

La nouvelle technique de cuisine de la société Jungfrau Gastronomie AG:

Préproduction et processus rationnels sur le «Top of Europe»

La société Jungfrau Gastronomie AG exploite divers restaurants de montagne, chacun d'entre eux disposant de son propre concept gastronomique. Le restaurant le plus haut du groupe se trouve sur le Jungfrauoch à une altitude de 3454 mètres. On y sert des plats à la carte à des clients individuels ainsi que le service à table pour les groupes. Les restaurants sont approvisionnés depuis une cuisine industrielle centralisée dans le nouveau Grindelwald Terminal qui assure la préproduction en toute indépendance temporelle. La maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG a conçu, planifié, réalisé et mis en œuvre la cuisine de production – tout cela sans pouvoir se baser sur des objets de référence de même taille. Cependant, le projet réalisé pourrait devenir un cas d'école. En effet, les avantages sont évidents: le concept «d'inhouse convenience» garantit la fraîcheur sur les assiettes et ceci même pour de grandes quantités. Par ailleurs, la production peut se planifier de manière optimale tout en fournissant une solution au manque persistant de main-d'œuvre spécialisée.

Texte: Sabine Born | Photos: Rolf Neeser et m.à.d.

En 2019, les chemins de fer de la Jungfrau ont transporté, pour la quatrième fois dans leur histoire, plus d'un million de visiteurs sur le Jungfrauoch. Ensuite, la pandémie est arrivée et l'inauguration du chemin de fer de montagne V-Bahn avec l'Eiger Express qui doit mener les passagers en 15 minutes de Grindelwald jusqu'au glacier de l'Eiger, dans des cabines comportant 26 places assises, à quelques encablures seulement de la paroi nord de l'Eiger, a dû être reportée. Grâce à la technologie des trois câbles, l'Eiger Express surmonte d'importants champs de tension – juste sept piliers supportent cette télécabine sur une distance de 6483 mètres. Globalement, ce moyen de transport permet de raccourcir de 47 minutes la durée du trajet menant au Jungfrauoch.

Le cœur de la V-Bahn n'est autre que le Grindelwald Terminal avec ses magasins, ses dépôts de skis, son parking et ses connexions aux transports publics ainsi que son nouveau télécabine de dix places qui monte au Männlichen. V-Bahn est le nom du projet global parce que deux chemins de fer de montagnes différents visent deux stations de montagne différentes depuis un seul et même terminal de plaine. Par heure, les deux infrastructures transportent 4000 personnes en altitude. Ce projet est une réalisation exceptionnelle à une époque qui ne manque pas de défis

Le responsable de la restauration Reto Mettler a défini l'orientation de chaque restaurant, y compris la carte des mets, la présentation et la vaisselle, en collaboration avec son équipe.



Au restaurant Eigergletscher, le client déguste de délicieux petits plats à une altitude de 2320 mètres, au pied du Mönch et de la Jungfrau, avec une vue impressionnante sur le glacier de l'Eiger.



la Kleine Scheidegg et le glacier de l'Eiger. La même année suivait l'inauguration du restaurant d'altitude Kleine Scheidegg en tant que premier établissement au sein de la société nouvellement fondée. Deux ans plus tard, c'était le tour de la reprise des restaurants sur le glacier de l'Eiger et le Jungfraujoch.

Positionnement individuel des restaurants

«Nous avons positionné chacun de ces restaurants de manière très individuelle avec leur propre concept F&B» explique Reto Mettler, responsable de la restauration depuis que les chemins de fer de la Jungfrau l'ont recruté en 2017 afin de traduire la stratégie développée en une exploitation globale professionnelle. «Le restaurant Eigergletscher par exemple propose des spécialités suisses telles que du cordon bleu et du pain perdu. Ici, nous produisons également nos spécialités de confiserie, en particulier les pointes de l'Eiger et les mille-feuilles à la crème.» Le premier produit est un chocolat coulé à la main, puis fourré, reproduisant la forme de l'Eiger avec une pointe de sucre blanc.

Tous les mois de décembre, le ski-bar Schreinererei (menuiserie) ouvre ses portes sur le glacier de l'Eiger avec sa grande terrasse où il fait souvent bon déguster une fondue, des cornettes à la viande hachée ou des macaronis de l'alpage. Les inconditionnels des frites s'y sentiront comme au paradis: frites bernoises, servies avec un schnitzel géant ou des frites avec des sauces à la mode. Une offre qui ne fait que des heureux.

