

Restaurant de montagne Käserstatt, Hasliberg:

Un restaurant de montagne très cordial

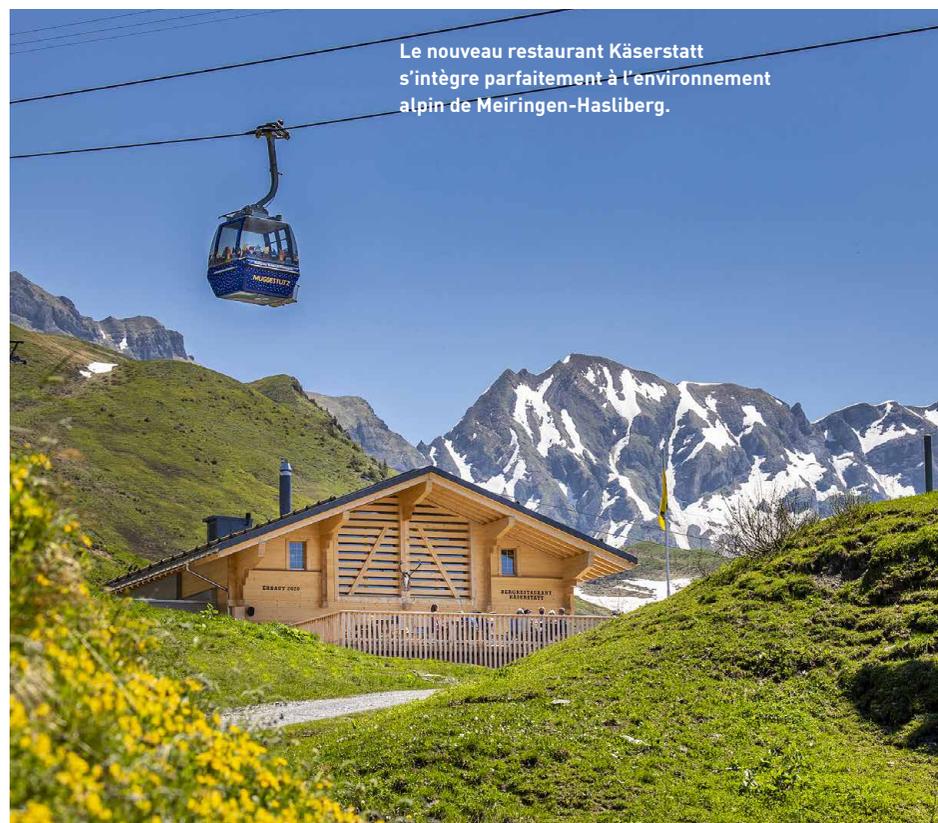
Le charmant restaurant de montagne Käserstatt à Meiringen-Hasliberg a été inauguré il y a trois ans. Cette élégante construction en bois avec sa terrasse ensoleillée aux généreuses dimensions ravit aussi bien les habitués que les nouveaux clients. Qu'il s'agisse d'un délicieux plateau de fromage et de viande froide ou d'une grande potée familiale – ici, tout le monde trouvera quelque chose qui lui plaira. Pour que tout fonctionne comme sur des roulettes en coulisses, le patron André Degelo et son équipe se fient aux appareils de tout premier plan de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG et bénéficient de ce fait de déplacements réduits et de processus de travail améliorés.

Texte: Natalie Melerie | Photos: Rolf Neeser et m. à d.

Si vous prenez le téléphérique qui mène de Hasliberg à Wasserwendi-Käserstatt, vous apercevrez la très belle et moderne cabane de montagne en bois sur les derniers mètres avant l'arrivée. Voici trois ans que le gérant des lieux, André Degelo, accueille ses clients dans son nouveau restaurant Käserstatt. Auparavant, il aura déjà géré l'ancien restaurant pendant six ans. Cependant, cela fait bien plus longtemps qu'il est étroitement lié à l'établissement puisque ses grands-parents et, plus tard, son parrain ont géré pendant des années l'ancien restaurant Käserstatt où il a quasiment passé son enfance. Le fait qu'il ait pu à son tour reprendre le nouvel établissement le remplit de fierté.

