



Restaurant Panorama Hartlisberg, Steffisburg:

Le fourneau «Celsius Class»- Premium comme base de la qualité, de la créativité et du travail rationnel en cuisine

Sur les hauteurs du lac de Thoun, le restaurant Panorama Hartlisberg à Steffisburg invite à entreprendre des excursions visuelles et culinaires. Les restaurateurs Manuela et Rolf Fuchs se sont forgé une réputation non seulement grâce à la cordialité de leur établissement familial mais aussi avec une cuisine créative de pointe connue bien au-delà des frontières cantonales. Afin de répondre aux exigences très élevées posées aux prestations fournies par la cuisine, ils ont opté pour les compétences professionnelles de la maison Menu System AG, le leader du marché européen des fourneaux à inductions polyvalents, lors du choix de leur nouveau fourneau professionnel.

Texte: Cristina Bürgi | Photos: Rolf Neeser et m.à.d.

Qui visite le restaurant Panorama Hartlisberg devrait disposer de suffisamment de temps pour «savourer et profiter» – c'est ce que dit le slogan. L'établissement du cuisinier de pointe Rolf Fuchs ne se situe qu'à cinq minutes de Thoun, le portail de l'Oberland bernois. A leur arrivée au restaurant, les clients sont frappés par le fantastique panorama sur les Préalpes, le lac de Thoun tout proche et la majestueuse chaîne des Alpes. Rien d'étonnant dès lors qu'en ce lieu, de nombreux mariages et banquets soient célébrés.

Un établissement familial cordial

Le restaurant Panorama est constitué des trois parties suivantes:

- en entrant dans l'établissement, on se retrouve dans le «Bistro» qui peut accueillir jusqu'à 40 personnes.
- La partie arrière du restaurant abrite le «Salon Cayenne» où les clients dégustent la cuisine réservée aux gourmets de Rolf Fuchs et où se tiennent également des banquets pouvant comporter jusqu'à 80 personnes.
- Une baie vitrée devant l'espace réservé aux clients laisse la vue libre sur le troisième secteur, la grande terrasse ensoleillée. Grâce à une installation combinant stores et chauffage, cette dernière peut également s'utiliser lorsque les conditions météorologiques ne sont pas optimales et comporte jusqu'à 80 places assises.

«Nous avons construit la terrasse il y a trois ans, ce qui nous a permis de prolonger la saison extérieure de six à sept semaines. Depuis, nous pouvons exploiter nos capacités de manière très satisfaisante en semaine également» explique le restaurateur et chef de cuisine Rolf Fuchs à

Pot-au-Feu. En fonction des conditions météo, les clients sont servis soit au bistro, soit sur la terrasse – «cependant, nous évitons de servir dans les deux endroits en même temps, pour des raisons de ressources» explique Manuela Fuchs. L'établissement emploie un total de 14 personnes, ce qui correspond à une prestation relativement sportive pour un établissement de cette taille avec un taux d'utilisation des capacités aussi élevé.

En l'an 2000, Rolf Fuchs s'est engagé relativement tôt dans l'établissement de ses parents: après ses années d'apprentissage et de compagnonnage qu'il aura passées, entre autres, auprès de l'Executive Chef Gregor Zimmermann au Bellevue Palace à Berne et chez Daniel Bumann à la Chesa Pirani en Engadine, des raisons familiales ont fait qu'à l'âge de 22 ans à peine, il a repris la direction de la cuisine du restaurant Panorama. A l'époque, son



La famille Fuchs: le chef de cuisine Rolf Fuchs (derrière à droite) avec son père Karl, le chien de la famille Kira, les fils Fabian, la partenaire Manuela et la fille Jael-Lynn.

père a choisi de travailler au front afin de gérer l'établissement en collaboration avec sa belle-fille Manuela. «Ces premières années auront été très difficiles. J'ai repris une nouvelle équipe tout en essayant de fidéliser la clientèle existante et en assurant une transition toute en douceur. Nous avons réussi à emprunter cette voie avec nos clients et à poursuivre notre développement» se souvient le chef de cuisine. Le fait que les jeunes époux restaurateurs aient pu reprendre un établissement financièrement sain et gérer ce dernier en continuité aura également été très réjouissant. Les Fuchs ont pu reprendre définitivement l'établissement en 2012. Depuis 2017, ils sont également propriétaires des murs. Entre-temps, c'est Manuela Fuchs qui dirige le service. Elle est non seulement une hôte passionnée mais également responsable de la comptabilité et de l'administration générale. De plus, le très large assortiment de vins avec ses 450 crus fait également partie des passions de Manuela Fuchs alors que Rolf Fuchs reste le chef incontesté en cuisine. Son père continue également de travailler au sein de l'établissement et la relève est en train de commencer sa formation professionnelle: «Fabian, l'aîné de nos deux enfants, a déjà beaucoup de plaisir à venir donner quelques coups de main en cuisine» raconte Manuela Fuchs avec un sourire. Toute la famille habite à l'étage situé au-dessus du restaurant, ce qui lui permet de concilier assez aisément vie de famille et vie professionnelle.

