

# Le fourneau est-il encore le cœur des cuisines?

PHOTOS DR



C'est le concept culinaire qui détermine l'agencement de la cuisine et la nécessité ou non d'une cuisinière. Dans la restauration et l'hôtellerie traditionnelles, le fourneau reste la pièce maîtresse de la cuisine et il fait la fierté du cuisinier. Si l'on veut proposer des plats cuisinés à la demande ayant recours à des modes de cuisson variés, il n'est pas possible de s'en passer. Electrolux Professional produit depuis plus de 100 ans des cuisinières de précision. Nos fourneaux Thermaline sont conçus en Suisse et fabriqués sur notre site de Sursee (LU), où nous produisons aussi des appareils basculants pour le marché international du groupe Electrolux Professional, la part du marché suisse représentant 20 pour cent de la production de l'usine. En fonction du concept du restaurant, il n'est cependant plus absolument indispensable de disposer d'une cuisinière. Dans les grandes cuisines de production ou les cuisines de régénération, d'autres appareils comme les marmites basculantes, les braisières à pression ou les nouveaux steamers sont nettement plus efficaces. Nous proposons aujourd'hui des solutions très variées: induction pleine surface, friteuse, cuiseur à pâtes, plaque à frire, sauteuse multifonctionnelle ou chargrill font de nos jours partie du fourneau, qui est devenu le couteau suisse des cuisiniers et ne se limite plus à quelques plaques chauffantes.

**Roland Astner**  
Head of Sales, Electrolux Professional, Sursee (LU)



Pour moi, la réponse ne fait aucun doute: c'est un grand «oui». Malgré les concepts inédits, les nouvelles méthodes de cuisson et les appareils modernes que l'on a vu apparaître ces dernières décennies, le fourneau continue à jouer un rôle central dans la restauration et la restauration collective. L'aménagement des cuisines et les équipements techniques ont évolué, mais la cuisinière reste essentielle. Aucun appareil n'est plus efficace et plus polyvalent qu'une plaque à induction puissante. Sans compter que, de nos jours, les cuisinières à induction ne sont plus uniquement dotées de plaques et intègrent souvent différents appareils permettant d'avoir recours à toutes sortes de méthodes de cuisson. Chez Menu System, nous proposons des modèles dont la technique moderne garantit un pilotage très précis et, par-là, une parfaite maîtrise de la consommation d'énergie. Dans les cuisines professionnelles actuelles, nombre de processus sont en effet contrôlés via le fourneau - avec une efficacité maximale. Plus de 6000 cuisinières Menu System sont aujourd'hui en service dans le monde et nous avons donc plus d'expérience que nos concurrents dans la conception de fourneaux à induction sur mesure.

**Walter Nef**  
Directeur des ventes,  
Menu System SA, Saint-Gall



Le fourneau reste le cœur de la cuisine. Mais, comme tous les cœurs, il a besoin d'un corps et n'est donc qu'une partie du tout. Dans les cuisines modernes, les cuisinières sont de plus en plus diversifiées. Fourneau central utilisable des deux côtés, modèle mural ou modulaire, stations séparées, les options sont nombreuses. Un grand fourneau central peut ne pas être rentable lorsqu'il exige la présence de deux personnes alors qu'il n'y a du travail que pour un cuisinier. Nous avons construit pour de grands chefs des cuisines compactes avec cuisinière murale. Mais même dans ces cas-là, le fourneau reste un élément central. Le modèle le plus récent de notre fourneau suisse à induction en est la preuve. Il permet de choisir entre d'innombrables combinaisons de champs et de bobines. Différents concepts de commande permettent par ailleurs de cuisiner avec des températures très précises. On peut y intégrer des friteuses, des cuiseurs à pâtes ou un grill à induction et il est possible de l'adapter à la taille des poêles utilisées et d'ajouter ou non des plaques en vitrocéramique. Tel est notre métier: en collaboration avec le client, nous analysons les processus et déterminons les techniques de cuisson les plus adaptées. Au final, chacun de nos fourneaux devient ainsi une pièce unique.

**Reto Hugentobler**  
Directeur, Hugentobler Systèmes de cuisson SA, Schönbühl (BE)