



La nouvelle Clinique Gut, Fläsch:

La cuisine pour gourmets de la Clinique Gut

Il n'y a pas que l'amour qui passe par l'estomac – les plaisirs culinaires, tout comme une atmosphère agréable ainsi qu'un encadrement et des soins professionnels, peuvent également contribuer à un rétablissement plus rapide des patients. Auprès de la Clinique Gut de Fläsch (GR), tout cela est réuni sous un même toit depuis sa réouverture début 2017: des soins médicaux de haut niveau, une atmosphère personnalisée et un concept gastronomique de pointe. Le gastronome et chef de cuisine de pointe Roland Schmid gâte ainsi aussi bien les patients et les collaborateurs de la clinique que les invités externes en leur servant des créations culinaires de tout premier plan. La brigade de cuisine travaille dans une cuisine professionnelle ultra-moderne dont le cœur est constitué d'un fourneau à induction de la maison Menu System AG.

Texte: Katia Corino, photos: Rolf Neeser et m.à.d.

Avec la clinique principale à St. Moritz, des cabinets de consultation à Coire, Bad Ragaz, Buchs, Ascona et à l'aéroport de Zurich ainsi qu'en collaboration avec les quatre hôpitaux partenaires de Thusis, Savognin, Samedan et Poschiavo, la Clinique Gut St. Moritz AG offre un réseau dense de conseils et de traitements médicaux relatifs à l'appareil locomoteur humain.

La Clinique Gut à St. Moritz et ses 24 lits fonctionne principalement en tant que clinique pour accidents, les mois d'hiver représentant dès lors la haute saison de l'établissement. Cela s'est égale-

ment vérifié cette année lors des Championnats du monde de ski qui ont eu lieu à St. Moritz: quelques minutes après que la star du ski alpin Lara Gut s'est blessée au genou, la sportive arrivait à la Clinique Gut de St. Moritz pour un premier diagnostic.

Soins et encadrement individualisés auprès de la Clinique Gut Fläsch

L'assortiment des prestations de la Clinique Gut Fläsch s'adresse aux patients de tout le Sud-Est de la Suisse et de la Principauté du

Restauration hospitalière



Vues du très confortable restaurant de clinique «Pinot» où l'artiste-cuisinier Roland Schmid sert des créations culinaires de tout premier plan. Ils marquent le quotidien médical et

Liechtenstein. La particularité de la Clinique Gut Fläsch réside dans les dimensions qui sont volontairement limitées: elle compte 27 lits, 60 collaborateurs, deux salles d'opération, une clinique de jour pour les soins ambulatoires, un service de radiologie numérique, des locaux thérapeutiques et de consultation ainsi que le restaurant public Pinot. Le bureau d'architectes Bearth & Deplazes à Coire a, quant à lui, réalisé l'ensemble du complexe très attrayant et parfaitement intégré au paysage.

Les dimensions de la clinique permettent peut-être de conclure que l'établissement est une clinique privée. Cependant, c'est faux: sept médecins partenaires ont uni leurs forces pour constituer un organisme privé qui travaille, depuis, sur mandat public du canton des Grisons. Une équipe de médecins spécialistes des épaules, des coudes, des mains, de la colonne vertébrale, des hanches, des genoux, des chevilles et des pieds traite les blessures et les troubles de santé issus de maladies ou d'accidents. Des athlètes individuels et des équipes de sportifs nationaux et étrangers profitent également des connaissances spécialisées des médecins du sport de la Clinique Gut.

L'assortiment de prestations de la Clinique Gut à Fläsch est pro-

posé à l'ensemble de la population, indépendamment du fait qu'un patient soit au bénéfice d'une assurance maladie obligatoire ou complémentaire. Environ 70 pour cent des patients traités sont au bénéfice de l'assurance maladie obligatoire. Pour les traitements, aucune différence de classe n'intervient. «Nous ne faisons pas du travail à la chaîne. Nos clients ont toujours le même interlocuteur et bénéficient d'un encadrement personnalisé de notre part. Nous sommes convaincus que cette manière de procéder contribue à un rétablissement plus rapide, ce que confirme d'ailleurs notre durée moyenne du séjour dans la Clinique qui est de quatre jours et demi» explique le docteur Beat Schmid, médecin-chef et responsable médical Grisons-Nord.

Le concept gastronomique

Outre l'encadrement médical hautement professionnel, la Clinique Gut Fläsch a également choisi de vouer une grande attention à l'assortiment de prestations gastronomiques: le gastronome de pointe Roland Schmid est au bénéfice de 35 ans d'expérience dans la haute gastronomie et était responsable au cours de ces dernières douze années et demie de l'assortiment culinaire de très haut



Quelques impressions de la nouvelle Clinique Gut à Fläsch avec l'atrium, les chambres de patients, la salle d'opération et le local de conférence, de réunion et de banquets aux généreuses dimensions.



culinaire de la Clinique Gut Fläsch: Beat Schmid, responsable de la clinique et médecin-chef, et Roland Schmid, chef de cuisine.

niveau du restaurant «Äbtestube» du Grand Resort Bad Ragaz qui a obtenu de nombreuses distinctions. Désormais, il dirige la cuisine, le secteur hôtelier et le restaurant «Pinot» de la Clinique Gut Fläsch.

