



Les nouvelles cuisines du Casino de Berne:

Une technique de cuisine qui enthousiasme les cuisiniers d'exception

Le Casino, l'un des plus prestigieux bâtiments de la ville fédérale, se trouve en vieille ville de Berne, entre les ponts de Kornhaus et de Kirchenfeld. Récemment, la bourgeoisie de Berne a investi pas moins de 74 millions de francs dans sa modernisation complète. Ces travaux ont permis de redonner à cet immeuble plus que centenaire son ancienne patine et de transférer l'héritage de cet établissement à l'époque moderne avec le concept des trois piliers que sont la culture, les manifestations et les délices culinaires. Le directeur Ivo Adam a réuni autour de lui une brigade de cuisine richement distinguée en mesure de travailler pour plusieurs restaurants différents dont la conception ouverte favorise les échanges avec la clientèle tout en exigeant cependant l'installation d'infrastructures de cuisine non seulement hautement fonctionnelles mais également optiquement très attrayantes – un cas auquel la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG était prédestinée.

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



Depuis 1909, le Casino est l'établissement culturel et de société de choix pour les «grandes célébrations, les spectacles musicaux et les expositions», comme l'on disait à l'époque. Jusqu'à sa réouverture en 2019, les locaux de restauration étaient loués en ferme. Depuis la rénovation, l'ensemble de l'établissement est confié à un seul et même gestionnaire et l'offre culinaire est combinée à ses propres manifestations culturelles – une nouveauté pour la bourgeoisie de Berne qui est propriétaire d'un grand nombre d'immeubles dédiés à la gastronomie sans pour autant les gérer elle-même. Le Casino comprend également une superbe salle de concert. Il s'agit du domicile de l'orchestre symphonique de Berne, fondé en 1877, et qui fait partie des plus importants orchestres de Suisse avec sa centaine de musiciens.

«Au Casino, le client dispose désormais d'un seul et même interlocuteur pour tous ses besoins» explique Florian Bettschen, responsable global de la restauration et chef d'une équipe d'environ 30 collaborateurs. Il a travaillé auparavant comme chef de cuisine au Kongresshotel Seepark de Thoun dont la cuisine avait obtenu de la part du guide Gault Millau pas moins de 16 points. Il a également fait ses preuves lors de concours internationaux et en tant que membre de l'équipe nationale de cuisiniers en remportant des médailles d'or et d'argent. Un jeune chef fougueux, capable de communiquer, engagé, passionné et plein d'entrain que la crise actuelle a rattrapé au moment même où le nouveau Casino prenait son envol, au début de la crise, après son inauguration en septembre 2019. Il dispose de

visions, fait bouger les choses entre ces vieux murs et fait partie des quatre talents que le directeur Ivo Adam a réunis autour de lui.

Les défis à relever sont immenses. «Nous devons mettre au point des détails de construction, répondre à de nombreuses interfaces et disposer de suffisamment de personnel» ajoute Florian Bettschen en essayant de mieux expliquer les tâches à assumer en plus des activités quotidiennes. «Nous avons déjà reçu plus de 1600 invités à la fois – avec des manifestations qui se sont tenues dans la salle de la Bourgeoisie et dans la grande salle. Lorsque nous devons, par ailleurs, produire pour l'ensemble des autres établissements de restauration, je préfère vous dire que ça balance» nous assure-t-il. Néanmoins, le chiffre de fréquentation maximale du Casino ne pouvait en aucun cas constituer la référence pour le dimensionnement des installations de cuisine que le bureau Klaus Architekten a conçues et que la maison Hugentobler a réalisées. «Voilà ce qui constituait notre plus grand défi» nous explique Fritz Schütz, concepteur et responsable de projet auprès de l'entreprise familiale bernoise. «Pour nous, la combinaison constituée de manifestations, de culture et d'offres de restauration était nouvelle. Nous ne pouvions pas nous référer à des chiffres de fréquentation existants et avons équipé la cuisine de production de 200 mètres carrés, avec sa pâtisserie séparée, d'infrastructures techniques de cuisine aux généreuses dimensions afin de permettre également de répondre aux situations de fréquentation maximale.»

