



Le restaurateur de la Guilde Richard Stöckli, de l'Hôtel Alpenblick, Wilderswil:

# Un artiste cuisinier qui sonne le début de l'ère numérique en cuisine!

**C'est un peu à l'écart, dans le paisible village de Wilderswil dans l'Oberland bernois, que l'hôtelier et artiste-cuisinier Richard Stöckli s'est vu attribuer 16 points Gault Millau et 1 étoile Michelin. Tout ce qui est servi sur les assiettes provient de la région, de son propre alpage ou directement de son propre jardin. Depuis peu, un piano de cuisine à induction Black Celsius, de la société Menu System AG à St. Gall, contribue également à l'obtention de résultats en cuisine de toute premier plan. La cuisine se fait avec la plus récente technologie de fourneau de Menu System ainsi qu'avec le dispositif Cloud-Service Data Lounge.**

Texte: Belinda Juhasz | Photos: Rolf Neeser

**L**es vaches Rosa et Kirscha profitent pendant tout l'été des pâturages situés autour de l'alpage Nessleren, tout là-haut, dans le Saxettal bernois. Des herbes vivaces et de fines herbes alpines garantissent une qualité optimale de leur lait. Dans le traditionnel chaudron en cuivre se préparent chaque saison 300 kilos de fromage de montagne que le couple de restaurateurs et copropriétaires de l'alpage, Yvonne et Richard Stöckli, ramènent en fin de saison dans la vallée, plus précisément dans leur hôtel Alpenblick à Wilderswil, un village situé au sud du «Bödeli» (le petit sol), la plaine située entre les lacs de Thoune et de Brienz sur laquelle se trouve également le centre d'Interlaken, à l'entrée des vallées de la Lütschinen en direction de Grindelwald et de Lauterbrunnen. Un charmant village, loin du stress et du bruit. Un lieu pour se détendre et laisser voguer ses pensées. Et pourtant, le village est plein d'attractions. Dès le premier abord, il offre une très belle vue sur les trois fameux sommets de l'Eiger, du Mönch et de la Jungfrau. En hiver, on rejoint très rapidement les meilleures stations de skis de l'Oberland bernois et en été, Wilderswil constitue le point de départ idéal pour les randonnées dans la région de la Jungfrau. L'Hôtel Alpenblick constitue à lui-même une attraction tout à fait particulière à Wilderswil. Il comporte également trois chalets nommés Stöckli, Enzian et Bergkristall. Ici, les clients ont le choix: de la grande chambre familiale jusqu'à

**Ils gèrent l'Alpenblick depuis 41 ans dans le pittoresque village de Wilderswil: Yvonne et Richard Stöckli.**

la chambre relax avec hammam privé, en passant par la chambre aux grandes dimensions: il y en a pour tous les goûts et tous les besoins. L'hôtel est un véritable témoin historique. Dans de nombreuses chambres, l'état d'origine a été conservé alors que d'autres ont subi une rénovation. Des aquarelles représentant des scènes alpines sont suspendues dans les couloirs qui regorgent par ailleurs d'anciennes machines à café ainsi que d'autres appareils de cuisine qui mériteraient d'être exposés dans un musée et qui donnent à l'établissement son charme tout à fait particulier. L'histoire de l'établissement remonte à plus de 400 ans. Dans ces murs, on a depuis toujours veillé au bien-être des invités. Cependant, jamais encore n'y a-t-on mangé aussi bien qu'aujourd'hui.

#### **La bonne cuisine s'apprend auprès des bons cuisiniers**

Richard Stöckli a grandi à l'Alpenblick. Sa mère Adelheid gérait un restaurant à Baden avant de donner naissance à Richard. Elle ne voulait pas que son fils grandisse en ville et a repris en 1957 l'Alpenblick avec le précieux soutien de ses meilleurs camarades d'école du village de Bünzen. «Grandir ici et aider ma mère qui travaillait dans l'établissement était merveilleux» se souvient

Richard Stöckli. En quatrième année, c'est-à-dire à l'âge de 10 ans, il était clair pour lui qu'il voulait devenir cuisinier. Après sa scolarité, il a donc commencé son apprentissage de cuisinier à l'Hôtel Merkur à Interlaken. En tant que commis et chef de partie, il a pu faire de précieuses expériences



## «Le monde des gourmets critiquait à l'époque mon engagement en faveur des produits régionaux – ils préféraient du loup de mer sur les assiettes.»

