

# Cafés, hôtels, restaurants...

## Votre bar est-il bien agencé ?

Travailler efficacement et gagner du temps, se consacrer à la vente et au service du client , pour in fine, développer le chiffre d'affaires et rentabiliser l'activité : l'équation est possible... à condition de disposer d'un outil de travail adéquat !

Nicolas Huynh, barman et consultant spécialisé dans l'agencement de bar depuis 10 ans, et Frédéric Berthelemy, entrepreneur et passionné de mixologie, créent [l'Agence En Place](https://www.enplace.fr). Conseils et solutions d'agencement pour optimiser l'espace de travail et répondre aux besoins et évolutions du métier de barman.



# Agence En Place : des bars créés par des barmans, pour des barmans !

Vous pensez qu'un bar est un bar ? Détrompez-vous ! Chaque établissement devrait pouvoir disposer en fonction de la nature de son offre, du profil type de sa clientèle, de ses méthodes de travail, de son implantation ou encore des contraintes techniques de son local, d'un espace bar spécialement pensé et conçu.

Nicolas Huynh, codirigeant de l'Agence En Place, souligne,

*« La façon dont est aménagé un bar est fondamentale pour l'exploitation commerciale d'un établissement. En tant qu'outil de travail, c'est sa fonctionnalité qui permettra de développer le chiffre d'affaires et de rentabiliser l'activité. »*

- Organiser un espace de travail optimisé et ergonomique,
- Disposer d'une mise en place complète pour toute la durée d'un service,
- Tout avoir à portée de main et limiter tout déplacement inutile,
- Travailler rapidement et proprement,
- Travailler en équipe ...

-...

Tous ces impératifs sont à prendre en compte pour concevoir et agencer un outil de travail fonctionnel, indispensable pour travailler vite, gagner du temps et se consacrer en priorité à la vente et au service du client.

## Quand la mixologie (re)donne ses lettres de noblesse au métier de barman...

Après avoir connu son heure de gloire avec les années folles, le cocktail revient en force à la fin des années 2000 et donne naissance à la mixologie, l'art du mélange des goûts et des saveurs des spiritueux fins.

Parfois considéré comme un « simple job alimentaire », pas toujours bien vu ou bien connu, le barman voit le blason de sa profession redoré et son métier reconnu au titre de métier d'artisan guidé par la passion, la technique et le savoir-faire.

Nicolas Huynh, barman professionnel, en activité depuis une quinzaine d'années, a suivi et a participé à l'avènement de la mixologie en France. Connaissant parfaitement les contraintes et les nouveaux besoins inhérents au métier de barman, il constate que les installations réalisées jusqu'alors par les cuisinistes et agenceurs non spécialisés ne sont plus adaptés.

Frédéric Berthelemy soutient,

*« Les installateurs « traditionnels » ne connaissent pas les nouvelles techniques de travail des barmans. Ils n'ont donc pas su adapter leur offre à la demande et faire évoluer l'agencement de leurs stations de travail. »*

Fort de ce constat, Nicolas Huynh décide de se spécialiser et de créer l'activité spécifique d'agenceur de bar, tout d'abord au sein d'une agence événementielle spécialisée dans le secteur du bar, puis à partir de 2013 à la tête de sa propre structure qui devient en 2015, avec l'arrivée de Frédéric Berthelemy, l'Agence en Place.

## Agence En Place, une approche novatrice

Pour la première fois en France, une agence de conseils et d'agencement réunit des barmans expérimentés pour dédier en exclusivité son activité au secteur du bar.

Pour répondre aux nouvelles tendances de consommation, s'adapter aux dernières techniques de service et permettre un gain de productivité important, l'Agence En Place ne cesse de veiller et d'innover dans sa politique de recherche et développement pour concevoir des aménagements de bars répondant aux besoins actuels du CHR et aux nouvelles tendances de consommation.



Nicolas Huynh affirme,

*« En conciliant optimisation de l'espace de travail et fonctionnalité de l'outil de travail, nous créons des bars « nouvelle génération », garants d'un service professionnel, efficient et de qualité. »*

A travers ses missions, l'Agence En Place offre à ses clients :

- les moyens adéquats de développer leur exploitation commerciale,
- des idées et des informations relatives aux modes et tendances de consommation,
- des aides/outils pour dynamiser leur relation clientèle, améliorer leur productivité et, tout en se concentrant sur le service, augmenter leur panier moyen.

### **3 atouts à consommer sans modération**

Pour donner aux barmans les moyens de travailler confortablement, vite et bien, et aux propriétaires d'établissements de rentabiliser leur exploitation tout en diminuant les coûts, l'Agence En Place réalise des agencements sur-mesure, de qualité, en étroite collaboration avec un réseau de partenaires rigoureusement sélectionnés.

