



Auberge Löwen, Fraubrunnen:

Avec passion et lucidité

De la vénérable auberge rustique Löwen au «Löie» frais et lumineux: l'auberge plus que centenaire Löie à Fraubrunnen rompt délibérément avec les traditions et propose, entre la vallée de la Limpach et l'Emmental, des expériences culinaires d'un niveau de 13 points Gault Millau. Le chef et gérant Kevin Bracher propose une cuisine contemporaine et classique. Dans cette agréable auberge de campagne dotée d'une généreuse terrasse de jardin, la cuisine saisonnière et régionale rencontre la richesse des idées, la créativité et la durabilité. Il est étonnant de voir ce que l'équipe soudée autour du restaurateur Kevin Bracher accomplit – voir les possibilités au lieu des obstacles semble caractériser cet hôte sympathique. Pour l'équipement de la cuisine, il mise sur ses partenaires de longue date, Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG et Brita Professional.

Texte: Thomas Brunner | Photos: Rolf Neeser et m. à d.



Qu'il s'agisse d'un repas pour les lutteurs après un entraînement à la sueur de leur front ou d'un plaisir pour les papilles lors d'une soirée romantique en couple: le Löie sert des plats classiques enrichis de créativité.

Depuis 2018, Kevin Bracher tient les rênes du «Löie» à 3312 Fraubrunnen. Avec lui en cuisine, il y a Rainer Helbig, une aide de cuisine et un apprenti. L'équipe de service, qui peut compter jusqu'à huit personnes lors des grandes occasions, est dirigée par Jeannine Hilfiker et sert avec beaucoup de plaisir et de compétence. Ils sont authentiques et se mettent en quatre pour le Löie, avec une vision claire et une passion pour les aliments et l'hôtellerie qui est perceptible pour les clients.

Des röstis incroyablement bons

«Nous avons des röstis incroyablement bons», sourit Kevin Bracher, interrogé sur la raison la plus souvent citée pour un séjour culinaire dans le Mittelland bernois. Il faut alors s'attendre à ce que la popularité des röstis entraîne parfois une tendinite chez le cuisinier à force de les râper. En outre, le cordon bleu et le foie sont très appréciés. La viande de veau est délibérément suisse et provient de la région.

«Ici, on trouve quelque chose qu'on ne trouve pas partout.» Malgré la tradition, il y a toujours quelque chose qui dépasse le cadre habituel de l'assiette. Parlons du poisson local: le sandre de Heimiswil est incomparablement bon, tout comme le saumon, l'ombre et les écrevisses. Ou encore, avec les crevettes de Burgdorf, on trouve des producteurs locaux sur la carte. «Ces produits régionaux font pour moi la différence au niveau du goût», explique Bracher. En matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, il préfère les actes aux paroles: dans les menus dégustation, les aliments sont recyclés de manière ludique et créative en purées, gelées et dans de nombreux autres états d'agrégation pour le plaisir des yeux dans les assiettes. En bref: un élargissement de l'horizon pour les hôtes qui osent innover et, en même temps, une gestion durable des stocks dans la cuisine du Löie.



«Nous avons des röstis incroyablement bons.»

Kevin Bracher, directeur du Löie Fraubrunnen.

La boucle est bouclée par hasard

Après avoir suivi une formation de spécialiste en restauration, un apprentissage de cuisinier, une formation de gérant de restaurant et des années instructives en tant que gérant adjoint au Landgasthof «Lueg» à Kaltacker près de Berthoud, Kevin Bracher, natif de Berthoud, a entamé son retour aux sources. D'abord au «Löwen» à Heimiswil en tant que co-gérant il a réalisé en 2018, alors âgé de 28 ans, sa vision de sa propre auberge de campagne au Löie à Fraubrunnen. Le fait qu'il ait dévalé le toboggan de l'aire de jeux de cette même auberge il y a deux décennies alors qu'il était tout petit et qu'il ait demandé des provisions de ses croquettes préférées directement à la cuisine peut être considéré comme une boucle fermée par hasard. De son parcours, il garde un souvenir particulier de l'ambiance familiale et reconnaissante qui régnait au sein des établissements gastronomiques Bindella, où il a suivi sa formation de spécialiste en restauration.



En tant que spécialiste de la restauration, cuisinier, gérant d'un restaurant et restaurateur indépendant, Kevin Bracher connaît parfaitement son métier.