Plaisirs culinaires avec panorama

Sur le Jungfraujoch, le restaurant à la carte Crystal offre un mélange très intéressant de cuisine française classique à orientation internationale et des mets classiques suisses. En d'autres termes: ici, les clients peuvent déguster aussi bien un émincé à la zurichoise qu'un schnitzel à la viennoise ou encore un curry thaï masala. Ce dernier porte déjà la signature du restaurant

– quant à sa réalisation, on la doit essentiellement au CEO très innovateur des chemins de fer de la Jungfrau, Urs Kessler.

Dans le cadre de sa politique stratégique, la direction des chemins de fer de la Jungfrau a également identifié des possibilités de profit dans la restauration et a fondé en 2017 la société Jungfrau Gastronomie AG avec l'objectif d'exploiter tous ensemble les restaurants situés le long de l'axe de communication principal allant de Grindelwald Grund au Jungfraujoch, en passant par

Pain perdu avec vue: la recette du chef de cuisine a été adaptée aux nouvelles méthodes de production et c'est ainsi que ce mets classique est servi dans sa qualité éprouvée sur les assiettes du restaurant Eigergletscher.





«Un concept intéressant» trouve le sous-chef Thomas Rubi qui travaille avec son équipe dans la cuisine du restaurant Eigergletscher après d'autres engagements auprès de divers hôtels cinq étoiles tels que le Lenkerhof ou encore le Victoria Jungfrau.

«Reto Mettler a très rapidement reconnu les chances que lui offrait une préproduction indépendante au niveau du temps, par exemple en ce qui concerne le recours aux produits locaux.»

Beat Reist, conseiller en matière de systèmes et d'appareils de cuisine auprès de la société Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG



Ce qui arrive sur la montagne sous forme congelée est dégelé la veille, stocké dans la chambre froide, puis préparé sur l'assiette et régénéré le lendemain.

Bollywood: ici, des cuisiniers indiens ravissent non seulement les palais de leurs concitoyens mais enthousiasment également tous ceux qui apprécient une petite variation exotique – pourquoi pas avec la vue sur le plus long glacier d'Europe. Ceci aussi, c'est Top of Europe.

Les voyageurs qui font une pause à la Kleine Scheidegg pourront, quant à eux, déguster leurs plats avec une vue époustouflante dans le restaurant homonyme. Une vue fantastique sur les trois sommets que sont l'Eiger, le Mönch et la Jungfrau et les délicieux mets servis sur l'assiette: concrètement: pizzas et pâtes, entre autres une pizza de l'armailli avec du fromage à raclette, des pommes de terre, des oignons et du lard. La cuisine italienne adaptée à l'environnement alpin: une recette qui fonctionne également très bien.

Plaisirs culinaires préparés au Terminal

Revenons au Grindelwald Terminal où il est possible de poursuivre son voyage culinaire, par



Ce qui est servi avec une qualité parfaite au sommet de la montagne est préparé en préproduction en plaine, emballé à chaud et soumis à une congélation rapide. Un concept gastronomique prometteur qui permet de trouver une issue au manque persistant de main-d'œuvre spécialisée.

exemple au Bistro: des snacks doux ou salés et d'excellentes compétences en matière de café de Nespresso. Une petite confiserie de démonstration montre ici en petit ce qui se produit à grande échelle sur le glacier de l'Eiger. Pour les clients asiatiques, il s'agit d'une véritable sensation alors qu'ils se restaurent au Noodle Soup Bar avantageusement mis en scène en tout simplicité avec des tuk-tuks et des lampions sur une surface de 50 mètres carrés.

Dans ce terminal, les chemins de fer de la Jungfrau exploitent également le Platinum-Lounge qui fait partie du paquet VIP. Ce dernier comprend également l'accès à la cabine VIP pour rejoindre le glacier de l'Eiger. Par ailleurs, on trouve au Terminal également le e-tron energy bar, un bar d'après-ski qui a misé l'an dernier, à des fins d'essai, sur divers food trucks et a diffusé de la bonne ambiance en plaine avec des DJs.

