



Vue du vénérable Hôtel Eden dans la baie de Spiez qui a été agrandi par un centre de réunion et de congrès aux généreuses dimensions et par une superbe zone spa et remise en forme.

Hôtel Eden, Spiez:

Cherché et trouvé: un talent polyvalent pour la cuisine

L'Hôtel Eden à Spiez aborde l'avenir avec un engagement très clair envers deux groupes-cibles: les clients individuels et les clients d'affaires. Actuellement, l'hôtel investit aussi bien dans un centre de conférence que dans un secteur de remise en forme et de gastronomie. L'implémentation d'un nouveau fourneau multifonctionnel à induction de la maison Menu System AG constitue un élément central de cette stratégie et permettra de répondre aux besoins les plus divers.

Texte: Annette Marti, photos: Rolf Neeser et m.à d.

Certains établissements hôteliers racontent des histoires particulières et sont de véritables témoins historiques. L'Hôtel Eden à Spiez par exemple reflète de manière impressionnante l'histoire du tourisme et le développement de cette localité située autour de sa baie idyllique sur le lac de Thoune. Il documente les épisodes d'expansion et d'euphorie mais aussi les années de déclin et de crise.

Le plus récent chapitre de l'Hôtel Eden commence avec un voyage de découverte de Lisbeth Mathys, veuve du fabricant de produits techniques médicaux Robert Mathys. Lisbeth Mathys, après avoir longtemps recherché un petit hôtel à reprendre, s'est retrouvée à Spiez un peu par hasard. L'Hôtel Eden était beaucoup plus grand que ce qu'elle imaginait alors pour son projet d'investissement.

Néanmoins, Lisbeth Mathys a été conquise par l'emplacement dans la baie de Spiez et par le charme de l'hôtel qu'elle dit avoir immédiatement perçu même s'il y avait déjà des années que l'établissement était fermé et commençait à avoir grand besoin de travaux de rénovation.

Au terme de pénibles tractations, Lisbeth Mathys a fait l'acquisition de l'Hôtel Eden en 2005 avant de le rénover de fond en comble. Sa vision était de réaliser un hôtel spécialisée dans l'accueil de voyageurs individuels car ce n'est qu'après son deuil qu'elle a constaté à quel point ces derniers sont souvent considérés comme de second rang dans l'hôtellerie. Après quelques temps cependant, il est apparu que le concept «Single Hotel» n'arrivait pas à décoller. L'Hôtel Eden a dès lors renoncé à la dénomination «Single Hotel»

Hôtellerie



Quelques impressions des nombreux locaux réservés aux clients de l'Hôtel Eden Spiez avec l'entrée, les restaurants, les chambres, le centre de réunion et la terrasse participant à des réunions ou à des conférences.

et a commencé à investir dans le tourisme de séminaires et le tourisme de vacances – sans pour autant perdre de vue les voyageurs individuels.

Les deux piliers d'activité de l'Hôtel Eden

«Aujourd'hui, nous avons deux piliers d'activité» explique le directeur Jürgen Kögler. «D'une part les clients privés qui recherchent du calme, la nature ou la détente et d'autre part les groupes qui participent à des réunions et à des séminaires.»

Au cours de ces dernières années, l'établissement a consenti à d'importants investissements dans ces deux segments: le secteur des séminaires est devenu entre-temps un véritable centre de réunion avec la réalisation de divers locaux, une réception spéciale et un garage souterrain. Il s'est vu adjoindre, l'hiver dernier, un nouveau restaurant : le «Park Side» de 55 places assises complète le grand restaurant «Belle Epoque» pour en faire une merveilleuse salle de banquet avec un total de 160 places assises ou permettre un usage séparé pour les invités participant à des réunions.

Il est possible de combiner les locaux de réunion modernes et clairs en fonction des besoins. L'aménagement très sobre et les matériaux de toute première qualité génèrent une atmosphère agréable. On imagine aisément que la vue sur la baie de Spiez et les sommets à l'arrière-plan fournissent également leur contribution à une agréable ambiance de réunion.

L'Hôtel Eden Spiez a également choisi de tout faire pour assurer le bien-être des voyageurs individuels: durant l'hiver 2016/17 déjà, l'hôtel a commencé à élargir le secteur bien-être et remise en forme qui sera complété au cours de ces prochains mois par un bain au sel de mer et une grotte de sel, un spa privé, de nouveaux locaux cosmétiques et de massage ainsi qu'une pièce de repos. Rapporté à ses 45 chambres, l'Hôtel Eden disposera à l'avenir d'un secteur de bien-être et de remise en forme qui cherche son pareil. Pour le directeur Jürgen Kögler, il s'agit d'un important engagement destiné à souligner la qualité et le niveau de l'hôtel.

