



Concept de cuisine innovant auprès du restaurant de la Guilde Krone à Mosnang SG:

Quatre jours de travail, trois jours de congé – est-ce là l'avenir de la cuisine professionnelle?

Au début, le chef senior ne voulait rien savoir de la production préalable – selon lui, le restaurant Krone à Mosnang avait toujours très bien fonctionné autrement. Un cours de formation auprès de la société Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG a cependant suscité la curiosité de Bruno et de son fils Philipp Schneider. Très rapidement, Philipp Schneider a développé sur cette base un nouveau concept de temps de travail. Désormais, il souffre moins du stress et se réjouit de voir son père, ses collaborateurs et ses clients parfaitement satisfaits!

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

« Chacune des cinq générations de la famille qui ont géré le restaurant Krone a procédé à des modifications au sein de l'établissement. Mon père aura été le premier à se concentrer entièrement sur la gastronomie et à renoncer à l'agriculture. J'étais le premier à former des apprentis. Désormais, c'est au tour de mon fils d'innover » souligne le restaurateur Bruno Schneider pour Pot-au-Feu. Il est fier de parler non seulement de son restaurant Krone qu'il a géré avec son épouse Rita pendant presque 40 ans mais aussi de son fils Philipp qui gère l'établissement avec son épouse Astrid depuis 2020. En 2017, Philipp Schneider a commencé à travailler au sein du restaurant de ses parents, un établissement qui peut se targuer de 130 ans d'histoire dans lequel il a lui-même fait son apprentissage de cuisinier. Dans l'intervalle, il a fait plusieurs expériences professionnelles auprès de la maison des congrès à Zurich, à l'armée en tant que chef de cuisine et, pendant de nombreuses années, dans l'enseignement, entre autres auprès d'Hotel & Gastro formation.

Plus de place pour tout le monde

Quatre ans plus tard, les clients peuvent désormais également réserver une nuitée ici, au cœur du Toggenburg, y célébrer de grandes fêtes ou organiser des séminaires. Si les Schneider devaient jusqu'à présent jongler quelque peu avec les places assises lorsque la fréquentation était élevée,

TECHNIQUE DE CUISINE

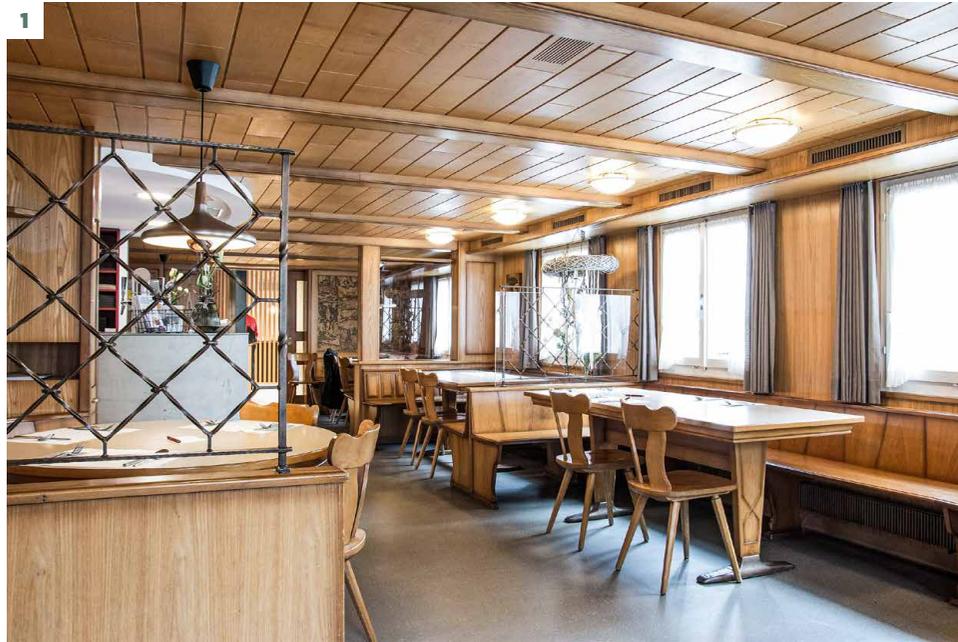
ils disposent désormais non seulement d'un secteur bistro appelé «Beiz» qui comporte 45 places assises et où l'ensemble du village se retrouve pour jouer aux cartes mais aussi d'une salle de dégustation appelée «Gnuss-Ruum» avec 34 places assises pour les plaisirs culinaires dans un environnement calme et préservé, de la «Saal» pour les manifestations en tout genre accueillant jusqu'à 200 personnes et de plusieurs autres salles de plus petites dimensions pour les séminaires et les apéros. Ces locaux supplémentaires se trouvent dans une grande annexe dont la construction s'est terminée en mai 2021 après presque neuf mois de travaux – avec en outre l'agrandissement de la terrasse et l'inauguration de la «Lodge» située vis-à-vis du restaurant Krone. Ces dix chambres doubles sont non seulement très appréciées des clients participant aux séminaires mais également des touristes qui passent par Mosnang en faisant des tours de VTT et qui peuvent prendre leur chambre sans intervention de l'équipe du restaurant Krone grâce au check-in automatique 24 heures sur 24.