«Ici, nous produisons à l'avance des produits «convenience»



De l'acier chromé-nickelé à revêtement en poudre permet de mettre un peu de couleur en cuisine – au Casino, la maison Hugentobler a adapté la couleur de ses structures porteuses aux couvertures en pierre ponce – au bistro-bar, la couleur est vert-noir et dans le secteur des boissons annexe, la couleur est dorée.

Au bistro-bar, tout tourne littéralement autour de Dave Wälti et de son équipe: le bar est disposé autour d'une île-cuisine et les vifs échanges entre le cuisinier et les clients font partie du concept gastronomique. Dans un tel cas, les infrastructures de cuisine doivent non seulement être fonctionnelles mais aussi briller optiquement.

faits maison. Nous faisons tout nous-mêmes, des croissants et des brioches jusqu'aux fonds, soupes et sauces, en passant par l'ensemble de la pâtisserie» ajoute le responsable de restauration Florian Bettschen. Si l'on descend au sous-sol où se trouve la grande cuisine de production, on rencontre Stefanie Siegenthaler, responsable des manifestations et de la production, qui a également travaillé au Seepark de Thoune. Elle est cuisinière spécialiste des restaurants pour gourmets et tient au Casino les rênes culinaires lors de manifestations de petite et grande ampleur. «Dans cette cuisine de production, j'apprécie tout particulièrement les surfaces de travail mobiles que l'on peut configurer de manière

différente en fonction de la fréquentation et qui permettent un travail rationnel et clairement structuré.»

Un seul fournisseur, un seul interlocuteur

En plus de la cuisine de production, la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG a également réalisé l'équipement de la cuisine du restaurant et du bistro-bar, de la table japonaise du chef, du buffet des boissons et les structures porteuses des stations de gril et de service dans le jardin, tout comme les back-offices gastronomiques de la grande salle et du Salon Rose. La maison Hugentobler a conçu les deux pianos de cuisine suisses tout spécialement pour le Casino de Berne et les a fabriqués elle-même auprès de son siège social à Schönbühl. Il s'agissait donc d'une commande importante pour cette entreprise familiale dont les offres soumises ont été élaborées par Matthias Kyburz, responsable des concepts et de la planification d'objets auprès de l'entreprise. Il se souvient: «L'appel d'offres a eu lieu en mai 2017. Pour nous, une chose était claire: si le Casino aborde un nouveau chapitre de son histoire, il faut que ce soit avec notre entreprise en sa qualité de leader sur le marché et en tant qu'entreprise familiale bernoise. Ici, nous voulons faire la preuve de la qualité de nos produits et de nos prestations de services au plus haut niveau.»

Florian Bettschen connaît bien la technique de cuisine de la maison Hugentobler dont il apprécie la qualité et le service à la clientèle. Il se dit très satisfait que la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG ait obtenu le mandat. «J'étais surtout très heureux de constater que les infrastructures de cuisine n'ont pas été mélangées et que pratiquement tous les appareils ont été fournis par la maison Hugentobler. Cela signifie que nous avons un seul interlocuteur. Pendant les travaux de transformation, il s'agissait de Fritz Schütz qui m'a toujours ramené à la dure réalité quand tout s'accélérait autour de moi et qui a toujours gardé à l'œil l'ensemble du projet.» Désormais, il s'agit d'Urs Leuthold, conseiller et développeur dans le domaine de la technique des systèmes de cuisson auprès de la maison Hugentobler: «J'étais responsable de la mise en service et de l'instruction de toute l'équipe de cuisine sur les appareils et j'ai résolu les problèmes de maniement initiaux avant de tourner des vidéos de formation durant le semi-confinement.»





La cuisine de production et sa pâtisserie voisine constituent le royaume de Stefanie Siegenthaler, responsable manifestations et production. C'est ici que se préparent les produits convenance faits maison et les menus destinés aux manifestations de petite et grande taille – les généreuses dimensions de la structure des surfaces de travail mobiles permettent un travail rationnel et flexible.

«J'apprécie tout spécialement, dans la cuisine de production, les surfaces de travail mobiles qui permettent un travail rationnel et clairement structuré.»

