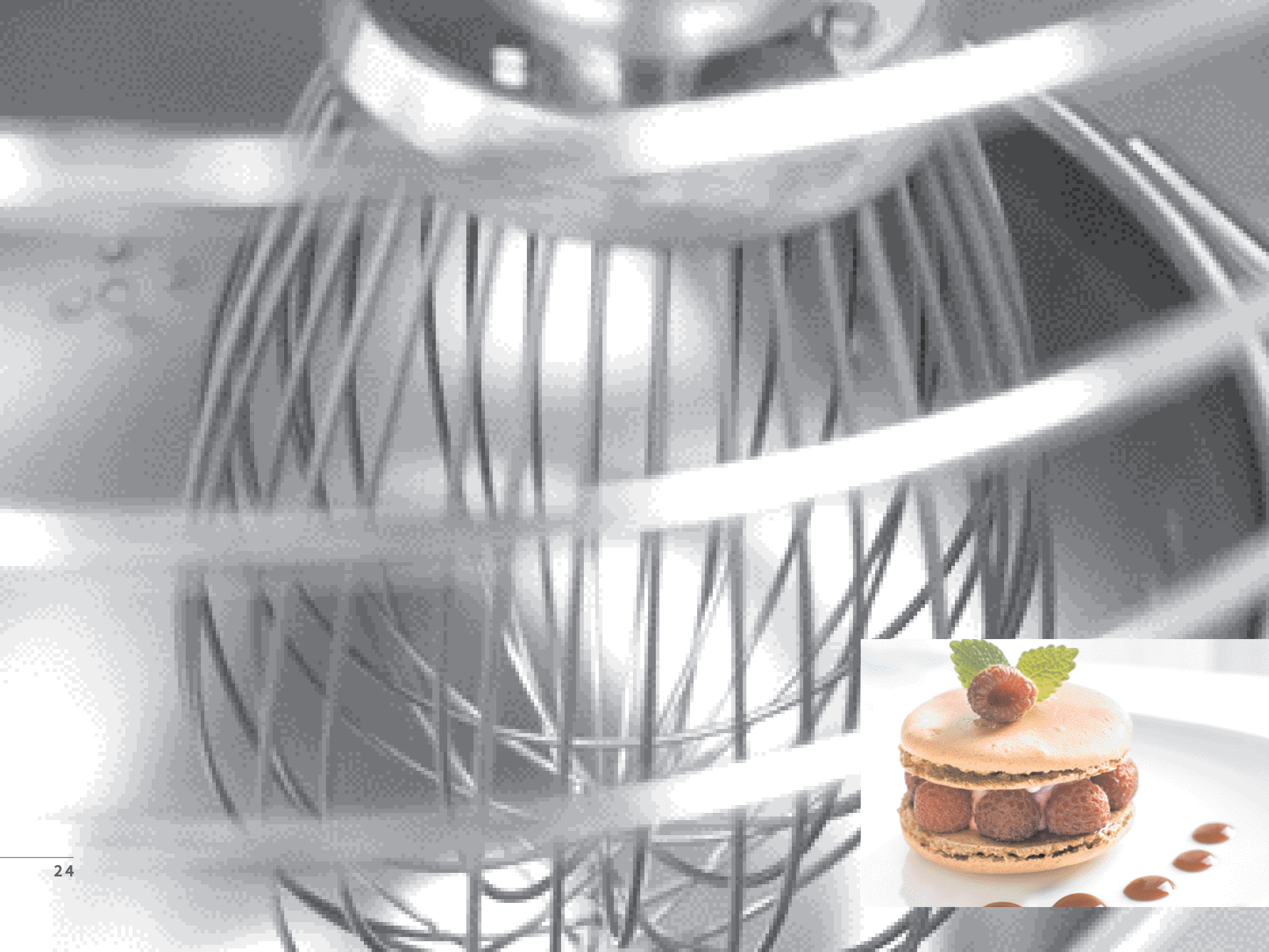


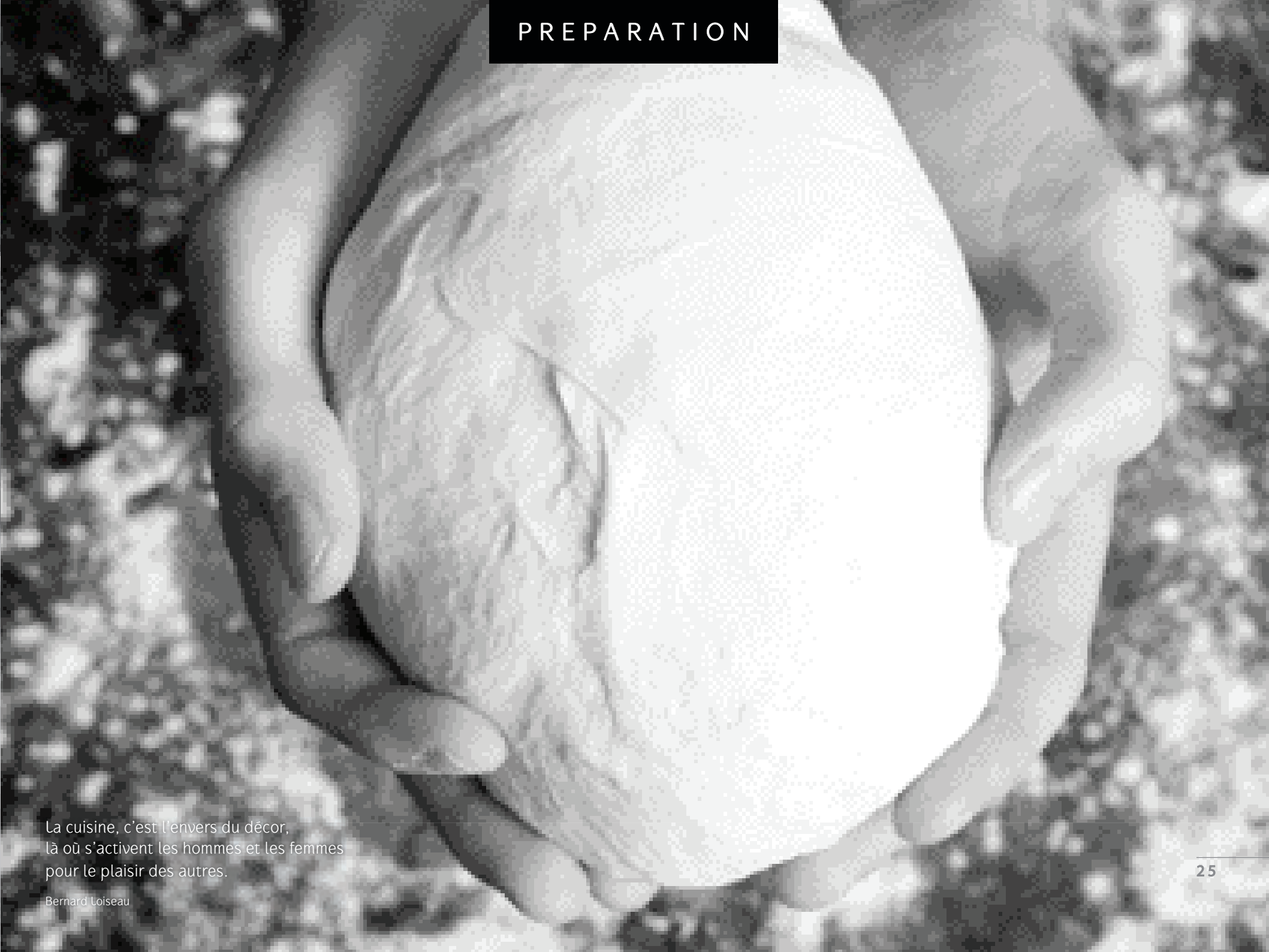




Notre métier,
c'est la quête permanente du plus beau produit.
L'extraordinaire d'un plat finalement,
cela tient tellement à peu de choses.

