

Hugentobler système de cuisson suisse et « Les Bouleaux » :  
deux entreprises familiales se complètent parfaitement

# Le plaisir de manger

La Résidence « Les Bouleaux » est un établissement médico-social, aussi appelé lieu de vie médicalisé, situé dans un quartier calme et résidentiel du village de Corgémont, au cœur du Jura Bernois, dans le vallon de Saint-Imier, à 10 km à vol d'oiseau de Bienne. L'institution brille par sa convivialité et son esprit familial. Cela devait également être souligné il y a un an par une touche particulière dans la gastronomie. Grâce à l'expertise professionnelle, aux idées créatives et à la coopération harmonieuse entre la résidence et les experts de Hugentobler et de GastroPerspektiv, ce fut un succès total.

Auparavant installé dans une maison rénovée (actuel foyer Le Passage), l'ancien Home « Les Bouleaux » pouvait accueillir jusqu'à 12 résidents. Grâce à la motivation et à l'engagement de sa directrice Morena Pozner, le nouvel établissement a pris de l'ampleur en triplant de volume. Sorti de terre en 2021, cet établissement d'un style architectural moderne compte maintenant 25 chambres de courts et longs

séjours, 4 chambres de soins aigus et de transition et 4 chambres doubles. 4 appartements protégés y sont nichés au dernier étage du bâtiment. On y trouve également un foyer de jour, un Medicentre, un cabinet de physiothérapie, un salon de coiffure, une pizzeria et une crèche, ouverts à toute la population. L'accueil, l'espace, la lumière et le confort créent une atmosphère agréable et dynamique propice au bien-être

des résident.e.s, du personnel et celui de ses visiteurs et permettent à la fois de créer une ambiance conviviale et familiale.

Après une phase transitoire avec un prestataire externe, « Les Bouleaux » a osé une relance complète de sa gastronomie. « C'était un défi particulier », se souvient Morena Pozner, « Mais nous avons rapidement compris que nous avons fait

Kevin Habegger, chef cuisinier du centre pour personnes âgées « Les Bouleaux » (à gauche), et Jonathan Schärer de GastroPerspektiv sont ravis de la nouvelle cuisine, qui établit de nouveaux standards en termes de business et de qualité.



le bon choix en faisant appel aux experts de Hugentobler et de GastroPerspektiv. La situation initiale s'est donc révélée être vite une véritable opportunité. Il s'agissait, en quelque sorte, d'une planification entièrement nouvelle. Nous accordions une grande importance à la production de repas savoureux de manière rationnelle et économique. C'est un avantage considérable pour nous ainsi que pour nos résident.e.s. Il est aussi possible de préparer de plus grandes quantités pour les clients externes et les visiteurs, obtenant ainsi un ratio raisonnable entre coûts fixes et coûts variables.»

### **Car les coûts sont élevés et la créativité est plus que jamais demandée**

«C'est crucial, surtout pour un établissement de soins de taille moyenne», poursuit Genghis Gossin, directeur-adjoint. «Les tarifs de nos prestations sont limités et le secteur public doit réduire ses coûts, malgré des exigences de qualité en constante augmentation. Mais en tant qu'organisation privée sous mandat de prestations du canton de Berne, nous sommes habitués à agir en fonction du marché et à nous développer régulièrement. Même si ce n'est pas toujours facile, c'est un défi extraordinaire pour



l'équipe de direction. Lorsque nous y parvenons, c'est toujours une expérience enrichissante. Concernant la gastronomie, nous le constatons chaque jour en voyant les visages satisfaits et souriants de nos résident.e.s à table. Nota bene : les responsables de «Les Bouleaux» le voient d'une manière très impressionnante, jour après jour, car ils souhaitent personnellement à tout le monde «bon appétit» – un élément simple mais important qui favorise une atmosphère

particulièrement familiale. C'est la base du plaisir de manger.