Stefanie Siegenthaler, responsables des manifestations et de la production du Casino de Berne

Quand la nourriture devient un événement

Au Casino, presque tout fonctionne en principe comme sur des roulettes. Cela signifie que les appareils doivent absolument fonctionner et que les collaborateurs doivent savoir les utiliser. Le directeur Ivo Adam et son équipe posent de tous nouveaux jalons au niveau gastronomique et proposent un assortiment culinaire très large comprenant différents concepts gastronomiques – de local et «leaf-to-root» jusqu'à la cuisine française sans chichis, une cuisine italienne classique et une cuisine japonaise authentique. Ils

célèbrent la cuisine et font de leur profession un véritable spectacle, un théâtre culinaire. Les temps de service sont très courts et la nourriture devient un véritable événement. A cet effet, les cuisines ont été réalisées sous forme ouverte et les infrastructures devaient donc également satisfaire aux plus hautes exigences au niveau optique, s'intégrer harmonieusement à la halle aux généreuses dimensions et soutenir les plafonds décorés de stuc et richement décorés de colonnes de marbre. Ici, la modernité rencontre l'élégance du début du 20ème siècle. Il s'agit de coulisses idéales pour des artistes cuisiniers tels que Dave Wälti qui travaillait auparavant à l'Eisblume de Worb où il a obtenu une étoile Michelin et 17 points Gault Millau.

Dave Wälti cuisine au bistro-bar et sert ses clients sur un bar disposé tout autour d'une île-cuisine. Il les convainc avec des mets d'inspiration régionale, un bœuf Angus de l'île St-Pierre, dans le lac de Biemme, ou un Wagyu de Bolligen. «Au bistro-bar, les clients discutent entre eux et les cuisiniers participent à cette discussion, même si leur travail exige une



Notre cœur bat pour la gastronomie

On parle beaucoup avec vous, mais avant tout nous écoutons.

**Florin**
SWITZERLAND



Des tours de main professionnels: Adrian Bürki, chef de cuisine du restaurant, et son équipe revisitent des classiques des cuisines italienne et française de la haute cuisine tout en laissant les clients les observer pendant qu'ils y travaillent.

«J'étais surtout très heureux de constater que les infrastructures de cuisine ne sont pas mélangées puisque presque tous les appareils de cuisine, à quelques exceptions près, sont de la maison Hugentobler. Cela signifie que nous n'avons qu'un seul interlocuteur.»

Florian Bettschen, responsable global de la restauration auprès du Casino de Berne

concentration maximale. Ce qui semble si aisé et détendu représente en réalité du «multitasking» de très haut niveau. Le service et la cuisine ne font plus qu'un ou, selon l'expression de Dave Wälti: «C'est bien davantage que du «front-cooking», il s'agit du niveau supérieur, d'un nouveau concept que l'on connaît des Etats-Unis ou d'Asie: la restauration ouverte et rapide au bar, sans chichis, excellente, une table de midi pour épicuriens qui fait également très bonne impression en soirée. A ce moment-là de la journée, le spectacle devient encore plus intéressant. Alors qu'à midi, seules les dernières étapes de travail se font devant les yeux des clients, en soirée, les processus sont plus complexes. Nous rôtissons ainsi la viande sur le gril de table qui se trouve d'ailleurs, tout comme la friteuse,

sous un module de ventilation spécialement construit à cet effet.» On ne voit rien, on n'entend rien et surtout, on ne sent rien. Une technique invisible qui fonctionne de manière irréprochable et qui aura d'ailleurs constitué un sacré défi pour Fritz Schütz. Elle constitue une composante à ne pas sous-estimer du succès propre à ce concept gastronomique: il faut que toutes les odeurs soient bonnes et alléchantes!

Le revêtement en poudre met les couleurs en jeu

Le bistro-bar est une cuisine satellite typique et porte clairement la signature de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Cela ne se voit pas forcément au premier coup d'œil car la couverture n'est pas constituée d'acier chromé-nickelé mais de pierre ponce brûlée à 1400 degrés et vitrifiée avec une couche d'émail. «Nous avons adapté la couleur de nos structures porteuses en acier chromé-nickelé à l'aide d'un revêtement en poudre de manière à ce qu'elles soient en harmonie avec cette couverture. Dans le secteur de la cuisine, la couleur choisie est le vert-noir alors que dans le secteur des boissons juste à côté, la couleur est dorée. L'équipement du bistro-bar a été réduit au strict nécessaire. «Je n'ai pas beaucoup mais j'ai néanmoins tout ce dont j'ai besoin, en particulier le Hold-o-mat. Son maniement est aisé et son design est superbe. Il est mon accompagnateur silencieux qui travaille énormément, qui est à la fois souvent sous-estimé mais néanmoins irremplaçable lorsqu'il s'agit de maintenir de la viande à une température donnée tout en conservant sa qualité parfaite» souligne Dave Wälti pour Pot-au-Feu.

