

Méthode de restauration collective DSDNA

SZUMILO David



https://lowtechlab.dokit.app/wiki/M%C3%A9thode_de_restaurant_collective_DSDNA

Dernière modification le 02/07/2025

Difficulté Moyen

Durée 4 heure(s)

Coût 400 EUR
(€)

Description

Technique de restauration collective élaborée par Du Soleil dans nos Assiettes

Sommaire

Description
Sommaire
Introduction
Étape 1 - Le cuiseur
Étape 2 - Le bain-marie
Étape 3 - Utilisation
Étape 4 - Service
Étape 5 - Recettes
Étape 6 - Méthode de transport en vélo, train et/ou bus
Étape 7 - Tarif
Étape 8 - Formation
Commentaires

Introduction

Cantine pensée pour être déplacée en train, vélo et/ou bus jusqu'à 60 couverts, aux recettes végétales et festives, dont les cuissons sont douces et réalisées avec des granulés de bois, et ne nécessitant pas de groupe de froid. La chauffe est réalisée dans un bain-marie : pas de risque d'accroche au fond du plat et le service peu s'étaler sur plusieurs heures. Les aliments y sont introduits plus ou moins tôt selon leurs besoins de cuisson, ce qui laisse le temps de les découper, de les peser ou de préparer le service. Ceux en réclamant plus sont cuits à la vapeur dans un gastronorme perforé ou stérilisés en amont dans des bocaux. En cas d'incertitude sur le nombre de convives, il est possible de prévoir des bocaux déjà cuisinés pour "rallonger" le plat
L'objectif à moyen terme est de mettre en place un réseau d'intervenants pour trouver facilement un ou plusieurs coéquipiers via Telegram : contactez-moi si vous désirez y être inscrit

Matériaux

Des gastronormes, un charriot de course, 2 fûts de 60L, un tuyau de poêle aluminium 153*33 et son bouchon

Outils

Disqueuse, pince à découper la tôle, perceuse

Étape 1 - Le cuiseur

À la différence du **cuiseur multi-combustible**, celui que nous utilisons **s'ouvre par le haut pour ranger le matériel** pour prendre moins de place : il faut donc 2 bidons de 60l pour le faire, un pour le corps et un pour le couvercle
Il est assisté par un ventilateur vis à vis de sa puissance et sa stabilité aux intempéries
Le cuiseur alimente **60 personnes** (ou moins) de portions moyennes. Il est équipé d'une réserve à pellets de 3h (environ 32cm de longueur et 15cm de diamètre) .
Quelques litres d'eau au fond du bidon permettent de le lester, de protéger le sol en cas de problème et d'éteindre les braises rapidement en fin de feu



x.php?
IA&oldid=148515"





Étape 2 - Le bain-marie

Le cuiseur supporte **un gros bac 2/1 20cm** contenant les 5l d'eau nécessaires au bain-marie (nommé bac principal) et **1 à 4 contenants 15cm** (bacs secondaires), selon le nombre de préparations prévues et le nombre de convives. Un des contenants secondaires peut-être **perforé pour cuire des légumes** à plus haute température (indispensable pour les pommes de terre, les carottes, le potimarron ou encore les oignons)

Voici les gastronomes nécessaires à toutes les configurations de cette technique (soit un coût de 280.63€ TTC au 30/06/2025, de plus grands égouttoirs rarement nécessaires pouvant être ajoutés) :

- **Barrette de combinaison** (1)
- **Conteneur GN 2/1 en inox - Hauteur : 200 mm** (1)
- **Conteneur GN 2/1 en inox - Hauteur : 150 mm** (1)
- **Conteneur GN 2/1 en inox - Hauteur : 40 mm** (1)
- **Conteneur GN 1/1 en inox - Hauteur : 150 mm** (2)
- **Couvercle GN 1/1 en acier inoxydable** (2)
- **Conteneur GN 1/2 en acier inoxydable - Hauteur : 150 mm** (4)
- **Couvercle GN 1/2 en acier inoxydable** (4)
- **Conteneur GN 1/2 en inox - perforé - Hauteur : 150 mm** (1)



Étape 3 - Utilisation

L'allumage se fait **2h avant le service**, les aliments réclamant plus de puissance sont mis immédiatement et les autres 30mn avant le service, parfois même plus tard

Les légumes réclamant beaucoup de cuisson tels que les pommes de terre ou les carottes sont placés dans des égouttoirs et non des bacs pour cuire à la vapeur

Étape 4 - Service

Vous pouvez mettre en place un self-service en laissant les convives se servir directement dans les bacs secondaires, ou transiter par des bacs intermédiaires
Le maintien au chaud est assuré par le fonctionnement du bain-marie en plus de l'inertie de l'eau et de la préparation
Il peut y avoir une phase fumante à l'extinction du feu, l'idéal est de la prévenir en versant juste avant les braises des pellets dans un récipient métallique contenant de l'eau



Étape 5 - Recettes

Elles sont uniquement diffusées sur la **PAGE** de DSDNA pour simplifier les mises à jour car elles évoluent encore

Le quantitatif est établi pour 60 personnes, capacité d'un module

À vous ensuite d'assembler ces spécialités, **en exemple un de nos grands classiques** : pour 60 portions (photo de présentation) : un gastro 1/1 de paëlla, un gastro 1/2 de chili et un gastro 1/4 de vébab





Étape 6 - Méthode de transport en vélo, train et/ou bus

Nous modifions un chariot de course en retirant son "talon" et en remplaçant ses roues classiques par des roues à roulement à bille ([TUTO](#))

Attention à bien choisir un modèle avec un essieu de 10mm, ceux en 7mm, les plus courants, sont trop fragiles !! Ils mesurent généralement une petite cinquantaine de cm de largeur contre 37 pour les autres

Le bidon fixé dessus peut entre autre contenir les bacs secondaires 1/1 et 1/2 et le bac 2/1 du bain marie est sanglé dessus

Il est fixé au porte bagage du vélo par une dégaîne d'escalade

Nous équilibrons la moitié du poids entre le charriot et un sac à dos ou des sacoches, il est sinon trop fragile et rend le vélo instable

- Pour les plus bricoleurs, il est possible de fabriquer ce type de charriot avec un essieu et 2 barres métalliques

- Et pour les autres, acheter un chassis de charriot Andersen (90€) et remplacer les 2 roues par des modèles à roulement à bille (20€ par roue)





Étape 7 - Tarif

Un forfait est établi en prenant en compte les heures et les frais pour 60 couverts :

- 16h à 15€ de préparatifs, de présence sur place et de rangement = 240€

- frais alimentaires : 60€

- frais divers (train, combustible, assiettes compostables, mécanique vélo...) : 30€

Soit 330€ HT, tarif pouvant être légèrement remis si le nombre de couverts est nettement moins élevé

Étape 8 - Formation

Des stages de 2 jours sont organisés durant les beaux jours à La Chavanne (en Savoie) pour aborder tout les points essentiels de cette méthode : les recettes mises en pratiques, les barèmes et les techniques pour préparer des bocaux pour un événement public, la construction du brûleur, etc...

Retrouvez toutes les infos sur cette [**PAGE**](#)