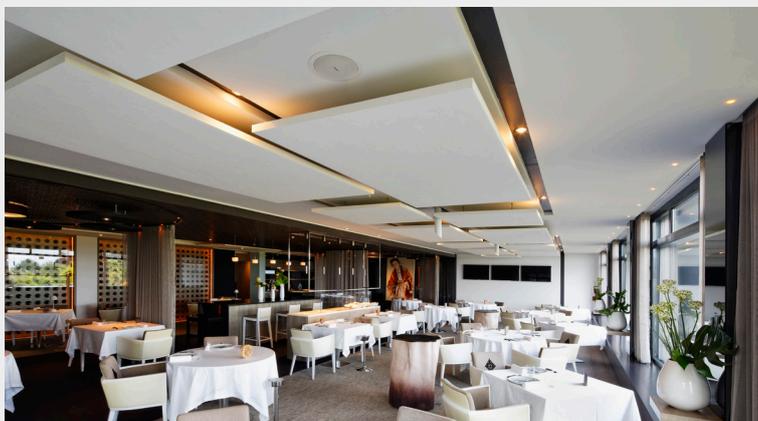


## Traiter l'acoustique d'un restaurant : L'exemple du restaurant gastronomique La Butte à Plouider (29)

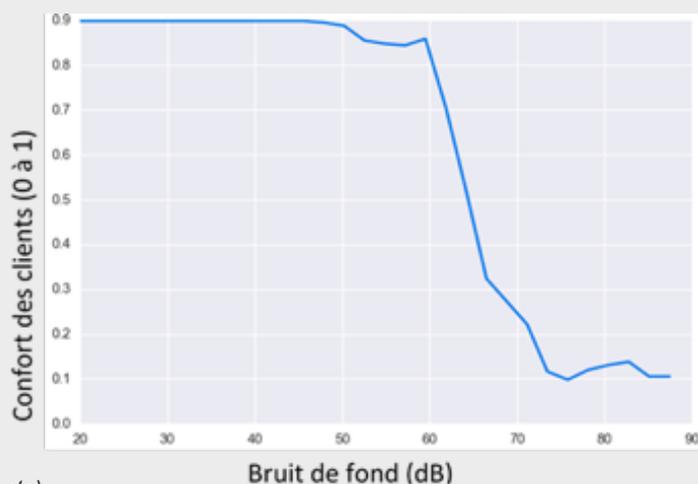
Dans les restaurants, les nombreuses sources de bruit, les interactions entre les personnes et les surfaces dures omniprésentes amplifient le bruit, entraînant un « effet cocktail » rapidement gênant pour la clientèle. Une problématique récurrente, pourtant à ce jour aucune norme ne fournit de lignes directrices ou de prescriptions techniques pour aider à instaurer une ambiance sonore agréable dans les restaurants. Alors que les acteurs du marché travaillent actuellement à l'élaboration de la première norme NF S31-299 « Qualité acoustique dans les espaces bars et restaurants », de plus en plus de restaurants décident de traiter l'acoustique dans leur établissement.



C'est le cas du restaurant gastronomique La Butte à Plouider, dans le Finistère (29), qui a installé les îlots acoustiques Ecophon Solo. En améliorant significativement le confort acoustique, le restaurant a gagné une plus grande satisfaction de la part de ses clients et participe au mieux-être de son personnel.

Entre les discussions des clients, les allers et venues du personnel, la vaisselle qui s'entrechoque ou encore la musique d'ambiance, le niveau sonore d'un restaurant peut atteindre des valeurs très élevées qui deviennent rapidement gênantes, et peuvent même représenter un risque pour l'oreille. Des mesures réalisées par Saint-Gobain Recherche, étudiant l'impact qu'a le bruit de fond sur le confort des clients, illustrent parfaitement cette corrélation (cf. graphique ci-dessous). Une gêne ressentie par tous, qui impacte directement la satisfaction de la clientèle. En effet, d'après une étude suédoise, 93% des clients\* pensent que dans un restaurant, le confort acoustique est aussi important que le repas et un bon service. D'ailleurs aujourd'hui, la décision du choix d'un restaurant passe régulièrement par la lecture des avis publiés sur le web, et des sites de réservation en ligne intègrent le bruit à leurs critères d'évaluation. L'ambiance sonore est donc d'une importance primordiale pour le restaurateur.

