



Meilleur handicap en technique de cuisine:

Essor grâce au coaching et à une infrastructure de cuisine rationnelle

Pay & Play, Golf-on-demand: la modification des comportements de consommation dans le monde du golf a débouché non seulement sur une adaptation stratégique de l'assortiment auprès du club de golf Aaretal mais aussi sur un coaching gastronomique visant l'optimisation des coûts qui a permis de constater qu'il était possible de réagir de manière plus rationnelle et plus flexible à la diversité gastronomique exigée par la clientèle en mettant en place une infrastructure de cuisine moderne de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG et en ayant recours aux ustensiles de cuisine de la plus récente génération. Avec leur savoir-faire, les experts de la maison GastroPerspektiv AG – à savoir ceux de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG ainsi que le gastronome de pointe et conseiller pour l'hôtellerie et la restauration Urs Messerli de la maison Mille Privé GmbH – ont contribué à réaliser le changement de cap nécessaire.

Texte: Katia Corino, photos: Rolf Neeser et m.à d.

Le parcours de golf à 9 trous de la société Golf Aaretal AG est atteignable très rapidement en voiture depuis Berne et Thoune. Par conséquent, il est dès lors idéal pour une unité d'entraînement sur midi ou une partie de golf «afterwork». Les 9 trous s'étendent sur une distance de

2100 mètres et avec un Par de 31, un golfeur n'aura besoin que d'une à deux heures pour une faire une partie. L'histoire du club de golf Aaretal a commencé en 1992 en tant que «Driving Range». En 2000, l'installation a été agrandie pour devenir un parcours de golf de 6 trous et

Le bistro du clubhouse «Green» dispose de 40 places assises alors que 70, respectivement 80 places assises supplémentaires se situent sur la





deux ans plus tard, elle est devenue l'actuel parcours de 9 trous qui est optimal pour les golfeurs débutants. Agriculteur de formation, Rolf Stalder est désormais l'hôte et le restaurateur en charge du club de golf Aaretal: avec son équipe de onze collaborateurs, il est responsable de l'entretien du parcours, de l'administration des 320 membres du club et de la gestion du restaurant «Green» correspondant.

La modification des comportements de consommation exige un changement de cap

Au cours de ces dernières années, les comportements de consommation se sont également modifiés dans le monde du golf – abandon de l'adhésion pesante à un club en tant que membre annuel et augmentation de l'intérêt en faveur des offres «Golf-on-Demand», d'abonnements et d'offres «Pay & Play». La génération actuelle de golfeurs veut du changement – il semble que le sentiment d'appartenance à un club n'intéresse plus grand monde: aujourd'hui sur ce parcours, demain sur un autre. A cela vient s'ajouter la volonté de pratiquer plusieurs sports différents et de concevoir son temps libre de manière flexible et spontanée.

Pour le club de golf Aaretal, il s'agit d'un véritable défi qui oblige sa direction à revoir sa stratégie et à emprunter de nouvelles voies. Voici comment Rolf Stalder explique

son nouveau projet à Pot-au-Feu: «Les golfeurs veulent pouvoir changer de club sans pertes financières. Nous proposons, entre autres, des abonnements mensuels et de saison ainsi que des solutions 12 pour 10 ou «Pay & Play». Adhérer à une communauté de plusieurs parcours de golf garantit également une plus grande variété.»

«Il convient de réussir le grand écart entre les simples affaires quotidiennes, la gastronomie de pointe et les longues présences du personnel de manière à optimiser les coûts.»

Urs Messerli, Mille Privé GmbH

Clients exigeants au restaurant «Green»

Le souhait des golfeurs de bénéficier d'une plus grande variété de choix s'exprime également en ce qui concerne l'offre gastronomique – du simple plat du jour constitué de spaghettis alla bolognese ou d'un hamburger jusqu'aux créations culinaires plus élaborées. «Il convient de réussir le grand écart entre les simples affaires quotidiennes, la gastronomie de pointe et les longues présences du

terrasse et dans la tente chauffée. L'établissement offre aux 320 membres du club et aux visiteurs une atmosphère des plus agréables.



Technique de cuisine



La cuisinière centrale de production suisse, avec plaque de cuisson double en Ceran qui peut se transformer en plaque de maintien thermique, deux plaques de cuisson à induction sur toute la surface et une plaque Swiss Indu Griddle constitue le cœur de la nouvelle cuisine. Les blocs inférieurs sont équipés de tiroirs chauffants et réfrigérants.