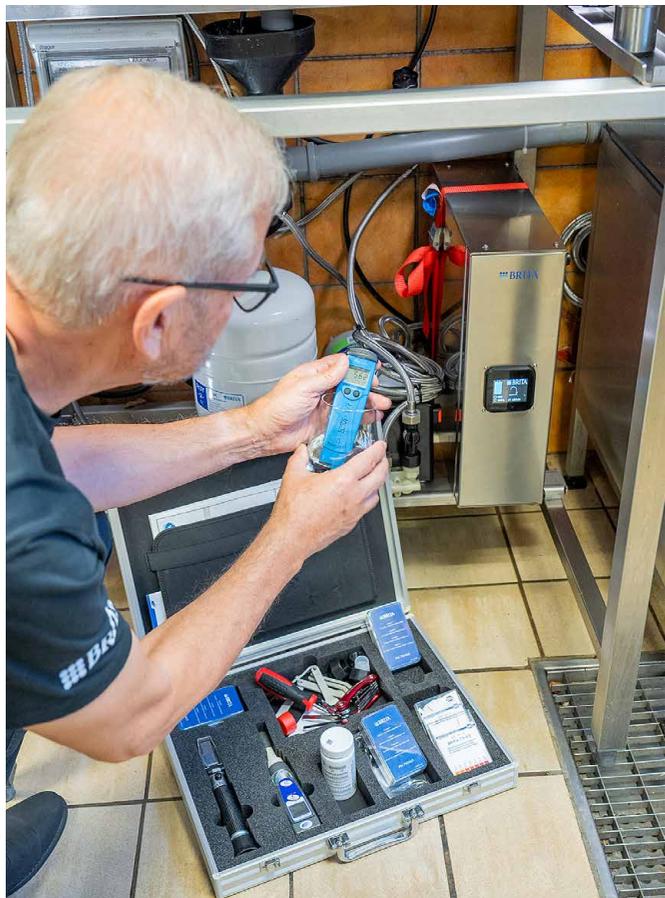


Il brûle de passion pour son métier: Kevin Bracher, la tête froide, en train de pratiquer sa passion.

En tant que gérant adjoint du Landgasthof Lueg, il a appris à connaître et à apprécier tous les domaines de la gastronomie.

Les lions à l'état sauvage

Au lieu de subir les défis du lockdown, Kevin Bracher et son équipe se sont mis en mouvement et, aujourd'hui, ils en sont sortis plus forts. En plus des offres à emporter, ils ont illuminé l'esprit de leurs clients avec des produits culinaires de qualité grâce à la remorque alimentaire «Löie on tour». Les clients sentaient qu'il y avait de la passion et du feu derrière tout ceci. Aussi de la sueur et des efforts, comme en témoignent les 1200 heures de travail nécessaires à la construction du food-truck mobile. La récompense a été la gratitude, la joie et l'appréciation que Kevin Bracher ressent encore aujourd'hui lorsqu'il discute avec les clients de l'auberge ouverte du jeudi au dimanche. «Les gens ont remarqué que nous donnons toujours tout et que nous sommes là pour eux.»



Proguard Gastronomy 200 est particulièrement utile dans les petites cuisines et permet d'éviter les temps d'arrêt et les frais de service.

«Les gens ont remarqué que nous donnons toujours le meilleur de nous-mêmes et que nous sommes là pour eux.»

Kevin Bracher, directeur général du Löie Fraubrunnen.

Du lundi au mercredi, et donc principalement en dehors des heures d'ouverture de l'auberge, l'équipe de cuisine gère une entreprise de restauration «à côté». Les crèches et la Confédération se font livrer gratuitement les menus variés à domicile. «Un mélange idéal d'entreprise de restauration et de livraison de repas pour moi.» L'exigence ici est aussi d'être performant tout en offrant toujours le meilleur service. En chiffres: 150 à 1500 livraisons de repas par semaine pendant 30 semaines par an. Préparés dans la plutôt petite cuisine du Löie.

Un partenariat de longue date et de qualité

Avec plus de 200 repas préparés par jour, la cuisine est mise à l'épreuve et les processus doivent être corrects. L'équipe et l'infrastructure doivent être fiables, car les temps morts sont une épreuve pour tous. Le directeur peut compter sur le soutien de Brita Professional et de Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. C'est ce qui s'est passé au printemps 2024, lorsque le four mixte de la cuisine ne fournissait plus d'informations. Le disque s'est mis en marche. Malgré le système d'adoucissement interne, la qualité de l'eau dans le four a entraîné une mauvaise visibilité.

Lorsqu'il s'agit d'un soutien rapide et efficace, Kevin Bracher sait qu'il est au bon endroit avec son compagnon de longue date, Urs Leuthold. Il a fait la connaissance du conseiller de Hugentobler il y a des années lors de l'exposition d'appareils de cuisine professionnels au siège de Hugentobler à Urtenen-Schönbühl et a déjà reçu plusieurs fois de ses conseils compétents sur l'équipement de cuisine. Il



Deux personnes qui s'apprécient: Alfred Hubli (à droite), directeur des ventes Brita Professional, et Urs Leuthold, conseiller de Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG à Urtenen-Schönbühl, disposent d'une énorme expertise technique. Dans la cuisine de Kevin Bracher, l'installation du système de filtration d'eau s'est déroulée rapidement et sans problème.