Dans ce contexte, les experts de l'AFNOR ont lancé les premiers travaux visant à la rédaction de la norme NF S31-299 « Qualité acoustique dans les espaces bars et restaurants », aux côtés d'autres industriels, de bureaux d'études acoustiques, de syndicats de restaurateurs, de préventeurs et de la maîtrise d'ouvrage.

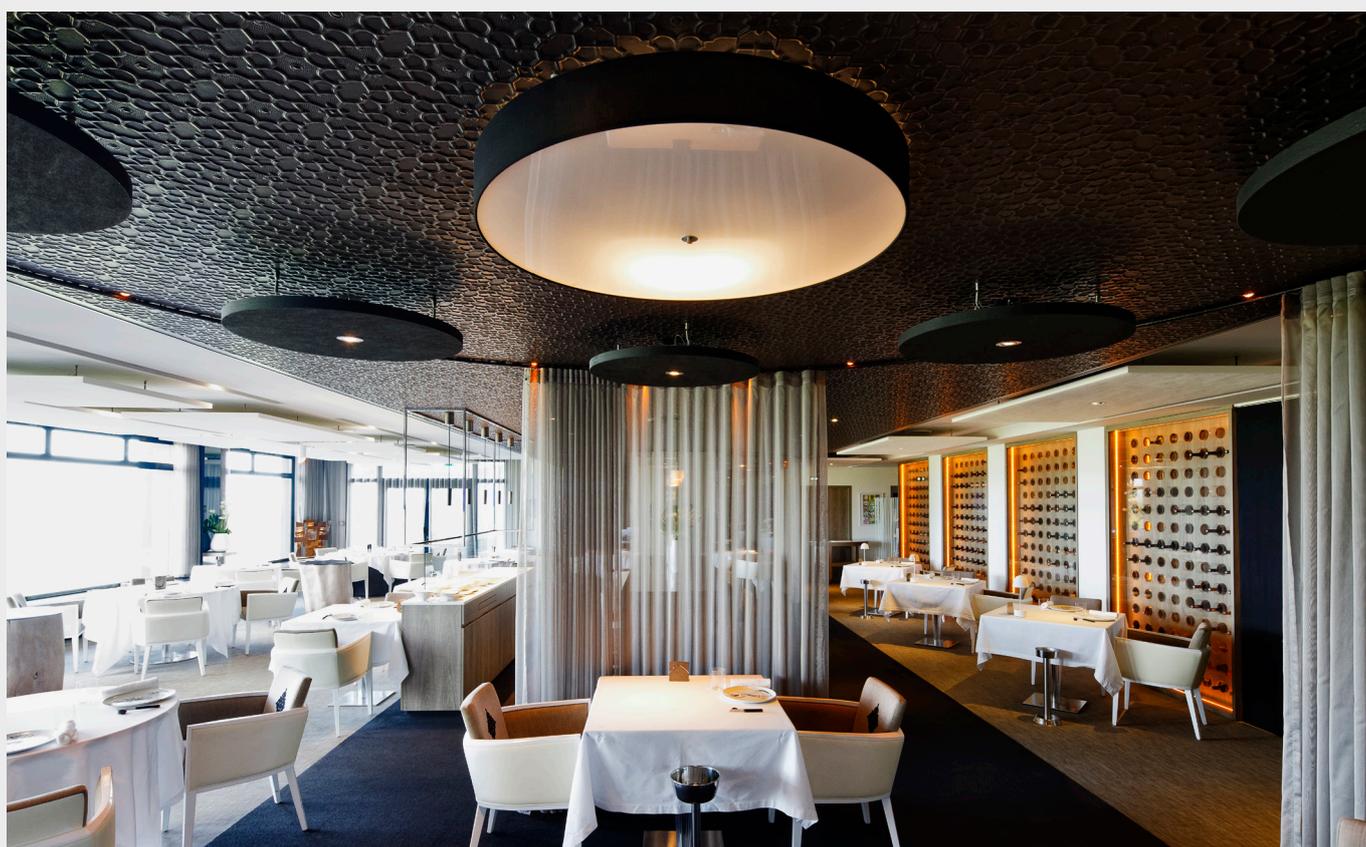


\* Source : HRF, Suède (Organisation pour les malentendants)

« Malgré les répercussions importantes que peuvent avoir les nuisances sonores dans un restaurant, aussi bien sur la clientèle que sur le personnel, aucune norme n'existait jusqu'ici pour aider les professionnels à traiter convenablement l'acoustique dans ces espaces. Grâce à l'implication de l'ensemble des acteurs du marché, la norme NF S31-299 permettra de définir des méthodes et indicateurs acoustiques communs et offrira un guide de référence spécifique à ce secteur d'activité. » explique Sylvain Coudret, Concept Developer Ecophon et membre du comité technique en charge d'élaborer cette nouvelle norme.