En tant qu'invité, lorsqu'on regarde les assiettes servies rapidement et les visages radieux des personnes qui savourent leurs plats culinaires, on constate rapidement : le projet gastronomique a été un grand succès. Jonathan Schärer, chef cuisinier avec brevet fédéral et coach de cuisine chez GastroPerspektiv, nous explique quels facteurs ont conduit au succès sur le plan technique et opérationnel de l'organisation.

### **Systèmes de cuisson bien éprouvés et plus efficaces**

Jonathan Schärer : «La recette pour cette gastronomie améliorée consiste en un mélange de méthodes de cuisson alternatives. Brièvement chacun de ces systèmes de cuisson utilisés dans la Résidence «Les Bouleaux» sert à produire en temps différé et à garantir la qualité. Les coûts des marchandises sont ainsi réduits, car les achats se font en plus grandes quantités. En outre, le gaspillage alimentaire est considérablement minimisé, car les durées de conservation sont prolongées de manière sûre et les fluctuations dans les activités quotidiennes peuvent ainsi être beaucoup mieux amorties.»

Le jeune chef cuisinier avec brevet fédéral Kevin Habegger, en poste depuis un an à Corgémont, utilise ces atouts avec virtuosité dans son équipe de cinq personnes. Il souligne : «Je connaissais déjà ces systèmes de cuisson innovants grâce à un emploi précédent et j'ai très bien accueilli la décision d'investissement ici, dans cette entreprise.»

Il rayonne lorsqu'il nous donne un aperçu des méthodes alternatives utilisées et leurs avantages : «Commençons par la pasteurisation. Cette





Excellente coopération (de gauche à droite) : Morena Pozner, directrice de « Les Bouleaux », Jonathan Schärer, Kevin Habegger, Loic Beiner, conseiller en systèmes et équipements de cuisson chez Hugentobler, Genghis Gossin, directeur adjoint de « Les Bouleaux », et l'équipe de cuisine ont posé les bases d'une gastronomie de haute performance grâce à une confiance mutuelle.

méthode crée les conditions d'une durée de stockage fortement prolongée, car les aliments restent dans une atmosphère aseptisée. La condition préalable est toutefois le respect des principes de bonnes pratiques de fabrication et de bonnes pratiques d'hygiène. En chauffant le cœur à au moins 72°C – 75°C, la plupart des germes végétatifs meurent. Nous en profitons pour les plats de viande, comme le ragoût et l'émincé, pour les potages et aussi pour des sauces délicates.»

Loic Beiner, conseil en systèmes de cuisson et appareils chez Hugentobler, va droit au but : «Cet exemple concret montre déjà à lui seul qu'il faut des produits méthodes innovantes, mais aussi des spécialistes motivés qui savent apporter leur compréhension pour moins de gaspillage alimentaire, plus de productivité, moins de stress pendant la préparation, plus de joie en cuisinant, moins d'horaires de travail irréguliers, plus de satisfaction des employés. La technologie moderne et la sensibilité des chefs créatifs se complètent à merveille.» Pour Loic Beiner, consultant expérimenté, une chose très importante compte : la collaboration en toute confiance : «Pour moi, il n'y a pas de clients ni de commerciaux. Il n'y a que des partenaires.» Et il ajoute concernant la pasteurisation : «La préproduction en lots plus importants permet d'aug-

menter la productivité de la cuisine. La durée de conservation des composants pasteurisés est de 21 jours, comme pour un produit sous vide.»

### Une combinaison idéale

Et les autres systèmes utilisés contribuent également de manière précieuse à une plus grande efficacité économique tout en maintenant les normes de qualité les plus élevées :

Cuisson de nuit et à basse température en Hold-o-mat : Ici, la viande est cuite à basse température pendant une longue période. Le processus de maturation de la viande est accéléré par cette méthode de cuisson. Les résultats sont une viande uniformément tendre, une préparation économe en énergie et une réduction des pertes de cuisson de 20% – ce qui permet d'obtenir une viande juteuse qui se prête parfaitement à la régénération et de réaliser des économies massives. En combinaison avec la méthode de cuisson freeze'n'go, on réalise une gestion parfaite de la mise en place. La cuisson pendant la nuit permet de réduire la charge de travail quotidienne.

