

La cuisine par automation

Cette machine qui fait autant de bruit qu'une douzaine de marmitons jonglant avec la batterie de cuisine, prépare des repas à la chaîne sans aucune intervention humaine.

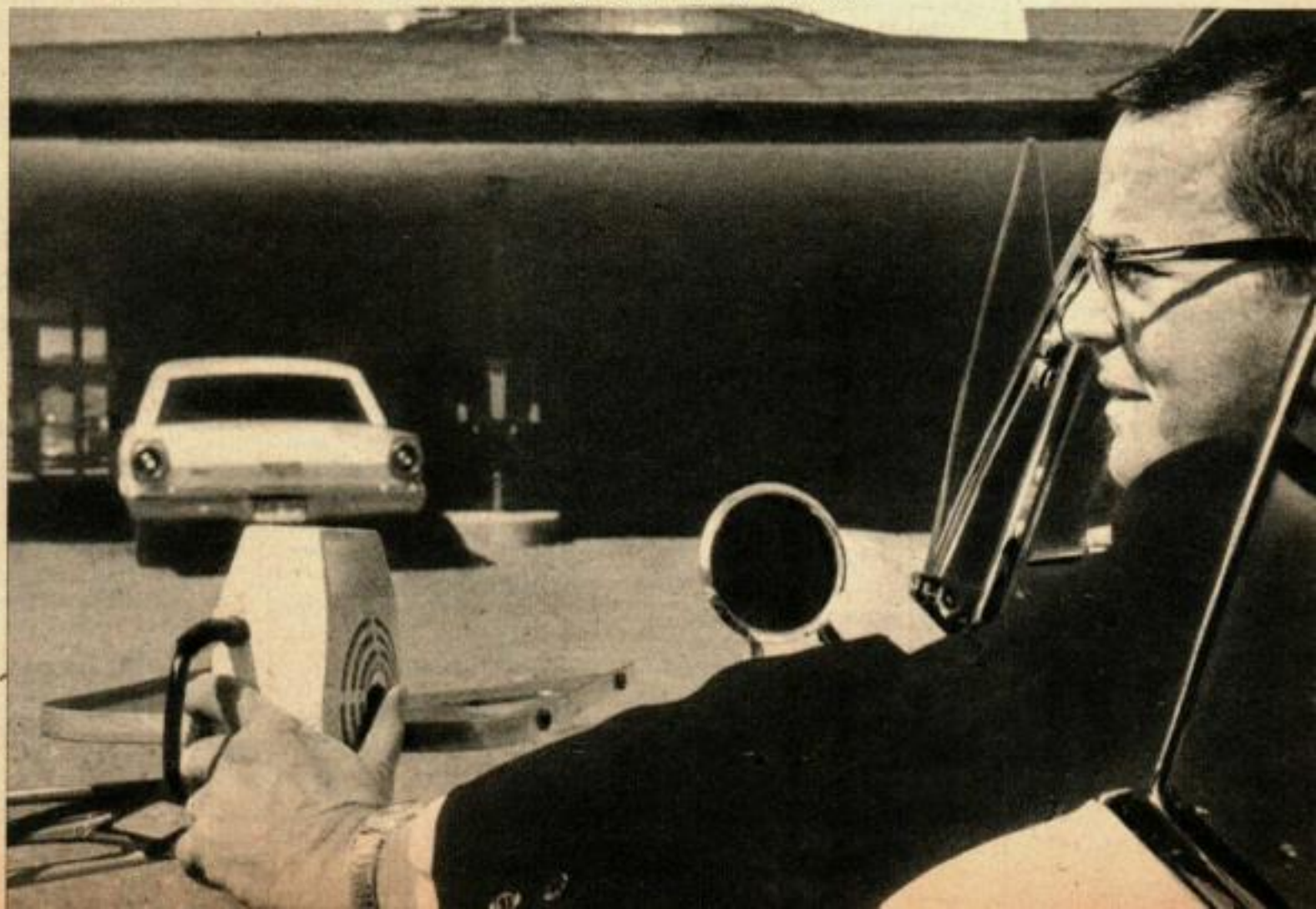
ORBIS est une beauté, mais du genre qu'on n'a pas l'habitude de rencontrer dans un restaurant de conducteurs pressés. Elle fait 1,20 m de large et autant de haut. Malgré sa petite taille, Orbis dirige une équipe de cuisine qui peut préparer en une heure 400 hamburgers, 400 saucisses de Francfort, 360 rations de frites, 175 plats de poulet rôti, de fruits de mer et un torrent de boisson fraîches au lait ou gazeuses, tout cela sans aucune intervention humaine.

