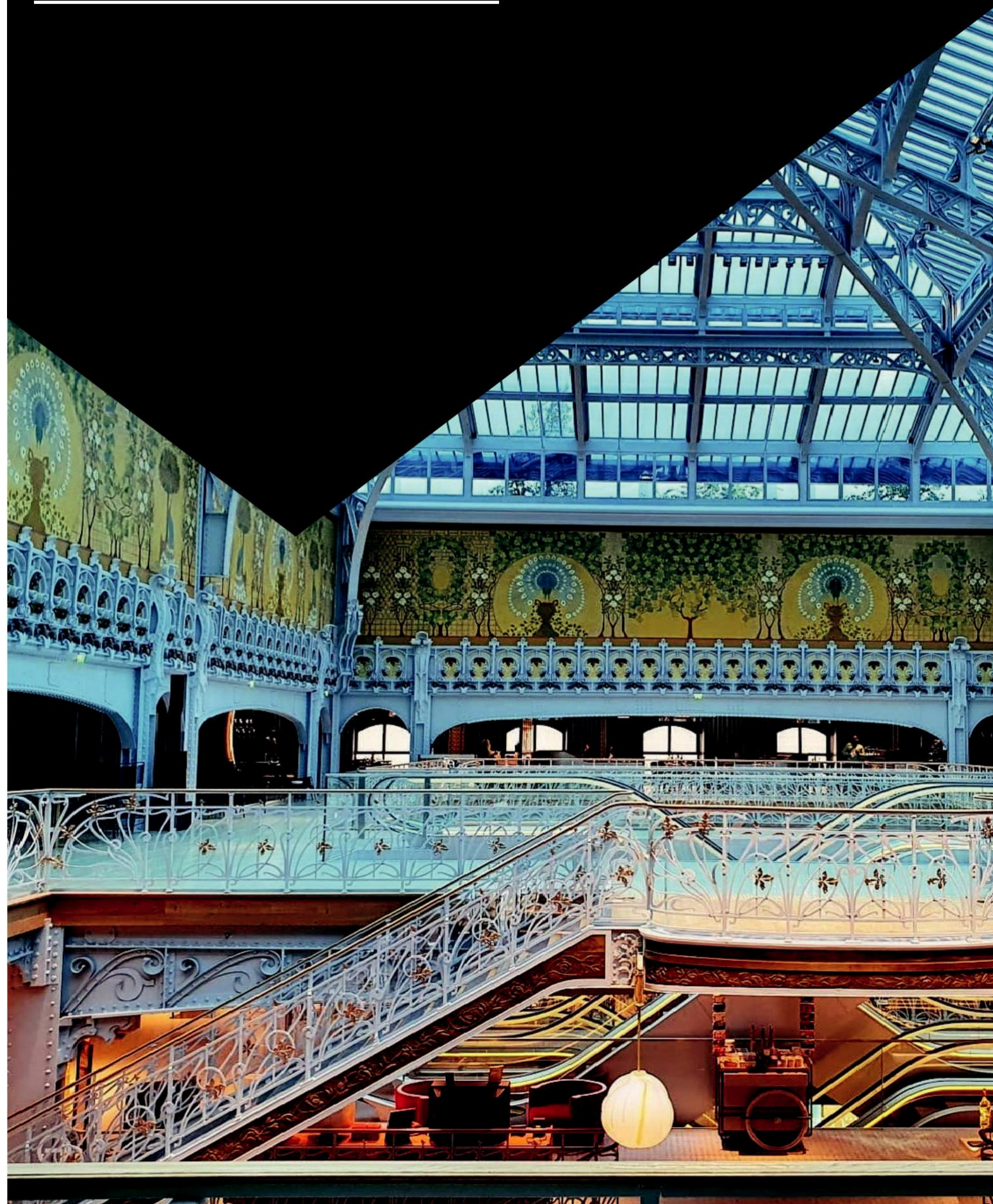


Enedis



Enodis

Ouvert il y a 151 ans par Ernest Cognacq et sa femme Marie-Louise Jaÿ, au départ une épicerie, la Samaritaine est devenue une véritable institution qui rayonne le savoir-faire français.

Après 16 ans de travaux de rénovation, ce grand magasin emblématique a rouvert ses portes le 23 juin 2021, grâce au groupe LVMH et en particulier sa filiale DFS. Enodis est fier de s'être fait connaître la réalisation complète de plusieurs cuisines du grand magasin et notamment celle du 5ème étage sous la verrière.

Cet outil de production est composé d'un coin pâtisserie, d'une zone entrée froide ainsi qu'un splendide fourneau sur-mesure pour confectionner les plats chauds. Notre filiale Kitchen Place a aussi pu réaliser un bar gigantesque qui sera géré par le mixologue Matthias Giroud de WM Signature. Ouvert de 10h à 20h, le restaurant laissera place, après la fermeture du grand magasin, à un restaurant au sein duquel les clients pourront dîner dans une toute autre ambiance, un lieu magique.

Nous remercions Le Clo et Omnis restauration pour avoir mené à bien avec nous ce projet d'ambition.



Deux en un, le restaurant Ernest La Samaritaine met à disposition un restaurant bistronomique et une boulangerie Éric Kayser.

Tenu par le Chef Laurent Poitevin et la gagnante de Top Chef 2013, Naoëlle d'Hainaut, Ernest dispose d'une cuisine de préparation au sous-sol et d'une cuisine d'envoi située au rez-de-chaussée de la Samaritaine avec un service en continu. Le principe : le pain est fait sur place dans le fournil et servi dans le restaurant. La cuisine est axée sur des plats typiques de brasserie parisienne avec des produits frais de saison.

Les chefs ont opté pour du matériel Enodis avec un fourneau sur-mesure à induction, de la cuisson modulaire, des desserts réfrigérés, des cellules de refroidissement, des armoires froides, d'un four mixte Convotherm, de deux fours mini Convotherm, d'un four à Très Grande Vitesse Merrychef et de l'inox sur-mesure.



Enodis



Depuis 1988, Enodis conçoit, fabrique et commercialise des équipements de cuisine professionnelle. Notre usine basée à Auxerre dans l'Yonne produit notamment des fourneaux sur-mesure qui rayonnent le savoir-faire français dans le monde entier. Nos chaudronniers et soudeurs compagnons du devoir transmettent l'expertise de génération en génération. La tradition est mise au service de l'innovation pour apporter des solutions durables et performantes aux professionnels de la restauration collective et commerciale. La mission d'Enodis est d'apporter de la valeur ajoutée aux professionnels, en leur fournissant des solutions performantes, innovantes et écologique.

Enodis est une PME 100 % française et 100 % familiale contrôlée et dirigée par la famille Houpert.



Enodis a été intronisée à l'Excellence Française en 2020 au même titre de Renault, Laboratoire Mérieux et la Fondation De Gaulle. Le palmarès 2019 mettait à l'honneur Notre Dame, le Louvre, la gendarmerie Nationale et Safran.

L'Excellence Française est là pour faire briller les couleurs de la France.

En quelques années, elle est devenue la référence de ce qui se fait le mieux dans notre pays, tous secteurs d'activités confondus.

Créée en 2009, l'Excellence Française distingue chaque année dans différents secteurs d'activités les plus dynamiques de notre pays, des sociétés et des institutions représentées par des hommes et des femmes qui, par leur talents, leur créativité et leur capacité d'innovation, participent au rayonnement de la France dans le Monde.



Enedis