«Durant la phase de planification relative aux travaux entrepris au sein de la clinique, l'ancien CEO et actuel délégué du conseil d'administration Adrian Urfer m'a contacté. En discutant avec Adrian Urfer et le médecin-chef Beat Schmid, nous avons pu élaborer un concept gastronomique adéquat pour la nouvelle clinique à Fläsch. La graine pouvait donc germer et c'est ainsi que je forme, depuis deux ans, une partie active de la nouvelle clinique» explique Roland Schmid à Pot-au-Feu. Il dirige une équipe de 17 collaborateurs dans les secteurs gastronomie et hôtellerie.

Les patients de la Clinique Gut Fläsch ont le choix entre deux menus du jour à base de viande et/ou de poisson et un plat végétarien. Les patients privés peuvent profiter de l'assortiment à la carte du restaurant «Pinot». Les ingrédients nécessaires à la préparation des créations culinaires saines et «honnêtes» de la cuisine proviennent principalement des fermes et des marchés de la région.

Concept de service particulier au niveau du restaurant pour gourmets

Une des particularités du concept gastronomique de la Clinique Gut Fläsch proposé aux patients réside dans le concept de service innovateur de la gastronomie de clinique: le service de chaque suite de menu individuelle de toute première fraîcheur se fait, par intervalles temporels très précisément définis, au moyen de chariots de transport de plateaux – un concept de distribution qui garantit une fraîcheur et une qualité gustative des mets servis similaires à celles d'un restaurant à la carte.

La concept gastronomique de la Clinique Gut à Fläsch comporte également le restaurant «Pinot» et une terrasse offrant une vue panoramique unique en son genre avec 36, respectivement 60 places assises. Le nom «Pinot» est un hommage au vignoble régional qui cultive principalement le cépage Pinot. En soirée, le restaurant est fermé au public, par considération pour les excellents restaurants du village de Fläsch et des environs. Le jeudi soir constitue la seule exception à cette règle: c'est alors la soirée pour gourmets «Dine & Wine» – le cuisinier étoilé sert un menu pour gourmets accompagné de vins de la région.



Vue de la structure claire et classique de la cuisine de la Clinique Gut à Fläsch dont le cœur est constitué d'un fourneau à induction multifonctionnel et réalisé sur mesure cuisson à basses températures (image du milieu, en bas à gauche), un appareil sur table à induction SINA de Menu System pour la cuisine froide et pour la pâtisserie

Le professionnalisme se reflète également dans le choix du fourneau

Le gastronome de pointe Roland Schmid et son équipe ont également procédé de manière très compétente et professionnelle pour les travaux de conception et de planification de leur cuisine de clinique: la société Axet d'Embrach était responsable de la conception de cuisine. Dès le début du projet, Roland Schmid avait déjà une idée très claire du type de fourneau qu'il voulait dans sa nouvelle cuisine: il fallait que ce soit un fourneau à induction de la maison Menu System AG (St. Gall)! Pour Walter Nef, responsable du projet et directeur des ventes auprès de Menu System AG, le concept était logique et la communication était claire: «Pour nous aussi, la collaboration avec des clients et des partenaires aussi expérimentés et professionnels simplifie énormément de choses. Dès le début, la communication était franche, claire et même cordiale. Pour moi, tout le déroulement du projet reflète la philosophie de la Clinique Gut – personnel et hautement professionnel.»

Un fourneau à induction, polyvalent, réalisé sur mesure et de première classe

La société Menu System AG, spécialiste et pionnière des fourneaux à induction, participe depuis plus de 30 ans de manière déterminante au développement technologique de fourneaux à induction à usage professionnel. Les fourneaux exclusivement fabriqués en Suisse, au siège social de l'entreprise à St. Gall, se distinguent par leur qualité de pointe, leur robustesse et leur stabilité. La construction sur mesure et individualisée des compositions de fourneaux permet de répondre à de nombreux souhaits de combinaisons exprimés par les clients.

Le gastronome de pointe Roland Schmid et son équipe réalisent leurs créations culinaires sur un fourneau de la gamme Premium de la maison Menu System AG. Ce dernier est équipé de la manière suivante:

- ▶ six plaques de cuisson de surface multifonctionnelles
- ▶ une plaque chauffante pour la préparation et le maintien thermique



de la maison Menu System AG. Ce système comporte une friteuse intégrée (image du milieu, en haut à gauche), un tiroir Cook&Hold pour le maintien au chaud et la (image du milieu, en bas à droite) et un mitigeur intégré avec deux fixations intégrées pour batteurs électriques (image du milieu, en haut à droite).

- ▶ un mitigeur intégré avec deux batteurs intégrés à la surface du fourneau
- ▶ deux surfaces de travail supplémentaires escamotables, à gauche et à droite
- ▶ un module de cuisson à induction séparé SINA pour la cuisine froide, respectivement le secteur pâtisserie
- ▶ un tiroir Cook&Hold intégré au soubassement pour le maintien thermique et la cuisson à basses températures
- ▶ une friteuse intégrée au fourneau

Menu System – pour des solutions réalisées sur mesure

«Je connaissais déjà les fourneaux de Menu System. Mon équipe et moi-même apprécions énormément les avantages fournis par ce fourneau rationnel et multifonctionnel et avons pu collaborer pendant toute la phase de conception et de réalisation avec des professionnels qui connaissent très bien notre métier et nos besoins» souligne le gastronome de pointe Roland Schmid pour Pot-au-Feu.

Partenariat client-fournisseur couronné de succès: le gastronome de pointe Roland Schmid et le responsable régional des ventes Theo Bruderer de la maison Menu System AG.

