



La remorque autrefois vide et de nombreuses idées astucieuses sont devenues un foodtruck stylé.

## Une réalisation de maître

Chris-Albert Gebhardt a imaginé quelque chose de très spécial pour sa pièce d'examen de maître menuisier – il a fait construire une remorque dont la coque blanche vide devait donner naissance à un foodtruck stylé.

Il y avait déjà beaucoup de bonnes idées, y compris le logo "meisterBar" qu'il avait lui-même conçu. Ce qui restait à faire était encore beaucoup de travail !

Un autre grand défi consistait à répondre à toutes les exigences en matière d'hygiène du secteur alimentaire.

Pour l'aménagement intérieur, il a donc cherché un matériau qui puisse être travaillé avec les outils de menuiserie habituels, mais aussi sans joints perceptibles. A cela s'ajoutait la couleur "souhaitée" : le noir !

Les surfaces de travail étant bien entendu utilisées de manière intensive, elles devaient être particulièrement résistantes et pouvoir supporter une utilisation durable. De plus, elles devaient également pouvoir être renouvelées. Des exigences auxquelles répond le matériau VARICOR®.

En collaboration avec l'entreprise Rockhausen de Waldheim, transformateur de longue date de VARICOR®, un plan de travail continu noir a été fabriqué, avec intégration d'un évier noir collé sans joints sous plan, ainsi qu'une zone de service également réalisée en panneaux noirs VARICOR®.



Même si l'on travaille intensément sur les surfaces VARICOR®, le matériau est "dur à cuire" !



Associées à la chaleur du bois et au concept d'éclairage, les surfaces de travail noires sont particulièrement élégantes.

Le bassin de récupération de la bière excédentaire est un détail intéressant du système. Le couvercle associé, doté de fentes d'évacuation, a permis d'éviter un rebord visible sur le plan de travail, par ailleurs plat. Le bac de refroidissement pour la ligne de produits frais a également été parfaitement intégrée dans l'installation VARICOR®.

L'intérieur est particulièrement élégant et contrasté grâce à la combinaison des revêtements en bois de cerisier plaqué de la cuisine intégrée.

"La collaboration avec l'entreprise Rockhausen s'est déroulée sans problème et s'est parfaitement intégrée dans mon flux de travail. L'échange d'idées et le nombre de possibilités étaient impressionnants. J'ai donc conçu de nombreux dessins et détails, que nous avons discutés et retravaillés ensemble jusqu'à ce que nous développions les meilleures possibilités. La fabrication a été réalisée à l'aide de machines CNC et de travaux manuels. Une super symbiose", comme le dit M. Gebhardt !

À noter : le food truck peut également être loué pour des événements et des fêtes...

### Projet :

Foodtruck meister-BAR

### Réalisation :

Chris-Albert Gebhardt, D-08543 Pöhl – [www.meister-bar.com](http://www.meister-bar.com)

### Soutien du projet :

Ernst Rockhausen Söhne GmbH & Co. KG, D-04736 Waldheim – [www.rockhausen.de](http://www.rockhausen.de)

### Photos :

© Elyas-Yan Seidel (photo extérieure et vue détaillée)

© Ernst Rockhausen Söhne GmbH & Co. KG (vue de jour, photo de droite)