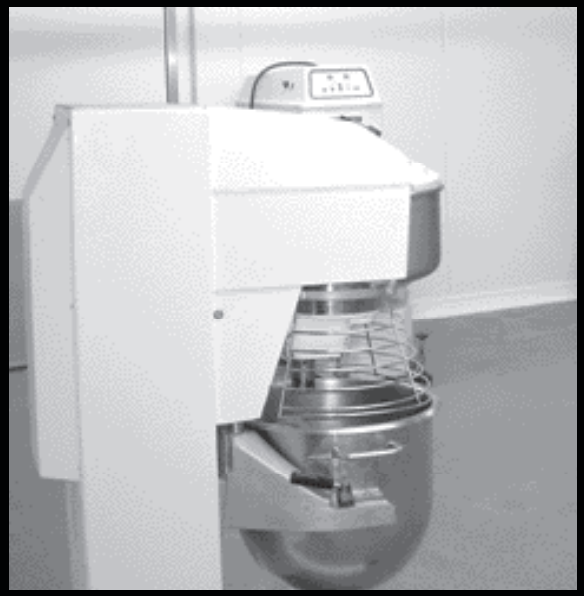
Michel Troigros

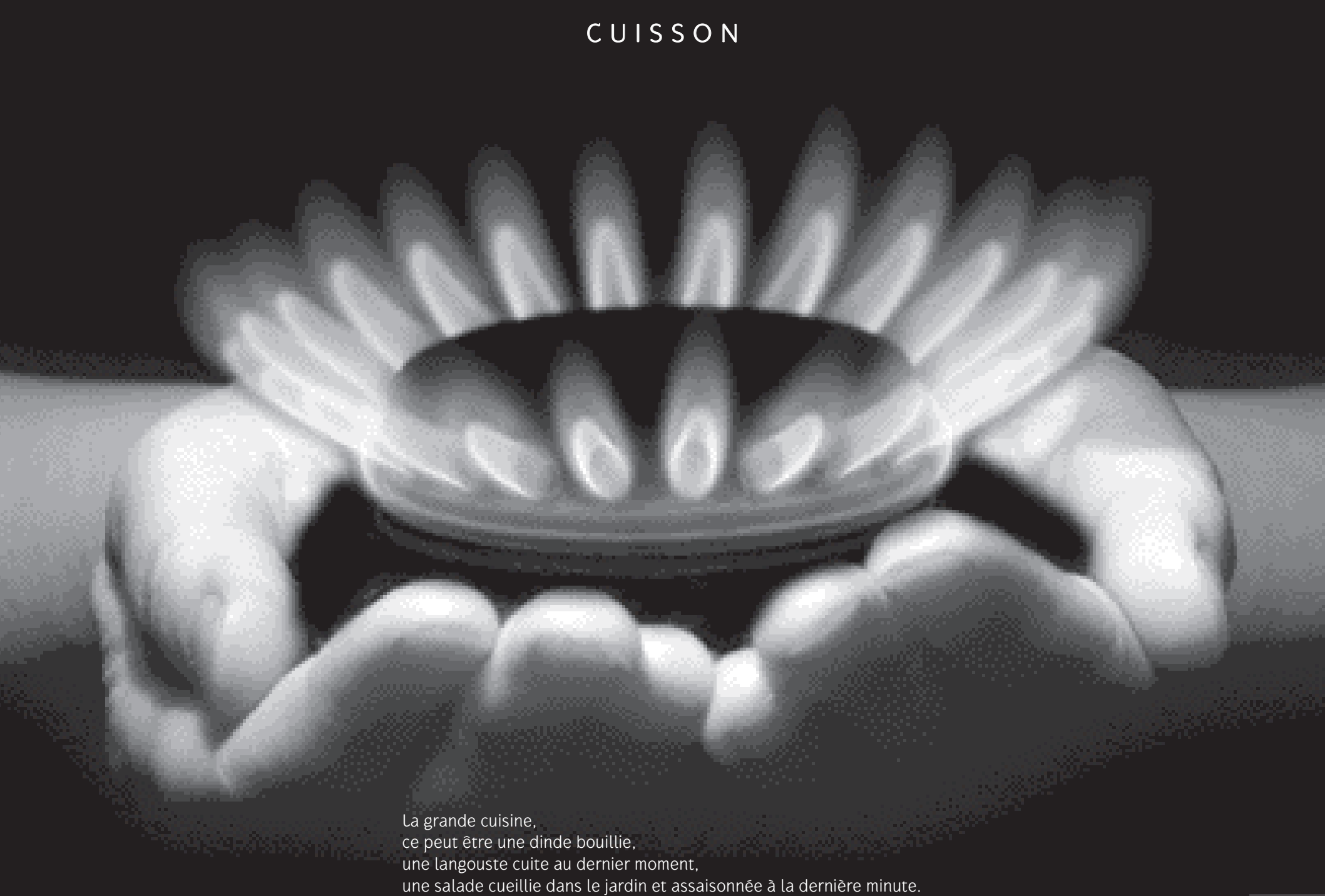




La cuisine, c'est l'envers du décor,
là où s'activent les hommes et les femmes
pour le plaisir des autres.