L'intérieur est aménagé avec beaucoup de goût et, en particulier, des meubles en bois. Les parois et une grande cheminée sont recouvertes de pierre naturelle grise qui assure un très beau contraste. Le grand lustre, constitué de bois de cerf, représente certainement l'élément décoratif le plus remarquable des lieux. «Pour installer ce dernier, il aura fallu tout spécialement démonter encore une fois les portes coulissantes parce que le lustre ne passait tout simplement pas la porte» se souvient André Degelo en riant. En parlant avec lui, on remarque immédiatement que son cœur ne bat que pour son travail en restauration et plus particulièrement encore pour cet établissement. Alors qu'il a grandi dans la région, il a passé toute sa vie active des divers bars, hôtels et restaurants.

Un coup d'œil sur la carte des mets révèle que le restaurant Käserstatt est un restaurant de montagne assez typique: affamés par leurs efforts, les randonneurs et les skieurs ont l'embarras du choix avec



Le nouveau restaurant Käserstatt s'intègre parfaitement à l'environnement alpin de Meiringen-Hasliberg.



des mets classiques tels que la tranche pannée avec frites, le saucisson fumé avec salade de pommes de terre. Bien entendu, il est également possible de commander une délicieuse assiette bernoise ou encore une tarte de pâte sablée faite maison. Comme l'ensemble de la région Meiringen-Hasliberg, le restaurant Käserstatt se veut également attrayant pour les familles. C'est la raison pour laquelle il propose également ce qu'il appelle la potée familiale: pour 39 francs, un groupe de trois personnes bénéficie d'une casserole comprenant des macarons de l'alpage, des cornettes avec de la viande hachée ou des «chicken nuggets» avec des frites ainsi qu'une boisson en bouteille de 1,5 litre. Rien d'étonnant dès lors à ce que cette offre soit très appréciée de la clientèle. «Nous ne pratiquons pas un service de masse mais voulons que nos clients reviennent nous visiter» explique André Degelo. La politique était différente dans l'ancien restaurant Käserstatt qui comprenait un grand secteur libre-service. Aussi bien le nouveau que l'ancien restaurant appartiennent aux remontées

mécaniques de Meiringen-Hasliberg, tout comme sept autres établissements.

Ensemble sous un même toit

Hanspeter Wenger, citoyen d'Interlaken, est l'homme qui aura réalisé cette fusion des remontées mécaniques et des établissements de la restauration de la région. Il y a un peu plus de dix ans, il a pris une participation au capital des remontées mécaniques avant de procéder à une réorganisation de l'entreprise. Aujourd'hui, il en est le président, tant au conseil d'administration qu'à la direction. «Nous profitons énormément du fait que nous exploitons non seulement les remontées mécaniques mais également divers établissements de la restauration et de l'hôtellerie dans la région. Il y a en effet toute une série de synergies à exploiter» explique-t-il à Pot-au-Feu. C'est aussi lui qui est à l'origine de la nouvelle construction du restaurant Käserstatt. A la question de savoir pour quelle raison l'ancien bâtiment n'a pas été rénové, il répond: «Pour cela, les coûts auraient été très élevés. Avec moins d'argent, il nous était possible de réaliser une nouvelle construction. Pour être tout à

«Pour gérer ces pointes, une bonne planification et des processus rationnels sont indispensables.»

Beat Reist, conseiller de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG



Le délicieux crumble est congelé à moins 40 degrés et décongélation ultérieure, et ce sans qualité n'en est pas affectée.

fait franc avec vous, l'ancien bâtiment ne m'a jamais beaucoup plu» ajoute-t-il. Aujourd'hui, cet ancien bâtiment est utilisé en tant que stock.

Importantes fluctuations du taux de fréquentation

En matière de fréquentation, le restaurant Käserstatt est énormément dépendant de la météo, ce qui fait de la planification quotidienne et de l'engagement des ressources un véritable défi. Pot-au-Feu rend visite au restaurant Käserstatt un jour de fin d'été pour lequel la météo annoncée était plus mauvaise que celle qui règne en réalité à ce moment-là. Par conséquent, l'établissement et sa belle terrasse ensoleillée ne sont qu'à moitié occupés. A cela vient s'ajouter le fait qu'en hiver, la fréquentation est de manière générale plus importante. On compte ici un total de 160 places à l'intérieur et de 250 places à l'extérieur. Lors d'une excellente journée en hiver, pas moins de 1500 couverts sont servis quotidiennement. «Pour être en mesure de répondre à ces pointes de la demande, il faut une excellente planification et des processus de travail très rationnels» nous confie le conseiller Beat Reist,



Chaque invité le remarque immédiatement: le grand lustre en bois de cerf.