Le Frigojet 5 x 1/1 GN Cubo en exécution à double étage permet d'économiser de la place alors que les deux steamers combinés Practico Vision Plus à 6 x 2/3 GN et 6 x 1/1 GN garantissent une flexibilité maximale ainsi qu'une préproduction simultanée à la production des mets à la carte et à la préparation de banquets.

personnel de manière à optimiser les coûts» souligne Urs Messerli, de la maison Mille Privé GmbH, pour Pot-au-Feu. «Sans le restaurant 'Green', nous n'avons pas de golfeurs. Au terme d'une partie de golf après la fin du travail, qui veut encore se mettre au fourneau à la maison? Nos clients préfèrent donc manger au restaurant du club. Nous accueillons très volontiers non seulement les golfeurs mais également les adeptes de VTT, les joggeurs, les promeneurs et notre restaurant 'Green' organise également très volontiers les manifestations les plus diverses.» Le «Green» comprend 40 places assises à l'intérieur alors que 70, respectivement 80 places assises supplémentaires se trouvent sur la terrasse ensoleillée et dans la tente chauffée.

Coaching gastronomique durable

Il y a une année environ, des modifications au sein du personnel et une infrastructure de cuisine obsolète ont débouché sur une nécessité d'agir absolue: le gérant du club, Rolf Stalder, s'est adressé à l'entrepreneur réputé Fredy Hugentobler qui lui a recommandé de procéder à un coaching gastronomique proposé par la maison GastroPerspektiv AG. Christoph Reichenbach, coach en cuisine auprès de la maison GastroPerspektiv AG, spécialiste des systèmes techniques de cuisine et lui-même restaurateur-hôtelier HF, a procédé à une analyse de l'établissement. Il est vite apparu qu'aussi bien la technique de cuisine que l'assortiment gastronomique nécessitaient de toute urgence un renouvellement de manière à ce que la gastronomie du club puisse à nouveau être assurée de

«Le coaching m'a permis de comprendre que l'on ne gagne plus de prix avec une technique de cuisine obsolète et que la place de travail devait devenir plus attrayante si je voulais engager un cuisinier compétent.»

Rolf Stalder, hôte Golf Aaretal AG

Christian Brunner, responsable régional des ventes Centre de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, Christoph Reichenbach, coach en cuisine et spécialiste des systèmes techniques de cuisine de la maison GastroPerspektiv AG, et Tibor Slosar, chef de cuisine de Golf Aaretal AG.





Le Hold-o-mat est intégré dans la partie inférieure du fourneau (images du haut). Le bain sous vide CSC de 20 litres garantit une qualité savoureuse aux arômes intenses.

«Des appareils de la plus récente génération ainsi qu'une disposition facilitant les processus de production garantissent une flexibilité élevée pour les engagements les plus divers.»

Christian Brunner, responsable régional des ventes Centre

manière rentable. A cela venait s'ajouter le fait qu'aucun cuisinier compétent n'était prêt à venir travailler dans cet environnement. De ce fait, le cuisinier de pointe et conseiller pour l'hôtellerie et la restauration Urs Messerli et son entreprise Mille Privé GmbH ont également été impliqués dans ce projet. En qualité de restaurateur de club de golf expérimenté, Urs Messerli a accompagné ce nouveau départ, défini l'assortiment gastronomique et mené les entretiens de recrutement avec les candidats aux divers postes de travail.

L'hôte Rolf Stalder de la société Golf Aaretal AG: «Le coaching m'a permis de comprendre que l'on ne gagne plus de prix avec une technique de cuisine obsolète et que la place de travail devait devenir plus attrayante si je voulais engager un cuisinier compétent. Urs Messerli m'a donc aidé à trouver le bon chef de cuisine.»

Des exigences très claires

Rolf Stalder a posé une exigence très claire à ses conseillers: «La nouvelle cuisine et le nouvel assortiment devaient être conçus de telle manière qu'un cuisinier puisse préparer seul de 30 à 40 couverts à la carte. Cette exigence suppose une technique de cuisine rationnelle et nécessite que l'équipe de cuisine effectue une préproduction de produits convenance maison. Le concept F&B constitue effectivement la base de la planification de cuisine et du choix des appareils. Des ustensiles permettant la cuisson à basse température, la réfrigération ultra-rapide, la mise sous vide et la technique GreenVac ainsi qu'un cuisinier créatif permettent d'employer de manière judicieuse et rationnelle les heures de basse fréquentation pour la production préalable de composants convenance maison, ce qui permet d'obtenir une efficacité accrue aux heures de pointe.»