«Il est tout à fait possible de s'adresser à la fois aux clients d'affaires et aux voyageurs individuels» explique Jürgen Kögler en évoquant



L'Hôtel Eden veut ainsi toucher aussi bien les voyageurs individuels que les clients

Un partenariat client-fournisseur couronné de succès (de g. à dr.): le directeur de l'Hôtel Eden Jürgen Kögler, le F&B-Manager Patrick Jäger de l'Hôtel Eden Spiez et le responsable régional des ventes Martin Mathieu de la maison Menu System.

pour Pot-au-Feu la nouvelle stratégie de l'hôtel. «Ces deux segments de clientèle se combinent harmonieusement car ces deux types de clients ne fréquentent pas l'hôtel au même moment.» Pendant les périodes de vacances classiques ou pendant les jours fériés, l'hôtel n'organise pas de réunions ou de séminaires. Néanmoins, satisfaire les deux groupes de clientèle visés exige une planification soignée, des infrastructures adéquates et énormément de flexibilité.

Une stratégie à deux pans pour la gastronomie hôtelière également

L'acquisition et la mise en place d'un nouveau fourneau multifonctionnel-fonctions à induction en mesure de répondre aux besoins culinaires les plus variés constituait un élément important pour la mise en évidence de cette stratégie à deux pans. A ce sujet, Patrick Jäger, Food & Beverage Manager, explique à Pot-au-Feu: «Durant la haute saison, il arrive qu'aussi bien toutes les places sur la terrasse que toutes celles des restaurants soient

occupées et que nous nous occupions également d'un mariage. Une telle situation exige que nous disposions d'un fourneau multifonctionnel permettant à notre équipe de cuisine de réagir aux conditions les plus diverses. Il n'est pas possible d'agrandir la cuisine et nous avons donc dû trouver une solution qui permette de répondre aux besoins des deux domaines.»

Pour Jürgen Kögler également, il était clair que les divers secteurs de la gastronomie hôtelière intérieure et extérieure ne pouvaient être développés qu'au prix d'un renouvellement des infrastructures techniques de cuisine.

Depuis presque une année, la cuisine Eden dispose ainsi d'un fourneau multifonctionnel Premium à induction de quatre mètres de long et de 1,30 mètre de profondeur, fourni par la maison Menu System AG. «Nous avons le choix entre acquérir un fourneau quelconque ou investir dans une 'Mercedes'» sourit Jürgen Kögler. «Menu System nous a soumis un devis pour un fourneau qui cherche son pareil. C'est enfin un piano de cuisine en mesure d'assurer notre avenir.»

Hôtellerie

Le fourneau à induction multifonctionnel réalisé sur mesure par la maison Menu System AG est le cœur de la cuisine de l'Hôtel Eden avec ses quatre plans de cuisson à induction occupant toute la surface, deux plans de cuisson triples à induction avec dispositif Slide Control, un grill en chrome durci avec maniement depuis deux côtés, un bain-marie, une batterie mélangeuse, une fixation pour mixer et des tiroirs chauffants, réfrigérants et Cook& Hold dans le soubassement.



Caractère multifonctionnel du fourneau

Dès le début, il était clair lors de l'évaluation que l'on voulait collaborer avec un fournisseur spécialiste des fourneaux. Très rapidement, Jürgen Kögler et Patrick Jäger ont pris contact avec la maison Menu System AG de St. Gall dont les nombreuses années d'expérience et la spécialisation sur les fourneaux à induction ont convaincu les deux professionnels de la gastronomie de l'Hôtel Eden. Le responsable régional des ventes Martin Mathieu de la maison Menu System AG explique ainsi à Pot-au-Feu: «La maison Menu System AG produit un fourneau par jour et ne fait consciemment rien d'autre. De cette manière, nous pouvons tenir compte très précisément des vœux et des besoins de nos clients.»

Dans le cas de l'Hôtel Eden à Spiez, il s'agissait de conjuguer les exigences posées à une cuisine à la carte et celles liées à la production destinée aux banquets et aux participants à des séminaires. La cuisine existante a de plus exigé que l'on tire profit de manière optimale de la place et chaque centimètre du nouveau fourneau a été réfléchi dans les moindres détails: ce nouveau fourneau a été réalisé sur mesure pour la cuisine de l'Hôtel Eden.

Le cœur du fourneau multifonctionnel à induction est constitué des quatre plans de cuisson à induction de 9 kW occupant toute la surface de l'installation. A cela viennent s'ajouter un bain-marie situé au milieu et les deux plans de cuisson à induction équipés du dispositif Slide Control de l'autre côté du fourneau. Les plans de cuisson se règlent de manière individuelle et l'autre plan de cuisson double à induction de 14 kW qui se situe au milieu permet sans autre de maintenir des casseroles au chaud.

La technologie de l'induction présente le grand avantage de ne pas chauffer inutilement l'environnement, ce qui rend le climat de la cuisine nettement plus agréable et permet pour cette raison de travailler de manière beaucoup plus précise. De plus, il n'y a plus

de gaspillages d'énergie en raison de l'efficacité énergétique optimale de la technique de l'induction.