«ChäasWelt Toggenburg» au sein de cet établissement de la *Guilde*

Il y a aussi un grand nombre de gourmets qui passent la nuit ici. Certains d'entre eux viennent de très loin pour fréquenter cet établissement de la *Guilde* qui propose une cuisine de saison authentique et de très haute qualité, caractérisée par des produits régionaux, distinguée entre autres par le label de qualité Culinarium et le label «ChäasWelt Toggenburg» qui représente l'immense diversité de fromages de la région. Lors d'une journée moyenne, Philipp et Bruno Schneider – qui continue à travailler activement au sein de l'établissement comme son épouse Rita Schneider – préparent quotidiennement jusqu'à 200 couverts, à l'aide de trois cuisiniers et de cinq apprentis. Tendance à la hausse! En effet, l'assortiment élargi a suscité un engouement des plus réjouissants de la part de la clientèle! S'il est désormais possible de travailler avec la même brigade de cuisine malgré la taille nettement accrue de l'établissement, cela est dû aux nouveaux processus innovateurs de travail et de cuisson que Philipp Schneider a mis en place: «Depuis notre réouverture, nous appliquons le modèle 4/3. Cela signifie: travailler quatre jours en cuisine et avoir congé trois jours par semaine dont au moins deux jours consécutifs et un jour sur le week-end. En échange, il n'y a plus de coupure et chaque collaborateur travaille 10,5 heures par jour. La période plus calme de l'après-midi est utilisée pour la production préalable de grandes quantités. Ainsi, nous sommes plus productifs et en mesure de produire de plus grands volumes, nous économisons du temps et il ne nous reste plus, ensuite, qu'à nous occuper de la régénération et de la garniture des plats.»

«Tout a toujours très bien fonctionné!»

Quand Bruno Schneider a entendu pour la première fois parler de ce projet, il n'était pas enthousiaste du tout.



«Voilà presque 40 ans que je cuisine de manière traditionnelle et tout a toujours très bien fonctionné» se souvient-il avoir affirmé. C'était en 2019, au moment où commençait la rénovation de la cuisine entreprise dans le cadre de la planification des travaux de transformation. La famille Schneider connaissait déjà Reto Emmenegger et Günther Rüscher, deux représentants proches de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, et leur a demandé une offre pour la cuisine. Très rapidement, la maison Hugentobler a exprimé le souhait de remettre en question les processus de travail et de cuisine, compte tenu du stress quotidien et de l'assortiment élargi de prestations et de mets proposés. Après un cours à Schönbühl – au siège social de cette entreprise qui est aussi une véritable spécialiste des appareils pour cuisines industrielles, des systèmes de cuisine, de la conduite de projets et du montage de cuisines industrielles – aussi bien Bruno Schneider que Philipp Schneider se sont dit très intéressés par le concept qui leur avait été présenté. «Même si la présentation du concept sonne bien, il faut tout d'abord pouvoir l'appliquer à son propre établissement» souligne Philipp Schneider pour Pot-au-Feu. «C'est en me demandant quand nous aurions du temps pour procéder à la production préalable et en prenant conscience que ce ne serait que pendant la coupure que j'ai eu l'idée 4/3.»

