

RESTAURATION

MDA distribution souffle le chaud et froid avec son Bar de glace

Jeudi 30 décembre 2010 17:12

Lyon (69) Le Bar de glace créé par MDA distribution, spécialiste du grand froid depuis vingt-cinq ans, nécessite un minimum d'énergie. Il est doublé d'un restaurant et bientôt d'un hôtel "en énergie positive".



MDA Distribution, spécialiste du froid ouvre son premier bar de glace à Lozanne (69), près de Lyon.

MDA Distribution, fournisseur en climatisation réversible, installateur de panneaux photovoltaïques et distributeur de poêles à bois, a inauguré son premier Bar de glace à Lozanne (69) à une vingtaine de kilomètres de Lyon. Un lieu de 30 m² entièrement aménagés dans de la glace par Énergie nouvelle, filiale de MDA et maintenu à une température de -15° C.

"**Michel Viera**, patron de MDA Distribution a voulu faire quelque chose qui change", précise **Maud Joubert**, responsable de l'établissement qui comprend aussi un restaurant ouvert midi et soir, l'Étage Restaurant MDA, composé d'une salle principale de 80 couverts, d'une salle pouvant accueillir jusqu'à 600 personnes, ainsi que d'une salle de séminaire, une salle VIP privée et une terrasse de 200 m².

Le Bar de glace de Lozanne ne sera donc pas une copie de ceux de Paris et de Saint-Tropez. Il s'inscrit dans une démarche écologique, avec le projet original d'ouvrir d'un "hôtel en énergie positive". Celui-ci fonctionnera sur la base du recyclage de ses propres déchets grâce à une chaudière destinée à les brûler.

Doudounes et gants

Ouvert onze mois sur douze - un mois est nécessaire pour la réfection de la glace par une société extérieure -, le Bar de glace peut accueillir jusqu'à une trentaine de clients. Une tenue 'Grand Froid' (doudounes et gants) leur est fourni pour une session de 20 à 30 minutes où leur seront proposés champagne, vodka ou boissons non alcoolisées dans des verres en glace. Comptoir, canapés et coussins sont sculptés dans la glace obtenue à partir d'eau pure sans adjuvant. Le sol est dans un matériau antidérapant.

Que l'on se rassure, les sept employés de l'établissement de MDA font eux aussi des sessions de 20 minutes dans le bar de glace, bien couverts et bien chaussés, avant de retourner à l'Étage Restaurant, où les clients peuvent monter se réchauffer et découvrir la cuisine du chef **Éric Labelle**.

Sonia Delzongle