



La nouvelle cuisine du Parkhotel Margna, Sils en Engadine:

# Qualité de pointe sur le haut-plateau de l'Engadine

Dans le paysage idyllique du lac de Sils en Engadine, à Sils-Baselgia, l'historique et traditionnel Parkhotel Margna invite ses hôtes à s'offrir quelques jours de repos tout en bénéficiant de prestations culinaires de pointe. Pour les époux Simona et Luzi Seiler qui dirigent l'établissement, une qualité de pointe dans tous les domaines est tout à fait indispensable. Afin de pouvoir également répondre à ces exigences élevées dans la gastronomie hôtelière, les hôteliers ont misé, lors du choix de leur nouveau piano de cuisine, sur la longue expérience et les compétences professionnelles éprouvées de la maison Menu System AG. Cette entreprise de St. Gall est le leader européen sur le marché des pianos de cuisine multifonctionnels à induction.

**Texte: Maya Höneisen | Photos: Rolf Canal et m.à.d.**

monument. Il est dès lors vraiment impossible de manquer cet établissement historique de 4 étoiles Superior construit en 1817 par Johann Josty. Après avoir fait fortune à Berlin en tant que confiseur, il a fait construire le bâtiment pour son épouse. A la fin des années soixante du 19ème siècle, l'immeuble a été acquis par Johannes Badrutt, le fondateur du Kulm- und Palacehotel St. Moritz. Pour le directeur de l'hôtel, Luzi Seiler, la reprise en 2017 de la gestion du Parkhotel Margna avec son épouse Simona ressemblait un peu à un retour aux sources. En effet, natif de Coire, il a fait son apprentissage de cuisinier à Sils. Après diverses étapes professionnelles dans l'hôtellerie et une

Dans le village de Sils, en Engadine, à une altitude de 1800 mètres, tout est un peu plus intense: le calme, les saisons, la lumière, la nature – et le bonheur! Rien d'étonnant dès lors que cet endroit ait toujours attiré des hôtes célèbres – musiciens, écrivains et peintres. C'est encore le cas: tous ceux qui se rendent à Sils font quelque chose pour leur âme tout en bénéficiant de la cordiale hospitalité de ce petit village. Les jeunes époux hôteliers Simona et Luzi Seiler vivent également cette tradition au Parkhotel Margna à Sils Baselgia. La petite tour dorée de l'hôtel brille dans la plaine de Sils comme un petit



## HÔTELLERIE

formation complémentaire auprès de l'Ecole Hôtelière de Lucerne, il est donc revenu à Sils. Lui aussi s'enthousiasme du calme et du paysage unique en son genre propres à la plaine de Sils ainsi que du charme de cet établissement historique: «Construit comme maison patricienne, l'immeuble conserve la grandeur et l'élégance correspondantes. On sent son énergie et sa force intérieures et cela restera le cas, à l'avenir également!»

### *Prestations culinaires de pointe*

Le chaleur et le charme de la maison se reflètent dans l'ensemble de l'établissement. Les 53 chambres et suites sont aménagées de manière individualisée. Les meubles typiques d'Engadine, en bois d'arolle, leur confèrent une atmosphère chaude et accueillante. La vue sur le panorama alpin unique en son genre est incomparable et l'on ne se lasse pas d'admirer les majestueux sommets alpins.

En plus de repos et de sérénité, le Parkhotel Margna offre également à ses clients des plaisirs culinaires de niveau supérieur:

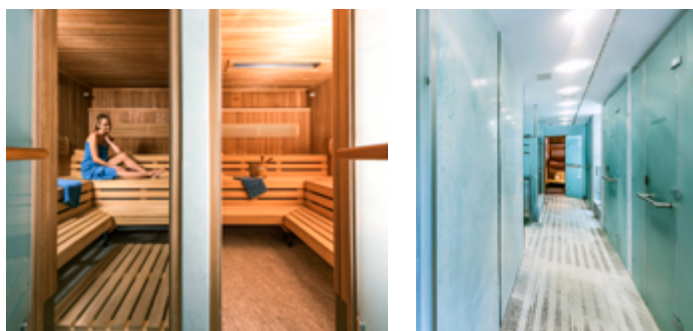
- Dans la grillroom, le client de l'hôtel peut déguster un petit déjeuner alpin composé de produits régionaux. Le soir, le restaurant sert des mets classiques tels que du Châteaubriand ainsi

qu'un menu de quatre plats modifié quotidiennement. Il est possible de composer ce menu selon ses propres goûts.