Une philosophie convaincante

«Intégrer cette diversité culinaire à des processus de production standardisés et assurer dans chaque établissement une qualité parfaite malgré les grandes quantités nécessaires, voilà qui aura constitué le principal défi que je devais relever» explique Reto Mettler à Pot-au-Feu. Il a contacté la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG qu'il connaissait déjà en sa qualité de centre de compétences pour cuisines globales performantes. «Les besoins qui étaient encore très flous au début se sont assez rapidement concrétisés sous la forme d'une cuisine de production centralisée permettant une préproduction indépendante au niveau du temps» explique

Beat Reist, conseiller en matière de systèmes et appareils de cuisine auprès de la maison Hugentobler, qui a commencé par inviter Reto Mettler au siège social de l'entreprise à Schönbühl pour lui faire la démonstration des méthodes de cuisine innovatrices et lui expliquer la philosophie à la base de ces systèmes. «Reto Mettler a vite reconnu les chances que comportait une pré-production indépendante au niveau du temps, par exemple compte tenu du manque persistant de main-d'œuvre spécialisée, de la qualité des mets, d'une rentabilité accrue ou du recours à des produits locaux.»

La direction des chemins de fer de la Jungfrau s'est également laissé convaincre du concept de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG à Schönbühl. «Puis, tout est allé relativement vite. Le directeur Urs Kessler s'est engagé personnellement pour que la cuisine de production puisse être réalisée à l'endroit qui devait, à l'origine, devenir un dépôt de skis. La proximité logistique optimale de l'emplacement entre cet emplacement et l'Eiger Express permettait en effet un transport rationnel des composants de mets sur le glacier de l'Eiger et le Jungfraujoch» souligne le responsable de la restauration Reto Mettler.



Aperçu des établissements de restauration des chemins de fer de la Jungfrau

Jungfraujoch

- Restaurant libre-service Aletsch; cuisine traditionnelle
- Restaurant Bollywood; nourriture authentiquement indienne
- Restaurant à la carte Crystal; mets classiques suisses et nourriture internationale
- Coffee Bar; snacks, produits de boulangerie et spécialités de chocolat faites maison
- Sphinx Bar; apéros et drinks

Glacier de l'Eiger

- Bistro Eigergletscher; pour des snacks et des souvenirs
- Restaurant Eigergletscher; cuisine suisse avec ses propres spécialités de confiserie maison
- Skibar Schreinerei; mets classiques suisses et snacks

Kleine Scheidegg

- Restaurant d'altitude Kleine Scheidegg; pizzas et pâtes
- Stations outdoor; saucisses à rôtir, goulasch

Grindelwald Terminal

- Bistro; snacks et présentation de chocolat
- e-tron energy bar; tapas et drinks
- Noodle Soup Bar; soupe asiatique aux nouilles stylée



La préproduction permet de recourir de manière mieux ciblée aux produits locaux et de mener suffisamment tôt des négociations avec les fournisseurs de viande qui profitent, de leur côté, d'une garantie d'achat. Si l'on achète des bêtes vivantes, les calculs de prix de revient sont plus intéressants en ce qui concerne les tranches de viande et les entrecôtes.

GASTRONOMIE DE MONTAGNE



1 | Les recettes ont été adaptées aussi bien à la congélation rapide qu'aux systèmes polyvalents tels que la cuisson sous-vide et à basses températures ou encore la cuisson pendant la nuit.

2 | De l'analyse du concept à sa mise en service, en passant par la planification, la réalisation et l'adoption de nouvelles méthodes de cuisine : la maison Hugentobler a fourni à la restauration de la Jungfrau des solutions tangibles pour maîtriser ses activités quotidiennes en cuisine.

3 | L'inauguration de la V-Bahn et donc de la cuisine de production au Grindelwald-Terminal est tombée en pleine pandémie. C'est la raison pour laquelle les processus ont été adaptés et que les composants de mets pour groupes de plus grande taille ont été remplacés par des composants de mets servis à la carte.

4 | Pour que les processus de production fonctionnent sans anicroche, il aura fallu mettre en place un intense programme de coaching assuré par la maison GastroPerspektiv AG.

5 | Les réservations de groupes se font avec plusieurs mois d'avance. Les menus sont donc définis au préalable et il devient alors possible de programmer la préproduction en conséquence.

6 | La cuisine industrielle au Grindelwald Terminal est aussi un projet-phare: la préproduction indépendante dans le temps de produits «inhouse convenience» devient de plus en plus importante pour la restauration de montagne, compte tenu du manque de main-d'œuvre spécialisée.