RESTAURATION DE MONTAGNE



Pour chaque nouveau projet, la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG évalue les besoins avec le client: Matthias Kyburz, responsable conception et planification, avec le restaurateur André Degelo lors de l'entretien de conseil.

responsable de la région auprès de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG qui a participé à la réalisation du nouveau concept de cuisine.

C'est ainsi que l'équipe de cuisine produit des mets en avance lorsque la fréquentation est moindre ou lorsque la météo est maussade. Ainsi, les gâteaux à pâte sablée ne sont pas préparés pour une seule journée comme auparavant mais directement pour plusieurs journées. Afin qu'ils conservent néanmoins toute leur fraîcheur, ils sont soumis à une congélation rapide à moins 40 degrés dès leur sortie du four avant d'être stockés au congélateur. Ce procédé permet aux exploitants du restaurant Käserstätt de ne pas subir de perte de qualité car la congélation rapide à très basses températures empêche que ne se forment des cristaux de glace qui détruisent les structures cellulaires. Lorsque les gâteaux en question sont dégelés plus tard, ils conservent leur consistance et leur arôme comme s'ils venaient de sortir du four. Tout cela facilite par ailleurs énormément la gestion du personnel car ce nouveau procédé offre à André Degelo une plus grande sécurité de planification et moins de temps perdu en cuisine. Ses collaborateurs également apprécient énormément cet avantage.



Le steamer combiné Practico Vision Plus permet de préparer en un instant des mets préalablement cuisinés.



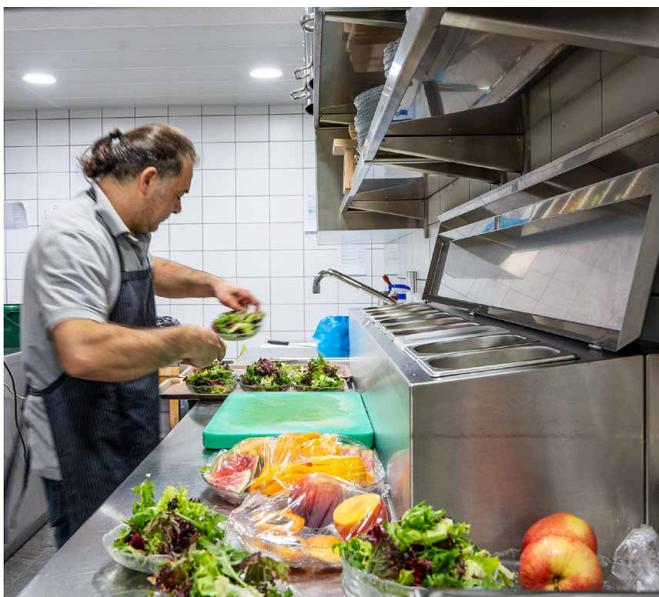
Une cuisine de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG a permis de maximiser l'efficacité du restaurant Käserstatt.

«Nous ne sommes pas des spécialistes de la conception de cuisines et étions donc tributaires du savoir-faire de la maison Hugentobler.»

Hanspeter Wenger, président à la fois du conseil d'administration et de la direction des chemins de fer de montagne Meiringen Hasliberg AG