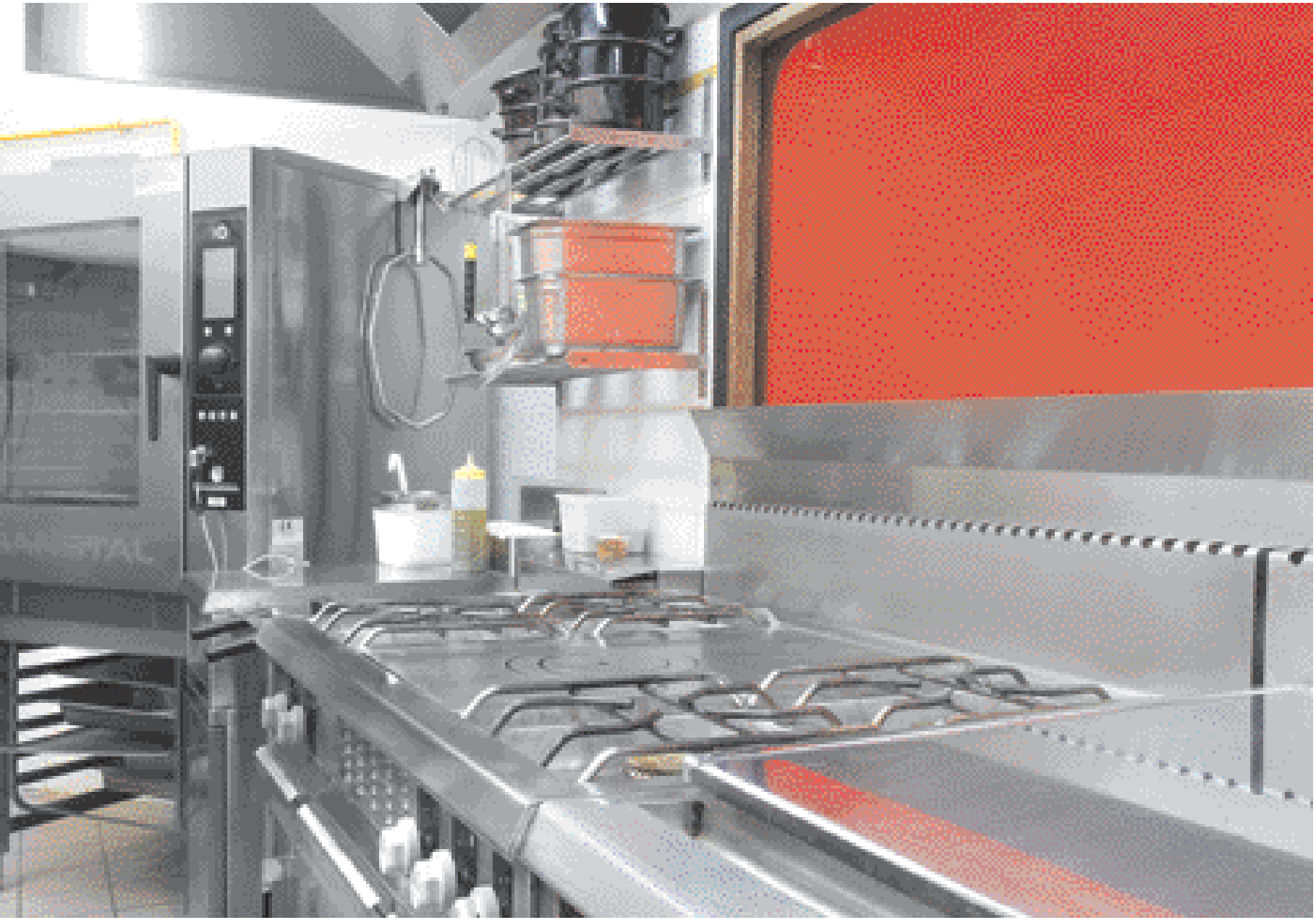
Bernard Loiseau



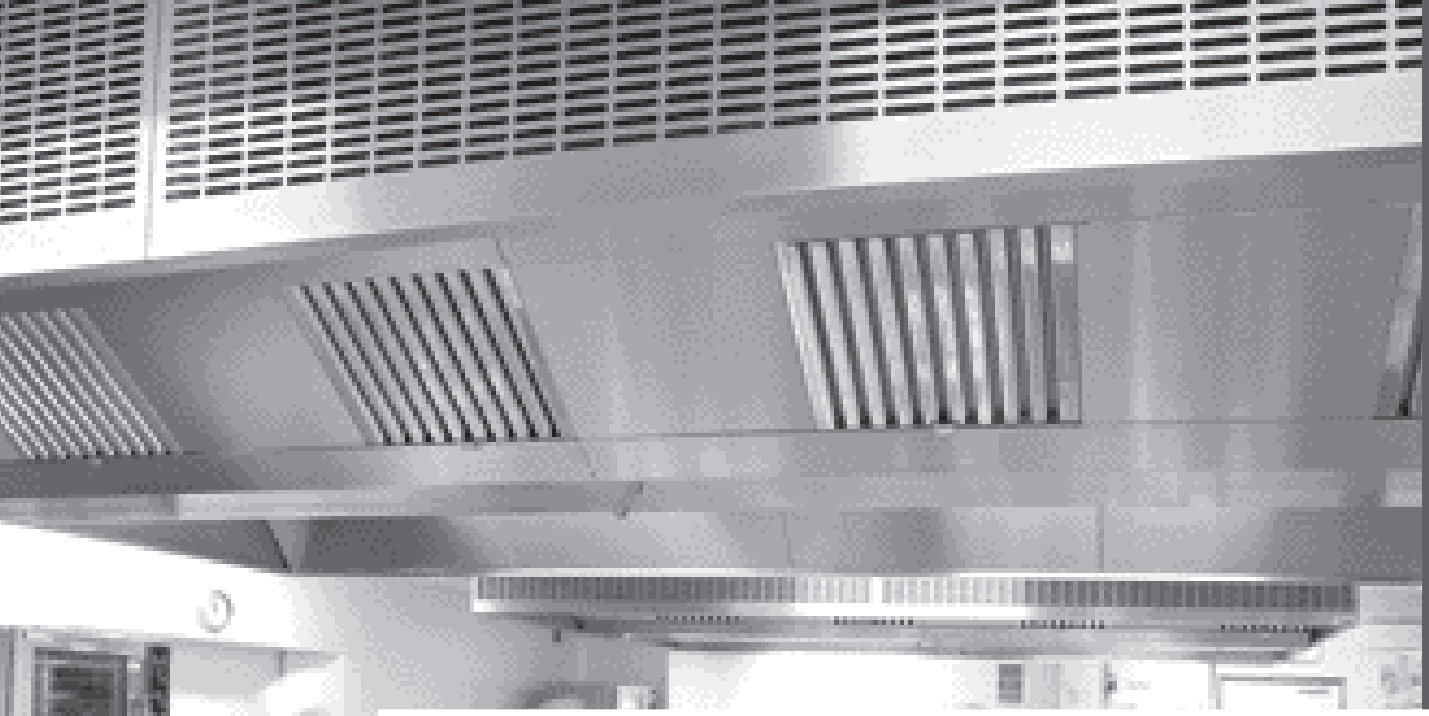


La grande cuisine,
ce peut être une dinde bouillie,
une langouste cuite au dernier moment,
une salade cueillie dans le jardin et assaisonnée à la dernière minute.