- Dans la «Stüva Josty» de 1817, ce sont les spécialités des Grisons et de la Valteline qui occupent la scène. Classique et traditionnel, sur la base de recettes éprouvées et réinterprétées par le chef de cuisine Stefan Zimmermann.
- Jadis, l'Enoteca & Osteria Muriütsch servait de troquet pour conducteurs de diligences. Aujourd'hui, le chef de cuisine Stefan Zimmermann y propose des plats respirant la joie de vivre italienne. Servi avec le vin italien qui convient, le souper dégusté ici ressemble à celui que l'on prendrait chez la Nonna.
- Le bar de l'établissement est le meilleur endroit pour la détente vespérale après une journée bien remplie passée dans les montagnes de

l'Engadine ou après un «dolce far niente» dans le parc de l'hôtel et son restaurant du parc. Un pianiste y joue doucement les plus grands succès des décennies passées alors que l'on sirote un apéritif rafraîchissant en attendant les envols culinaires à venir. Dehors, la nature est calme. A l'intérieur, un souffle d'histoire avec un H majuscule et une cordiale hospitalité réchauffent le cœur et l'âme.

Le Parkhotel Margna fait également profiter ses hôtes d'un spa moderne. Outre divers massages et traitements, les clients du «La Funtauna» bénéficient dans la zone humide d'un whirlpool, d'un sanarium, d'un sauna finnois, d'un hammam et d'une zone Kneipp. Quant à ceux qui désirent organiser une grande fête ou un séminaire, ils sont également les bienvenus dans ce secteur du Parkhotel Margna.



Quelques impressions des chambres traditionnelles entièrement renouvées, de leurs salles de bain et de la zone spa aux généreuses dimensions du Parkhotel Margna à Sils-Baselgia.





Gastronomie polyvalente au Parkhotel Margna: au grillroom et au restaurant de l'hôtel, à l'Enoteca & Osteria Murütsch et à la «Stüva Josty», les clients peuvent déguster un grand nombre de créations culinaires parfois très surprenantes.



## HÔTELLERIE

Le piano de cuisine multifonctionnel à induction Premium de la maison Menu System SA, réalisé sur mesure, constitue le cœur de la cuisine. Il comprend des plaques de cuisson à induction disposées sur toute la surface du piano de 9 kW et 7 kW, d'un multicuiseur à chauffage par induction, d'un gril en chrome dur avec une surveillance de la température sur l'ensemble de la surface ainsi que des tiroirs de réfrigération, de maintien thermique et Cook&Hold.



### Voici la configuration du piano de cuisine à induction multifonctionnel du Parkhotel Margna:

- cinq grandes plaques de cuisson à induction de 9 kW chacune
- deux grandes plaques de cuisson à induction de 7 kW chacune
- un multicuiseur à chauffage par induction 1/1 GN avec réglage sous-vide
- un mitigeur à levier 3/4 " Menu System Profi
- un gril en chrome durci MS-G-90/40 avec bec verseur de graisse supplémentaire et deux zones de chauffage
- un rayon pour salamandre
- une plaque de maintien au chaud que l'on peut également utiliser comme surface de mise en place ou de travail.
- un pont chauffant pivotant
- un rayon pliable, non chauffé, en guise de prolongement de la surface de mise en place
- deux gobelets de mixer en acier chromé-nickelé
- un tiroir hygiénique accessible d'un côté avec rayon
- deux pieds à induction Star
- une armoire thermique avec quatre tiroirs
- trois tiroirs Cook&Hold, un 1/1 GN avec sonde de température au cœur et un autre avec dispositif automatique de cuisson DeltaTGaren

### *Au cœur de la cuisine hôtelière – un piano de cuisine multifonctionnel à induction réalisé sur mesure*

De manière à garantir le bien-être de ses clients, le Parkhotel Margna a pris quelques mesures. Depuis 2017, les chambres de l'hôtel ont subi une rénovation douce, le toit a été équipé d'une nouvelle isolation et la petite tourelle dorée a également été restaurée. L'acquisition et l'installation d'un nouveau piano de cuisine multifonctionnel à induction de la maison Menu System AG aura été un des éléments clés de cette offensive de modernisation destinée à répondre aux exigences culinaires les plus élevées.

Klaus Mosimann, membre de la direction de la maison GaPlan GmbH et concepteur spécialiste en gastronomie, aura dispensé ses précieux conseils à l'établissement. «Tout le renouvellement et la rénovation rendus nécessaires par un dégât constaté dans le sol de la cuisine auront duré dix mois, y compris la période de conception et de montage, ce qui correspond à un véritable défi sportif», explique Klaus Mosimann à Pot-au-Feu. «Afin de pouvoir optimiser les processus de travail, il aura fallu tourner toute la cuisine de 180 degrés.»

