



Le Seehotel Schiff à Mannenbach est entouré d'un superbe parc hôtelier aux généreuses dimensions et situé directement sur les rives idylliques du lac de Constance.

Seehotel Schiff, Mannenbach TG:

Poissons frais et fêtes animées – directement sur les rives du lac de Constance!

Le Seehotel Schiff à Mannenbach TG a fêté sa réouverture fin mars 2018. Cet établissement, situé directement au bord du lac et doté d'une grande terrasse, est connu bien au-delà de sa région pour ses créations culinaires et son cadre festif et élégant qui convient de manière idéale à l'organisation de mariages et de fêtes de famille. Les nouveaux tenanciers Bianca et Stephan Roth entendent bien donner un nouvel élan au Seehotel Schiff. La nouvelle cuisine réaménagée doit également contribuer à atteindre cet objectif – en particulier le fourneau à induction de la plus récente génération réalisé sur mesure par la maison Menu System AG.

Texte: Claudia Steiger, photos: Rolf Neeser et m. à d.

Hôtellerie



Quelques impressions du Seehotel Schiff, récemment rénové, et de sa superbe vue sur le lac de Constance, ainsi que de l'Hôtel-Restaurant entièrement rénové.

Situé directement sur les rives du lac de Constance, le Seehotel Schiff se distingue par une vue superbe, trois terrasses donnant sur le lac et un jardin des plus accueillants. Les tenanciers Bianca et Stephan Roth ont choisi de faire honneur à une hospitalité cordiale et à des idées novatrices. Il y a quelques mois, ils ont repris l'exploitation du Seehotel Schiff après avoir assaini de fond en comble le secteur d'accueil, la salle à manger ainsi que la cuisine hôtelière.

Passer la nuit sous un ciel étoilé

Le Seerestaurant et la salle à manger peuvent accueillir jusqu'à 70 personnes, le jardin d'hiver 40 personnes supplémentaires. De plus, l'établissement dispose de locaux permettant d'organiser des banquets pour environ 80 personnes. Pendant les mois d'été, la terrasse comportant 120 places assises est toujours très bien fréquentée. Le Seehotel Schiff est également connu et très apprécié pour les banquets, les fêtes de famille et les mariages qui s'y tiennent régulièrement. Le jardin aux généreuses dimensions permet même d'organiser des cérémonies de mariage en plein air. Le Seehotel Schiff dispose par ailleurs de chambres comportant un total d'environ 40 lits.

Cet été, une chambre supplémentaire viendra s'y ajouter: le Seehotel Schiff réalisera en effet ce que l'on appelle un Bubble-Hotel – un igloo de verre – pour deux personnes dans lequel il sera possible de passer la nuit sous le ciel étoilé.

Le Seehotel Schiff Mannenbach appartient aux trois propriétaires de la société Seehotel Schiff AG. Pour les nouveaux tenanciers Bianca et Stephan Roth, il s'agit d'un véritable emplacement de rêve. Après avoir appris que l'établissement cherchait de nouveaux tenanciers, ils n'ont pas hésité longtemps à se porter candidats. C'est ainsi qu'ils gèrent désormais deux établissements hôteliers avec l'Hôtel & Restaurant Heidelberg à Aadorf TG qui vient également de subir des travaux d'assainissement conséquents.

La relève est à l'œuvre

La direction du Restaurant & Hôtel Heidelberg à Aadorf a été confiée à la tenancière Bianca Roth alors que le directeur du Seehotel Schiff n'est autre que Stephan Roth. Cuisinier de formation pour lui et spécialiste en hôtellerie pour elle, ils se sont connus au Canada où ils sont les heureux propriétaires d'une maison en rondins de bois. Il y a environ dix ans, ils ont repris ensemble la gestion du Güterhof à Schaffhouse avant de se mettre à leur compte avec la reprise du bail à ferme de l'Hotel Schiff à Stein am Rhein. Les deux établissements de Bianca et Stephan Roth emploient chacun 25 collaborateurs – dont cinq à six sont des apprentis. Les tenanciers vouent une grande importance à la formation de la relève et disposent ainsi d'un responsable des apprentis tant dans la cuisine que dans le service.

Proposer des expériences gustatives

Les tenanciers proposent la même philosophie de cuisine tant au Seehotel Schiff que dans le Restaurant & Hôtel Heidelberg: «Nous préparons tout nous-mêmes et de première fraîcheur et misons sur des fournisseurs de

la région. Frais, créatif et innovateur – voilà les principes selon lesquels travaille notre brigade de cuisine» expliquent Bianca et Stephan Roth.