Paul Bocuse

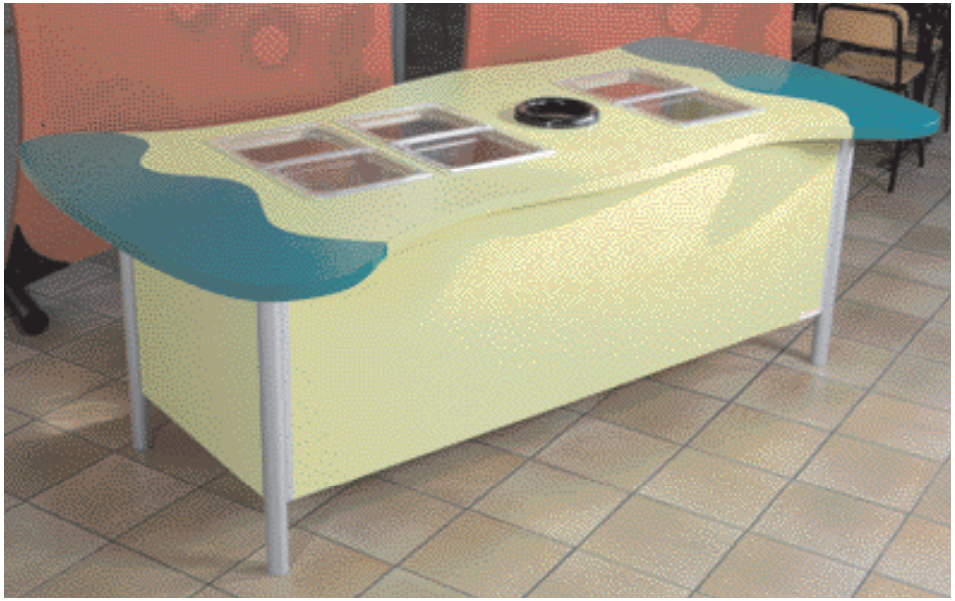


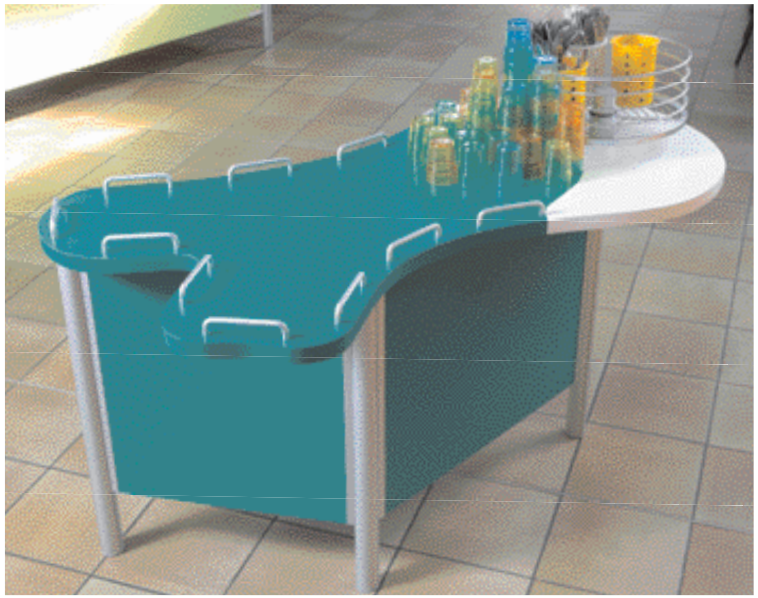
0
9
8
7
6
5
VITRO

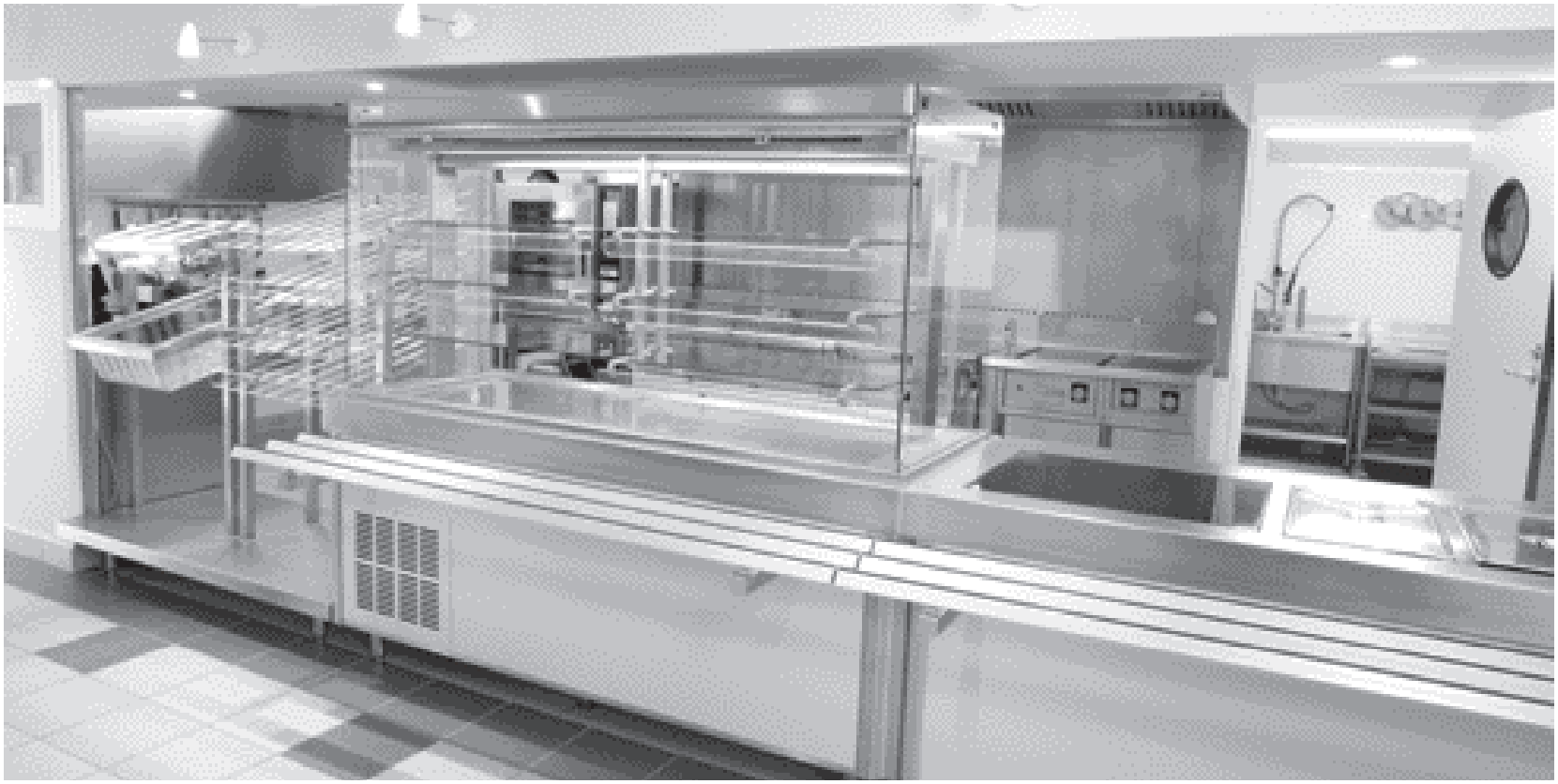


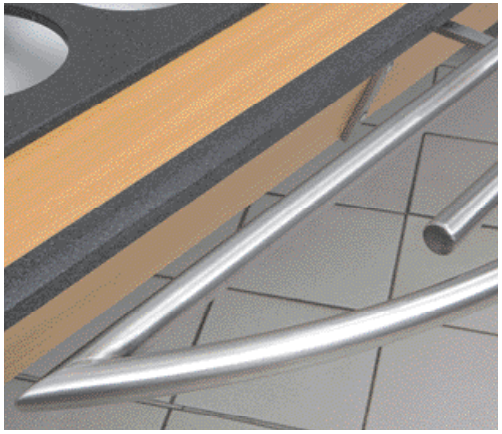
Un bon dîner
réconcilie tout le monde.