Le plaisir et la fierté professionnelle comme principales motivations

«L'atout de notre restaurant réside dans le fait qu'il

ya, chez nous, un peu de tout pour tout le monde» souligne Rolf Fuchs. «Notre clientèle est très diverse et comprend des agriculteurs de la région qui viennent régulièrement boire un verre au «stamm», des familles de passage et des clients qui viennent nous trouver en raison de la mention de notre établissement dans les guides Gault Millau ou Michelin. Les bonnes évaluations dans ces guides gastronomiques constituent un très beau résultat, d'une certaine façon un adoubement qui, cependant, n'a jamais été un objectif que j'aurais poursuivi. En premier lieu, nous sommes les chefs d'une entreprise, ce qui constitue pour nous l'élément prioritaire. Pour nous, il est important que notre travail nous permette de transmettre des émotions. Nos clients doivent vivre chez nous une expérience particulière et pouvoir déguster un délicieux repas avec des portions correctes.»

Rolf Fuchs appelle sa gastronomie «Schmeckt-fein», ce que l'on ne traduit que très imparfaitement en français par «cuisine délicieuse»: il voue une grande attention à des mets d'un caractère gustatif très prononcé. Il travaille avec peu d'ingrédients qui ont cependant un goût très prononcé, proviennent pour la plupart de la région et sont préparés de toute première fraîcheur.

Le succès lui donne raison: en plus de sa cuisine, le restaurateur Rolf Fuchs s'est également forgé une renommée nationale grâce à son engagement au sein de l'association «Jeunes Restaurateurs» (JRE 2005) dont il était en 2004 le membre le plus jeune ainsi qu'aux nombreux succès obtenus dans le cadre de concours culinaires. C'est ainsi qu'il a remporté, entre autres, le Swiss Culinary Cup ou encore le titre de Cuisinier d'Or.



Quelques impressions du restaurant Panorama Hartlisberg à Steffisburg avec sa grande terrasse panoramique, le bistro et le restaurant pour gourmets «Salon Cayenne» qui arbore fièrement 16 points GM et une étoile Michelin.



L'établissement familial a également fourni de nombreux autres lauréats de concours culinaires: Laura Loosli en est l'exemple le plus récent: après son apprentissage au restaurant Panorama Hartlisberg, elle vient d'être nommée en mars meilleure apprentie cuisinière de Suisse au concours «gusto19». «Nous avons beaucoup d'apprentis en cuisine et dans le service car notre objectif est de les motiver et de les soutenir. Nous profitons de notre réseau pour que ces jeunes filles et jeunes gens puissent poursuivre leur carrière professionnelle dans des établissements bien gérés où leurs prestations seront appréciées à leur juste valeur et où ils pourront contribuer à renforcer notre branche d'activité» explique Rolf Fuchs.

Un fourneau à induction de la plus récente génération

Le nouveau fourneau à induction Premium de la maison Menu System AG, en fonction depuis début avril 2019, qui est venu compléter les installations techniques de cuisine du restaurant Panorama Hartlisberg, représente un renforcement bienvenu et très particulier de l'efficacité dans la cuisine de ce dernier. Le restaurateur et

chef de cuisine Rolf Fuchs explique à Pot-au-Feu: «Notre ancien fourneau avait 32 ans et n'était plus en mesure de fournir toute la puissance dont nous avons besoin. Un beau jour, Martin Mathieu, responsable régional des ventes de la maison Menu System AG, était assis dans notre restaurant et nous a proposé son aide. Nous lui avons demandé une offre qui nous a immédiatement convaincus: la maison Menu System AG nous a proposé un remarquable paquet global de technique de cuisine jusqu'au prix, en passant par le design. Ce fourneau à induction polyvalent aura été installé en une seule journée et depuis son installation, nous avons pu améliorer nettement et rationaliser les processus de travail au sein de notre cuisine.» Manuela et Rolf Fuchs ont choisi un modèle de fourneau Premium «Celsius Class» configuré de la manière suivante:

- quatre plaques de cuisson à induction polyvalentes à 7 kW chacune
- un multi-cuiseur à chauffage par induction 1/2 GN
- un dispositif avec batterie-mélangeuse intégrée, y compris un support de fixation pour mixer et des prises

- un rayon escamotable 400 non chauffé
- un tiroir Cook&Hold 1/1 GN pour le maintien thermique et la cuisson à basse température (par exemple pendant la nuit)
- deux pieds à induction Star
- un compartiment Hygienia des deux côtés du fourneau
- 4 unités de réfrigération avec trois niveaux extractibles et une armoire à porte battante.

