



Depuis toujours, le restaurant Le Bistrot est un lieu de rendez-vous très apprécié loin à la ronde.

Rendement accru grâce à la technologie à induction:

«Celsius Class» dans la cuisine du «Bistrot»

Dans la ville bilingue de Fribourg, la gastronome Lucie Zosso exploite depuis plus de douze ans Le Bistrot dans le quartier de Beaumont-Vignettaz. Depuis le printemps 2018, la cuisine du Bistrot est dotée d'un nouveau piano à induction de la maison Menu System AG, équipé à son tour du système très innovateur «Celsius Class».

Le passage des plaques en fonte au piano à induction se sera avéré payant en tous points de vue!

Texte: Katia Corino, photos: Rolf Neeser

Le restaurant Le Bistrot dispose de plus d'une centaine de places assises. La petite salle à l'arrière de l'établissement





Il est considéré comme une véritable «institution gastronomique» dans le quartier Beaumont-Vignettaz de la ville de Fribourg.

Les trois gros bâtiments du Centre Beaumont sont autant de signes distinctifs du quartier Beaumont-Vignettaz situé au sud-est de la ville de Fribourg. Ils ont été construits au cours des années 70 et ont bénéficié d'une rénovation au cours de ces cinq dernières années.

Le Bistrot de Lucie Zosso fait partie depuis de nombreuses années des établissements parmi les plus fréquentés du quartier. Avec le soutien et l'engagement de son époux et de ses enfants, Lucie Zosso a troqué avec brio le statut de simple auxiliaire de cuisine contre celui d'actuelle cheffe d'établissement. A l'âge de 28 ans, cette gastronomiste enthousiaste gérait son premier restaurant et lorsque le propriétaire lui a proposé de reprendre son deuxième établissement – précisément Le Bistrot – Lucie Zosso n'a pas hésité à saisir l'occasion. Lors de la reprise du Bistrot, de nombreux clients fidèles jusque-là l'ont suivi.

Les dimensions du Bistrot sont ni trop grandes, ni trop réduites. Lucie Zosso et son équipe d'environ dix collaborateurs s'engagent principalement en faveur de ses fidèles clients. Elle est bien consciente qu'elle doit proposer quelque chose de particulier à ses clients car depuis peu, les places de parking situées devant le centre sont devenues payantes, ce qui n'est pas particulièrement avantageux pour les affaires. En son restaurant auprès de Lucie Zosso, les clients reçoivent un billet de sortie gratuit.

Les classiques culinaires très populaires de la cuisine du Bistrot

Le Bistrot peut accueillir environ 100 clients à la fois, 30 places supplémentaires étant à disposition à l'extérieur. Les manifestations et les banquets d'ampleur plutôt réduite se tiennent dans une petite salle dans la partie

permet assez souvent d'organiser des banquets et d'autres manifestations en tout genre (image tout à droite).



Technique de cuisine



Voici le nouveau coeur de la cuisine du Bistrot: le piano polyvalent à induction «Premium» de la maison Menu System AG. Ce dernier est équipé des caractéristiques intelligentes de la technologie innovatrice «Celsius Class» qui rend encore plus aisée une cuisine précise et orientée à une maximisation de la qualité .

arrière du restaurant. L'assortiment culinaire est traditionnel et comporte des plats classiques tels que le cordon bleu, le poulet en corbeille, les filets de perches et les gambas «maison», de la viande rôtie avec du beurre aux herbes également fait maison, du jambon à l'os avec des pommes frites, des mets de pâtes et les spécialités maison que sont la fondue chinoise, la fondue bourguignonne ou encore la fondue bressane. Pour changer – et afin que les clients ne s'ennuient jamais – l'établissement organise également des festivals comme celui des röstis ou des moules.

Consentir consciemment aux investissements nécessaires

Lucie Zosso, sa famille et toute son équipe ont investi beaucoup de travail personnel dans Le Bistrot et continuent de le faire. Les investissements se font de manière bien réfléchie car l'argent nécessaire est financé par l'établissement lui-même. C'est ainsi qu'il a fallu un jour remplacer l'ancienne cuisinière à plaques en fonte dans la cuisine. Lors de l'édition 2017 de l'Igeho, la gérante du Bistrot Lucie Zosso s'est informée auprès de divers fabricants de pianos à usage professionnel. Après quel-

Un climat de travail plus agréable en cuisine, une plus grande efficacité des processus de cuisson et un important potentiel d'économies de ressources distinguent les pianos polyvalents à induction à caractéristiques «Celsius Class» de la maison Menu System AG. Sur l'image, la restauratrice Lucie Zosso, encadrée par le chef de cuisine Alessandro Salerno et Alain Brand, responsable régional des ventes de la maison Menu System AG (à droite sur l'image).