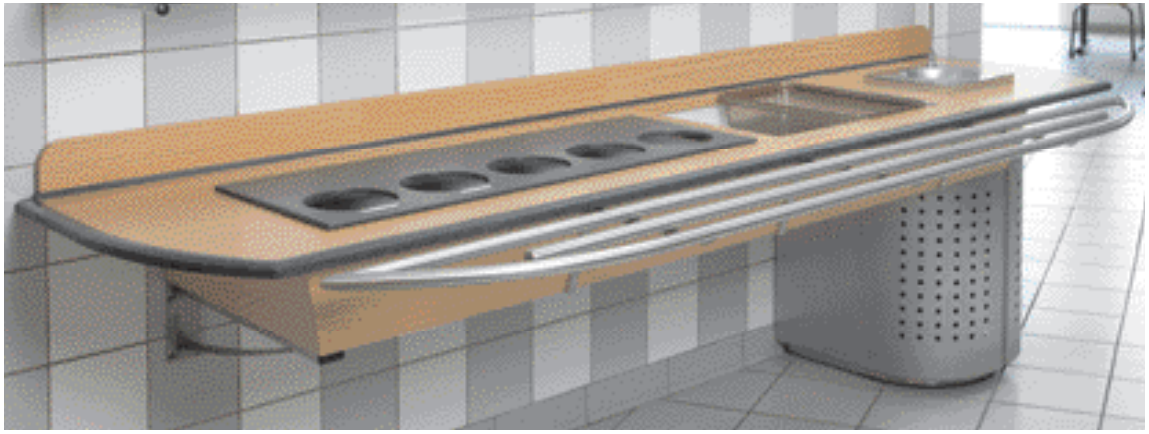
Samuel Pepys

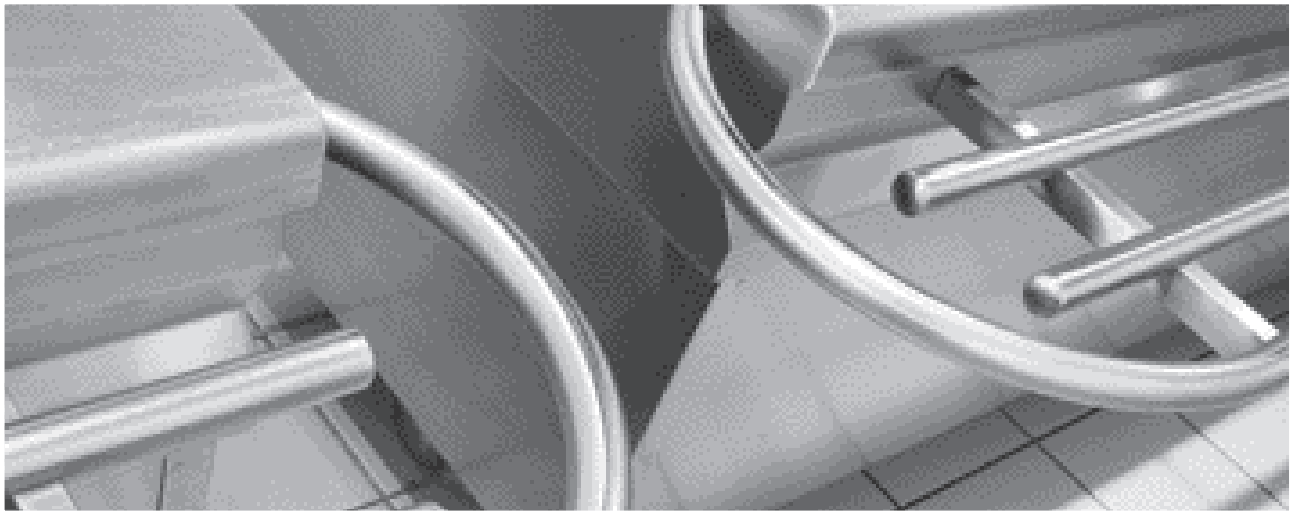




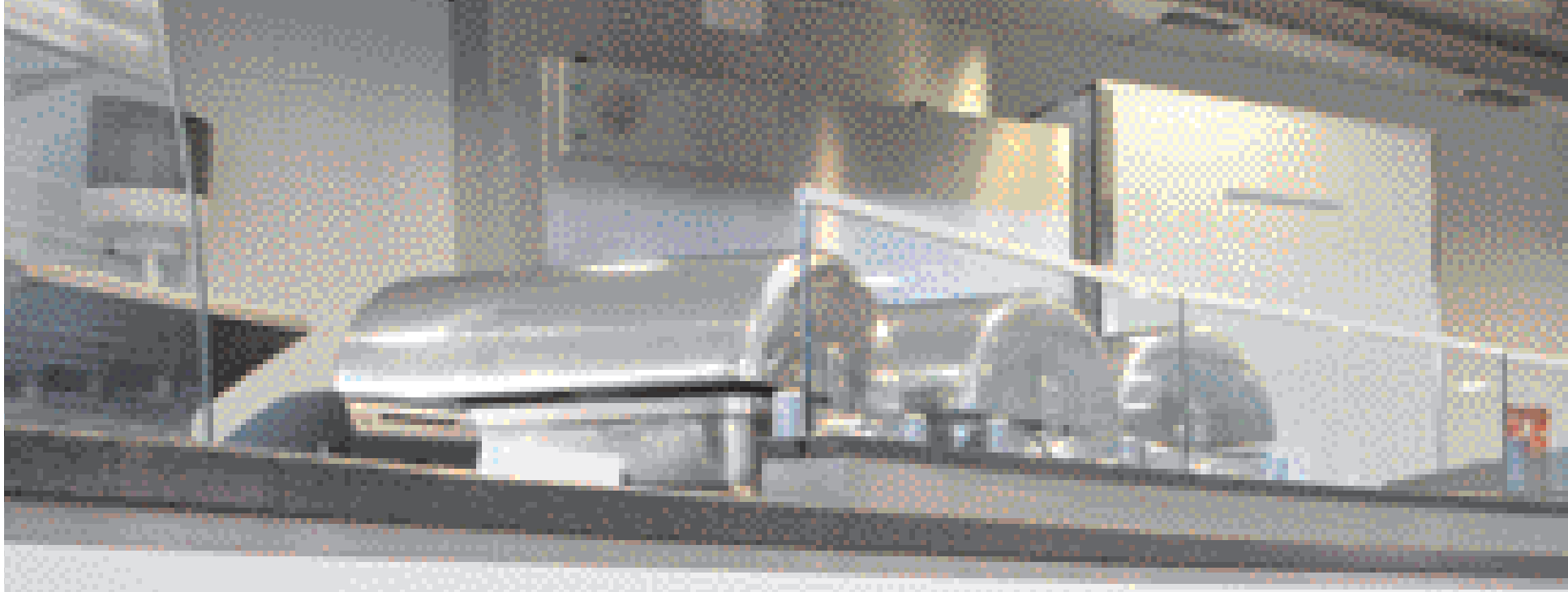


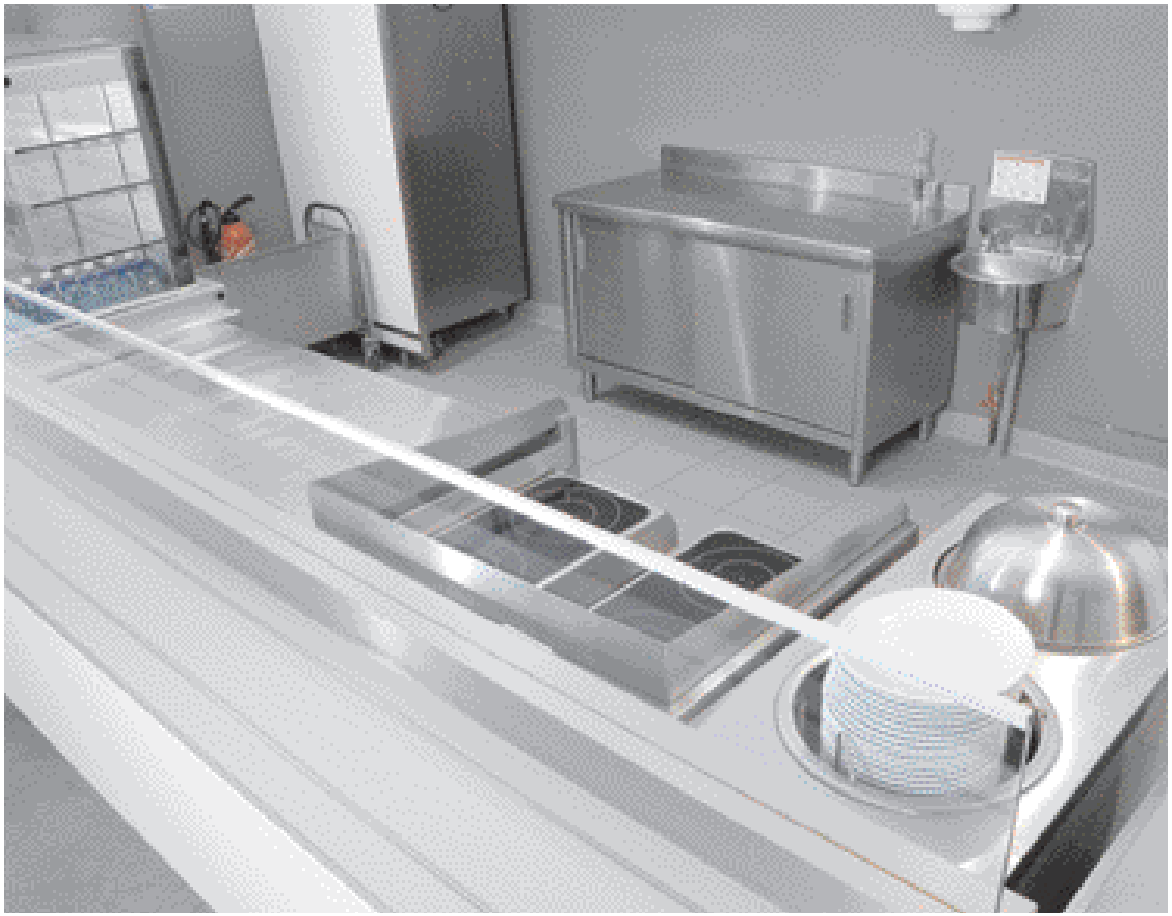






