



Brasserie Belleville in Lausanne:

FrISCHE QUALITÄT BEI HOHER FREQUENZ

Flon ist ein Lausanner Viertel, das seine industrielle Vergangenheit in ein modernes Zentrum umgemünzt hat. Mittendrin: die Brasserie Belleville. Inspiriert von französischen Brasserien und stark frequentiert, ist Effizienz in Produktion und Service gefragt - und hier kommt die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG ins Spiel. Bekannt für ihre durchdachten Konzepte, plante und baute sie Küche und Bar auf den Punkt. Eine weitere Meisterleistung des Teams.

Text: Sabine Born | Bilder: Rolf Neeser und zVg.



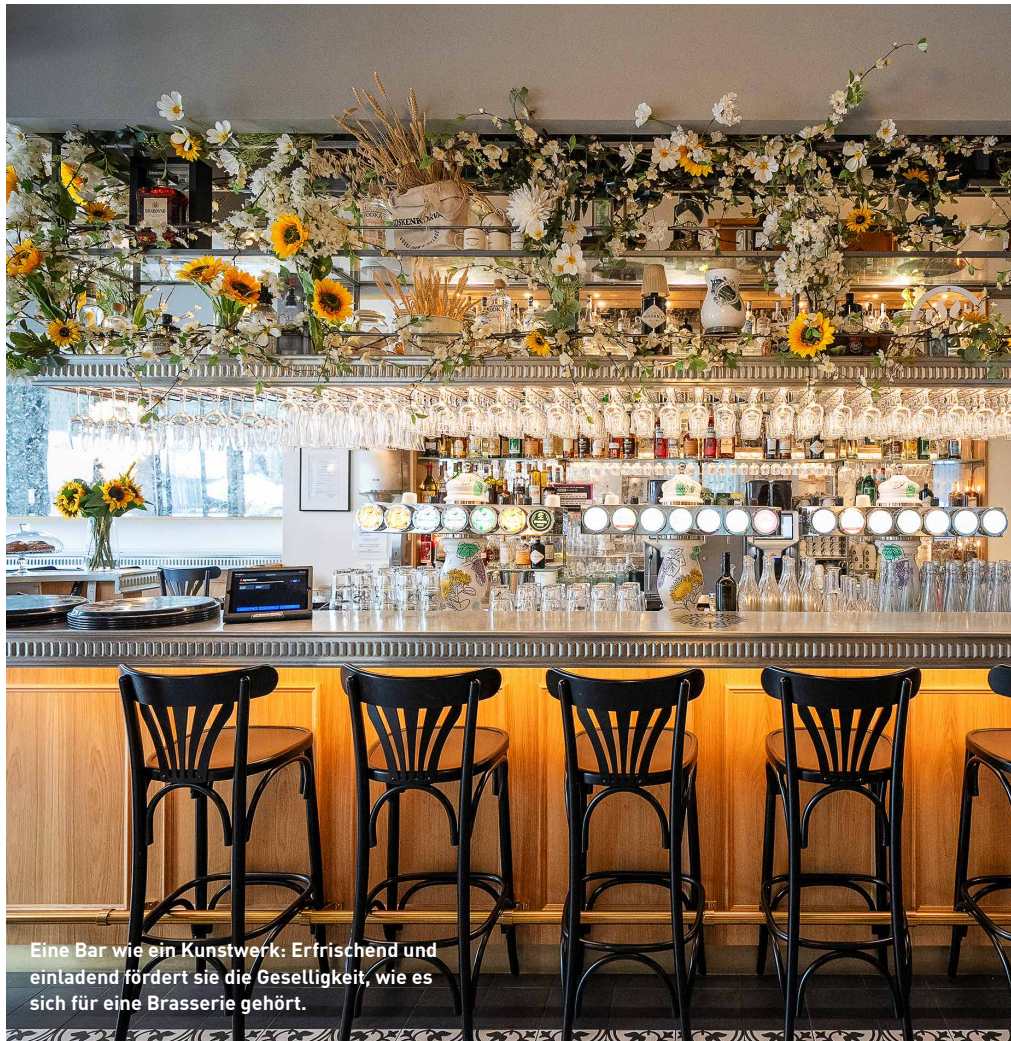
Klassische Brasserie-Gerichte, inspiriert von Paris und Lyon.

Lausanne ist bekannt für seine charmante Altstadt, das olympische Museum und die renommierte Universität – erbaut auf drei Hügeln, umgeben von Weinbergen und den Genfersee zu ihren Füßen. Mittendrin das Quartier Flon, das sich vom Industriegebiet zum Hotspot entwickelt hat. Kopfsteinpflaster und alte Gleisreste erinnern an die Vergangenheit, während sich rundherum trendy Shops, Restaurants, Kinos und Clubs angesiedelt haben. Seit 2009 blüht das Quartier unter der Leitung der Immobiliengesellschaft Mobimo weiter auf und zieht täglich an die 80 000 Pendlerinnen und Pendler sowie unzählige Nachtschwärmer an. Inmitten dieses pulsierenden Viertels eröffnete 2022 die Brasserie Belleville, die den Charme und die Gemütlichkeit französischer Brasserie-Kultur direkt nach Lausanne bringt. Das Interieur kombiniert zeitgemässes Design mit nostalgischen Brasserie-Details: Zinkbeschläge an der Bar, stilvolle Hutablagen, Relieftapeten und kleine Bistrotische in glänzender Marmoroptik. Und die Speisekarte greift klassische Brasserie-Gerichte auf: Oeufs Mayonnaise, Saucisse Purée oder Entrecôte Parisienne, dazu frische Weine aus der Region und sorgfältig zubereitete Cocktails.



