

Le restaurant Waldmannsburg, Dübendorf

Au château de Waldmannsburg, on savoure avec classe

Le château de Waldmannsburg trône au-dessus de Dübendorf. La vue d'ici sur l'Oberland zurichois est spectaculaire, mais c'est loin d'être le seul plaisir du Waldmannsburg. Des excursionnistes aux hommes d'affaires en passant par les mariages: tous apprécient l'entreprise familiale pour sa nourriture traditionnelle, préparée dans une cuisine ultramoderne équipée d'une cuisinière à induction sur mesure.

Texte: Thomas Bürgisser | Photos: Rolf Neeser et m.à.d.





Dans le jardin des délices, des platanes offrent une ombre agréable en été.

A Dübendorf (ZH), les immeubles s'élèvent vers le ciel les uns après les autres. Le Waldmannsburg, en contraste, offre lui aussi une vue magnifique, non pas grâce aux nouvelles techniques de construction, mais à sa situation légèrement surélevée sur une colline. Son origine ne remonte pas à l'époque de la construction des châteaux forts mais son nom fait référence à la ruine voisine de Dübelsstein, dont Hans Waldmann, chef d'armée victorieux et maire de Zurich, était autrefois le châtelain jusqu'à ce qu'il soit exécuté en 1489. Il n'a pas été oublié pour autant, et ce n'est pas seulement le nom de l'auberge qui entretient son souvenir mais aussi les quelques tableaux aux murs du château de Waldmannsburg. Et ce depuis 1932: à l'époque, le bâtiment a été construit pour servir de restaurant d'excursion.



Trois générations de Waldmannsburg: les seniors Peter Aegerter et Ruedi Frei ainsi que la jeune famille composée de Fabian et Caroline Aegerter et des enfants Sophie et Jan.

Aujourd'hui encore, Fabian Aegerter et son équipe accueillent non seulement de nombreux habitués, mais aussi des excursionnistes qui profitent de la vue depuis la belle salle à manger ou le jardin. Fabian Aegerter a repris le Waldmannsburg en 2016 après que son père Peter Aegerter et Ruedi Frei aient dirigé l'auberge depuis 1986 et l'avaient achetée en 1992. Auparavant, ce cuisinier de formation, spécialiste en restauration et hôtelier-restaurateur diplômé, a travaillé au Geeren – un bistrot de campagne zurichois qui, comme le Waldmannsburg, appartient à Aegerter & Frei AG, et en Australie, dans un établissement Hyatt. Des expériences que Fabian Aegerter met aujourd'hui à profit dans ses engagements, notamment au sein de la nouvelle section Gastro Zürich Oberland et en tant que professeur à l'école professionnelle générale de Zurich ABZ. Nommé maître d'apprentissage de l'année 2019 dans la catégorie



De la salle à manger aussi, on a une vue magnifique grâce aux hautes fenêtres.



Les salles les plus diverses sont à disposition au Waldmannsburg. Sur la photo: la salle du jardin, qui peut accueillir jusqu'à 40 personnes, et un impressionnant tableau de fleurs d'Arthur Gautschi.

Le château de Waldmannsburg
est situé sur une colline au-
dessus de Dübendorf.



employé(e) de restauration, il encourage particulièrement la relève professionnelle, y compris dans son propre établissement. Parmi ses 31 collaborateurs, l'on compte sept apprentis. «Mon plus grand objectif est toujours de faire en sorte que les apprentis restent dans la branche après leur formation», explique Fabian Aegerter. Avec succès: plusieurs de ses propres collaborateurs ont déjà suivi une formation au Waldmannsburg.