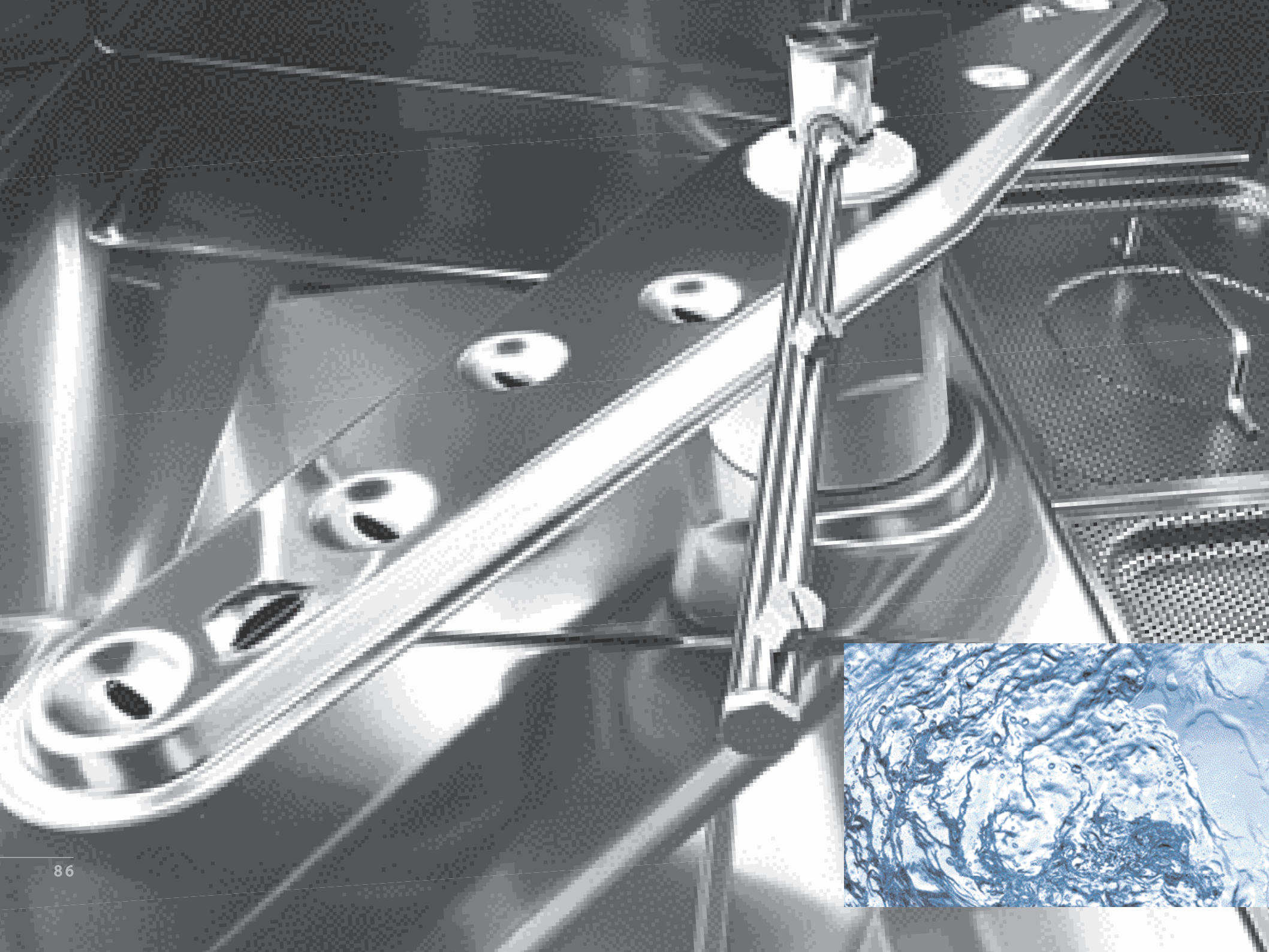
PlaStiwate

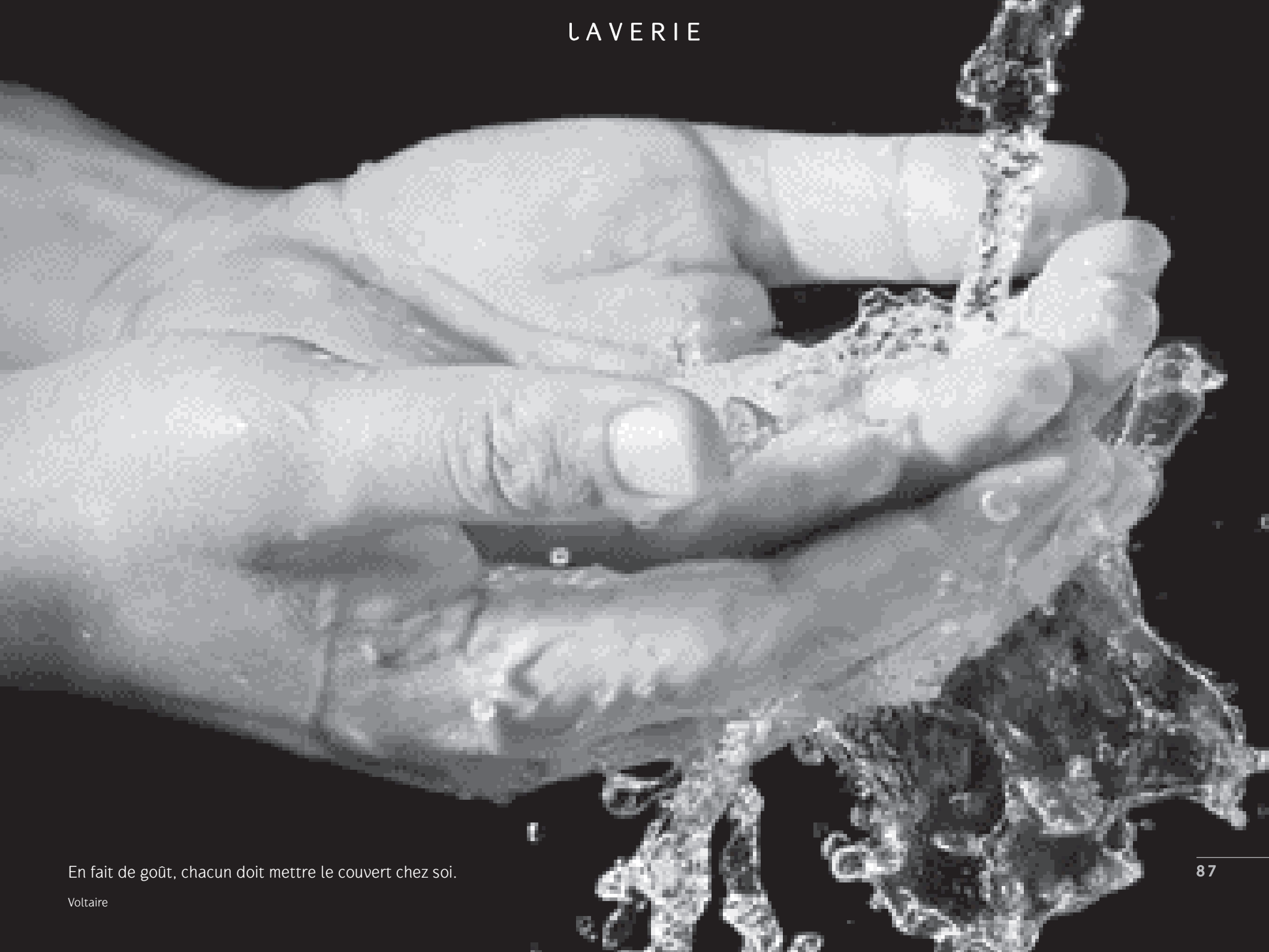




LE FOURNIL

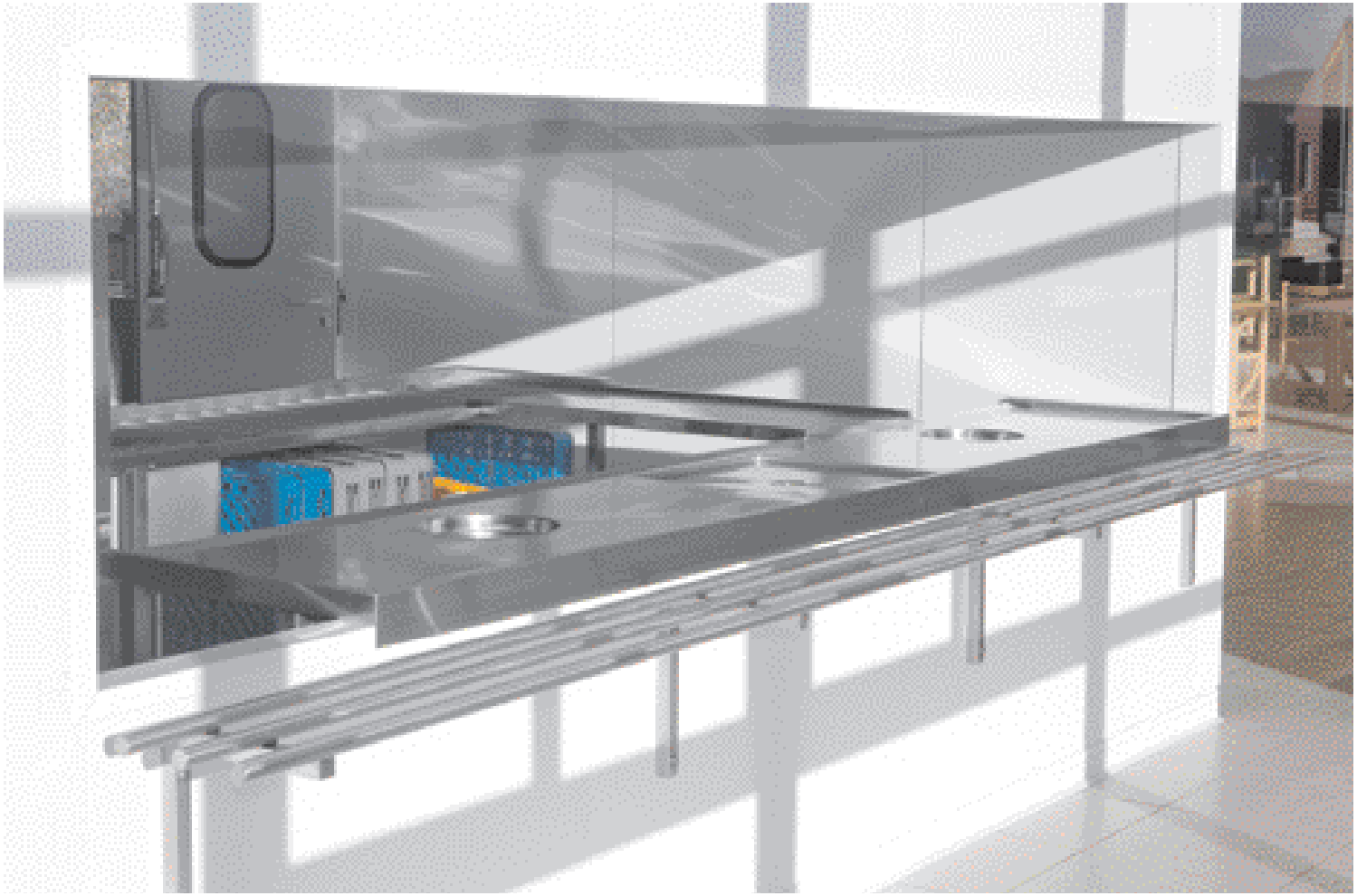
LIMARCHÉ