Les exigences posées par l'établissement au renouvellement de la cuisine étaient les suivantes

- plus de place dans la cuisine principale
- et une séparation claire des secteurs service et cuisine.

Pour atteindre ces objectifs, tous les appareils de

cuisine techniques existants ont été remplacés. Luzi Seiler explique comment s'est fait le choix du piano de cuisine: «Une chose était claire pour nous: nous voulions un piano de cuisine de la maison Menu System AG, c'est-à-dire un piano rationnel, offrant une sécurité d'exploitation élevée et une qualité de pointe. Un autre facteur parlant en faveur de Menu System était le fait que toutes les composantes du piano de cuisine à induction de Menu System ont été développés et sont produits par l'entreprise elle-même. De la technologie au prix, en passant par le design, le paquet global était finalement parfait pour nous.» Walter Nef, directeur des ventes de la maison Menu System AG, confirme à Pot-au-Feu: «Voici 30 ans que nous réalisons des pianos de cuisine à induction. Chaque piano est produit sur mesure à St. Gall en fonction des exigences du client.» Suffisamment de raisons pour Simona et Luzi Seiler pour choisir le modèle de piano de cuisine Premium «Celsius Class» de Menu System.

### *Des compétences de base convaincantes*

«Celsius Class» est la technique à induction intégrée de série à chaque piano de cuisine de la maison Menu System AG:

- un régulateur multi-modes permet de garder le contrôle de la température au degré près ainsi que le maintien thermique.
- Le pied à induction Star contient un système de réfrigération autonome et garantit une



Le chef de cuisine Stefan Zimmermann et sa brigade de cuisine hautement motivée se disent enthousiastes de leur nouveau piano de cuisine à induction rationnel et multifonctionnel de la maison Menu System AG.

puissance illimitée, même lorsque les sollicitations sont intenses.

- De plus, l'induction Blueline des pianos de cuisine Menu System satisfait aux normes les plus récentes en matière de gestion de l'énergie.

Après la mise en place du nouveau piano de cuisine à induction, le directeur de l'hôtel Luzi Seiler se dit convaincu: que «Menu System est une valeur sûre.» Le chef de cuisine Stefan Zimmermann est, lui aussi, enthousiaste: «Cet outil est parfait. Tout fonctionne très précisément comme

on le souhaite. Le piano de cuisine peut s'utiliser de multiples façons, il permet d'obtenir des chemins de travail très courts et tout est compact. Aujourd'hui, nous avons pu accroître significativement la production et la qualité, avec le même espace de travail et le même nombre de collaborateurs mais en simplifiant les moyens de production.» Bien entendu, Walter Nef et Klaus Mosimann se réjouissent, eux aussi, du résultat: «La collaboration entre tous les intervenants s'est faite de manière très constructive.»



Erfolgreiche Partnerschaft (v.l.n.r.): Walter Nef, Verkaufsdirektor Menu System AG, St. Gallen, Luzi Seiler, Direktor Parkhotel Margna, Sils, Stefan Zimmermann, Küchenchef Parkhotel Margna, Sils, und Gastronomiefachplaner Klaus Mosimann von der GaPlan GmbH in Würenlingen.



## La maison Menu System AG

La maison Menu System AG est leader du marché et de la technologie des pianos de cuisine à induction destinés à un usage professionnel dans la gastronomie et les cuisines industrielles. Fondée il y a 40 ans en tant que raison individuelle, l'entreprise est aujourd'hui une société anonyme dont le siège est à St. Gall et qui dispose de filiales en Allemagne et en Autriche. Actuellement, plus de 80 collaborateurs encadrent les partenaires et les représentants dans le monde entier. Le groupe Menu System est contrôlé à 100 pour cent par Paul Schneider qui gère également l'entreprise au niveau opérationnel. Menu System ne construit que des pianos de cuisine à induction à usage professionnel et produit elle-même toutes les composantes de la technologie à induction. Chaque piano est conçu et produit individuellement en fonction des souhaits de chaque client.



### Pour en savoir davantage

#### Parkhotel Margna

Via da Baselgia 27  
7515 Sils-Baselgia  
Tél. 081 838 47 47  
info@margna.ch  
www.margna.ch

#### GaPlan GmbH

Gastronomiefachplanung & Konzepte  
Oberbodenstrasse 13  
CH-5303 Würenlingen  
Tél. 056 281 92 92  
info@gaplan.swiss  
www.gaplan.swiss

#### Menu System AG

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

**Igeho**  
16-20/11/19  
Messe Basel  
Halle 1.0 / Stand A120