

La famille Perrin à La Tourne profite des appareils de cuisson Hugentobler

# Une histoire de familles

...ou comment passer d'une cuisine rustique à une cuisine novatrice en respectant la tradition et en apportant des solutions révolutionnaires.

**Patrimoine** familial depuis 1850, le restaurant de La Tourne, sur les hauteurs du canton de Neuchâtel, a été exploité, durant 30 ans, par Christiane et Frédy Perrin. Ce dernier ayant passé de l'étable aux fourneaux. L'établissement est connu et reconnu pour sa cuisine simple, régionale et savoureuse.

**Parents de trois** enfants ayant toujours œuvré dans les parages, Christiane et Frédy étaient désireux de leurs transmettre l'établissement dans les meilleures conditions possibles. C'est donc tout naturellement qu'un rapprochement avec la société familiale Hugentobler système de cuisson suisse s'est imposé.

**Ayant attrapé** le virus de la gastronomie dès son plus jeune âge, Cyril, le fils cadet des Perrin, qui officiait jusqu'ici comme sous-chef aux Six Communes de Môtiers, a appris à apprécier les appareils de cuissons et les systèmes Hugentobler.

**Cyril et Frédy Perrin:** «Lors de notre premier entretien avec les planificateurs Hugentobler, nos attentes étaient claires: revoir de fond en comble notre cuisine et son équipement pour les 20 à 30 années à venir. Mettre en place une logique de travail



De gauche à droite: Christophe Petermann (Planificateur Hugentobler), Cyril, Frédy et Christiane Perrin (Hôtel de la Tourne), Loic Beiner (Conseiller Hugentobler).

permettant de rentabiliser rapidement les investissements consentis grâce aux innovations Hugentobler. Respecter le budget et les délais. Bénéficier d'une planification de cuisiniers à cuisiniers.»

**Ayant suivi** de près l'élaboration des plans et les autres multiples détails, les Perrin ont également suivi une formation dans le paradis des chefs à Schönbühl, à la maison mère de la société Hugentobler. Le but étant d'optimiser le temps à disposition en cuisine, d'avoir une qualité supérieure et d'augmenter l'offre faite aux clients.

**Si pour Cyril** les systèmes étaient connus, pour son papa, cela occasionnait de gros changements par rap-

port à la cuisine qu'il produisait sur son fourneau à bois. Mais cela n'a jamais été un problème. Le cœur qu'il a mis pour avancer dans la même direction que son fils est tout bonnement admirable.

**Une fois l'offre** finalisée et les solutions budgétaires trouvées, le chantier pouvait commencer.

**Frédy Perrin:** «Les transformations de notre cuisine, ainsi que du bar se sont extrêmement bien déroulées. Grâce à la précision des informations transmises aux différents corps de métier par les planificateurs, œuvrant sur le chantier, l'ambiance a été sereine, efficace et professionnelle. Les délais fixés ont également été respectés à la

lettre et la facture au-dessous de nos espérances.»

**Suite à une instruction** détaillée des appareils et des systèmes, Perrin père et fils se partagent les tâches en cuisine. L'esprit «La Tourne» a été conservé. Mais une réelle plus-value a été apportée à leur carte.

**Christiane**, elle, se plaît toujours autant au service, entourée de ses proches qui apportent volontiers leurs aides lors de banquets ou de gros services.

**Deux entreprises** familiales qui ne pouvaient que lier leurs destins dans un souci d'intérêt commun: Le fameux: gagnant-gagnant...

[www.hugentobler.ch](http://www.hugentobler.ch)



La nouvelle cuisine est parfaitement adaptée aux procédés de cuisson modernes.



L'ancienne cuisine.