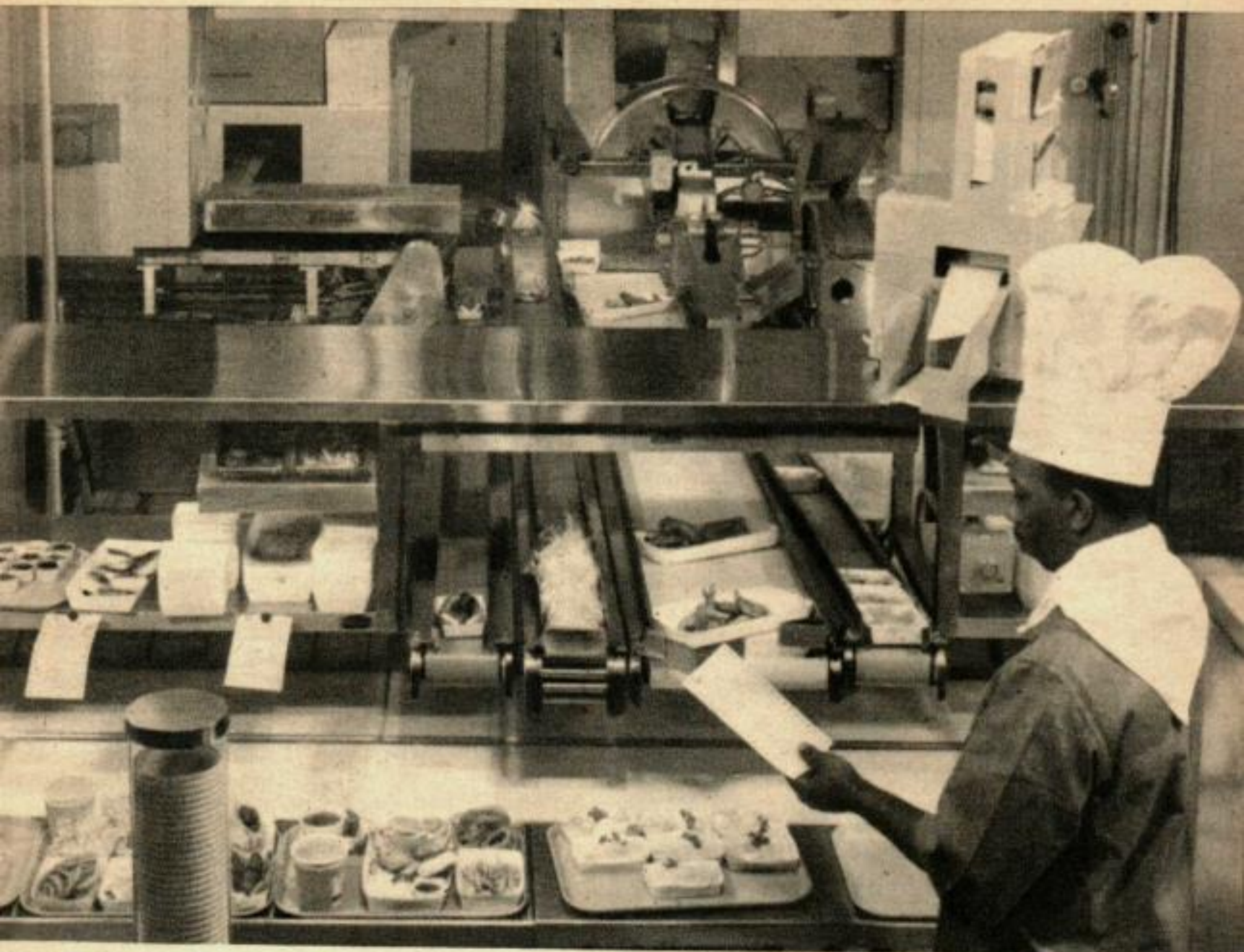
Orbis (Order Billing System) c'est un mignon petit ordinateur, qui fait partie d'un ensemble mécanique conçu par American Machine and Foundry Co. pour remplacer trois spécialistes, le préparateur de hamburgers, le cuisinier rapide sur commande et le serveur de boissons.

La première installation d'AMFare se trouve dans un restaurant de conducteurs de la banlieue de Minneapolis, dans le Minnesota.

J'ai parcouru 650 km pour faire la connaissance d'ORBIS et démontrer qu'aucune machine ne peut remplacer un être humain au fourneau — tout au moins pour préparer mes repas à moi.

