



Lausanne Palace & Spa:

Climat amélioré dans la cuisine de la «Brasserie Grand-Chêne» grâce à la technologie à induction

Dans le chef-lieu vaudois, le Lausanne Palace & Spa est une véritable institution qui accueille tout aussi chaleureusement les hôtes locaux que des clients internationaux. La gastronomie hôtelière très variée et diversifiée qui a atteint un niveau culinaire considérable sous la direction de l'Executive Chef Edgard Bovier, maintes fois décoré, y contribue sans aucun doute de manière déterminante. La cuisine de la très appréciée «Brasserie Grand-Chêne» propre à l'établissement vient d'être rénovée de fond en comble – en particulier avec l'installation d'un fourneau à induction polyvalent et réalisé sur mesure par la société Menu System AG.

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

Le Lausanne Palace a ouvert ses portes en 1915, durant la «Belle Epoque», les glorieuses années de l'hôtellerie. Il se situe en plein centre de Lausanne, fièrement et solidement implanté à la Rue du Grand-Chêne et respire un style à la fois noble et élégant. Cet hôtel cinq étoiles Superior est depuis longtemps une véritable institution en ville et n'accueille pas seulement les têtes couronnées et des célébrités du monde entier, bien au contraire: le Lausanne Palace & Spa voue une très grande importance à rester également un lieu de rencontre pour les locaux.

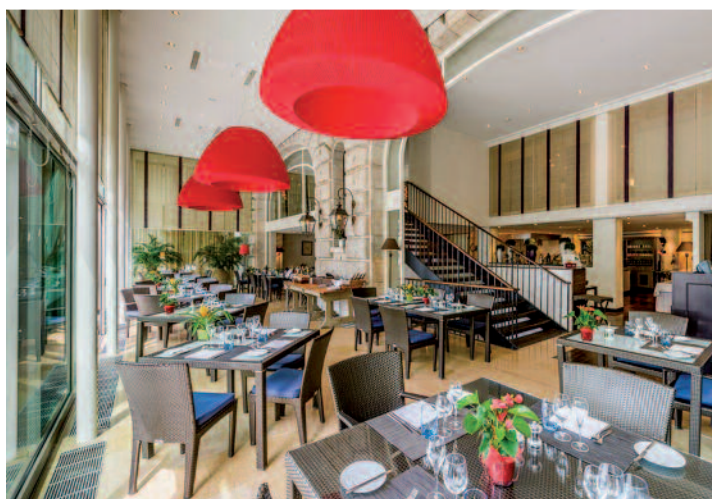
Un oasis de saveurs et d'hospitalité

Le bien-être des clients est le premier souci du Lausanne Palace & Spa. Son General Manager et hôtelier d'exception Jean-Jacques Gauer (anciens hôtels Gauer, ancien Hôtel Schweizerhof Berne) n'a jamais cessé de déve-

lopper cet établissement réputé au cours des 20 années de sa direction dans le chef-lieu vaudois, et transmet désormais à son successeur, Ivan Rivier, un établissement hôtelier, gastronomique et de remise en forme bénéficiant d'un excellent positionnement.

Malgré l'âge impressionnant du bâtiment, l'ensemble de l'infrastructure hôtelière est en excellente condition. Les chambres d'hôtel sont rénovées et réaménagées régulièrement, voire en permanence. C'est en effet la seule façon de répondre aux standards élevés et de garantir aux clients l'ambiance de bien-être dont ils souhaitent bénéficier.

140 chambres d'hôtel d'un design sobre – dont 30 suites – avec vue sur le Léman et les Alpes offrent une atmosphère de confort – tout cela combiné avec une technique des plus modernes. Un client qui séjourne au Lausanne Palace & Spa a l'impression d'être couché



Quelques impressions de la gastronomie hôtelière variée et distinguée d'un total de 46 points Gault Millau du Lausanne Palace & Spa:

sur de la ouate: le concept de lits est étudié et tient compte aussi bien de l'ergonomie que d'éventuelles allergies. Enveloppé dans de la soie, du cachemire, de la laine vierge ou dans un merveilleux peignoir, il est possible de profiter au Lausanne Palace & Spa à la fois d'un confort mais aussi d'une hospitalité hors du commun.

«Le meilleur choix au meilleur prix»

C'est là le credo du Lausanne Palace & Spa. Un service de pointe en fait partie, tout comme un design d'intérieur très accueillant. On sent bien que les collaborateurs s'identifient à leurs tâches. «Nous accordons la même ouverture à nos clients locaux et internationaux qu'à nos collaborateurs» souligne Carole Delamuraz, directrice de la communication du Lausanne Palace & Spa, pour Pot-au-Feu.