Hold-o-mat, réfrigérateurs rapides & cie.

Aujourd'hui, tant les dimensions de la cuisine du restaurant Krone que celles du secteur de réfrigération et de congélation sont le double de ce qu'elles étaient précédemment. Depuis le secteur de réfrigération, on passe le long de la nouvelle ligne de lave-vaisselle, de postes de préparation aux généreuses dimensions et d'un secteur séparé réservé aux banquets avant d'arriver au piano de cuisine suisse de



2

1 | Le bistro «krone-BEIZ» est désormais le lieu de rendez-vous des associations du village de Mosnang.

2 | Dans la salle «krone-GNUSS» transformée, il y a suffisamment de places pour les gourmets qui désirent déguster un repas en toute tranquillité.

la maison Hugentobler. Au lieu d'un piano central, il est constitué de deux secteurs de travail disposés en longueur qui ne comportent que peu de plaques de cuisson à induction. En revanche, habilement intégrés à la cuisine, des friteuses, un gril à induction, un cuiseur de pâtes, une salamandre, de nombreux tiroirs de congélation, une sauteuse basculante, plusieurs Hold-o-mats, un dispositif de congélation rapide, des appareils CSC de cuisson au bain-marie sous vide et un steamer combiné Practico Vision Plus aux tailles les plus variées sont quotidiennement utilisés.

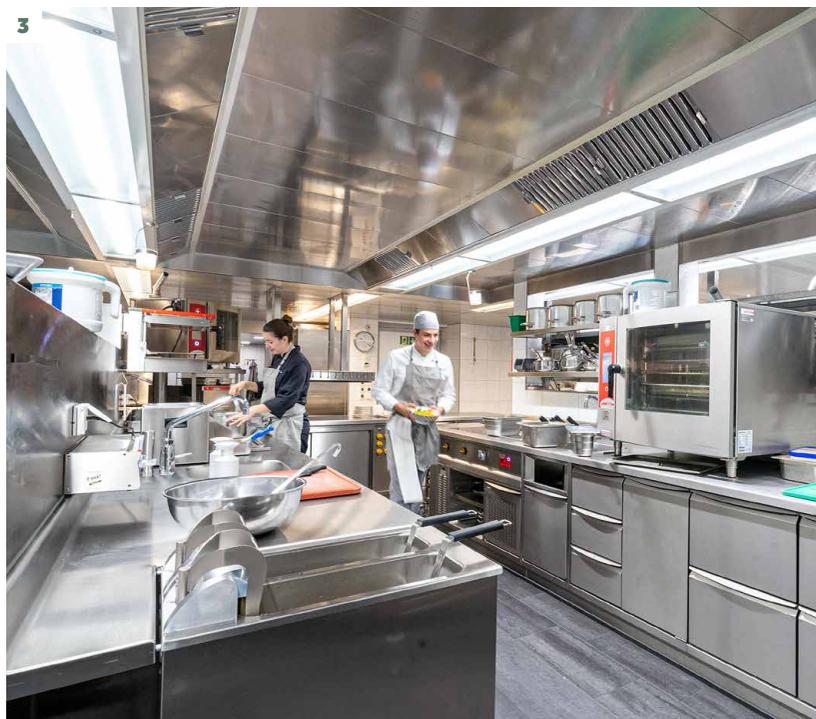
Les steamers combinés Practico Vision Plus de la maison Hugentobler sont par exemple utilisés pour la régénération des garnitures de légumes qui ont été préparées à l'avance pendant la coupure avant d'être soumises au refroidissement rapide et emballées sous vide dans des récipients GreenVac. Lorsque des truites ont été pêchées dans la ruisseau local du Gonzenbach, la cuisine du restaurant Kronen se met par ailleurs au filetage, à la préparation dans la sauteuse et à la congélation rapide! De ce fait, l'établissement est en mesure de régénérer en tout temps des filets de poisson régionaux dans le steamer combiné et de les frire dans la salamandre. Les boulettes de viande de veau ou la poitrine de poulet sont, quant à elles, régénérées dans le bain sous vide, directement dans le sachet sous vide, après avoir été déjà cuites sous vide puis soumises à la congélation rapide pendant une période creuse – qui peut parfois remonter à 21 jours.