Sur les plaques de cuisine à induction disposées sur l'ensemble de la surface, avec leurs bobines à induction de 9 kW et la technologie intuitive SlideControl permettant de régler les températures de cuisson par simple déplacement des casseroles sur le plan de cuisson à induction, il est possible de préparer des prestations culinaires de pointe – par exemple de délicieux filets de perches à la meunière, un mets signature du restaurant Le Bistrot.

ques hésitations, elle a également visité le stand de la maison Menu System AG: «Nous voulions déjà poursuivre notre visite et pensions que le prix de ces fourneaux dépasserait de toute manière notre budget. Nous avons tout de même osé demander et avons été très agréablement surpris» se souvient Lucie Zosso de son premier contact avec la maison Menu System AG. Finalement, la gastro-nome a reçu trois offres de différents fabricants et fournisseurs. Du point de vue des conseils compétents fournis et du rapport prix/prestations proposé, c'est finalement Alain Brand, responsable régional des ventes

de la maison Menu System AG, qui a réussi à la convaincre d'essayer les pianos polyvalents à induction de la maison Menu System AG.

Le piano «Premium» de Menu System

Aujourd'hui, la cuisine du Bistrot est équipée d'un piano polyvalent à induction «Premium» comportant deux plaques de cuisson double à induction et des bobines à induction de 9 kW sur l'ensemble de la surface, un bain-marie 4 x 1/3 GN avec dispositif automatique de contrôle du niveau d'eau et de recharge d'eau, un gril plancha de



Technique de cuisine



Le grill en chrome durci à puissance élevée dispose de deux zones de température et convient de manière optimale à la préparation de grosses pièces comme on le ferait sur le feu d'un four à bois.

600x600 mm en acier chromé à deux zones chauffantes ainsi qu'un mitigeur à levier unique KWC. La partie inférieure offre suffisamment d'espace de rangement et c'est aussi là que se trouve le pied à induction Star.

L'assortiment culinaire du Bistrot aura finalement défini la configuration du nouveau piano. Contrairement à d'autres recommandations (avec deux plaques de cuisson à induction et deux plaques de cuisson à infrarouges ou avec un piano à gaz), le responsable régional des ventes Alain Brand a conseillé Mme Zosso d'opter systématiquement pour une solution à induction.

Le passage des plaques en fonte aux plaques à induction est encouragé et soutenu par EcoGastro. «Le Bistrot illustre merveilleusement à quel point nos pianos se

distinguent par un rapport prix/prestations absolument compétitif – et ceci sans devoir faire aucun compromis» explique Alain Brand à Pot-au-Feu.

Innovations pour les professionnels

Le nouveau piano est équipé en série du concept Celsius Class de Menu System:

- ▶ La nouvelle commande Turn & Push au moyen du régulateur multimode permet un réglage très précis de la puissance de cuisson avec un contrôle entier du processus de cuisson, une sélection très précise de la température de cuisson et la fixation ainsi que le maintien de cette dernière.

- ▶ Le pied à induction Star est également intégré au

Le bain-marie dispose d'un contrôle automatique du niveau de l'eau et d'un dispositif de recharge.



Le pied à induction Star garantit une puissance d'induction entière même lors de très fortes sollicitations et lorsque les températures extérieures sont élevées.





Aperçu des fonctions «Celsius Class»

La nouvelle commande Turn & Push avec dispositif de réglage multimode pose de nouveaux jalons en matière de maintien et de contrôle des températures. Ce système innovateur est fourni en série sur l'ensemble des pianos à induction de la maison Menu System AG.

- ▶ En mode puissance, la source d'alimentation se règle sans à-coup et de manière très précise. Deux niveaux de puissance automatiquement mobilisables permettent de chauffer très rapidement de l'eau et d'assurer une densité de puissance maximale. Une commande précise de la puissance de cuisson, le contrôle absolu du processus de cuisson et le dispositif SlideControl pour une cuisine intuitive complètent le mode puissance.
- ▶ Le mode régulateur de température permet de régler la température au degré près entre 30° et 95° Celsius. Les aliments sont maintenus à la température définie, la qualité des mets reste durablement élevée – et tout cela avec une efficacité énergétique maximale.
- ▶ Le système parvient à obtenir des résultats de cuisson et de rôtissage constants grâce à la fonction PushHold qui permet de fixer la température actuelle de la poêle entre 30° et 180° Celsius.

piano. Il garantit que le piano puisse déployer toute sa puissance sans restriction, même en cas de fortes sollicitations ou lorsque les températures extérieures sont élevées. Les générateurs à induction ne sont en effet pas situés dans la partie supérieure du piano, ce qui permet de garantir un refroidissement contrôlé et optimal.

Conclusion

Après une durée d'utilisation pourtant très courte déjà, la gastronome Lucie Zosso et son chef de cuisine Alessandro Salerno se disent enthousiasmés par leur nouveau piano polyvalent à induction: «Le climat de la cuisine est désormais nettement plus agréable et la facture d'électricité s'est réduite de moitié. Nous écono-

misons de l'argent, du temps et des produits alimentaires car les processus de cuisson sont beaucoup plus rationnels, la mise en place se réduit au strict nécessaire et le nettoyage est, lui aussi, beaucoup plus aisé.»

Davantage à ce propos

Le Bistrot

Route de Beaumont 16, 1700 Fribourg, Tél. 026 424 65 85
bistrotbeaumont@gmail.com, www.bistrot-fribourg.ch

Menu System AG

Oberstrasse 222, 9014 St. Gallen, Tél. 071 272 51 00
info@menusystem.ch, www.menusystem.ch

Partenariat client-fournisseur couronné de succès: la gastronome Lucie Zosso du restaurant Le Bistrot et le responsable régional des ventes Alain Brand de la maison Menu System AG.