#### **Du sur-mesure**

Une expérience de 8 années dans l'aménagement de bar sur mesure permet à l'Agence En Place de s'adapter à tout type de projet, quels que soient sa nature, sa taille, sa portée et son positionnement. En coordination avec des architectes, maîtres d'œuvre, designers ou artisans, l'équipe répond, grâce à son expertise, à toutes les contraintes et exigences liées au projet, qu'il s'agisse d'un bar, d'un restaurant, d'une brasserie, d'un club, d'une discothèque, d'un hôtel, d'une scénographie...

#### **Un réseau de prestataires étoffé, et de la qualité**

Au fil des rencontres et projets, l'Agence En Place a constitué un réseau de prestataires de confiance, scrupuleusement sélectionnés pour la qualité de leurs produits et de leur savoir-faire. Pour donner vie à toutes les implantations, l'agence travaille en étroite collaboration avec les intervenants adéquats : maîtres d'œuvre, architectes DPLG, architectes d'intérieur, fabricants industriels, marques, cuisinistes, entreprises de travaux tous corps d'état, etc.

Tous les matériaux et produits sont rigoureusement choisis pour leur durée de vie, leurs qualités fonctionnelles et esthétiques et leur rapport qualité/prix.

De la demande initiale à la livraison finale, la démarche qualité de l'Agence En Place garantit une prestation de qualité, et l'assurance d'un agencement fonctionnel et esthétique, irréprochable jusque dans les détails de finitions, soudure, brossage, etc.

#### **L'expérience**

L'Agence En Place dispose d'une réelle expérience dans le monde du bar : 15 années de service derrière les bars les plus prestigieux de la capitale. Elle fait bénéficier d'une connaissance approfondie des techniques de services et tendances de consommation, ainsi que des contraintes et exigences liées à un service professionnel, de qualité. Les membres de l'équipe, toujours en activité en tant que mixologues / barmen, sont sensibles aux nouvelles problématiques, ce qui permet à l'Agence En Place de faire sans cesse évoluer ses modules et stations de travail.

L'Agence En Place donne les moyens de travailler confortablement, vite et bien, pour rentabiliser une exploitation tout en diminuant les coûts.



Joseph Akhavan, Co-Fondateur, Responsable d'exploitation du Mabel à Paris et client de l'Agence En Place, témoigne :

« Au niveau du service il m'était indispensable d'avoir des stations de travail fonctionnelles, pour travailler vite et bien, j'ai donc fait appel à l'Agence En Place avec laquelle nous avons conçu un outil de travail efficace et design. D'un point de vue de Responsable d'exploitation, cet aménagement stratégique a été rapidement rentabilisé grâce au gain de productivité engendré : avec une mise en place optimisée, à disposition de la main, j'ai pu gagner du temps à la fabrication des boissons pour me consacrer davantage au service des mes clients et les fidéliser. »

## **Tous au bar... pourvu qu'il soit signé l'Agence En Place !**

L'Agence En Place affirme aujourd'hui une identité propre ainsi qu'une réelle expérience d'agenceur de bar, ce qui fait déjà d'elle le leader de l'agencement de bar à cocktails sur le marché français et compte de belles contributions et réalisations auprès de tout type d'établissement du CHR (\*Cafés, Hôtels, restaurants) :

2008 : Mama Shelter Paris, Hôtel Georges V Four Seasons,

2009 : Prescription Cocktail Club, Candelaria,

2010 : LVMH, Bacardi Martini France,

2011 : Silencio Paris, Mixed Drinks,

2012 : Silencio Festival de Cannes, Pressing, Sherry Butt, Maria Loca, Wanderlust,

2013 : Dirty Dick, Moonshiner, Calbar, Combier, Shake 'N' Smash, Artisan, Conserverie,

2014 : Gossima, Café Moderne, Dersou, Mabel, Yacht Club Monaco (YCM), Le Syndicat,

2015 : Les Bains Douches, Bespoke, Persifleur, groupe Café Oz,

... et tant d'autres déjà créées ... ou à créer !

L'agence vise désormais à collaborer avec les architectes et maîtres d'œuvre dès les phases d'esquisse et de conception du projet afin de faire part de son expertise et savoir faire pour optimiser les coûts et anticiper le calendrier des travaux.

## Pour en savoir plus

Site web : [www.enplace.fr](http://www.enplace.fr)

### Contact presse

Frédéric Berthelemy

Mail : [fberthelemy@enplace.fr](mailto:fberthelemy@enplace.fr)

Tél. 01 85 09 06 56