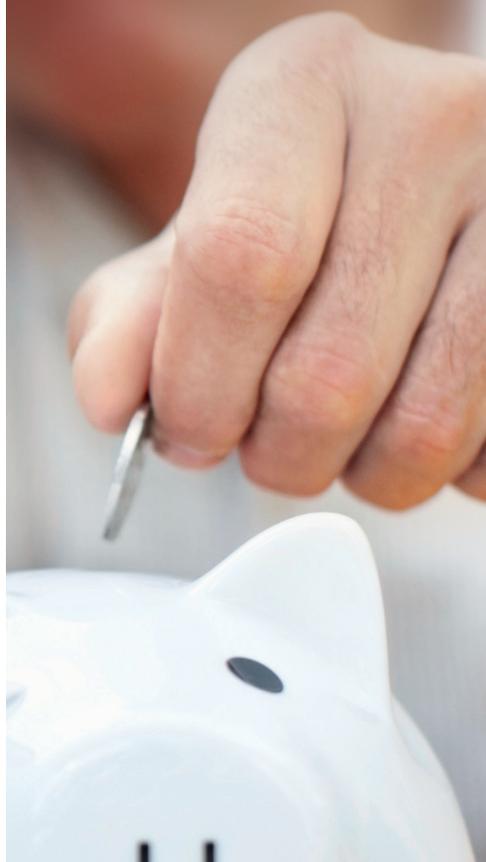
Cours de formation pour l'équipe de cuisine

Le recours à la technique de congélation rapide a été recommandé au restaurant Käserstatt par la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Cette dernière était en effet chargée de la conception et de la réalisation de cette nouvelle cuisine. Afin de convaincre Hanspeter Wenger et André Degelo des diverses innovations proposées, l'entreprise les a invités tous deux à son siège social à Schönbühl. Il s'est alors agi d'analyser ensemble les besoins et les exigences posées à la nouvelle cuisine dans le cadre d'un entretien mené par Matthias Kyburz, responsable conception et planification: «Notre objectif est toujours de concevoir les processus de travail de manière aussi judicieuse que possible. C'était bien entendu également le cas du restaurant Käserstatt. Pour comprendre nos clients et leurs attentes, nous misons sur des entretiens approfondis.» Hanspeter Wenger ajoute: «Nous ne sommes de loin pas des spécialistes de la conception de cuisines et étions donc tributaires du savoir-faire de la maison Hugentobler. Cette dernière nous a très bien conseillés et nous avons énormément apprécié leur style de communication très ouvert.»



Grâce aux tiroirs réfrigérants très pratiques situés dans la cuisine froide, tous les ingrédients nécessaires à la préparation de salades sont à proximité immédiate.

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®



«En tant que chef d'entreprise, je souhaite doubler ma rentabilité.»

igeo
Halle 1.0 / D104

Nous offrons des solutions –
www.hugentobler.ch



Positivement satisfaits de la collaboration: Beat Reist, conseiller en technique de systèmes de cuisson et appareils, Matthias Kyburz, responsable conception et planification (les deux de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG), Hanspeter Wenger, président à la fois du conseil d'administration et de la direction des Chemins de fer de montagne Meiringen-Hasliberg, André Degelo, patron du restaurant Käserstatt, Fritz Schütz, directeur de projet et planification auprès de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG (de g. à dr.)

L'équipe de cuisine a également participé aux travaux de planification. En effet, c'est finalement bien elle qui travaille quotidiennement dans ce nouvel environnement. «Nous sommes très satisfaits du résultat» confirme André Degelo avec insistance. «Les déplacements sont beaucoup plus courts qu'avant et les processus de travail beaucoup plus rationnels.

Partenariat d'égal à égal

Fritz Schütz aura été responsable de la réalisation de la nouvelle cuisine. Rétrospectivement, la logistique aura représenté, selon lui, le principal défi à relever. Cela n'était pas tant dû à l'accès – il existe une route privée qui mène jusqu'au restaurant – qu'à la saison. Les travaux de montage ont eu lieu fin octobre, début novembre, à une période où tout peut arriver au niveau météorologique. «Grâce à une bonne communication et beaucoup de chance au niveau météo, tout s'est bien passé. Nous sommes très satisfaits» confirme Fritz Schütz. Cette appréciation est mutuelle: «Nous sommes très reconnaissants à la maison Hugentobler de son soutien et nous apprécions la collaboration d'égal à égal avec elle. Nous avons beaucoup appris, avons simplifié notre gestion du personnel et sommes devenus beaucoup plus efficaces. Désormais, nous avons beaucoup plus de temps pour nos clients, ce qui compte énormément pour nous» conclut André Degelo.

Pour en savoir davantage



Käserstatt



Hugentobler