Au Seehotel Schiff, les poissons sont au centre de la carte des mets. Les tenanciers veulent offrir à leurs clients des expériences gustatives uniques en leur genre. C'est ainsi qu'ils servent par exemple, à titre d'entrée, des amuse-bouche disposés sur des bateaux miniatures en bois. Un concept qui est également appliqué avec beaucoup de succès auprès du Restaurant & Hôtel Heidelberg à Aadorf.

Conception globale de la cuisine

Conformément à la concentration des deux établissements sur les activités culinaires, une attention toute particulière a été portée, lors des travaux de transformation des deux établissements, aux processus de production et à l'infrastructure technique de cuisine. La société Oderbolzpartner AG était responsable de l'élaboration du projet, de la conception et de la réalisation des travaux de rénovation tant pour le Seehotel Schiff que pour le Restaurant & Hôtel Heidelberg.

Cette entreprise est une spécialiste de la gestion de projets et de la planification spécialisée et s'est déjà forgé une excellente réputation dans les secteurs de la restauration, de l'hôtellerie et du commerce de détail. «Nous procédons toujours à des conceptions globales et vouons une grande importance à optimiser à 100 % les facteurs que constituent les tenanciers, la qualité et le cadre général. C'est en effet la seule façon de procéder si l'on désire que l'établissement rencontre le succès gastronomique recherché» explique Markus Oderbolz, directeur de la société Oderbolzpartner AG.

En ce qui concerne le cœur de la cuisine – à savoir le fourneau à induction multifonctionnel réalisé sur mesure – l'entreprise collabore depuis des années avec la maison Menu System AG. «Nous apprécions la technique unique en son genre et la qualité supérieure à la moyenne des fourneaux Menu-System, les conseils compétents et le montage tout à fait convaincant. De plus, Menu System est clairement le numéro un pour tout ce qui touche aux normes d'hygiène» souligne Markus Oderbolz.

Les fourneaux à induction en tant que compétence de base

Les fonctions et les composants du fourneau ont été définis en collaboration avec les tenanciers. A cet effet, l'on a également tenu compte des processus de production, des particularités de l'emplacement et d'une disposition optimale des infrastructures de cuisine. «Avant de choisir un fourneau, il faut définir un concept gastronomique. De plus, c'est toujours un défi très particulier de combiner le secteur des banquets et celui du service à la carte» précise Marco Diolaiuti, responsable régional des ventes de la maison Menu System AG, pour Pot-au-Feu. Les fourneaux à induction multifonctionnels configurés sur mesure de la maison Menu System AG permettent de réaliser des combinaisons individualisées et adaptées de manière optimale aux souhaits des clients. Ils sont conçus et produits en Suisse depuis plus de 30 ans de manière individualisée pour chaque établissement. Le leader sur le marché des fourneaux à induction mise sur



La dégustation exige une bonne eau.

Nous disposons de la technique de filtrage adéquate.

Découvrez un nouveau concept de filtrage révolutionnaire pour l'optimisation de votre eau :

BWT bestmax BALANCE.

Equipé de nos technologies les plus innovantes, le système de filtrage BWT bestmax BALANCE est basé sur le concept « zero », unique au monde : l'eau optimisée avec BWT bestmax BALANCE est totalement exempte d'additifs tels que sodium, potassium ou phosphates. Et – contrairement à tous les autres filtres – même exempt d'argent. Dès lors, il n'est pas étonnant que les meilleurs baristas du monde entier ne jurent que par cette eau naturelle et équilibrée. Pour des créations de café exceptionnelles qui permettent de choyer vos clients au plus haut niveau sensoriel.



BWT bestmax BALANCE est disponible en 6 tailles différentes.

info@bwt-aqua.ch
www.bwt-wam.com

BWT AQUA SA | Hauptstrasse 192
4147 Aesch/BL | www.bwt-aqua.ch



Hôtellerie



Vue de la nouvelle cuisine hôtelière du Seehotel Schiff à Mannenbach. Les corps inférieurs, les surfaces de travail et les équipements CNS ont été réalisés par la spécialiste des cuisines industrielles Chromag AG (Steinhausen). Le tout nouveau fourneau à induction multifonctionnel «Celsius Class» de la maison Menu System AG en constitue le cœur.

une qualité, une stabilité et une robustesse de pointe. «Nos compétences fondamentales en matière de fourneaux nous permettent de proposer des conseils globaux et un encadrement professionnel lors de la conception, de la réalisation, du montage et de la mise en service d'un fourneau Menu System, quelle que soit la cuisine» souligne le responsable régional des ventes Marco Diolaiuti de la maison Menu System AG.