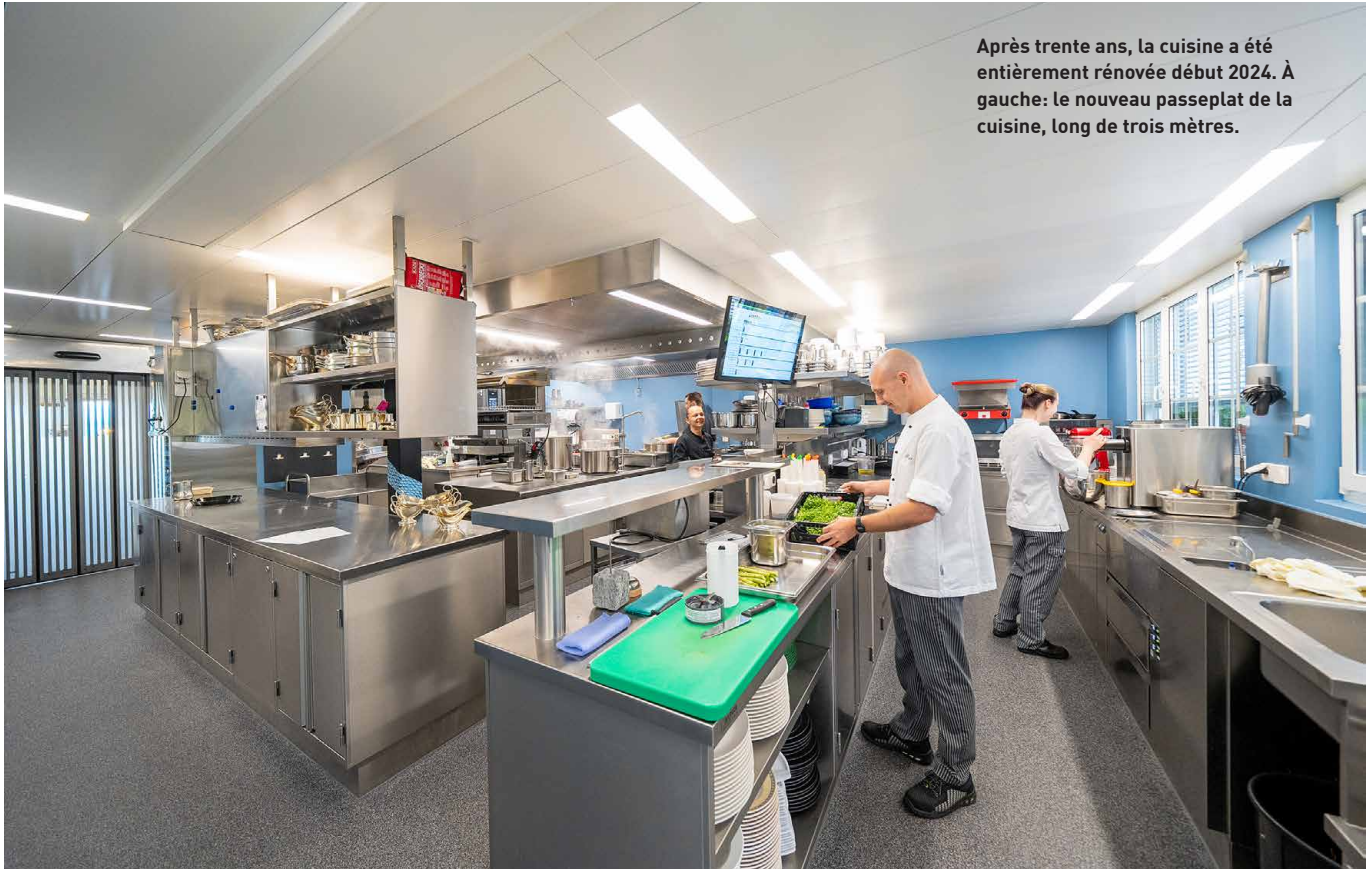
Cuisine préparée de manière classique

Les hôtes aussi restent fidèles au château de Waldmannsburg. De nombreuses familles y célèbrent leurs fêtes depuis des générations. En plus du restaurant et du jardin des délices avec leurs 80 ou 120 places, plusieurs salles sont disponibles pour les événements privés: De la salle du jardin et de la Waldmannsstube à l'élégante aile de la véranda et au salon festif, en passant par le palais, qui comprend trois pièces contiguës et qui, avec la terrasse et le jardin du château, a déjà servi de lieu de fête à plus d'une grande assemblée (de mariage). Mais le château de Waldmannsburg est également apprécié pour y tenir des réunions d'affaires, des jubilés d'entreprises ou tout simplement pour un bon repas. «Certains jours, nous avons jusqu'à 100 repas à la carte par service, alors que nous recevons un banquet ou un mariage avec 60



Un service classique: au Waldmannsburg, on flambe encore à table.

à 80 repas en parallèle», explique Fabian Aegerter à POT-AU-FEU. Malgré la grande quantité de repas il est clair pour ce professionnel de la restauration, qu'il continuera à miser sur une cuisine préparée de manière classique. Cela ne se voit pas seulement sur la carte, sur laquelle on trouve des cordons bleus, des tartares et des châteaubriands. Les clients en font également l'expérience à table, où l'on coupe, tranche et flambe sous leurs yeux – «mon équipe en est également fière et les apprentis apprennent de manière effective en pratiquant les connaissances techniques».