Cuisson sous vide au bain-sous-vide : Les aliments crus ou légèrement préparés sont mis sous vide dans des sachets résistant à la cuis-

son, puis cuits à basse température au bain-sous-vide (répartition uniforme de la chaleur). C'est une méthode favorable en outre pour la langue de bœuf, la viande, un certain nombre de féculents, légumes et fruits avec sirop ainsi pour la crème anglaise. Une grande intensité de goût est garantie, la durée de conservation est entre 15 et 20 jours.

Surgélation rapide : Cette méthode sert des plats entiers ou les composants à la carte, les pâtisseries, les plats vegan/végétariens, aussi pour les produits crus tels que les fruits, le poisson, la viande, etc. Tous ces mets sont préproduits en lots plus importants, surgelés par choc à -40° C et stockés pendant des mois à -18° C. La surgélation rapide n'entraîne aucune perte de qualité. Le plus grand avantage se montre par la flexibilité élargie. Cela se manifeste notamment dans les offres à la carte, les précommandes spéciales et la possibilité de proposer une restauration sophistiquée même pour les grands groupes de gourmets.

### Deux entreprises familiales continuent de donner le ton

La Résidence « Les Bouleaux » se distingue par son infrastructure innovante et multi-organisa-

tionnelle, intégrant harmonieusement divers services au sein d'un même bâtiment. Équipé des dernières technologies, le bâtiment abrite la crèche Les Ecureuils, des classes du foyer Le Passage pour les jeunes nécessitant une prise en charge adaptée, ainsi qu'un Medicentre pour des soins médicaux de proximité. Cette synergie crée un environnement dynamique et bienveillant pour tous les résident.e.s, leurs visiteurs et partenaires. Cette vision qualitative a été reconnue il y a quatre ans par le prix de l'innovation CURAVIVA Berne 2021. Le but de ce prix est de distinguer des projets orientés vers l'avenir, des travaux ou des prestations de soins améliorant le travail dans le quotidien des soins ou apportant un avantage pour les résident.e.s et leurs proches.

La qualité est également un engagement pour le futur : les nouveaux défis pour l'avenir incluent la commande par le canton de Berne d'un projet pilote dans le cadre des soins palliatifs et la participation aux soins régionaux holistiques du Réseau de l'arc jurassien.

La continuité et le développement constant sont également des priorités absolues chez Hugentobler. Ceci s'applique à toutes ses activités : les fabrications spéciales sur mesure – facile à entretenir et d'un design élégant –, les offres, plans et accompagnements des projets – du concept jusqu'à sa réalisation parfaite sur site. Les bases essentielles continuent d'être l'assistance de 30 chefs de cuisine – avant, pendant et après l'ouverture d'une nouvelle installation, le coaching régulier par la société affiliée GastroPerspektiv, permettant de pérenniser et de poursuivre le développement des systèmes de cuisson, ainsi que l'offre étendue de cours dans 3 centres de formation.

### Informations complémentaires

[www.lesbouleaux.ch](http://www.lesbouleaux.ch)  
[www.hugentobler.ch](http://www.hugentobler.ch)

### 20% de rendement en plus grâce aux systèmes de cuisson modernes

Lorsque la plus haute qualité dans la préparation des aliments s'allie à une plus grande rentabilité, ce n'est pas une coïncidence, mais plutôt la vision de Hugentobler système de cuisson suisse. Des bureaux d'études régionaux concrétisent les idées de leurs clients, depuis les projets partiels jusqu'aux cuisines complètes, en passant par les installations pour buffets et zones «freeflow» en Suisse et en Allemagne.

Les projets importants et les appels d'offres sont gérés en collaboration avec des concepteurs indépendants et des producteurs locaux d'acier chromé. Les concepteurs de Hugentobler et leurs partenaires de GastroPerspektiv sont eux-mêmes des cuisiniers expérimentés. Ils savent très bien qu'il est d'une importance spécifique de rationaliser les accès et de bien disposer les postes de travail afin de garantir un bon fonctionnement au quotidien.