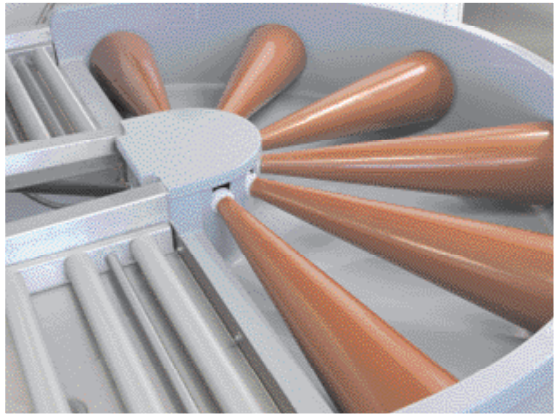


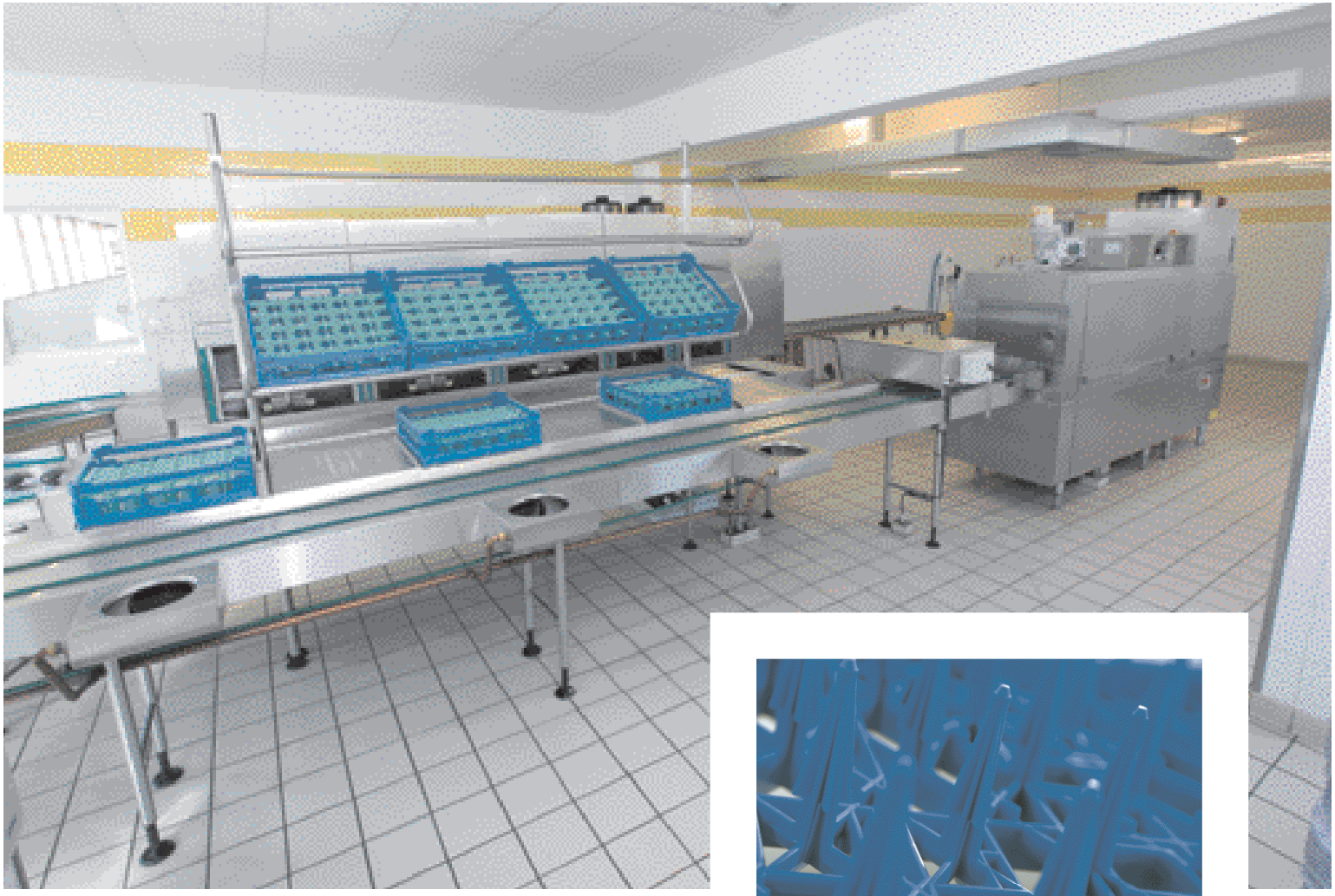


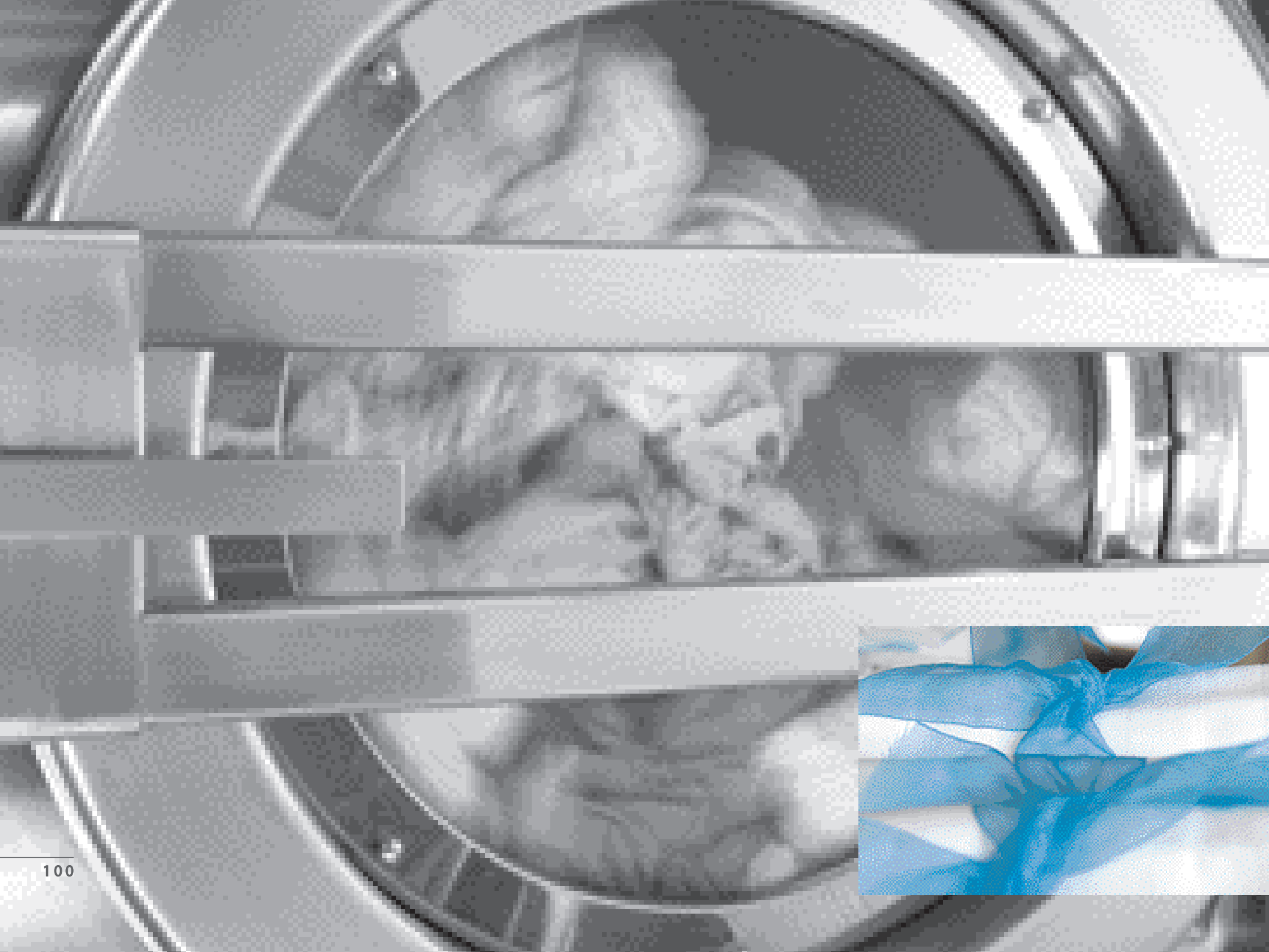
En fait de goût, chacun doit mettre le couvert chez soi.