Le directeur du Löie, Kevin Bracher, apprécie une vue claire en toutes circonstances: «Je vois enfin à nouveau les produits cuits, et les brioches sont délicieusement dorées.»

a recommandé un nouveau type de système de filtration d'eau, comme s'il était fait pour les petites cuisines avec un système d'adoucissement dans la maison. Un système de Brita, le spécialiste de la filtration d'eau, notamment dans le secteur professionnel. Avec des années d'expérience, Brita est une entreprise leader dans la filtration de l'eau dans le monde entier. Quel que soit le type d'eau, qu'elle soit douce ou dure, de la chaux à l'eau de gypse, Brita propose la bonne solution de filtration. Ceci est particulièrement important car les adoucissants domestiques qui fonctionnent avec du sel peuvent entraîner des effets corrosifs et des vitres aveugles - un problème qui se produit à la fois avec les cuiseurs à vapeur et les lave-verres, en particulier les verres à vin. Alfred Hubli, directeur des ventes de Brita Professional, a également rejoint l'équipe, qui met en œuvre avec succès des projets avec Urs Leuthold et Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG depuis de nombreuses années.

Durabilité et performance

Le système de filtration d'eau Proguard Gastronomy de Brita Professional a été spécialement conçu pour une utilisation dans les cuisines professionnelles. Grâce à l'osmose inverse, il veille à ce que l'eau soit toujours adaptée aux appareils de cuisine tels que les fours combinés, les fours ou les lave-vaisselle. Il filtre les particules nocives de l'eau, de sorte qu'elles n'endommagent pas les robots de cuisine et ne se retrouvent pas dans les produits. Cela garantit un fonctionnement sans problème, même à grande capacité, et protège les robots de cuisine non seulement du calcaire, mais aussi du plâtre et de la corrosion. Grâce au système Proguard, 99% des sels de

Löie, Fraubrunnen

La grande salle de restaurant peut accueillir 52 personnes, le Stübli, magnifiquement conservé, 32 autres, ainsi qu'une terrasse intime pouvant accueillir 60 personnes et une cave à vin avec 20 places assises.



sodium sont éliminés de l'eau, ce qui permet d'éliminer à long terme le problème de la corrosion et des vitres obstruées. En d'autres termes, une durée de vie plus longue, moins de frais d'entretien et, d'une manière générale, la solution la plus durable.

Le système est très puissant et peut être utilisé avec de faibles besoins en eau ainsi qu'avec un débit constamment élevé. Toutes les données de fonctionnement importantes peuvent être facilement lues à tout moment sur l'écran clair et intuitif.

Du temps pour les choses importantes dans la vie d'un restaurateur

Kevin Bracher connaît très bien les systèmes de cuisson de Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Avec l'expansion de ses domaines d'activité en période de pandémie vers une offre de catering étendue, les exigences en matière d'appareils de cuisine ont également changé. Il a rapidement demandé conseil aux spécialistes sur la manière d'augmenter son efficacité tout en conservant les exigences de qualité les plus élevées pour les plats.

Le four combiné livré par Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG avec le système de filtration de Brita Professional est le support parfait et fiable dans le quotidien des cuisines professionnelles. De plus, le système est certifié pour les aliments et offre une qualité d'eau idéale et constante dans chaque cuisine. Même sans adoucisseur d'eau interne, ce système combiné offre des avantages évidents: des coûts de nettoyage réduits, une consommation d'électricité moindre et pratiquement pas de temps d'arrêt des appareils. Associé au lave-vaisselle, Proguard Gastronomy 200 garantit des verres clairs qui ne doivent pas être repolis. Il ouvre donc de nouvelles possibilités et libère du temps qui peut être utilisé pour ce qui est important en plus de ce qui finit dans l'assiette. La création de conditions d'emploi et de travail équitables pour toute l'équipe, l'entretien de partenariats de longue date et, bien entendu, l'attention des clients, sans lesquels le grand rêve de Bracher de posséder sa propre auberge ne serait jamais devenu réalité.



Ils donnent volontiers un coup de main: pas de temps mort dans la cuisine de Kevin Bracher grâce aux services précieux et simples d'Alfred Hubli et d'Urs Leuthold en arrière-plan.



Pour en savoir davantage



Löie Fraubrunnen
Bernstrasse 9
3312 Fraubrunnen
www.loewen-fraubrunnen.ch



Brita Wasser-Filter-Systeme AG
Gassmatt 6
6025 Neudorf
www.brita.ch/fr_CH



Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Gewerbstrasse 11
3322 Schönbühl
www.hugentobler.ch/fr