Technique de cuisine moderne à flexibilité élevée

La maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG a été chargée de la conception et de la réalisation de la cuisine. Ses experts en matière d'infrastructures de cuisine contemporaines et d'appareils de cuisine ultra-modernes ont conçu une cuisine compacte sur la surface existante. Christian Brunner, responsable régional des ventes Centre auprès de la maison Hugentobler AG, précise au sujet de la conception de la cuisine du restaurant «Green»: «Les conditions de travail dans l'ancienne cuisine étaient difficiles. Nous avons dû tenir compte des conditions



De la simple cuisine quotidienne jusqu'au prestigieux dîner de gala: un défi que l'on peut relever avec succès grâce à une technique de cuisine permettant d'optimiser à la fois les coûts et l'engagement du personnel.

spatiales existantes pour la conception de la cuisine et avons équipé la nouvelle cuisine du clubhouse d'appareils de la plus récente génération qui répondent au concept F&B et permettent une flexibilité d'engagement élevée.»

Les nouvelles infrastructures techniques de cuisine

Le choix tant des appareils que des capacités s'oriente aussi bien à l'assortiment à la carte qu'au service de banquets et à la préproduction de composantes convenance maison:

- ▶ fourneau suisse réalisée sur mesure à maniement d'un côté, équipée d'une double plaque de cuisson en Ceran qui peut se transformer en plaque de maintien thermique, le tout complété par deux plaques de cuisson à induction sur l'ensemble de la surface;
- ▶ un dispositif Hold-o-mat 411 garantissant les trajets les plus courts puisque intégré à la structure inférieure du fourneau;
- ▶ une plaque Swiss Indu Griddle;
- ▶ un bain sous vide CSC de 20 litres;
- ▶ deux steamers combinés Practico Vision Plus 6 x 2/3 GN et 6 x 1/1 GN;
- ▶ un FrigoJet 5 x 1/1 Cubo à deux étages;
- ▶ un GreenVac pour la mise sous vide ménageant la marchandise dans des sachets et des plats;
- ▶ un revêtement de 9 mm avec absorption élevée de chaleur;
- ▶ des tiroirs thermiques et réfrigérants intégrés dans le bloc inférieur de la cuisine.

Christian Brunner, le responsable régional des ventes de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, précise à ce sujet: «Des appareils de la plus récente génération ainsi qu'une disposition facilitant les processus de production garantissent une flexibilité élevée.»

Il est temps de changer d'approche

Les cours de formation dispensés à la brigade de cuisine par le spécialiste des systèmes de technique de cuisson Christoph Reichenbach ont eu lieu parallèlement aux phases de conception et de transformation: «Ces cours valent de l'or. Au terme de cette formation, l'équipe est en effet en mesure de tirer un profit optimal des possibilités que recèlent les appareils. On voit apparaître durant

les formations un véritable engouement en faveur de cette nouvelle façon de cuisiner et de son utilité. Cela permet de réduire considérablement le risque de voir l'équipe retomber dans les anciens travers». Néanmoins, la cuisine doit changer d'approche. Un pas que tout le monde n'est pas forcément en mesure de faire, comme on a dû le constater au cours de la première année suivant la transformation de la cuisine du restaurant «Green».

Rolf Stalder et Urs Messerli sont dès lors partis à la recherche d'une nouvelle brigade de cuisine et ont ainsi pu recruter Tibor Slosar qui travaille ainsi en tant que chef de cuisine du clubhouse depuis début 2018.

«Lors des formations, les participants reconnaissent la multitude de possibilités ainsi que la plus grande facilité du travail dont ils peuvent bénéficier s'ils utilisent judicieusement la nouvelle technique de cuisine.»

