

Une nouvelle perle gastronomique zougoise: La brasserie Löwen au Lac



L'Hôtel Löwen au Lac à Zoug, un établissement quatre étoiles, se situe depuis bientôt 500 ans sur la place historique de la Landsgemeinde, directement

Voici environ un demi-siècle qu'il se trouve ici, au plus bel emplacement de Zoug – l'Hôtel Löwen au Lac. Dans le cadre du changement de génération qui est intervenu au sein de la famille d'hôteliers Ruckli, l'établissement hôtelier et le restaurant ont été réunis pour opérer un repositionnement

relativement fondamental: la nouvelle brasserie Löwen au Lac est un véritable bijou de la restauration et dispose, avec son fourneau professionnel de pointe, réalisé sur mesure par la maison Menu System AG, d'une technique de cuisine extrêmement rationnelle!

Par Stephan Frech, directeur des Editions Gourmet, photos: Sheryl Fischer

Landsgemeindeplatz 1 à Zoug – si vous y avez déjà passé, vous le savez: c'est la plus belle place et l'emplacement le plus attrayant de toute la ville de Zoug. Très loin du monde stérile des centrales de direction des multinationales de Zoug, l'Hôtel Löwen am See se trouve depuis 500 ans au bord de la pittoresque vieille ville de Zoug et à proximité immédiate de la rive du lac. Il s'agit d'un établissement hôtelier et gastronomique unique en son genre qui dispose d'une véritable Unique



Selling Proposition: il permet d'observer le plus beau coucher de soleil de toute la Suisse centrale !

Une auberge depuis 1524

L'Hôtel Löwen am See raconte également l'un de ces mythes qui représentent la tradition et l'histoire de l'hôtellerie suisse: il est mentionné pour la première fois dans un document de 1524. En 1792, le propriétaire de l'époque était pour la première fois enregistré au registre



au bord du lac de Zoug. Cet emplacement très particulier fait de l'actuel établissement hôtelier et gastronomique un lieu des plus attrayants.

foncier et depuis 1998, ce sont Theres et Joseph Ruckli qui représentent les 39ème propriétaires de l'établissement hôtelier.

Le premier hôtel de Suisse à éclairage électrique

L'histoire de l'Hôtel Löwen am See à Zoug aura également été des plus mouvementées: il aura été agrandi à trois reprises, la dernière fois en 1884 avec l'adjonction d'un restaurant et d'une salle de bal et de banquet de 150 mètres carrés et d'une hauteur de 6 mètres ainsi que de chambres aux troisième et quatrième étages. La particularité de ces travaux: lors de l'inauguration festive des nouveaux locaux, le soir de la Saint Sylvestre 1884, la salle de bal était baignée de lumière électrique – l'Hôtel Löwen am See de Zoug aura ainsi été le premier hôtel de Suisse à bénéficier de l'éclairage électrique! Après plusieurs changements de proprié-

taires et de gérants, Joseph Ruckli a repris la gestion de l'Hôtel Löwen am See avec son frère en 1976. C'est là que l'hôtelier a fait la connaissance de sa future épouse Theres Ruckli. En 1998, Theres et Joseph Ruckli ont acquis l'ensemble de l'établissement hôtelier à cet endroit si particulier et ont rénové



entièrement le bâtiment pendant dix mois. La salle de banquet a été remplacée à cette occasion par douze chambres d'hôtel supplémentaires. Les époux hôteliers se sont par la suite concentrés sur le secteur d'hébergement et ont loué le restaurant au groupe gastronomique de Suisse centrale Remimag AG de l'entrepreneur Peter Eltschinger.

Hôtel et restaurant à nouveau réunis en propriété familiale

En automne 2014, le contrat de gestion arrivait à son terme et n'a pas été renouvelé en prévision de la succession interne à la famille Ruckli – et ce pour de très bonnes raisons. En effet, depuis le printemps 2015, c'est le fils aîné Christoph Ruckli, âgé de 31 ans, qui est responsable aussi bien de l'établissement hôtelier que du secteur de restauration entièrement remodelé. L'hôtellerie et la gastronomie au Landsgemeindeplatz 1 à



Quelques impressions de la toute nouvelle brasserie Löwen am See, urbaine et décontractée.

Zoug sont ainsi à nouveau gérés par la même famille.

Christoph Ruckli est parfaitement préparé à ses nouvelles tâches: après un apprentissage de commerce avec maturité professionnelle, il a suivi les cours de l'Ecole Suisse d'Hôtellerie à Lucerne. Par la suite, il a travaillé dans diverses fonctions auprès de l'hôtellerie de Suisse romande et du Canada. Son dernier poste était celui de directeur des ressources humaines et de membre de la direction du Marriot Hotel Zurich pendant quatre ans.

Toute nouvelle et très tendance: la brasserie Löwen am See

Aujourd'hui, l'Hôtel Löwen am See à Zoug se présente comme un établissement quatre étoiles moderne comportant 47 chambres et 65 lits. L'ancien restau-

rant «Domus» de la société Remimag AG, intégré à l'hôtel, est devenu la brasserie Löwen am See – un établissement de restauration moderne, inondé de lumière et urbain, comportant 65 places à l'intérieur et 95 places sur l'attrayante terrasse de boulevard (justement là où l'on peut observer les plus beaux couchers de soleil de Suisse centrale...).