«Depuis notre réouverture, nous travaillons selon le modèle 4/3. Cela signifie: quatre jours de travail en cuisine et trois jours de congé par semaine.»

Philipp Schneider, restaurateur de l'auberge Krone

Placement à l'essai et analyse d'établissement

Philipp Schneider reconnaît que tout le monde a tout d'abord dû s'habituer aux nouveaux appareils et aux nouveaux processus. Un processus qui avait déjà commencé dans l'ancienne cuisine, étroitement accompagné par Günther Rüscher dans son rôle de coach de cuisine d'une filiale de la maison Hugentobler, la société GastroPerspektiv AG. «Cela commence le plus souvent avec des essais de placement lors desquels nous plaçons par exemple un dispositif de congélation rapide dans la cuisine. Par ailleurs, je procède à une analyse du fonctionnement de l'établissement, j'observe les processus, je récolte des données et montre tout ce qu'il serait possible de faire. C'est ainsi qu'apparaît peu à peu un concept de cuisine et de cuisson qui convient à l'établissement en question.» La réalisation de la cuisine sur la base de ce concept se fait alors directement auprès de la maison Hugentobler. «Compte tenu



1 Pour Bruno et Philipp Schneider, l'agrandissement de l'établissement signifie également un plus grand nombre de couverts – ce qui ne constitue aucun problème, même si la brigade de cuisine n'a pas changé, grâce à la nouvelle cuisine et au concept de cuisine modifié.

2 Un secteur séparé est réservé aux banquets.

3 Deux secteurs de travail disposés en longueur constituent le cœur de la cuisine. On y travaille dos à dos.

de notre expérience professionnelle de très longue date, nous veillons à ce que la cuisine ne fonctionne pas seulement sur le papier mais également, par la suite, dans la pratique quotidienne et que chaque appareil soit exactement placé à l'endroit adéquat afin que les processus fonctionnent de manière irréprochable» explique Reto Emmenegger, responsable régional des ventes pour la Suisse orientale de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

Un argument pour la profession

Sous vide, réfrigération rapide professionnelle, freeze'n'go, cuisson à basses températures, cuisson pendant la nuit, Hotfill – les systèmes utilisés par la cuisine du restaurant Krone à Mosnang ouvrent de toutes nouvelles perspectives.

Quand on lui demande si la façon traditionnelle de gérer la cuisine lui manque, Bruno Schneider dit: «Le premier mets que j'ai préparé dans le Hold-o-mat était du civet de chevreuil. Cette seule expérience a suffi pour me convaincre.» Le travail est plus agréable et génère moins de stress. «Toutefois, nous devons cuisiner de manière exactement pareille.» Ce cuisinier expérimenté a déjà constitué tout un classeur de recettes adaptées aux nouveaux processus, soutenu également par Günther Rüscher qui continue d'encadrer de près toute la brigade de cuisine du restaurant Krone.

Philipp Schneider tire, lui aussi, une conclusion positive de cette expérience. «Auparavant, il fallait le plus souvent que tout aille vite. Maintenant, il est à nouveau possible de se prendre du temps pour faire notre travail, ce qui accroît considérablement le plaisir en cuisine.» La production préalable se fait selon un plan de production – pratiquement avec un composant de mets après l'autre – que l'on applique environ toutes les deux semaines. «Pour moi, en ma qualité de gastronome, cela signifie également une meilleure possibilité de planifier le travail, de plus grandes quantités d'achat et de production, moins de gaspillage alimentaire et surtout, surtout, des collaborateurs beaucoup plus satisfaits.» «Cela est également un aspect très important» souligne Reto Emmenegger de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. «On me raconte souvent à quel point la recherche d'une main-d'œuvre de bon niveau est difficile. A ce propos, Philipp Schneider propose une voie permettant de rendre la profession de cuisinier à nouveau plus attrayante.» Il souligne que son équipe lui confirme régulièrement que c'est bien le cas. Philipp Schneider se dit d'ailleurs prêt à faire visiter sa cuisine à tout



Günther Rüscher, de la maison GastroPerspektiv AG (à gauche) et Reto Emmenegger, de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG (à droite), ont non seulement réalisé les nouvelles infrastructures de cuisine du restaurateur Philipp Schneider (au milieu) mais également les systèmes de cuisine innovateurs.