Dans ce grand espace, le bistro-bar est situé en plein milieu, entre le Salon d'Or et le restaurant de 125 places où œuvre Adrian Bürki. En 2018, ce dernier a remporté le

Collaboration couronnée de succès entre le Casino de Berne et la maison Hugentobler. De g. à dr.: Adrian Bürki, Urs Leuthold, Stefanie Siegenthaler et Dave Wälti.



TECHNIQUE DE CUISINE

A l'extérieur, on sert des spécialités préparées sur le grill: la grande baie vitrée du restaurant permet d'accéder à la terrasse extérieure ombragée équipée de deux stations de cuisine extérieures de forme cubique et à hauteur réglable composées des structures porteuses de la maison Hugentobler.



«La maison Hugentobler a tout conçu individuellement en fonction de nos besoins. C'est génial.»

Adrian Bürki, chef de cuisine du restaurant au Casino Bern

Une équipe de pointe: pendant les travaux de transformation, Florian Bettschen, responsable global de la restauration du Casino, était en charge de nombreux chantiers et n'a pas rechigné à accepter le soutien compétent de Fritz Schütz, concepteur et responsable de projet (à gauche), et de Matthias Kyburz, responsable concepts et planification d'objets auprès de la maison Hugentobler (à droite).

Best of Swiss Gastro Award. Il travaillait auparavant à l'Hôtel-Mazot Guarda Val à la Lenzerheide en arborant une étoile Michelin et 16 points Gault-Millau. «Ma cuisine est d'inspiration italienne et française et comprend de nombreux mets classiques que je m'efforce d'emballer différemment, de réinterpréter.» Les clients peuvent également observer Adrian Bürki et son équipe en train de travailler – d'un côté se trouve la table des corporations et de l'autre le restaurant. Un mode de fonctionnement que cet artiste-cuisinier connaît déjà du Seven à Ascona et qu'il dit apprécier tout à fait.

«Une fois qu'un mets est à la carte, cela dure environ trois

mois avant qu'il n'arrive à sa perfection dans les moindres détails – pour cela, le feedback des clients joue un rôle tout à fait déterminant. Nous travaillons avec des réveils et des chronomètres: rôtir pendant trois minutes, puis couper, laisser reposer brièvement, servir. Tout est cuisiné frais à la minute, dans de minuscules poêles, depuis le début pour chaque client. Les processus sont définis à la seconde près.» Il s'agit d'un spectacle de cuisine parfaitement orchestré et d'un véritable chef-d'œuvre qui nécessite des infrastructures de cuisine correspondantes. Un grand nombre de tiroirs réfrigérants, des plaques de cuisson à induction, des cuiseurs de pâtes, des appareils hautement rationnels – la maison Hugentobler a conçu le tout de manière individualisée en fonction de nos besoins. C'est quelque chose de génial. Pour l'avenir, je souhaiterais seulement que certains appareils soient mieux interconnectés ou encore disposer d'un robinet d'eau qui affiche clairement quelle quantité d'eau est versée dans une casserole» explique Adrian Bürki. Pour l'instant, c'est encore de la musique d'avenir. Cependant, tout comme le feedback des clients motive Adrian Bürki à améliorer, encore et encore, ses recettes, les besoins d'artistes-cuisiniers tels qu'Adrian Bürki sont pris en compte pour le développement ultérieur de la technique de cuisine Hugentobler. De nombreux collaborateurs de l'entreprise sont d'anciens cuisiniers – qui savent précisément ce dont parlent les talents comme Florian Bettschen, Dave Wälti, Adrian Bürki et Stefanie Siegenthaler.



Pour en savoir davantage

Casino Bern
Casinoplatz 1
3011 Bern
Tél. 031 328 02 00
info@casinobern.ch
www.casinobern.ch

**Hugentobler Schweizer
Kochsysteme AG**
Gewerbestrasse 11
3322 Schönbühl
Tél. 0848 400 900
info@hugentobler.ch
www.hugentobler.ch