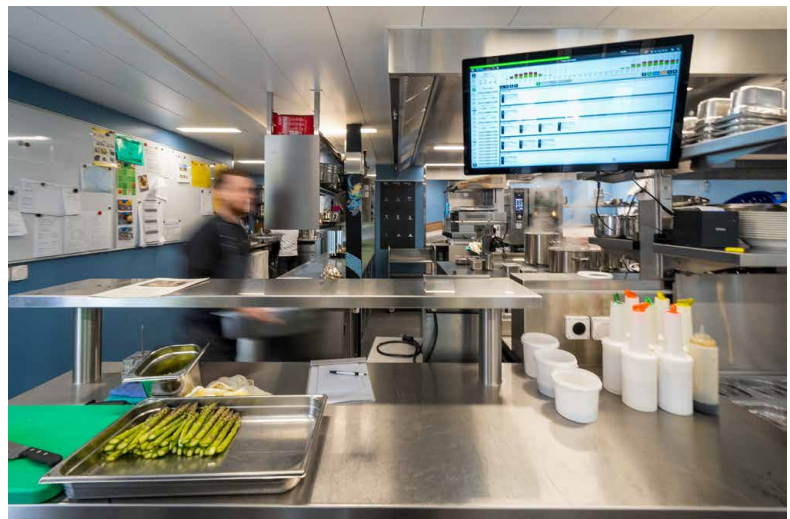
Après trente ans, la cuisine a été entièrement rénovée début 2024. À gauche: le nouveau passeplat de la cuisine, long de trois mètres.

«Pour moi, il était clair que nous voulions désormais travailler avec l'induction. Pour plus d'efficacité, moins de consommation d'énergie et moins de rayonnement de chaleur.»

Fabian Aegerter, restaurant Waldmannsburg.

Cuisinière plus rapide mais traditionnelle

Les apprentis ont également été une préoccupation majeure de Fabian Aegerter, lorsque le Waldmannsburg a fermé ses portes pendant deux mois début 2024. Après 30 ans de service, la cuisine devait être rénovée. Fabian Aegerter avait préalablement organisé des missions provisoires pour ses apprentis, notamment chez Anton Mosimann à Londres ou au Victoria-Jungfrau à Interlaken. Pendant ce temps, des entreprises artisanales principalement de la région et des professionnels de la cuisine se sont installés au Waldmannsburg. Dans un premier temps, Fabian Aegerter avait lui-même couché le résultat final souhaité sur papier. «Je sais comment fonctionne mon entreprise et où je veux aller. C'est pourquoi nous devons continuer à cuisiner de manière traditionnelle au Waldmannsburg pour les 30 prochaines années.



Une technique moderne: sur l'écran, l'équipe de cuisine voit à tout moment l'état des commandes, y compris l'heure.

C'est ce qui nous caractérise et c'est là que se situe notre avenir». De ce fait, la nouvelle cuisine devait notamment disposer d'une cuisinière plus rapide mais équipée de manière traditionnelle, d'une plus grande surface pour dresser les plats et d'un environnement plus agréable pour travailler. Pour réaliser ce projet, Fabian Aegerter s'est adressé à Mettler Gastrotechnik AG, qui a tout planifié en détails et qui était responsable de la réalisation du projet.

Pour la cuisinière, le restaurateur a opté pour Menu System AG (Saint-Gall), le leader européen du marché de la technologie des cuisinières à induction professionnelles et sur mesure pour la gastronomie et les grandes cuisines. «Pour moi, il était clair que nous voulions travailler avec l'induction, pour augmenter l'efficacité et diminuer la consommation d'énergie et le rayonnement de chaleur. Pour ceci, Menu System AG est le bon interlocuteur», explique Fabian Aegerter. Il a également rendu visite à quelques entreprises afin de recueillir leurs expériences. «Les retours ont tous été positifs.» Un retour très réjouissant pour Marco Diolaiuti, responsable régional des ventes de Menu System AG. «En tant que fournisseur, cela en vaut la peine de se concentrer entièrement sur une technologie et d'en tirer le meilleur parti.»



Plaque de gril, plans de cuisson à induction, bain-marie, salamandre, armoires Cook & Hold, four, armoire chauffante – la cuisinière à induction conçue par Menu System AG et produite à Saint-Gall contient tout ce qu'il faut pour le quotidien d'un cuisinier professionnel.