Le directeur Christoph Ruckli explique à Pot-au-feu: «Nous voulons une grande importance à une hospitalité vécue. Nous voulons que nos clients se sentent à l'aise chez nous. Par conséquent, toute notre équipe tente de créer une ambiance joyeuse, décontractée mais néanmoins parfaitement professionnelle. Depuis l'ouverture de notre brasserie Löwen, nous enregistrons des réactions très positives de la part de nos clients.»

Il est vrai qu'il n'y a pas que l'ambiance décontractée de brasserie qui est assez nouvelle pour la restauration zougoise mais également l'orientation culinaire et gastronomique correspondante: la brasserie Löwen sert des mets classiques inspirés de la cuisine française avec une interprétation moderne. Les créations à base de poisson et un grand nombre d'autres mets très populaires sont complétés par une présentation toute particulière de crus de noble origine, le tout à des prix tout à fait abordables – bref, la brasserie Löwen am See s'est transformée en très peu de temps en véritable «place to be» au sein du milieu gastronomique zougais. Lorsqu'il sera, en plus, possible d'observer les plus beaux couchers de soleil de toute la Suisse centrale au cours des futures soirées





Au centre de la cuisine partiellement rénovée de la brasserie Löwen am See à Zoug se trouve un caractéristiques de performance de ce fourneau ont été systématiquement adaptées aux besoins

d'été – tout sera parfait dans cet établissement d'un genre très particulier!

Fourneau à induction sur mesure pour la nouvelle cuisine

La réorientation conceptuelle du restaurant «Domus», devenu la nouvelle brasserie Löwen am See, s'est faite en parallèle à un renouvellement partiel de l'infrastructure

de cuisine technique. Comme c'était déjà le cas il y a 17 ans lorsque Theres et Joseph Ruckli avaient fait rénover l'ensemble de l'établissement, la société spécialiste des cuisines industrielles Chromag AG (Steinhausen) a été retenue pour le renouvellement partiel de l'équipement de cuisine. Elle a dès lors conçu, projeté et réalisé la nouvelle cuisine.

Il s'agissait de tirer un profit optimal du potentiel d'augmentation de rentabilité des locaux existants. Dans ce contexte, le renouvellement et l'augmentation de la rentabilité du fourneau étaient au centre du projet. A la demande expresse du maître de l'ouvrage, la cuisine rénovée de la brasserie Löwen am See est désormais équipée d'un fourneau compact, rationnel et multifonctions, réalisé sur mesure par la maison Menu System AG. Il constitue le cœur de la cuisine, dispose de dimensions et de caractéristiques de performance particulières et a été installé dans l'intervalle de 48 heures.

Markus Probst, responsable régional des ventes de la maison Menu System AG, explique à Pot-au-feu: «Le nouveau fourneau est un modèle réalisé sur mesure de la gamme exclusive de fourneaux à induction de la maison Menu System AG. Avec une longueur de 2,50 mètres et une largeur de 1,20 mètre, ses dimensions ne dépassent pas celles de l'ancien. Le nouveau fourneau est cependant doté d'un équipement plus compact et permet donc

Un travail plus rationnel sur une même surface: le chef de cuisine Markus Weiss (sur l'image en compagnie du responsable régional des ventes Markus Probst de la maison Menu System AG) apprécie également le climat ambiant et de travail plus agréable.





fourneau de haute qualité de la maison Menu System AG, réalisé sur mesure. Les dimensions et les de cette brasserie aux multiples facettes

de travailler de manière plus rationnelle dans le même espace.»

La configuration du fourneau à induction de haute qualité

Le nouveau fourneau de Menu System est parfaitement adapté à l'assortiment culinaire très varié de la brasserie Löwen am See et dispose de la configuration suivante:

- ▶ 4 plaques de cuisson à induction multifonctions, commande possible sur toute la surface avec une puissance de 7 kW des deux côtés.
- ▶ Plancha en chromage dur, avec tiroir de graisse intégré à la surface du fourneau.
- ▶ Armoire thermique avec double tiroir, accès des deux côtés.
- ▶ Surface de maintien au chaud et de préparation.
- ▶ Bain-marie 5 x 1/6-GN avec remplissage automatique.
- ▶ Dispositif de fixation avec robinetterie mélangeuse et mixer.
- ▶ Compartiment hygiénique et compartiment pour poêles, accessible des deux côtés.
- ▶ 2 pieds à induction pour un entretien facilité.
- ▶ Prise pour friteuse sous la surface du fourneau.
- ▶ Compartiment d'installation pour les raccordements électriques et d'eau.
- ▶ Soubassement réalisé sur mesure en raison de la pose à plat des conduites.

Conclusion: le nouveau fourneau à induction de haute qualité de Menu System a effectivement permis à la cuisine de la brasserie Löwen am See d'accroître considérablement son efficacité – le climat ambiant et de travail dans la cuisine aux dimensions très compactes s'étant par ailleurs également fortement amélioré!



Un partenariat client/fournisseur couronné de succès: le directeur Christoph Ruckli, de la famille d'hôteliers et de propriétaires du même nom, et Markus Probst, responsable régional des ventes de la maison Menu System AG, dans la nouvelle brasserie Löwen am See.