La gastronomie du Palace réunit 46 points Gault Millau

En plus de ses secteurs d'hébergement, de bien-être et de remise en forme ou encore de réunion, le Lausanne Palace & Spa se distingue avant tout par une gastronomie hôtelière sortant de l'ordinaire qui porte la signature, d'inspiration méditerranéenne, de

l'artiste cuisinier maintes fois distingué Edgard Bovier. Les quatre restaurants du Lausanne Palace & Spa ne pourraient être plus différents les uns des autres. Le client a le choix entre quatre variantes de styles culinaires – des créations raffinées pour gourmets d'inspiration méditerranéenne jusqu'aux spécialités régionales plus simples en passant par les mets classiques de brasserie:

► Le restaurant «La Table d'Edgard», distingué par une étoile Michelin et 18 points Gault Millau, représente le vaisseau amiral culinaire de l'hôtel. Influencées par la cuisine méditerranéenne française et italienne, les créations culinaires de la cuisine d'Edgard Bovier se distinguent par leur légèreté et leur caractère très digeste du fait qu'il renonce au beurre et aux sauces à base de crème. Les clients peuvent jeter un coup d'œil directement en cuisine et sur le dynamisme qui caractérise une brigade de cuisine en dînant à la très exclusive «Table d'hôte» où ils peuvent déguster les menus composés personnellement par l'Executive Chef.

► Le restaurant «Le Côté Jardin», 14 points GM, tient ce qu'il promet: il est inondé de lumière, sa véranda et sa terrasse panoramique créent une atmosphère méridionale et la cuisine sert des mets d'inspiration méditerranéenne. Le dimanche, pour le brunch, ou en



le restaurant «La Table d'Edgard» et le restaurant «Le Côté Jardin» (à gauche), le restaurant japonais «Palace Sushi Zen» ainsi que la très populaire «Brasserie Grand-Chêne» (grande photo et côté droit).

semaine, autour du buffet de petit déjeuner richement garni, le contact des clients avec l'équipe de cuisine est très étroit, en particulier en raison de la cuisine partiellement ouverte.

► Des artistes cuisiniers directement recrutés au Japon servent au «Palace Sushi Zen» des sushis de toute première fraîcheur ainsi que des créations culinaires classiques ou plus innovatrices. Ces professionnels extrême-orientaux maîtrisent leur métier jusque dans les moindres détails et complètent, avec le «Palace Sushi Zen», l'offre culinaire très variée de l'établissement – tout en répondant à la tendance de plus en plus marquée en faveur des mets à l'emporter.

► Les gourmets retrouveront une véritable ambiance parisienne dans la «Brasserie Grand-Chêne», également distinguée de 14 points GM. Entouré d'une galerie et d'un intérieur typique d'une brasserie, le client choisit son plat dans la carte des mets «Gazette» qui se distingue par une entrecôte Café de Paris, des moules frites ou encore des plateaux de fruits de mer. Le bar accueille, quant à lui, tous ceux qui se sont donné rendez-vous pour une bière ou un Pernod. A la brasserie, les clients peuvent également profiter de la «Table d'hôte» – directement placée devant la cuisine de la brasserie au sous-sol. Il est possible d'y

observer de très près comment collaborent la brigade de cuisine et le personnel de service et tout ce qu'il faut dans les coulisses d'un tel restaurant pour que les clients puissent bénéficier de mets proprement formidables tels qu'ils sont servis ici.

L'artiste cuisinier et Executive Chef d'inspiration méditerranéenne, Edgard Bovier, est le responsable de la gastronomie hôtelière du Lausanne Palace & Spa: les propres restaurants de l'hôtel, à savoir «La Table d'Edgard», «Le Côté Jardin» et la «Brasserie Grand-Chêne» réunissent 46 points GM.





Au centre de la nouvelle cuisine de la «Brasserie Grand-Chêne» se trouve le fourneau à induction polyvalent et réalisé sur mesure de la maison

Amélioration de la qualité de travail grâce à la technologie à induction

L'assortiment culinaire élargi et une fréquentation de plus en plus importante exigent de temps à autre que des adaptations soient apportées aux infrastructures gastronomiques et de technique de cuisine. La place disponible dans les vénérables murs du Lausanne Palace & Spa n'est pas infinie et les possibilités d'élargissement sont limitées. Ainsi, la maison Ginox SA (Chailly-Montreux), les responsables de l'hôtel et de la cuisine ainsi que les spécialistes de la maison Menu System AG ont conçu et réalisé au cours de l'été 2016 une toute nouvelle infrastructure sur la surface existante de la cuisine de la brasserie.

Cette nouvelle infrastructure de cuisine doit permettre d'atteindre les objectifs suivants:

- ▶ accroître la qualité des prestations culinaires,
- ▶ améliorer le climat de travail pour la brigade de cuisine
- ▶ tout en obtenant une augmentation de la productivité ainsi que des économies d'énergie, même en périodes de très haute fréquentation.