La pièce maîtresse de la nouvelle cuisine: la cuisinière à induction fabriquée sur mesure par Menu System AG (Saint-Gall).



Plus rapide, plus efficace et dégageant moins de chaleur – on mise désormais sur l'induction au Waldmannsburg.



Un four était une condition sine qua non – «pour les lasagnes, mais aussi pour le filet de bœuf ou l'involtni de veau», comme l'explique le chef Daniel Thierwächter.



Deux cuisiniers de formation en conversation: le chef de cuisine Daniel Thierwächter et Marco Diolaiuti, responsable régional des ventes de Menu System AG.

Four sous la cuisinière à induction

Au Waldmannsburg le choix de Menu System AG (Saint-Gall) n'a pas été regretté. Tout s'est déroulé sans problème, du conseil à l'installation en passant par la planification. Ce qui ne va pas de soi dans les vieux murs et compte tenu de certains défis. «Par exemple, le souhait d'avoir un four en dessous des plaques de cuisson à induction est plutôt exceptionnel de nos jours. Mais avec une bonne planification, ce n'est pas un problème», explique Marco Diolaiuti de Menu System AG. Et c'est ainsi qu'est née une cuisinière multifonctionnelle Menu System avec Blackline Induction, qui se caractérise entre autres par les éléments suivants:

- Plaque de gril (60 x 60) avec deux zones et en face, un grand plan de cuisson à induction de puissance,
- Quatre grandes plaques de cuisson à induction, chacune pouvant tenir quatre petites sauteuses ou une grande casserole,
- un bain-marie (4 x 1/3 GN) ainsi qu'un robinet d'eau, directement à côté
- une salamandre surélevée,
- deux armoires Cook & Hold, un four utilisable des deux côtés ainsi qu'une grande armoire chauffante dans laquelle on peut prendre directement la vaisselle pour la servir.

D'autres armoires chauffantes se trouvent sous le passage de cuisine qui fait trois mètres de long – un grand gain de place par rapport au petit passe-plat utilisé jusqu'à présent. De manière générale, la nouvelle cuisine a permis de gagner beaucoup de surface de travail et de préparation, y compris dans l'espace pâtisserie légèrement séparé. À cela s'ajoutent de nombreux tiroirs réfrigérés dans les éléments bas, dans lesquels les aliments frais attendent d'être utilisés.

«La cuisinière de Menu System AG tient ses promesses. Tout est très convivial et beaucoup plus efficace qu'avant.»

Daniel Thierwächter, restaurant Waldmannsburg.



Astucieux: une armoire chauffante est encastrée à l'avant du bloc de cuisson, dans laquelle on peut prendre directement la vaisselle pour la servir.

«Toute l'équipe est heureuse»

Le Waldmannsburg a rouvert ses portes fin février 2024 mais quelques jours avant déjà, l'équipe de cuisine a été formée au nouveau fourneau par Marco Diolaiuti. «Dans l'équipe de vente de Menu System nous sommes tous cuisiniers de formation et nous savons exactement à quoi il faut faire attention», explique le directeur régional des ventes. Il est également joignable à tout moment si des questions surgissent par la suite, tandis que le service est assuré par des partenaires régionaux. Mais au Waldmannsburg, ils n'en ont pas encore fait l'expérience. Au contraire: «Tout

se passe très bien», affirme Fabian Aegerter. Et son chef de cuisine Daniel Thierwächter, qui travaille déjà au Waldmannsburg depuis 2011, confirme: «La cuisinière de Menu System AG tient ses promesses. Tout est très convivial et beaucoup plus efficace qu'avant. En moyenne, nous sommes environ 30% plus rapides. Et grâce à l'induction, il ne fait plus aussi chaud dans la cuisine. Toute l'équipe est heureuse!»



De gauche à droite: Marco Diolaiuti, responsable régional des ventes de Menu System AG, avec Fabian Aegerter (propriétaire/directeur), Daniel Thierwächter (chef de cuisine), Jonas Bleiker (chef de cuisine adjoint) et Matthias Bleiker (directeur adjoint) du Waldmannsburg.



Pour en savoir davantage



Restaurant Waldmannsburg
Schloss-Strasse 86
8600 Dübendorf
www.waldmannsburg.ch



Menu System AG Schweiz
Oberstrasse 222
9014 St. Gallen
www.menu-system.com/fr