Diversität im Gästesegment

Was die Brasserie Belleville auszeichnet? Ihr Konzept spricht ein breites Publikum an – Geschäftsleute, Familien mit Kindern, Kunstinteressierte, Barhopper und noch jüngere Partygäste. «Damit hebt sich die Brasserie deutlich von der umliegenden Gastronomie ab, die eher auf ein spezifisches Gästesegment abzielt», sagt Mitinhaber Nicolas Perrenoud, der das Lo-



Eine Bar wie ein Kunstwerk: Erfrischend und einladend fördert sie die Geselligkeit, wie es sich für eine Brasserie gehört.

kal zusammen mit seinem Geschäftspartner Vincent Orain führt. «Und genau mit diesem Konzept haben wir den Wettbewerb gewonnen, an dem die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG mit einer Vorstudie für die Küche beteiligt war.»

Wobei die Geschichte zwischen Brasserie und Hugentobler viel früher begann, in einem Lokal, das mit einem Monoprodukt Karriere macht: Mit Tatar aus Lachs, Dorade, Thunfisch oder Beef. Einfach, aber überzeugend. Und vor allem in höchster Qualität. Nicolas Perrenoud und Vincent Orain, beide Absolventen der Hotelfachschule Genf, gründeten zwei Filialen von Tartares und Co. in Genf und eine weitere im Quartier Flon in Lausanne. Hier begann die Zusammenarbeit mit Hugentobler mit einem kleinen Beratungsmandat, das schliesslich in einem umfassenden Ausbau von Küche und Bar in der Brasserie Belleville mündete. «Wir sind damals auf Empfehlung zu Hugentobler gekommen», sagt Nicolas Perrenoud. Von Schönbrunn über den Röstigraben nach Genf und schliesslich Lausanne, das spricht für sich.

Hoher Selbstfertigungsgrad

Christophe Petermann, bei Hugentobler verantwortlich für Beratung, Konzepte und Objektplanung, realisierte das Vorprojekt für die Wettbewerbseingabe, die Detailplanung, die Produktion und die Umsetzung von Küche und Bar der Brasserie Belleville. Die Herausforderung: Eine volatile Gästefrequenz – eben noch eine Handvoll Gäste und schon sind die 170 Innen- und 120 Aussenplätze der Brasserie bis auf den letzten Platz besetzt. Von Null auf Hundert.

«Trotzdem strebten Nicolas Perrenoud und Vincent Orain einen hohen Selbstfertigungsgrad mit möglichst frischen Produkten an. Und das funktioniert nur mit einer cleveren Vorproduktion und effizienten Geräten», weiss Christophe Petermann. Jeden Morgen werden Kartoffelstock, Desserts und andere Zutaten vorproduziert, schockgefrostet und vor dem



Alles griffbereit - mit praktischen Unterschubladen und einer grosszügigen Ausschankanlage.

«Die Qualität der Gespräche, die Präzision der Pläne – all das hat uns überzeugt.»

Nicolas Perrenoud, Geschäftsmiteigentümer der Brasserie Belleville.



In der Brasserie Belleville geniessen die Gäste durchgehend warme Küche. Dank intelligenter Vorproduktion bleibt die Speisekarte flexibel und der Eigenfertigungsgrad hoch. Das Konzept hat die Brasserie zusammen mit Hugentobler ausgetüfelt und realisiert.

Service regeneriert. «Mit diesen Prozessen schafft es das Küchenteam, vielen Gästen frische Qualität zu bieten. Mit den Schweizer Kochsystemen arbeitet die Brasserie enorm effizient – und ist damit auch flexibel auf der Speisekarte.»

Eine zentrale Rolle spielen die Pommes frites. Hier setzt die Brasserie auf den Rolls-Royce unter den Fritteusen, die Hugifrit von Hugentobler, die den Frittierprozess dank automatischem Korblift selbstständig beendet und mit dem Mamito-System wertvolles Öl spart. So werden die Pommes frites schön knusprig, während die benachbarte Wärmeablage



Das Herzstück jeder Hugentobler Küche – der Schweizer Herd, in der Brasserie Belleville mit Induktionsgrill und Herd kompakt und effizient auf die Platzverhältnisse abgestimmt.



Eine gute Planung ist das A und O: Nicolas Perrenoud, Mitinhaber der Brasserie mit Christophe Petermann, Beratung, Konzepte & Objektplanung (l.) und Alain Bochud, Berater Kochsystemtechnik und Apparate.

