

Der «Chef» meldet sich zurück
in Fribourg – Pierrot Ayer.

Pierrot Ayer, Le Pérolles, Fribourg:

«Die Jungen selbst zu formen, braucht Zeit!»

Im Herzen von Freiburg lebt Pierrot Ayer seine Leidenschaft: Kochen und zum Kochen anleiten. Mit einer Symbiose aus Gastronomie und – wie er so schön sagt – Bistronomie. Die Resonanz ist so gut, dass er den ersten Termin für die Reportage absagen muss. Aber Ayer wäre nicht Ayer, wenn er nicht bescheiden geblieben wäre. Was dem Gault Millau-«Aussteiger des Jahres 2017» wichtig ist.

Text und Fotos: Markus Steiner

Was andere abschreckt, spornt ihn an: Perfektion. Pierrot Ayer strebt sie an, mehr noch, er ringt um sie, wenn er seinem jungen Team Anweisungen gibt, wenn er den Tomatensalat probiert und nochmals in Auftrag gibt. In der Küche, die er mit Hugentobler geplant und realisiert hat, führt der 57-jährliche

Spitzenkoch ein 25-köpfiges Team. Die Brigade selbst zählt zwölf Köche, davon fünf aus Freiburg. «So viele Freiburger hatte ich in all den 27 Jahren noch nie», erinnert sich Ayer. Er hat es verstanden, ein eingespieltes Kernteam junger Talente zu bilden: Pierre-Pascal Clément und Frédéric Martot in der Küche, Benoit Jérôme in der Pâtis-

serie. Martot und Jérôme haben schon im alten «Le Pérolles» mit Ayer zusammengearbeitet. Ohne sie wäre die Aufgabe für ihn undenkbar. Die meisten Jungen hat Ayer aber neu rekrutiert. Neue Leute heranzuziehen, sei harte Arbeit: «Es braucht Zeit, selbst die jungen Leute zu formen, und es gibt zu wenige, die das bewusst tun.» Das sei für ihn aber nicht eine Problematik der Gastronomie, vielmehr eine gesellschaftliche Veränderung, fährt Ayer fort. «Es fehlt oft an Dankbarkeit. Der Beruf fordert Talent, Wille und Effort, daraus wachsen Resultate und Befriedigung – viele junge Leute scheuen die Arbeitszeiten oder den Druck.» Dabei biete die Gastronomie viele schöne Momente, Lebenserfahrung, Erfüllung – und Freundschaften. Das will er seinen jungen Talenten mitgeben.

KÜCHENTECHNIK

Gastronomie auf höchstem Niveau im «Le Pérolles» (links), Bistronomie im «Le Petit Pérolles» (rechts).



2 Stockwerke, 2 Konzepte, 2 Generationen
2017 hatte Pierrot Ayer die Türen seines «Le Pérolles» nach 15 Jahren geschlossen und wurde Gault Millaus «Aussteiger des Jahres». Jahrelang hatte er auf 18 Punkten gekocht, das beste Restaurant der Stadt geführt. Kurze Zeit später fragte ihn die Kantonbank an, ob er ihr Lokal

«Es braucht Zeit, selbst die jungen Leute zu formen, und es gibt zu wenige, die das bewusst tun.»

Pierrot Ayer, Le Pérolles

übernehmen wolle. Nicht eines, entschied Pierrot Ayer und eröffnete zusammen mit seiner Frau Françoise und seinem Sohn Julien gleich zwei: Im Untergeschoss des von Mario Bottas entworfenen Gebäudes ist das «Le Pérolles», Gastronomie auf höchstem Niveau. Hier taucht der Besucher in eine andere Welt, wenn er vor wenigen Sekunden noch den Bahnhofplatz überquert hat. Der Umgangston wird leiser, Innenarchitektur und Dekor auf Bottas weiss und grau glasierte Backsteine abgestimmt. Oben im Erdgeschoss hingegen pulsiert der Alltag. Ayer spricht von «Bistronomie»: Müesli zum Frühstück, einfaches Mittagsgeschicht, Süsses am Nachmittag. Damit reagiert der Spitzenkoch auf den aktuellen Trend der Eile und realisiert zugleich gemeinsam mit seinem Sohn Julien eine Geschäftsidee. Aber Ayer bleibt sich treu – die Qualität ist dieselbe. Die Perfektion auch. Die «Macarons», die geschmackvoll verpackt verkauft werden, sind die gleichen, wie

die im Untergeschoss zum Kaffee servierten. Und der Service bespricht vor Mittag die Vorlieben der Reservierungen genauso eingehend wie im Untergeschoss. Der Chef ist darum auch im «Le Petit Pérolles» zugegen, fragt, führt, korrigiert, treibt zur Höchstleistung an.

Langfristige Beziehung als höchstes Ziel

Von Höchstleistung spricht Ayer auch, wenn er an den Bau der beiden Küchen denkt. Das Montageteam hatte dabei einige Herausforderungen zu meistern. Beispielsweise steht eine Säule mitten in der Fertigungsküche, die Abdeckung wurde nach Mass gefertigt und vor Ort passgenau verschweisst. «Sébastien ist Perfektionist», lobt Ayer die sorgfältig ausgeführten Schweissarbeiten, die Montage sei «fantastique» gewesen. Auch in der Planung habe Hugentobler das Beste herausgeholt, galt es doch, die Wünsche von Ayer, die des Architekten und die des Denkmalschutzes unter einen



In beiden Küchen vertraut die Brigade dem Hold-o-mat 411 Gold Edition fürs Garen und Warmhalten.