L'AUTEUR, PAS TRES CONVAINCU, pousse le bouton du haut-parleur, qui le met en contact avec l'opératrice chargée d'enregistrer les commandes. 80 % des produits servis par le restaurant sont préparés par la machine.



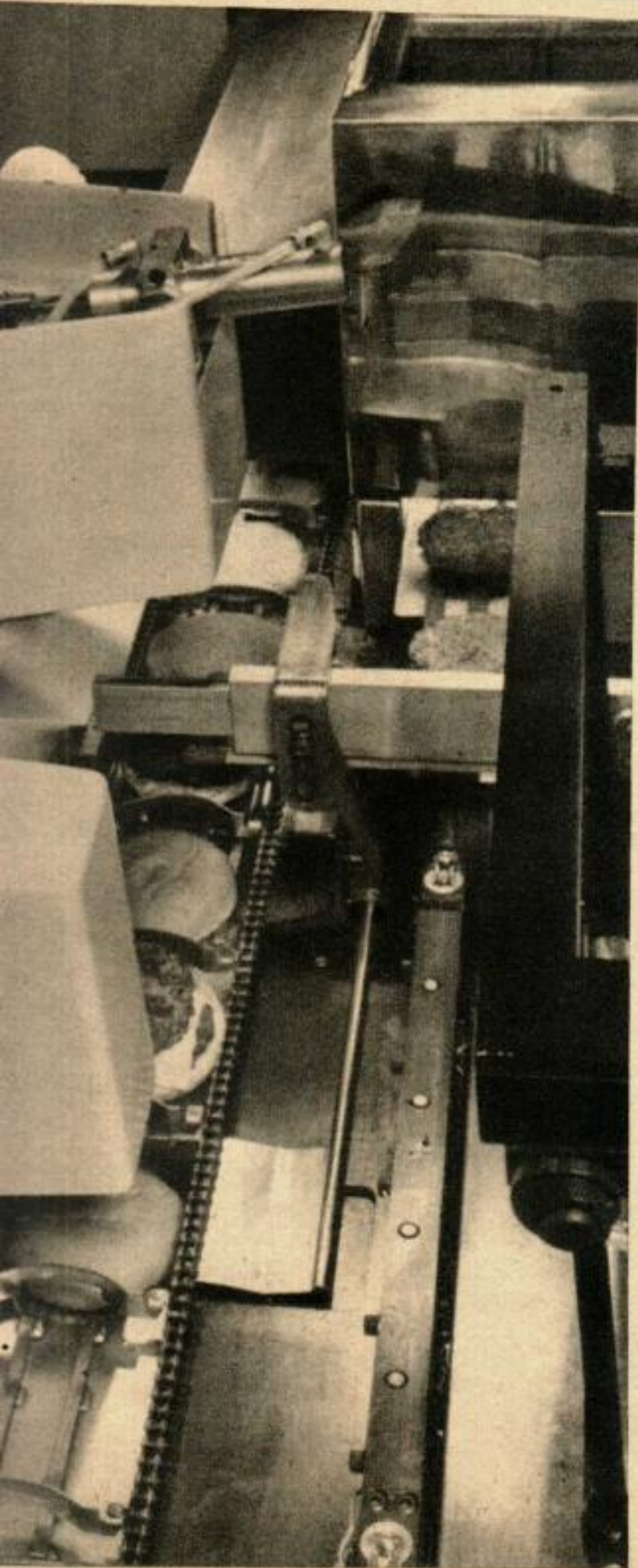


LES PRODUITS SONT DEBITES sans arrêt par les machines sur les rampes mobiles qui les dirigent vers le dirigeur. Ce dernier répartit les commandes d'après les notes imprimées automatiquement.

ORBIS, L'ORDINATEUR, servi lui-même par une opératrice, dirige majestueusement la cuisine. A mesure que le client fait la commande, l'opératrice appuie sur les touches correspondantes sur Orbis qui les enregistre dans sa mémoire et attend que la commande ait été répétée au client et approuvée par lui.



La viande est couverte de fromage ou de sauce.



Dans cet état d'esprit agressif, j'ai garé ma voiture dans l'une des alvéoles du restaurant de Jay et je fus aussitôt inondé de musique douce provenant d'un haut-parleur placé près de mon coude. Avec un dernier ricanement, j'ai jeté un coup d'œil sur le menu affiché sur un comptoir proche, m'attendant à trouver tout au plus cinq plats à choisir. Il y en avait trente-huit.