## Un délicieux plat à cuisiner à la maison

Kevin Habegger, chef cuisinier Les «Bouleaux», nous dévoile une carte simple mais délicieuse. Ses suggestions permettent de gâter facilement la famille ou les invités et de servir quelque chose de spécial, accompagné d'un bon verre de vin. – Nous espérons que vous apprécierez de cuisiner cette recette – bon appétit!

### Carottes glacées – Sous-vide

Portions: 6 portions

#### INGRÉDIENTS

900 g carottes fanes pelées et bien nettoyées ou carottes pelées et coupées en rondelles de 2.5 cm  
 60 g beurre  
 24 g sucre  
 10.8 g sel  
 2 pincée de poivre moulu fin

#### Finition :

10 g persil haché ou ciboulette ciselé

Placer le tout dans un sac sous-vide pour cuisson. Faire le vide à 100%.

Cuisson au combisteamer : 85°C, 100% vapeur, 1:00 – 1:15. Selon quantité.

Une fois la cuisson désirée atteinte placer immédiatement en cellule (FrigoJet). -40°C, 30 minutes. | 0°C, 60 minutes. Placer en chambre froide. Se conserve 21 jours.

Chauffer une sauteuse ou la braisière, puis verser l'intégralité du sac. Glacer les carottes et finir en ajoutant les herbes fraîches.

#### NOTES

Remplacer la moitié du beurre par de l'huile d'olive ou de sésame. Parsmemer de graines de sésame.



## Gestion de l'hôpital

### Riz blanc au combisteamer

#### INGRÉDIENTS

1000 g	riz parboiled
1300 g	eau chaude (60–70°)
27.6 g	sel

Mélanger le riz et le sel dans un bac GN 1/1  
Ajouter l'eau et placer le bac sans couvercle directement au combisteamer.  
Cuisson: 100°C, 100%vapeur, 35-40 minutes  
Refroidir le riz en cellule. 0°C, 1:00

#### NOTES

- Possibilité de twister le riz avec:
- Huiles (olive, citron, noisette, noix, coco)
  - Épices (safran, curcuma, curry, paprika)
  - Agrumes placé dans le riz.



### Ragoût de boeuf à l'asiatique

Portions: 6 portions

1000 g	ragoût de boeuf
10 g	sel
un peu	de poivre
un peu	d'huile de sésame

#### Cuisson:

3	oignons botte avec la verdure, la bulbe émincé, les fanes émincées et réservées
2 gousses	d'ail hachées menu
2 tiges	de lemon grass, concassé les tige avec le manche d'un couteau
3 cm	gingembre haché menu
1 bâton	de cannelle
1 pc	anis étoilé
15 ml	sauce soja
200 ml	fond de veau ou de bouillon de viande
200 ml	demi-glace
1	limette, la moitié du jus uniquement
50 g	bouquet de basilic thaï coupé grossièrement
50 g	cacahuètes salées hachées grossièrement

#### INSTRUCTIONS

Sécher la viande et mariner la viande viande avec le sel le poivre et l'huile de sésame sous vide. (min. 4 heures, idéal le jour avant).  
Faire chauffer de la matière grasse neutre dans une braisière et sauter la viande par portion, la retirer dans un bac GN 1/2, puis baisser le feu. Dégraisser.  
Faire revenir les oignons (bulbe), l'ail les tige de lemon grass, le gingembre, la cannelle, et l'anis étoilé.  
Déglacer avec la sauce soja puis mouiller avec le fond de veau et la demi-glace et porter le tout à ébullition.  
Verser la sauce chaude sur la viande, couvrir et glisser le bac à l'Hold-omat pour 12-15 heures à 80°C.  
Sortir le bac et vérifier la cuisson de la viande. Au besoin sortir la viande et lier la sauce jusqu'à consistance désiré.  
Ajouter le jus de limette, le basilic thaï, les cacahuètes et garnir avec les fanes d'oignon réservées.

#### NOTES

- Possibilité de twister le plat avec:
- Sauce huître
  - Coriandre