Les éléments suivants sont, parmi d'autres, d'importantes composantes des systèmes de cuisine:

- a** | les dispositifs de réfrigération rapide,
- b** | les steamers combinés,
- c** | les Hold-o-mats,
- d** | les cuiseurs de pâtes
- e** | et les friteuses.

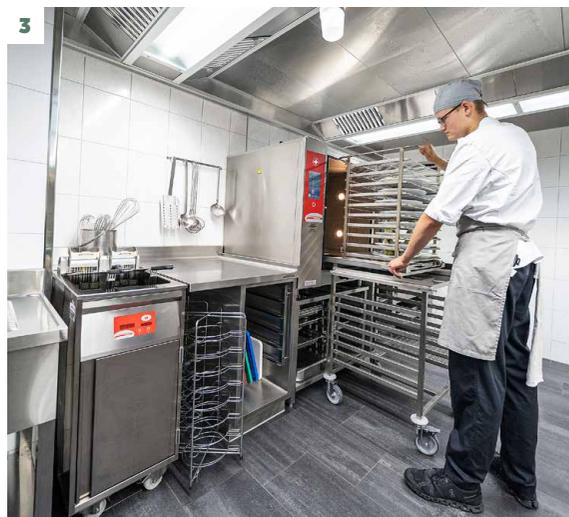


1 | Désormais, les garnitures de légumes sont régulièrement préparées à l'avance pendant la coupure.

2 | Après la production préalable et la réfrigération rapide, les garnitures sont entreposées sous vide dans des récipients GreenVac.

3 | En cas de besoin, les légumes sont simplement brièvement régénérés - avant d'être disposés directement sur l'assiette.

4 | La production à l'avance est des plus utiles, tant lors de grandes manifestations que pour l'exploitation quotidienne.



TECHNIQUE DE CUISINE

1 La production à l'avance est des plus utiles, tant lors de grandes manifestations que pour l'exploitation quotidienne. A l'auberge Krone à Mosnang, les filets de truites sont toujours préparés à l'avance au moment où le fournisseur local peut en livrer.

2 La production à l'avance est des plus utiles, tant lors de grandes manifestations que pour l'exploitation quotidienne. De cette manière, l'établissement dispose en tout temps de filets de truites qu'il suffit de régénérer brièvement dans le steamer combiné.

3 La production à l'avance est des plus utiles, tant lors de grandes manifestations que pour l'exploitation quotidienne. Sous la salamandre, les filets de truites se parent de leur peau croustillante.

4 La production à l'avance est des plus utiles, tant lors de grandes manifestations que pour l'exploitation quotidienne. Prêt à servir: filet de truite rôti, ragoût de légumes et pommes de terre au persil.



«Par ailleurs, j'effectue à chaque fois une analyse de l'établissement, j'observe les processus de travail, je récolte des données et je montre tout ce qu'il serait possible de faire.»

Günther Rüscher, GastroPerspektiv AG



Une équipe aux idées visionnaires (de g. à dr.): Günther Rüscher, coach de cuisine de la maison GastroPerspektiv AG, Bruno et Philipp Schneider de l'auberge Krone à Mosnang, Reto Emmenegger, responsable régional des ventes pour la Suisse orientale de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

collègue intéressé. «Le modèle 4/3, qui ne fonctionne que grâce à tous ces nouveaux processus de travail, est très bien accueilli par le personnel. Il pourrait un jour être un argument décisif sur le marché du travail, voire pour l'ensemble de la profession» souligne ce formateur passionné.



Pour en savoir davantage

Krone Mosnang AG

Familie Schneider
Unterdorf 20
9607 Mosnang
Tél. 071 983 28 47
info@kronemosnang.ch
www.kronemosnang.ch

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

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

GastroPerspektiv AG

Gewerbstrasse 11
3322 Schönbühl
Tél. 031 838 17 24
www.gastroperspektiv.ch