«Mit den Schweizer Kochsystemen arbeitet die Brasserie enorm effizient – und ist damit auch flexibel auf der Speisekarte.»

Christophe Petermann, Beratung, Konzepte & Objektplanung bei der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.



Eine Küche, die hält, was sie verspricht: Küchenchef Yoann Orain (2.v.r.) und sein Team fühlen sich gut aufgehoben bei Alain Bochud, (r. hinten) und Berater Christophe Petermann.



Das automatische Korbliftsystem verhindert zu langes Frittieren und reduziert damit Food Waste.



Effiziente Geräte, ein kalter und ein warmer Pass sowie ausreichend Platz zum Produzieren und Anrichten: Hugentobler hat die Brasserie-Küche bis ins letzte Detail geplant und ausgebaut.



Auf dem grossen Tablett serviert – zuvor bleiben die Pommes in vorgewärmten Schalen unter einer Wärmebrücke für kurze Zeit warm und knusprig.



die Schalen vorwärmt und mit trockener Wärme dafür sorgt, dass die Qualität der Pommes frites bis zum Servieren erhalten bleibt. Auch diese Idee von Hugentobler ist für die Brasserie Gold wert.

Eingespielte Abläufe bieten Effizienz

Die restliche Ausstattung ist genauso durchdacht: Drei Kombidämpfer, die zum Backen, Kochen und Regenerieren vielseitig genutzt werden, drei Holdo-maten zum Warmhalten. Rezepte sind hinterlegt, damit auch ungelernte Kräfte schnell eingearbeitet sind und Gäste ganztägig bedienen können. In der Nachmittagsbaisse ist die Küche manchmal nur mit einer Person besetzt. Und auch dann müssen die Prozesse sitzen, denn die Gäste können den ganzen

Tag über die gesamte Karte bestellen. Viele Unterschlappen ermöglichen es, Zutaten griffbereit an den entsprechenden Stationen zu lagern – Schublade auf, Rumpsteak raus und ab auf den Schweizer Herd von Hugentobler, der mit Induktionsgrill und -herd viel Power auf kleinem Raum bietet.

«Insgesamt haben wir die Abläufe bis ins Detail durchdacht und eine Küche realisiert, die dem Team perfekt in die Hände spielt. Gleiches gilt für die Bar: Eine breite Palette von Offenausschänken für Bier, Wein, Hugo oder Aperol Spritz sorgt für reibungslose Abläufe.» Dem kann Nicolas Perrenoud nur zustimmen: «Wir sind mit Hugentobler sehr zufrieden. Wir waren zweimal in Schönbühl, konnten Referenzbetriebe in Bern und Käserstatt besichtigen, so dass



Drei Kombisteamer Practico Vision Plus von Hugentobler (zwei 10 x 1/1 GN und ein 6 x 2/3 GN) zum Dämpfen, Kochen, Backen, Regenerieren. Testgeräte vor dem Kauf versicherten dem Küchenteam, dass die Technik mit ihren Rezepten funktioniert.

«In Kürze fängt ein neuer Koch an, und ich werde mit ihm die erforderlichen Geräteschulungen durchführen.»

Alain Bochud, Berater Kochsystemtechnik und Apparate, der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

die Planung von Küche und Bar ohne Zeitdruck und in enger Zusammenarbeit zur Perfektion reifen konnte. Die Qualität der Gespräche, die Präzision der Pläne – all das hat uns überzeugt. Und das Ergebnis spricht für sich: Die Küche ist kompakt und flexibel auf unsere Bedürfnisse ausgerichtet. Sie besteht aus einem kalten und einem warmen Bereich, inklusive Durchreiche und Oberflächen, die in Stosszeiten zusätzlichen Platz bieten.»

Christophe Petermann retourniert das Kompliment: «Nicolas hat uns frühzeitig mit dem Architekten zusammengebracht um Schnittstellen zu besprechen, und er versteht es, das volle Potenzial der Geräte auszuschöpfen – beides sind klare Zeichen seiner professionellen Arbeitsweise», sagt der Berater, dessen Engagement in der Brasserie weitgehend abgeschlossen ist, und der den Staffelstab nun seinem Kollegen übergibt. «In Kürze fängt in der Brasserie ein neuer Koch an, und ich werde mit ihm die erforderlichen Geräteschulungen durchführen», erklärt Alain Bochud, Gebietsverkaufsleiter für die Regionen Genf, Montreux und Vallée de Joux, eine von vielen Aufgaben, die er im After-Sales-Service für die Brasserie Belleville übernimmt und damit die kompetente Unterstützung seitens der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG in bewährter Manier weiterführt.



Eine herausragende Zusammenarbeit. Geschäftsmitinhaber Nicolas Perrenoud (Mitte) mit Christophe Petermann, Beratung, Konzepte & Objektplanung und Alain Bochud, Berater Kochsystemtechnik und Apparate, bei der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.



Mehr zum Thema



Brasserie Belleville
Rue de Genève 21
1003 Lausanne
www.brasseriebelleville.ch



Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Gewerbstrasse 11
3322 Schönbühl
www.hugentobler.ch