Der Schweizer Herd ist Dreh- und Angelpunkt für Ayers Gerichte.



«Ich habe grossen Respekt und Achtung vor dem Familienunternehmen Hugentobler. Es steht für Präzision, Qualität, Detailkenntnis, alles am richtigen Platz – es sind Perfektionisten.»

Pierrot Ayer, Le Pérolles

Hut zu bringen. Oder bestehende Lichtschächte zu integrieren. Heute werde viel wirtschaftlicher geplant als vor Jahren. «Bei solchen Herausforderungen braucht ein Unternehmen viel Erfahrung und beste Leute». Hugentobler Schweizer Kochsysteme hatte die Produktionsküche im Untergeschoss und die Fertigungsküche

im Obergeschoss zusammen mit Ayer geplant, dann im 2018 gebaut, mit modernsten thermischen Geräten (Schweizer Herd, Practico Vision Plus, Hold-o-mat, FrigoJet, Swiss-Indu Flex, Sous Vide Bad) ausgestattet und in Betrieb genommen. «Ich habe grossen Respekt und Achtung vor dem Familienunternehmen Hugentobler. Es steht für

Präzision, Qualität, Detailkenntnis, alles am richtigen Platz – es sind Perfektionisten» begründet Ayer die Entscheidung für Hugentobler. Das sei aber nicht alles. Ihm sei es besonders wichtig, sich auch nach der Inbetriebnahme begleitet zu wissen, die Beziehung zu vertiefen. Ein Gerät oder eine Küche zu verkaufen sei das eine, einen Kunden in den Kochtechniken weiterzuführen und einen guten Service zu garantieren weit mehr. So habe Hugentobler zwar den Zuschlag vor 17 Jahren für sein erstes «Pérolles» nicht erhalten, das Familienunternehmen habe aber nicht aufgegeben und die Beziehung immer wieder gepflegt: «Hugentobler ist gereift, bietet ein breites Sortiment von Dienstleistungen und Produkten an, und das sehr professionell.» Christophe Petermann, Berater Konzept und Objektplanung bei Hugentobler, zugleich auch Projektleiter, diskutiert aktuell die Möglichkeiten von Kursen und begleitendem Coaching. Die junge Brigade will die Präzision der Technik ausschöpfen.



Ayer will seine Leidenschaft und Erfahrung mit seiner jungen Brigade teilen.



Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Seit 50 Jahren revolutioniert Hugentobler die Profiküchen. Mit Herzblut, immenssem Wissen und ungewohnten Prozessen, die den Alltag in der Küche massiv vereinfachen. Das Familienunternehmen begleitet Gastronomen von der Konzeptanalyse über die Planung und Realisierung der Küche bis hin zur Inbetriebnahme und zum Coaching.



«Kombisteamer waren immer schon eine besondere Stärke von Hugentobler.»

Pierrot Ayer, Le Pérolles

Performance und Schnelligkeit mit dem Schweizer Herd

Der Schweizer Herd wurde in Schönbühl auf Mass produziert, nach Freiburg transportiert und in 4 Teilen eingebracht. Christophe Petermann denkt zurück: «Es war eine schöne Szene: Passanten und Brigade standen ringsum. Die Passanten beglückwünschten Pierrot für sein neues Restaurant, die Brigade war auf ein SMS vom Chef hin kurz vorbeigekommen und freute sich riesig.» Der Schweizer Herd mit den unverwechselbaren goldenen Drehreglern umfasst Induktionsfelder, Ceranfelder, Bratofen, etc... Ayer schätzt am Schweizer Herd die Schnelligkeit und Performance, die Induktion sei «magnifique»

und die Stärke der Abdeckung (9 mm) zeuge von höchster Stabilität.

Der grosse Hold-o-mat

«Endlich» habe Pierrot Ayer gedacht, als Hugentobler den neuen Hold-o-mat 411 vorgestellt habe. Mehr Raum, einfachere Steuerung, beste Technologie. Die Brigade nutzt mehrere Hold-o-maten zum Warmhalten, zum Garen von Fisch, zum Trocknen verschiedenster Garnituren. Ayer selbst vertraut dem Gerät in unzähligen Situationen und erinnert sich daran, wie er vor Jahren eine Grosse Pièce ganze zwei Stunden lang im Hold-o-mat vergessen habe. Notabene mit einer deutlich zu hohen Temperatur. Der Schalk spricht aus

seinen Augen, wenn er erzählt, wie er das Stück habe aufschneiden und servieren können. Auch sei der Hold-o-mat eine ideale Ergänzung zum Practico Vision Plus.

Regeneration für 18 Punkte

«Kombisteamer waren immer schon eine besondere Stärke von Hugentobler.» Sein Team schätze unter anderem die herausragende Qualität bei der Regeneration in beiden Küchen, so Ayer. Die genau richtige Temperatur der Speisen, keine Veränderung von Konsistenz, Farbe oder Geschmack, weder Antrocknen noch Bildung von Wasser. Das sei – perfekt. Wie geschaffen also, für Pierrot Ayer.



Mehr zum Thema

Restaurant «Le Pérolles»

Bd. de Pérolles 1
1700 Fribourg
Tel. 026 347 40 30
www.leperolles.ch

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Gewerbestrasse 11
3322 Schönbühl
Tel. 0848 400 900
info@hugentobler.ch
www.hugentobler.ch

Christophe Petermann,
Beratung Konzept und
Objektplanung von
Hugentobler, mit
Pierrot Ayer.