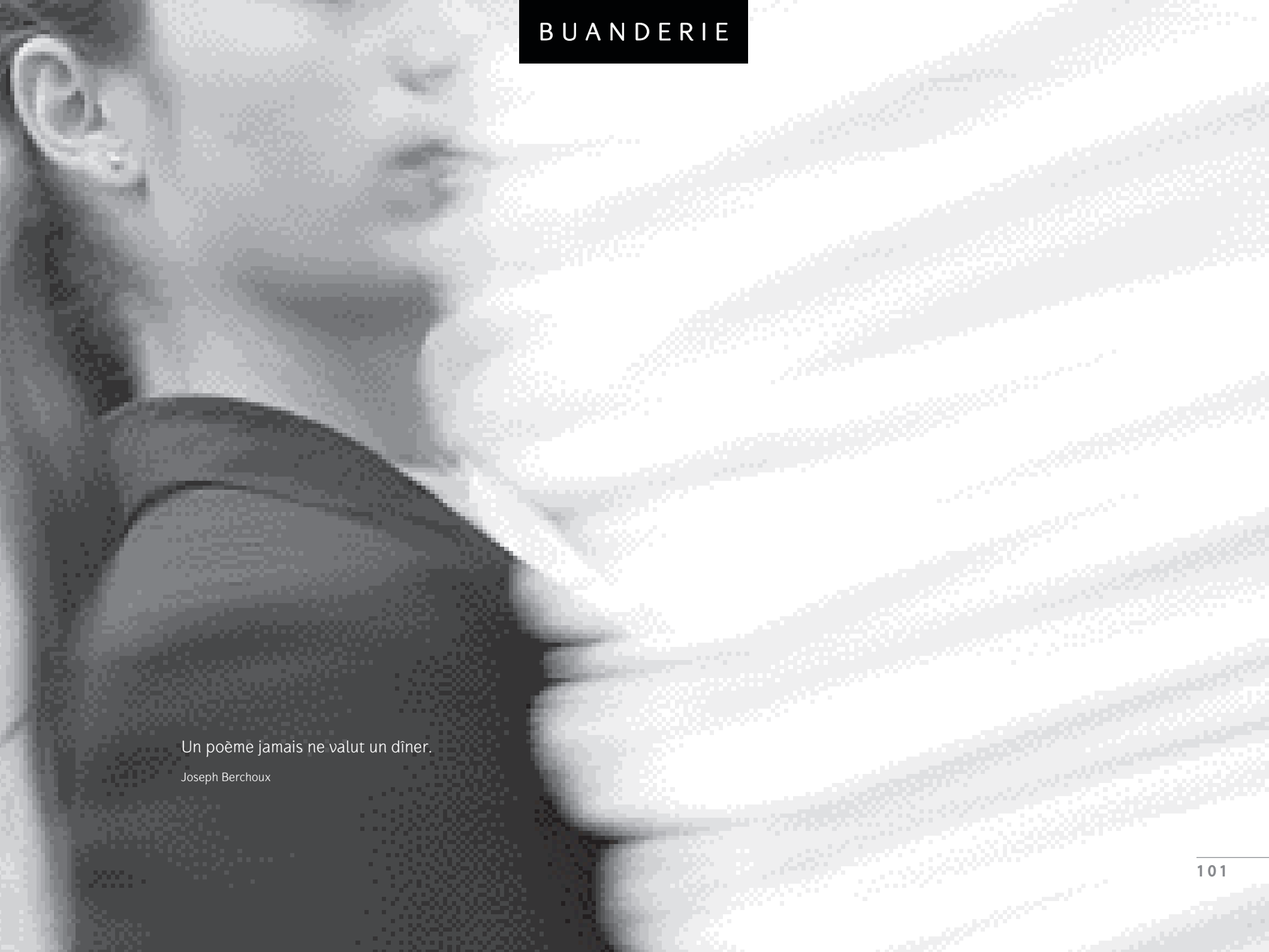
Voltaire







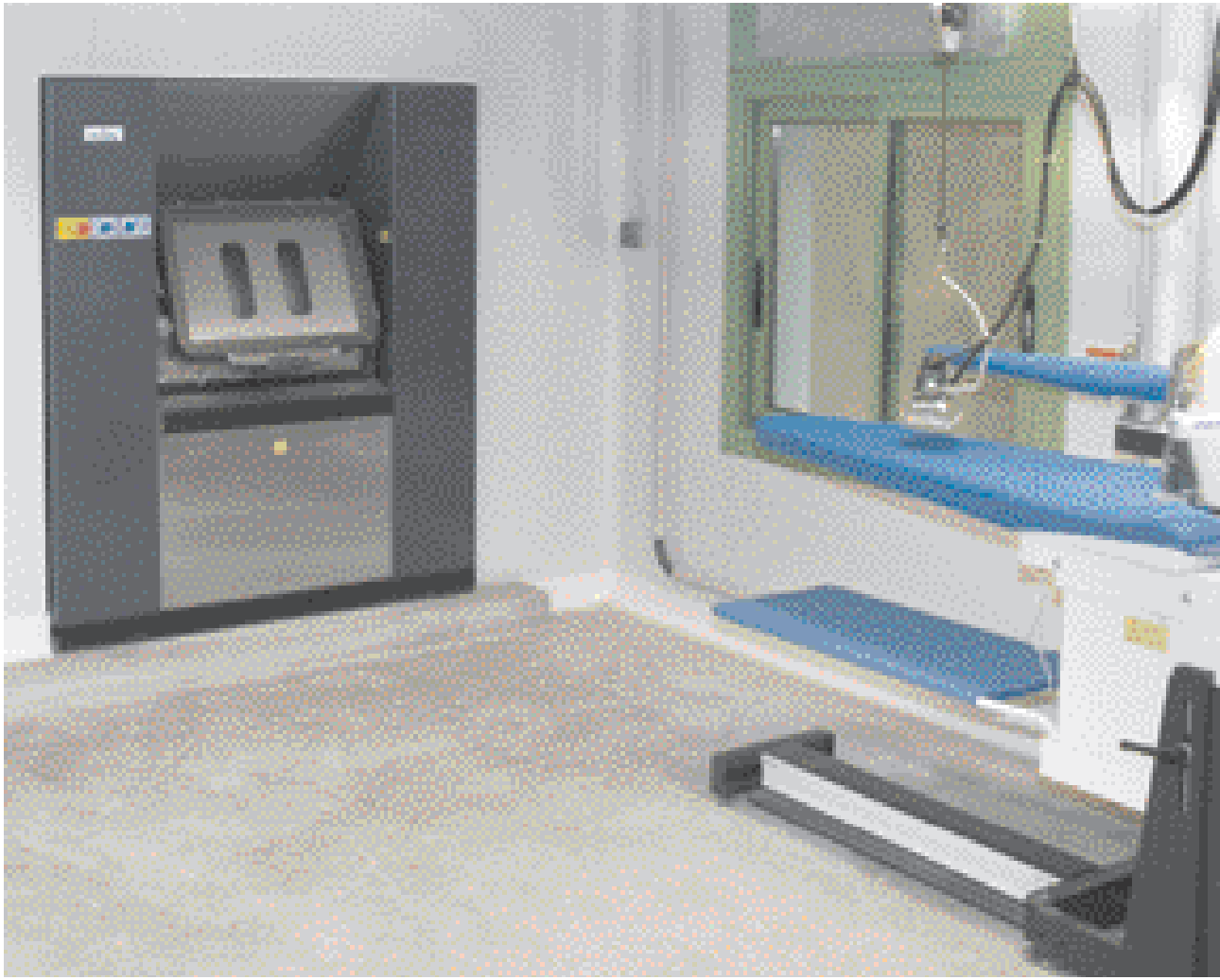




Un poème jamais ne valut un dîner.

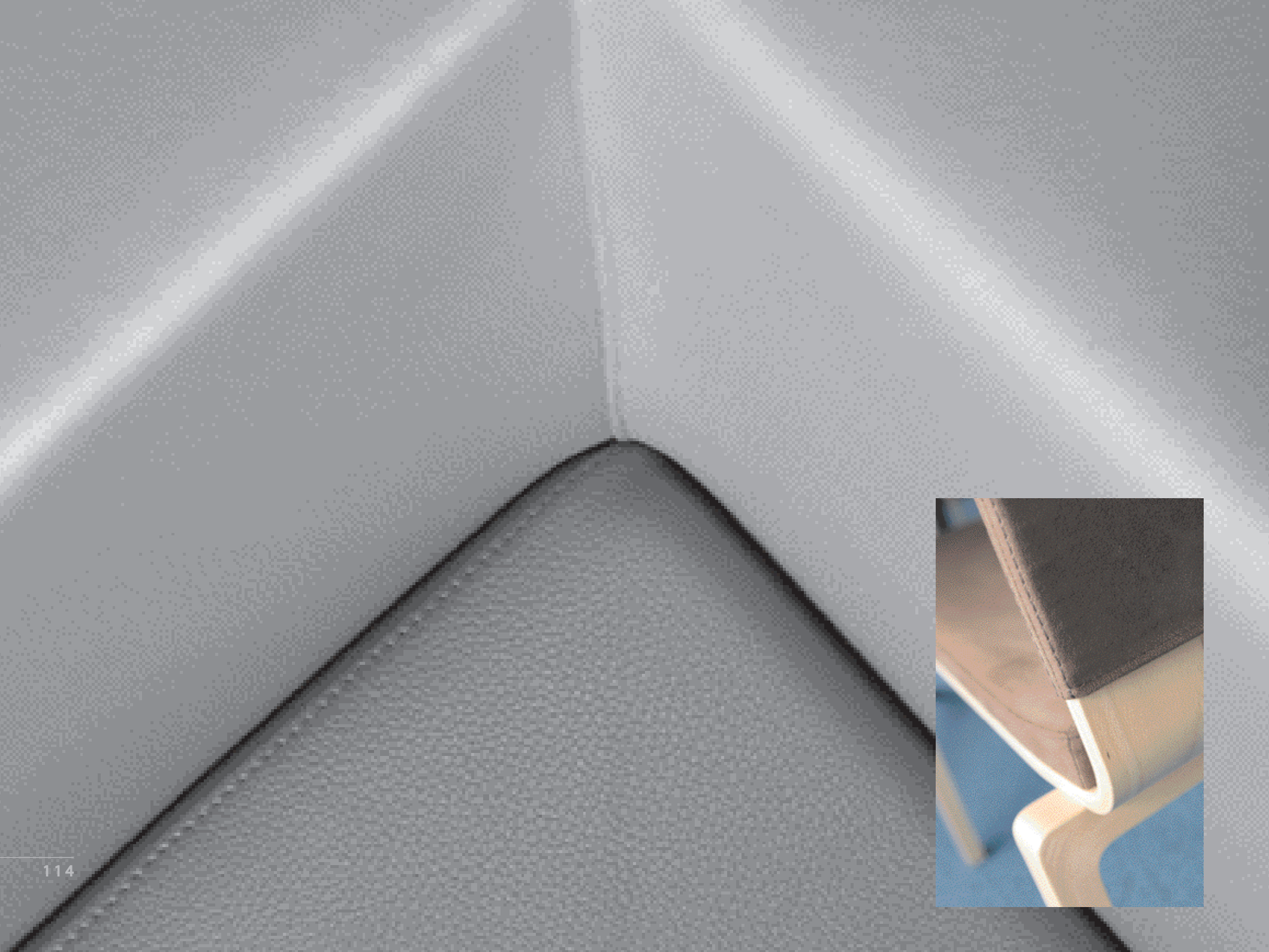
Joseph Berchoux

LINGERIE



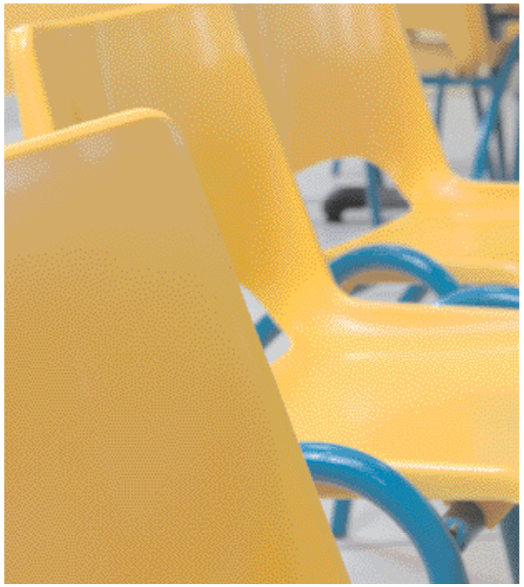
Une assiette, quand c'est beau, c'est déjà bon.

Mario Côté



La table, c'est l'endroit de détente et de convivialité par excellence...
C'est pourquoi, il faut également utiliser son imagination
pour venir compléter les efforts de la cuisine.

Bernard Loiseau



RESTAURANT

GIF
GROUPEMENT DES INSTALLATEURS FRANÇAIS

Madame, monsieur, cher client,

Depuis 1967, nos entreprises vous apportent leur savoir-faire et leur disponibilité, au service de la réalisation et du développement de vos projets professionnels.

Vous avez pu, en parcourant les pages précédentes, avoir un aperçu de réalisations de types et de natures différents, relatant les domaines dans lesquels nous pouvons mettre à votre disposition nos compétences.

Vous trouverez dans nos 78 entreprises les matériels et ustensiles les plus modernes utilisant les technologies les plus avancées de votre profession.

Vous y serez reçus par l'un de nos 250 conseillers compétents et à l'écoute de vos besoins. Si vous le souhaitez, ces professionnels spécialisés se déplaceront sur vos sites pour vous aider dans l'élaboration de vos projets de création ou de renouvellement.

D'ores et déjà nos 750 techniciens de maintenance et de dépannage sont à votre service soit par contrat d'entretien soit sur simple appel téléphonique.

En choisissant Rungis, le plus grand marché alimentaire du monde, pour installer notre centre d'essais, de formations et de démonstrations le GIF se situe au cœur de vos préoccupations, de vos aspirations, de vos rêves, bref, "au cœur du marché".

Nous espérons que la promenade professionnelle que vous venez d'effectuer en parcourant cet ouvrage vous aura donné envie de nous consulter pour l'étude de votre prochain projet pour la réalisation duquel nous vous assurons de notre total dévouement.

Pour le Groupement des Installateurs Français
Son Président, Jean-Bernard LABRUQUÈRE

SAS
Cuisines Professionnelles

5, rue de Grésailles
47550 AGEN - BOE
Tél. : 05 53 98 20 20 - Fax : 05 53 68 06 50
Email : info@sas-agen.com

GIF