«Celsius Class» – la toute dernière génération

Le Seehotel Schiff à Mannenbach dispose d'un fourneau à induction Premium «Celsius Class» de la plus récente génération. Sa configuration est la suivante:

- ▶ quatre grandes plaques de cuisson à induction sur toute la surface à 9 KW chacune
- ▶ deux plaques de cuisson à induction Power de 6 KW chacune, avec technologie Slide Control brevetée
- ▶ une surface chauffante de préparation et de maintien thermique
- ▶ un rayon à salamandre
- ▶ un gril à chromage dur et deux zones de chauffage
- ▶ un bain-marie 5 x 1/6 GN
- ▶ une batterie mélangeuse intégrée avec mélangeur à unique levier
- ▶ un multicuiseur à chauffage à induction 1/2 GN
- ▶ un tiroir Cook&Hold pour le maintien thermique et la cuisson à basse température
- ▶ une armoire thermique à portes à vantaux et des tiroirs
- ▶ deux pieds à induction Star 350/450

Le fourneau du Seehotel Schiff fait partie de la nouvelle génération de fourneaux «Celsius Class». La maison Menu System AG mise, avec cette innovation la plus récente, sur trois caractéristiques technologiques: le nouveau dispositif de réglage multimodes dispose d'une fonction PushHold et d'un mode de réglage de la température qui ont un effet positif sur le travail rationnel, la productivité et la cuisson à point. Avec l'induction BlueLine, le fourneau est équipé en série d'un raccordement d'optimisation de l'énergie permettant de réduire les frais d'énergie alors que le pied à induction Star permet de garantir une puissance réfrigérante optimale ainsi qu'une protection optimale contre les éclaboussures d'eau, ce qui garantit également de meilleures prestations.

Conclusion

«La génération de fourneaux 'Celsius Class' offre divers avantages aux cuisiniers: ainsi, un refroidissement optimal dans le pied à induction permet de protéger les composants électroniques, ce qui a un effet positif sur la durée de vie du fourneau. Le dispositif de réglage multimodes n'exige aucun entretien alors que la température au fond des casseroles se règle désormais au degré près. Il devient ainsi possible de cuire sous vide sur le fourneau» précise Marco Diolaiuti.

La nouvelle technologie de fourneaux «Celsius Class» de Menu System offre ainsi plus de possibilités que toutes les autres technologies de fourneaux existantes. Elle est



Voici les caractéristiques innovatrices de la nouvelle génération de fourneaux «Celsius Class» de la maison Menu System AG: plaques de cuisson à induction Power équipées de la technologie Slide Control brevetée, un multicuiseur à induction, un tiroir de maintien thermique Cook&Hold pour la cuisson à basse température, un dispositif de réglage multimodes avec fonction PushHold et mode de réglage de la température ainsi que le pied à induction Star.

intégrée en série à tous les types de fourneaux de Menu System.

«La rapidité avec laquelle nous avons pu configurer le fourneau Menu-System pour notre établissement est proprement impressionnante. Toutes les fonctions et

tous les composants importants pour nous ont pu être intégrés au fourneau de telle manière qu'ils soient adaptés de manière optimale à notre concept gastronomique et à notre équipe de cuisine» soulignent les tenanciers.



Un partenariat client-fournisseur couronné de succès: les époux hôteliers et restaurateurs Bianca et Stephan Roth du Seehotel Schiff à Mannenbach, encadrés par le spécialiste de la conception de cuisines industrielles Markus Oderbolz de la maison Oderbolzpartner AG (à droite) et du responsable régional des ventes Marco Diolaiuti de la maison Menu System AG (à gauche sur l'image).

Davantage à ce propos

Seehotel Schiff, 8268 Mannenbach
Tél. 071 663 41 41, www.seehotel.ch

Oderbolzpartner AG, 8500 Frauenfeld
Tél. 052 721 60 60, www.oderbolzpartner.ch

Menu System AG, 9014 St. Gallen
Tél. 071 272 51 00, www.menusystem.ch