«**Nous travaillons de manière rationnelle, pouvons recourir plus systématiquement aux produits locaux et réagir au manque persistant de main-d'œuvre spécialisée parce que nous obtenons de meilleurs résultats avec une équipe plus réduite et des heures de travail régulières.**»

Reto Mettler, responsable de la restauration Jungfrau

Tirer un profit optimal de l'efficacité

Concrètement, la préproduction anticipée fonctionne aujourd'hui de la manière suivante: «Nous savons quels sont les mets que nous vendons et dans quelles quantités et nous adaptons notre production en conséquence. Si nous voulons produire demain 1000 portions de bœuf braisé, nous faisons la mise en place la veille et produisons le lendemain sur la base de méthodes de cuisine prédéfinies avant que nous n'emballions les composantes de mets à une température de 85 degrés dans des sachets sous vide résistant à la cuisson, prélevons des échantillons pour le laboratoire microbiologique et soumettions la marchandise à une surgélation rapide à moins 40 degrés» ajoute le chef de cuisine Mario Friso pour expliquer le processus de production.

«Nous cuisinons de manière traditionnelle avec des ingrédients aussi frais que possible. C'est ce que l'on peut appeler du «inhouse convenience» au plus haut niveau» complète Reto Mettler. Et malgré tout, ce sont des méthodes assez inhabituelles auxquelles il a fallu habituer le personnel étape par étape. Les collaborateurs ont été formés à l'usage des systèmes à l'aide d'un programme de coaching préparé par la société GastroPerspektiv AG qui devrait permettre de tirer un profit optimal de l'efficacité du système. «Oui, la préproduction était nouvelle pour moi. Cependant, en travaillant, j'ai de mieux en mieux compris les processus et les technologies utilisés et la qualité finale des mets a fini par me convaincre entièrement» précise le chef de cuisine Mario Friso. En effet, il n'y pas, selon lui, de paradoxe entre la préproduction de mets en grande quantité et la volonté de ne servir que de la fraîcheur sur les assiettes.

La préproduction permet d'offrir de la qualité

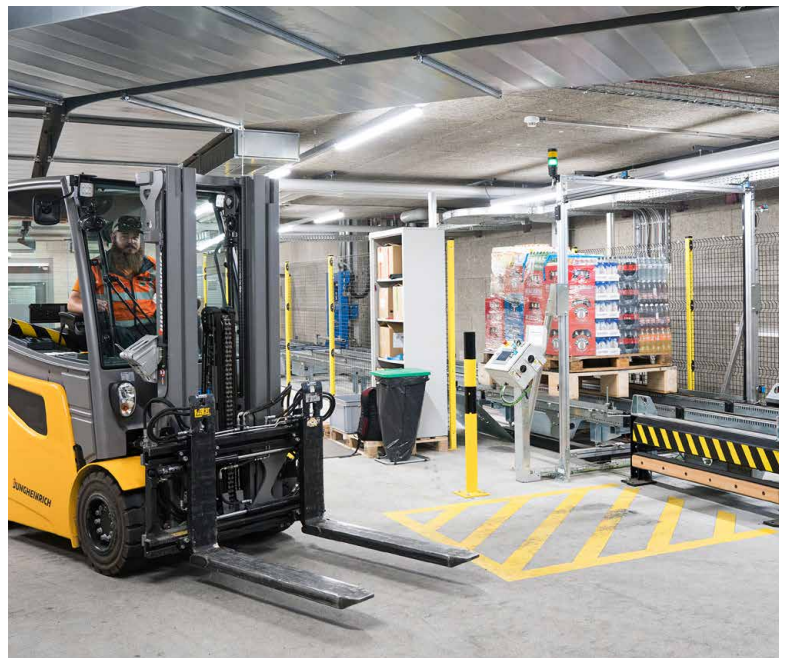
Dans les restaurants d'altitude finalement, les composants des mets sont disposés sur l'assiette, régénérés et servis chauds. «Avec la préproduction, nous ne faisons donc rien d'autre que de rendre des mets conservables avec une

qualité constante. Une fois que la marchandise a quitté le congélateur en plaine, elle se conserve encore pendant 21 jours sur la montagne. Plus les mets se conservent longtemps, moins il y aura de gaspillage alimentaire» explique Beat Reist. Voilà également un sacré argument en faveur de ce système.