Grâce à une conception de cuisine professionnelle assurée par la société Ginox SA et à la technologie à induction du nouveau fourneau de la société Menu System AG, il aura été possible d'atteindre l'essentiel de ces objectifs. A cet effet, le Lausanne Palace & Spa s'est appuyé sur des recommandations qui lui ont été fournies par exemple par l'Hôtel Beau-Rivage Palace à Lausanne-Ouchy ou encore par l'Auberge du Raisin

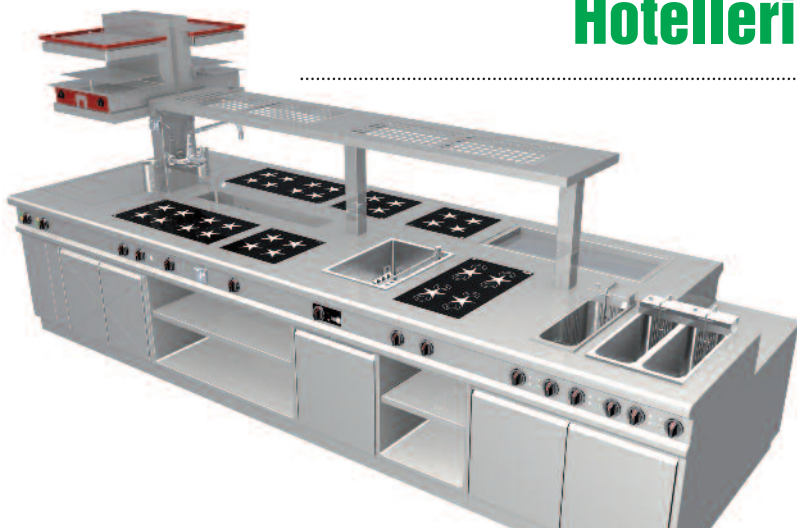
à Cully dont les cuisines professionnelles sont également équipées de fourneaux à induction, polyvalents et réalisés sur mesure par la maison Menu System AG.

Conception et réalisation optimales

Sur la base de la conception minutieuse de l'infrastructure de cuisine réalisée par la maison Ginox SA, le responsable régional des ventes Alain Brand, de la maison Menu System AG, a défini avec son équipe la configuration détaillée du nouveau fourneau à induction, polyvalent et réalisé sur mesure: «Nous avons défini ensemble les dimensions extérieures, les fonctionnalités et les divers composants intégrés au fourneau afin d'être en mesure d'intégrer à la surface à disposition tout ce qui était nécessaire pour assurer l'augmentation visée de la productivité et la facilité de travail.»

La construction auto-portante de la gamme de fourneaux Premium est constituée d'acier surfin chromé et nickelé 18/10. La surface du fourneau a été réalisée d'une seule pièce – une condition optimale pour assurer hygiène et propreté. Les surfaces lisses à polissage fin sont libres de toute soudure et résistent parfaitement à la chaleur.

Grâce aux adaptations de puissance réglées de manière électronique par la technologie à induction, une importante réserve de puissance de 50 pour cent est garantie, ce qui minimise la probabilité de panne de la technologie à induction et prolonge sensiblement la durée de vie du fourneau.



Menu System AG. A gauche, on voit le bain-marie, le multi-cooker à induction et une double salamandre éco. A droite, on voit le fourneau ainsi que la surface ouverte pour le dépôt de casseroles et l'installation de filtrage de l'huile des friteuses dans le bloc inférieur du fourneau.

Le fourneau de la maison Menu System AG mesure dans son ensemble 4250x1500 mm et dispose de la configuration suivante:

- ▶ plaques de cuisson à induction de diverses tailles et de puissances de cuisson de 9 à 18 kW qui peuvent être chauffées sur toute la surface.
- ▶ Deux friteuses Valentine EVO2200 T et Valentine EVO200 T.
- ▶ Une plaque pour grillades en chrome dur, 6 kW.
- ▶ Un multi-cooker à induction 1/1 GN, 9 kW.
- ▶ Un bain-marie intégré 6 x 1/6 GN avec remplissage d'eau automatique et surveillance constante de la température de 30 à 100 degrés C.
- ▶ Une plaque de maintien thermique avec deux zones de chauffage.
- ▶ Armoires thermiques à portes battantes (s'ouvrant d'un côté).
- ▶ Une armoire à portes battantes pour l'installation de filtrage de l'huile des friteuses.

Qualité accrue de la place de travail, plus de productivité

Arnaud Hugon, sous-chef exécutif des cuisines, se dit très satisfait du nouvel aménagement de cuisine de la «Brasserie Grand-Chêne»: «Il y fait toujours encore très chaud. Cependant, cela est désormais dû moins à la réflexion de chaleur du fourneau qu'à la productivité et à l'efficacité accrues» explique-t-il à Pot-au-Feu. Les économies d'énergie et de temps que permet la technologie à induction de la maison Menu System AG

se font également clairement ressentir. La brigade de cuisine a été instruite dans la cuisine Roomservice du Lausanne Palace & Spa qui était déjà équipée d'appareils fonctionnant sur la base de la technologie à induction de la maison Menu System AG!

gastronomia
halle 36, stand B081

Un partenariat client-fournisseur couronné de succès: le sous-chef exécutif des cuisines Arnaud Hugon (deuxième depuis la droite) en compagnie du responsable régional des ventes Alain Brand de la société Menu System AG (deuxième depuis la gauche) et une partie de sa brigade de cuisine.