Les plans de cuisson à induction sont encadrés d'un côté par un grill qui se manie des deux côtés et de l'autre, par une grande plaque permettant de maintenir les casseroles au chaud. Le bain-marie au milieu est équipé d'un dispositif de remplissage automatique et d'un dispositif de contrôle du niveau de manière à ce que le contenu d'eau reste toujours le même. Du côté de la plaque de maintien thermique et du buffet se trouve en outre un bain-marie à cuillers permettant de ranger les services ou les fouets tout en les gardant toujours à portée de main. Si la cuisine de l'Eden doit faire face à des demandes particulièrement nombreuses, il est possible de mettre en place un plateau chauffé supplémentaire près du buffet, offrant davantage de place.

Conclusion

«Pour nous, la santé des cuisiniers est particulièrement importante» souligne le responsable régional des ventes Martin Mathieu de la maison Menu System AG. «Nous le savons tous: s'il faut quotidiennement se baisser péniblement d'innombrables fois pour chercher quelque chose tout au fond d'une armoire, on le sent très rapidement dans le bas du dos.»

Les tiroirs intégrés dans le soubassement du fourneau, à savoir d'une part les tiroirs chauffants et les tiroirs réfrigérants et d'autre part un tiroir Cook&Hold avec extraction latérale, constituent dès lors un élément déterminant du nouveau fourneau à induction. Les cuisiniers gardent ainsi beaucoup plus facilement un aperçu de leur lieu de travail. Les meubles réfrigérants ont été intégrés par la spécialiste des cuisines industrielles, la maison Schmocker AG à Interlaken. Pour le F&B-Manager Patrick Jäger, la combinaison de divers appareils individuels était un aspect particulièrement important militant en faveur d'un fourneau de Menu



Le fourneau multifonctionnel à induction de la maison Menu System AG équipé de nombreux détails très bien pensés: grill en chrome durci avec deux zones de température, bain-marie pour cuillers, tiroirs chauffants pour assiettes, tiroirs Cook&Hold, le tout présenté par le F&B-Manager Patrick Jäger de l'Hôtel Eden et le responsable régional des ventes Martin Mathieu de la maison Menu System AG.



System. «Je me suis toujours demandé où pouvait bien se trouver la technique du fourneau dans toute cette installation» dit-il. «Or, comme la technique n'a pas besoin de beaucoup de place, il est possible d'intégrer un grand nombre d'appareils individuels qu'il n'est dès lors plus nécessaire de caser un peu partout dans la cuisine.»

Patrick Jäger trouve globalement convaincants les petits détails du nouveau fourneau, par exemple le bain-marie à cuillers, qui en font une installation multifonctionnelle bien pensée. Ces petits détails contribuent à une plus grande rentabilité de la cuisine.

Le responsable régional des ventes de Menu System, Martin Mathieu, a mis la touche finale au fourneau dont il connaît précisément chaque détail en assistant personnellement à son

installation et à sa mise en place. Si un quelconque problème, voire des questions relatives au nouveau fourneau apparaissent, Martin Mathieu peut ainsi garantir un service à la clientèle irréprochable. Pour le directeur de l'Hôtel Eden, Jürgen Kögler, une chose est claire: «Nous avons un excellent produit que je ne peux que recommander à tous mes collègues.»



La configuration du fourneau à induction multifonctionnel de l'Hôtel Eden

Le nouveau fourneau à induction multifonctionnel de la cuisine de l'Hôtel Eden à Spiez a été configuré comme suit par les spécialistes de la maison Menu System AG:

Partie supérieure du fourneau:

- 4 x plans de cuisson à induction de 9 kW chacun occupant toute la surface
- 2 x plans de cuisson triples avec dispositif Slide Control à 3 kW chacun, réglable individuellement
- 1 x grill en chrome dur avec deux zones de chauffage et tiroir à graisse, avec maniement possible de deux côtés
- 1 x plan de maintien au chaud occupant toute la surface, 7 kW, transversal
- 1 x surface de mise en place chauffante 510 x 1090 mm
- 1 x plateau chauffant escamotable 130 x 400 mm
- 1 x bain-marie, à remplissage automatique et dispositif de contrôle du niveau, 5 x 1/6 GN
- 1 x batterie mélangeuse avec eau et fixation pour mixer etc.
- 1 x bain-marie pour services et ustensiles

Soubassements:

- 1 x infrastructure réfrigérante avec quatre tiroirs réfrigérants centraux
- 2 x tiroirs Cook&Hold, transversaux, chacun 1/1 GN
- 1 x armoire thermique avec double tiroir, avec maniement possible depuis les deux côtés

Dans la cuisine de démonstration du restaurant Park Side:

- 3 x plans de cuisson à induction de 6 kW chacun
- 2 x plans à infrarouges pour le maintien à la chaleur
- 1 x plateau chauffant escamotable
- 1 x lift de transport de mets chauffant