Christoph Reichenbach, coach de cuisine de la maison GastroPerspektiv AG

Engagement rationnel de la brigade de cuisine

Le chef de cuisine Tibor Slosar est soutenu par un autre cuisinier ainsi que par deux commis. Ils sont tous domiciliés dans la région, ce qui les rend très flexibles quant à leur engagement. Grâce à une préproduction durant les phases à basse fréquentation, les horaires de travail ont pu être rendus plus attrayants et les heures supplémentaires ont pu être réduites au minimum. De ce fait, le père de famille peut sans autre laisser la cuisine à ses collaborateurs pendant deux jours et profiter ainsi de son temps libre auprès de sa famille.

Comme tant d'autres, les activités de golf sont soumises à des fluctuations saisonnières. Le gérant du club et restaurateur Rolf Stalder apprécie le sentiment apaisant

Voici la technique de cuisine de la plus récente génération

Hold-o-mat pour une réduction des coûts et une amélioration de la qualité

Le Hold-o-mat 411 est leader sur le marché mondial des appareils de cuisson à basse température et des appareils de maintien thermique. Il permet de préparer des mets à base de viande durant la nuit en



profitant des tarifs d'électricité réduits et cela sans la présence du personnel. La commande des appareils garantit un réglage au degré près ainsi qu'une température constante. Le système de déshumidification très abouti permet même de conserver croustillants les mets panés.

Le Hold-o-mat 411 est une invention de la maison Hugentobler AG fabriquée en Suisse. Une qualité suisse utilisée dans le monde entier et qui a gagné l'ICD-Award en tant que meilleure invention destinée aux cuisines professionnelles et en tant que «facteur déterminant pour l'amélioration de la qualité».

FrigoJet pour une préproduction rentable

Dans le restaurant «Green», l'équipe de spécialistes de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG a réalisé une combinaison à double étage du FrigoJet 5 x 1/1 GN Cubo, ce qui permet de procéder simultanément à la réfrigération et à la congélation rapides sous deux climats différents. La technique du FrigoJet s'oriente à celle utilisée



dans la grande industrie et permet de réfrigérer des aliments à des températures de - 40° C. Ce congélateur et réfrigérateur ultra-rapide fournit une qualité parfaite pour les composantes convenance maison surgelées. Une fine poudre de neige protège la structure cellulaire des produits – et conserve l'humidité, les arômes, les vitamines et les couleurs des aliments. L'utilisation de ces deux

Frigojets permet à la brigade de cuisine d'atteindre une capacité de production nettement supérieure à la moyenne.

Practico Vision Plus – double exécution

Le steamer combiné Practico Vision Plus est également présent en double exécution dans la cuisine du club de golf Aaretal: les appareils de différentes capacités permettent d'assurer en parallèle une production à la carte et une préparation de banquets. Leur consommation d'eau et d'énergie est si faible que les économies ainsi réalisées permettent d'amortir l'investissement dans un intervalle de 10 à 15 ans. L'économie d'électricité atteint 45 pour cent et la consommation d'eau se réduit de presque 100 pour cent!



Des partenaires professionnels l'ont aidé à réorganiser de manière rentable son établissement gastronomique qui emploie désormais des cuisiniers heureux et satisfait ses clients par des prestations culinaires de qualité encore accrue: Urs Messerli, cuisinier de pointe/conseiller pour l'hôtellerie et la gastronomie de la maison Mille Privé GmbH, Christoph Reichenbach, coach en cuisine et spécialiste des systèmes techniques de cuisine de GastroPerspektiv AG, le chef de cuisine Tibor Slosar et le restaurateur Rolf Stalder de la société Golf Aaretal AG, Christian Brunner, responsable régional des ventes Centre de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.



de pouvoir garantir à ses cuisiniers une sécurité de l'emploi même pendant les mois plus calmes de l'année: «Nous profitons des périodes plus calmes pour la préproduction et les formations continues. Il est bon de savoir que l'on peut employer en permanence une équipe de cuisine satisfaite, que l'on a optimisé tant l'efficacité que les coûts et que l'on peut proposer une qualité qui satisfera même les clients les plus exigeants.»

Davantage à ce propos

Golf Aaretal AG
Professoreistrasse 36, 3629 Kiesen, Tél. 031 782 00 00
info@golfaaretal.ch, www.golfaaretal.ch

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Gewerbstrasse 11, 3322 Schönbühl, Tél. 0848 400 900
info@hugentobler.ch, www.hugentobler.ch

GastroPerspektiv AG
3322 Schönbühl, www.gastroperspektiv.ch

Mille Privé GmbH
3005 Bern, www.milleprive.ch