Reto Mettler en est également convaincu: «La préproduction anticipée est cependant aussi particulièrement intéressante d'un point de vue lié à la gestion d'entreprise. Nous travaillons de manière rationnelle, nous pouvons recourir aux produits régionaux de manière plus structurée et nous pouvons réagir au manque de main-d'œuvre spécialisée étant donné qu'avec une brigade réduite, nous sommes en mesure d'obtenir un rendement plus important. De sacrés arguments en faveur de la maison Hugentobler et de son concept de cuisine! Cependant, choisir cette solution aura demandé pas mal de courage



Les recettes ont été continuellement perfectionnées et des quantités de plus en plus importantes ont ensuite été produites.



Le lien direct entre la cuisine de production et l'Eiger Express est payant: en une heure, 4000 couverts sont transportés vers les restaurants du Jungfraujoch et du glacier de l'Eiger.

GASTRONOMIE DE MONTAGNE

ainsi que beaucoup d'engagement pour mettre correctement en place la stratégie et la mettre en œuvre de manière systématique.»

Convaincre les collaborateurs de manière ciblée

Le responsable de la restauration Reto Mettler dit avoir toujours été conscient que le tout grand défi ne résidait pas dans les processus et les techniques mais dans le fait de parvenir à convaincre tous les collaborateurs. En effet, il doit pouvoir compter sur une équipe bien rodée, en montagne et en plaine. Il n'aura pas été simple de démontrer à des cuisiniers expérimentés de longue date le sens des nouvelles méthodes. Mais alors, comment a-t-il néanmoins réussi? «Tout simplement en intégrant depuis le début toute l'équipe au projet.»

Pour cela, aucun effort n'aura été épargné afin de convaincre les collaborateurs du bien-fondé d'une cuisine de production centralisée. Ainsi, les cuisiniers de la restauration de la Jungfrau et les spécialistes de la maison Hugentobler ont préparé en préproduction diverses composantes et divers mets au siège social de l'entreprise à Schönbühl/BE pour une manifestation interne, ce qui aura donné aux collaborateurs l'occasion de se convaincre eux-mêmes de la qualité et de la diversité sensorielle des mets proposés. Même

la population locale de Grindelwald s'est vu proposer une dégustation de plats dont la préparation était prévu dans la cuisine de production – par exemple lors d'une journée portes ouvertes à l'occasion de la fin des travaux de construction bruts du terminal à Grindelwald Grund: outre l'équipe de cuisine de la restauration de la Jungfrau, six spécialistes de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG étaient également présents afin d'expliquer à la population le concept de la cuisine de production centralisée, les invités pouvant par ailleurs déguster directement et personnellement les mets et les plats proposés afin de se faire une idée de leur qualité culinaire.

«Le chef de cuisine du restaurant du glacier de l'Eiger est, lui aussi, un bon exemple puisqu'il cuisine de manière traditionnelle depuis 17 ans déjà. Il a pu transmettre ses recettes pour le rôti haché, le cordon bleu et le pain perdu et a participé à la préproduction des grandes quantités. Il s'est ainsi «senti pris au sérieux» et a ensuite pu soutenir le nouveau mode de production» explique Reto Mettler. Aujourd'hui encore, le travail n'est pas terminé mais tout le système fonctionne déjà assez bien. «En effet, malgré tous les efforts portés aux processus, le facteur humain demeure très important lorsqu'il s'agit de faire naître des émotions sur l'assiette.»



Ils ont fourni une prestation de maître: Beat Reist, conseiller en matière de systèmes et d'appareils de cuisine auprès de la maison Hugentobler (à g.), et Reto Mettler, responsable de la restauration Jungfrau (à dr.), ici avec Mario Friso, chef de cuisine de la cuisine de production au Grindelwald Terminal.



C'est parti pour la visite numérique de la cuisine de production de 500 mètres carrés installée par la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG au Grindelwald Terminal.



Pour en savoir davantage

Jungfrau – Top of Europe

Jungfraubahnen Management AG
Harderstrasse 14
3800 Interlaken
Tél. 033 828 71 11
info@jungfrau.ch
www.jungfrau.ch

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Gewerbstrasse 11
3322 Schönbühl
Tél. 0848 400 900
info@hugentobler.ch
www.hugentobler.ch



Pour en savoir davantage