

La cuisine parfaite

TEXTE
Hugentobler

PHOTOS
Ronson

**L'hôtel Lenkerhof
Gourmet Spa
Resort abrite un
restaurant gastro-
nomique récom-
pensé par un 17 au
Gault et Millau.
Il est désormais
équipé d'une nou-
velle cuisine signée
Hugentobler.**

A La Lenk (BE), l'hôtel 5 étoiles Superior Lenkerhof se définit lui-même comme une oasis haut de gamme qui allie service irréprochable, cuisine de très haut niveau et atmosphère inoubliable, mais sans chichis. Jan Stiller, son directeur, en est convaincu: «Nos clients viennent ici



De g. à d.: Jan Stiller, directeur, Stefan Lünse, chef cuisinier exécutif, Matthias Kyburz, responsable de la conception et de la planification des projets, Beat Reist, conseiller en systèmes de cuisson et appareils, Karl Bormann, chef cuisinier.

avant tout pour se ressourcer et goûter aux plaisirs de la table.»

La rénovation de la cuisine, un tournant important

Il y a deux décennies, le Lenkerhof a imaginé un concept culinaire innovant qui continue de faire recette. Au lieu de se voir proposer un menu prédéfini, les clients composent eux-mêmes leur repas de six plats, en choisissant parmi 15 mets. Certains soirs, les cuisiniers préparent ainsi jusqu'à 1000 assiettes, qui doivent

toutes être dignes du 17 que le restaurant a obtenu au Gault et Millau.

Pour Stiller, la cuisine est le cœur de l'établissement et ce qui lui permet de se démarquer. C'est pourquoi, en 2022, elle a été entièrement rénovée. Chaque poste a été optimisé afin de s'intégrer au nouveau concept, dont la priorité était l'amélioration de la productivité. Jan Stiller: «Il s'agissait de réduire les distances et le nombre de pas, mais aussi de rationaliser la réfrigération.» A titre d'exemple, tout ce qui est nécessaire à la préparation du petit-déjeuner ne se trouve plus dans la



Lors de la rénovation de la cuisine, il s'agissait de réduire les distances pour augmenter la productivité.

«Certains soirs, nous servons jusqu'à 1000 assiettes, qui doivent être dignes de notre 17 au Gault et Millau. Nous avons donc besoin d'une cuisine parfaite.»

cuisine, mais juste derrière le buffet, ce qui permet de gagner beaucoup de temps. «Nous voulions surtout augmenter l'efficacité et nous y sommes parvenus. Avant, au moment de servir les plats principaux, nous ne pouvions dresser que huit as-

siettes simultanément. Désormais, c'est presque le double», souligne Stiller.

Le partenariat avec Hugentobler, un succès sur toute la ligne

Le Lenkerhof et Hugentobler travaillent ensemble depuis longtemps. Il y a plus de 20 ans, l'un des premiers fourneaux suisses de Hugentobler a été installé au Lenkerhof et cet équipement a fait ses preuves pendant deux longues décennies. L'an dernier, la transformation de la cuisine a été effectuée en seulement sept semaines, ce qui constitue une vraie prouesse. «Pour réussir une telle rénovation en si peu de temps, il faut pouvoir compter sur un partenaire solide», poursuit Stiller. «Or le soutien de Hugentobler a été total et il nous a permis de rendre

«Grâce à la qualité de notre partenariat avec Hugentobler, notre cuisine a été transformée en seulement sept semaines.»

notre cuisine nettement plus performante.» Réaliser la transformation aussi vite constituait un défi de taille. Dans ce contexte, voici comment Jan Stiller décrit le rôle joué par Hugentobler: «Nos attentes étaient difficiles à satisfaire, car notre nouvelle cuisine devait correspondre à notre concept culinaire, avec ses plats qui changent chaque jour. Mais toutes nos exigences ont été intégrées à la planification. A chaque fois que nous exprimions un souhait, les spécialistes de Hugentobler nous écoutaient. Nous échangeons des idées, ils nous conseillaient et, parfois, ils nous présentaient des exemples provenant d'autres établissements. La collaboration avec Hugentobler a été très agréable et extrêmement professionnelle.»

Une technologie ultramoderne qui fait rimer productivité et qualité

La nouvelle cuisine est entièrement équipée d'appareils Hugentobler. Ils contribuent largement à l'accroissement de la productivité puisque, grâce à des programmes spéciaux, ils offrent la possibilité d'effectuer plusieurs tâches en même temps. «Grâce aux nouvelles techniques culinaires et aux nouvelles technologies, nous gagnons du temps. Nous pouvons par exemple commencer à produire quelque chose aujourd'hui et finaliser ce mets dans trois semaines, ce qui nous permet d'améliorer encore sa qualité», nous confie le chef cuisinier Stefan Lünse. Jusqu'à maintenant, le Lenkerhof fermait ses portes une fois par an pendant plusieurs semaines. Mais cela va changer. Jan Stiller se réjouit: «La rénovation est terminée et, désormais, nous allons pouvoir rester ouverts douze mois sur douze.» Ainsi, le Lenkerhof pourra proposer à ses clients une expérience culinaire d'exception tout au long de l'année. •

CONTACT

lenkerhof.ch
hugentobler.ch