Malgré l'absence de cadre réglementaire jusqu'ici, de plus en plus de restaurateurs ont à cœur de résoudre les problèmes d'acoustique dans leur établissement en réalisant des travaux de rénovation. C'est le cas du restaurant gastronomique La Butte, situé à Plouider (29). Après avoir ouvert son établissement en 2012, le propriétaire et chef cuisinier Nicolas Conraux a très vite pris conscience des problèmes de nuisances sonores auxquels il était confronté.

« Le plafond réalisé en plaque de plâtre faisait particulièrement rebondir le bruit, et amplifiait les bruits de résonance. Avec 70 à 80 couverts par service, l'effet cocktail devenait rapidement gênant pour la clientèle comme pour le personnel qui travaillait chaque jour dans cet environnement sonore désagréable. » explique-t-il.



## FICHE IDENTITE CHANTIER

*Projet* : Restaurant La Butte, Plouider (29)

*Année* : 2013

*Maître d'œuvre* : ICC

*Cabinet d'architecte* : Trace & Associés

*Entreprise de pose* : Gelebart



Il entame donc des travaux dès 2013, au cours desquels le maître d'œuvre ICC fait appel à Ecophon pour traiter l'acoustique et offrir un confort optimal aux clients comme au personnel. Les îlots acoustiques Ecophon Solo ont été installés dans la salle de réception ainsi que dans la salle du restaurant. Fabriqués à partir de laine de verre, les îlots acoustiques ont la particularité d'absorber les sons sur deux faces et contribuent à réduire le temps de réverbération.

Afin de s'intégrer parfaitement à la décoration et de respecter les différentes ambiances de la salle de restauration, le cabinet d'architecture Trace & Associés a pu jouer sur la mixité des formats et des couleurs. Ainsi, des îlots Solo Rectangle et Solo Square blancs ont été posés dans la salle principale, le long des baies vitrées. Des îlots Solo Circle de couleur noire s'intègrent parfaitement à la décoration plus sombre de l'espace au centre de la salle. Enfin, des îlots Solo Rectangle gris ont été installés le long de la cave à vin. « *Il était essentiel que les éléments acoustiques ne dénaturent pas la décoration, d'autant qu'un travail important avait été réalisé par le cabinet d'architecture afin de délimiter des espaces grâce aux couleurs.* » ajoute Nicolas Conraux.

### **A propos d'Ecophon**

Leader des solutions acoustiques, Ecophon développe, produit et commercialise une large gamme de produits et systèmes en laine de verre (plafonds modulaires, îlots, baffles, panneaux muraux, ossatures, accessoires, luminaires...), pour les secteurs du tertiaire, de l'industrie, de l'éducation et de la santé. Par ses solutions, l'entreprise contribue à la création d'environnements intérieurs plus sains et à l'amélioration de la qualité de vie, du bien-être et de la performance professionnelle. La promesse d'Ecophon : avoir « a sound effect on people ». Présente en France depuis plus de 30 ans, Ecophon, dont le siège social se situe en Suède, est une société du groupe Saint-Gobain. Ecophon possède des unités de ventes dans 14 pays, des délégations dans 30 autres pays et emploie environ 800 personnes. Elle dispose d'un centre de R&D en Suède et de 6 usines de production en France, Suède, Pologne, Danemark, Finlande et au Brésil.

Contacts presse :

CLC Communications – Tél. 01 42 93 04 04

Jérôme Saczewski, Christelle Grelou, Ingrid Jaunet et Orlin Nzuzi

[j.saczewski@clccom.com](mailto:j.saczewski@clccom.com), [c.grelou@clccom.com](mailto:c.grelou@clccom.com), [i.jaunet@clccom.com](mailto:i.jaunet@clccom.com) et [o.nzuzi@clccom.com](mailto:o.nzuzi@clccom.com)