La particularité du fourneau «Celsius Class» de Menu System réside dans sa hauteur de 970 mm, optimale d'un point de vue ergonomique. «En cuisine, c'est un véritable luxe» se réjouit Rolf Fuchs. Le multicuiseur aura, lui aussi, été un puissant argument de vente, tout comme la technologie à induction: «Elle nous permet d'être d'environ 50 pour cent plus productifs qu'auparavant. De plus, la technologie Celsius Class est tout à fait fantastique parce qu'elle représente une source d'énergie douce.»

L'induction comme compétence de base

Celsius Class est une technique à induction intégrée en série dans tout fourneau de la maison Menu System AG. Elle se distingue par un régulateur multimode, qui simplifie à la fois le contrôle de température et le maintien thermique, et par un pied à induction Star qui comporte un système de refroidissement autonome et garantit une puissance de chauffage illimitée – même avec des températures externes élevées ou en cas de très fortes sollicitations. L'induction BlueLine utilisée sur tous les fourneaux de la maison Menu System AG correspond par ailleurs au niveau le plus récent en matière de gestion de l'énergie. «Nos fourneaux sont performants, garantissent une efficacité énergétique élevée, ont une longue durée de vie et sont d'un maniement particulièrement aisé» résume Martin Mathieu de la maison Menu System AG. Il travaille depuis 13 ans pour l'entreprise et a œuvré lui-même auparavant en tant que cuisinier, ce qui explique qu'il connaisse très précisément les besoins de ses clients.

Ces fourneaux à induction sont fabriqués depuis plus de 30 ans au siège central de la maison Menu System AG à St. Gall. Chaque fourneau est une exécution réalisée sur mesure pour chaque client individuel. Dans la cuisine du restaurant Panorama Hartlisberg par exemple, les surfaces de travail libres sont précieuses – c'est ainsi très pratique que le fourneau puisse également être utilisé comme surface de travail. «Un grand avantage réside dans le fait que nous pouvons tout simplement retirer les

Gastronomie



Vue de la cuisine du restaurant Panorama Hartlisberg à Steffisburg, dotée d'un aménagement de pointe: au centre se trouve le nouveau piano à induction polyvalent équipé de la technologie «Celsius Class» de la maison Menu System AG. L'artiste-cuisinier Rolf Fuchs sait tirer un profit optimal du potentiel de son nouveau piano de cuisine.



La partie inférieure du piano est équipée d'un espace de dépôt pour les casseroles, de tiroirs et d'un tiroir Cook&Hold pour le maintien thermique des aliments et pour la cuisson à basse température (par exemple pendant la nuit). Le chef de cuisine Rolf Fuchs (à gauche) en conversation avec le responsable régional des ventes Martin Mathieu de la maison Menu System AG.



casse-roles de la plaque de cuisson avant d'utiliser immédiatement cette dernière pour disposer les aliments dans les plats. En effet, même si la plaque de cuisson n'est pas éteinte, le flux de chaleur et d'énergie cesse dès qu'une casserole à induction en est retirée. Cela permet d'éviter tout gaspillage d'énergie et le fourneau peut également s'utiliser d'autre façon. J'ajoute que la collaboration avec la maison Menu System AG aura été tout à fait remarquable» conclut le chef de cuisine Rolf Fuchs.

Quant au responsable régional des ventes Martin Mathieu de la maison Menu System AG, il se dit, lui aussi, enthousiaste: «Nous nous réjouissons énormément de pouvoir compter le restaurant Panorama Hartlisberg parmi nos partenaires d'affaires!»



Gastronomie



Un multi-cuiseur à chauffage par induction permettant de préparer les aliments les plus divers est également intégré à la surface de ce piano de cuisine.



Disposer sur les plats et envoyer: le passe se trouve directement à côté du fourneau à induction.



La technologie «Celsius Class» de la maison Menu System AG: le régulateur multimode garantit un contrôle précis des températures sans écarts alors que le pied à induction Star est équipé d'un système de refroidissement autonome permettant de garantir une puissance de chauffe illimitée des générateurs d'induction.



Le responsable des Editions GOURMET, Stephan Frech, et la rédactrice GOURMET Cristina Bürgi en conversation avec le restaurateur Rolf Fuchs du restaurant Panorama Hartlisberg et Martin Mathieu, responsable régional des ventes de la maison Menu System AG (de dr. à g.).

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Restaurant Panorama Hartlisberg

Hartlisbergstrasse 39
3612 Steffisburg
Tél. 033 437 43 44
restaurant@panorama-hartlisberg.ch
www.panorama-hartlisberg.ch

Menu System AG

Oberstrasse 222
9014 St. Gall
Tél. 071 272 51 00
info@menusystem.ch
www.menusystem.ch