Je pousse le bouton qui se trouve au milieu du haut-parleur, et j'entendis aussitôt une voix de sirène s'enquérir de mes désirs. Je commandai un véritable festin, poulet rôti avec frites cheeseburger, hot dog, supplément de tarte aux oignons, lait aux fraises, café crème.

On répéta ma commande de la même voix douce. J'attendis trente secondes, puis je poussai encore une fois le bouton, et je dis à Orbis que j'ai changé d'avis, et qu'elle me donne du poisson à la place du poulet, du chocolat au lieu de malt, de servir un supplément de sel, et du café noir. Cette fois, si elle ne perd pas la tête, elle a de la chance.

Huit minutes et onze secondes plus tard, mon repas me fut servi par une aimable personne qui n'avait rien d'un robot. Je m'étais préparé à discuter sur l'addition mais elle était faite très exactement par un ordinateur.

Pour ma plus grande confusion c'était le meilleur repas que j'avais jamais eu dans un restaurant de conducteurs.

Tout à fait repu, je suis entré dans le bâtiment, avec d'autres clients, j'ai regardé à travers les vitres le fonctionnement de la cuisine mécanique, une merveille d'ingéniosité. On voyait les saucisses, les hot dogs, les rondelles d'oignon exécuter un ballet au rythme des claquements mécaniques. Les plats aux différentes étapes de la préparation défilaient sur des rampes mobiles.

Dans un coin de la salle, on voyait Orbis à l'œuvre, avec une seule opératrice aidée d'un dirigeur. Il n'en faut pas plus, mais John Reimann, le propriétaire du restaurant, cherche à varier le menu avec des potages maison et des sandwiches du jour qu'on prépare à la main.

Malgré cela, 80 % du débit du restaurant est fourni par le cuisinier mécanique.

Lorsqu'un client pousse un bouton sur le haut-parleur s'il est à l'extérieur (on prend le téléphone dans sa loge s'il est à l'intérieur du restaurant), Orbis fait clignoter la lampe étiquetée qui correspond au poste.

A mesure que le client fait la commande, l'opératrice appuie sur une touche de l'ordi-

nateur qui correspond au plat demandé. Une fois que la commande est enregistrée et vérifiée, elle appuie sur une touche de commande qui fait imprimer l'addition et en même temps, expédie la commande au MIMS pour exécution.

Le Mims (Menu Item Memory Systems) est lui-même un cerveau. Non seulement il donne une indication visuelle des plats qui ont été commandés et qui sont en préparation, mais il indique aussi combien de fois chaque plat a déjà été servi au cours de la journée. Mims distribue également les commandes à chaque unité de préparation. Chaque plat est préparé sur commande, rien n'est cuisiné d'avance.

Mais toutes les machines et toutes les rampes mobiles sont constamment en service. Lorsque Mims passe la commande du double cheeseburger, un bouton sort d'un tambour qui tourne. Quand le bouton tourne, une machine auxiliaire pousse un petit pain sur la lame qui le coupe en deux, puis sur une rampe mobile où la moitié supérieure est enlevée. En même temps, la viande qui vient d'être hachée est pressée dans deux moules, puis poussée sur une rampe qui passe à travers un four de cuisson. Quatre minutes et sept secondes après la viande tombe de la rampe sur la moitié inférieure du pain qui a été grillé entre temps, un autre appareil dépose une tranche de fromage par dessus, un autre appareil fait couler une sauce spéciale par dessus le fromage (si le client l'a demandée) la moitié supérieure du pain est placée par dessus, et le sandwich tout chaud est emballé par la machine dans une enveloppe de matière plastique. La chaleur latente continue la cuisson à l'intérieur de l'enveloppe pendant plus d'une minute et en même temps fait fondre le fromage.

Les commandes de poulets, de crevettes, de poissons, etc. sont conservées dans des réfrigérateurs au-dessus des machines.

Si vous avez commandé une boisson fraîche, Mims actionne la pompe qui correspond et le liquide coule dans un gobelet jusqu'au moment où ce dernier est presque plein. Un faisceau lumineux intercepté arrête alors la pompe.

Toutes les rampes mobiles aboutissent au dirigeur qui répartit les commandes d'après les notes imprimées par le calculateur. Les commandes sont ensuite servies par des serveuses et des hôteses.

Les ingénieurs de l'AMF ont eu assez de tact pour ne pas remplacer les charmantes hôteses par des machines. Ça n'aurait plus de charme.

... LES PLATS DEFILENT

Enveloppés de matière plastique et accompagnés de rondelles d'oignon.