Richard Stöckli, artiste-cuisinier et hôtelier, Hôtel Alpenblick, Wilderswil



Dans le Gourmetstübli, les clients bénéficient de prestations culinaires de toute première classe, distinguées par 16 points Gault-Millau et 1 étoile Michelin. Le bistro-restaurant, la Unspunnenstube et la terrasse en jardin invitent les hôtes à savourer le «Fine Dining» ou alors des plats plus typiques, au choix.

dans un grand nombre de bonnes cuisines comme celle du St. Gotthard à Zurich, du Schweizerhof à Berne, du Kulm St. Moritz et du Victoria-Jungfrau à Interlaken pour agir finalement en tant que sous-chef au Parkhotel Wengen. De plus, il a suivi les cours de cafetier-restaurateur et ceux de l'école hôtelière Lötscher à Lucerne pour finir par décrocher son diplôme d'hôtelier

VDH/SHV. C'est donc parfaitement outillé que Richard Stöckli a repris en 1981 l'Hôtel Alpenblick à n Wilderswil.

C'est avec quelques détours qu'Yvonne Stöckli s'est retrouvée active dans la restauration. Après l'école de commerce, elle a travaillé en tant que réceptionniste avant de parcourir le monde entier pendant six ans en tant que stewardess auprès de Swissair. Depuis 1991, elle gère l'Alpenblick avec Richard Stöckli, non sans avoir suivi

de son côté la formation d'assistante en restauration. Avec l'ambition qui la distingue, elle suivait alors deux cours en même temps et a ainsi obtenu son diplôme après seulement la moitié de la durée normale de la formation.

### De véritables maîtres de leur profession

«Notre village comptait 16 restaurants» explique Richard Stöckli «et chacun d'entre eux a donc dû se spécialiser.» Richard Stöckli proposait de son côté un menu de 5 plats pour CHF 49.-. «Tu es cinglé!» lui ont alors dit ses collègues. «Qui peut bien vouloir profiter d'une offre pareille?» Cependant, les 5 plats ont été très bien accueillis par les clients car ils comportaient des créations tout simplement irrésistibles. Voici bientôt 42 ans que Richard Stöckli intègre sa créativité et ses idées à son travail en cuisine. Des symptômes de fatigue? Pensez donc! Son excellente cuisine lui a valu 16 points Gault Millau ainsi qu'une étoile Michelin. Richard Stöckli pratique une cuisine créative qui se concentre, sans chichis, sur d'excellents produits provenant essentiellement de la région. «La cuisine pour gourmets de l'époque se basait sur du loup de mer, du poulet de Bresse, du brasato du Piémont. Les critiques gastronomiques voulaient de l'international et mes produits de la région les faisaient presque bailler d'ennui. Néanmoins, j'ai très rapidement décidé de miser fortement sur notre propre région» explique Richard Stöckli à Pot-au-Feu.



## TECHNIQUE DE CUISINE



On choisit son fromage préféré dans un assortiment de 40 fromages suisses. Le fromage provenant du propre alpage des tenanciers, l'Alp Nessleren, tout là haut, dans le Saxetental, n'y manque pas.

Yvonne Stöckli mise, elle aussi, sur un très grand nombre de produits régionaux et suisses. En 2016, elle a ainsi obtenu de Gault Millau la distinction de la Sommelière de l'année. Sa carte des vins pesant 5 kilos appartient aux meilleures de toute la Suisse et représente simultanément le «Who is who des meilleurs vins suisses». Les vins sont stockés dans la cave naturelle de l'établissement, en étroites rangées disposées sur des rayonnages en pierre rouge, tous équipés de notices manuscrites. Il y a des bouteilles qui sont recouvertes d'une couche de poussière comme il se doit avec certains vieux vins. Pour elle, il est important de soutenir des produits et des vigneron indigènes. Ses recommandations sont très variées et elle ne voudrait surtout privilégier personne. Cependant, elle recommande très volontiers des vins livrés par de petits domaines viticoles selon la devise «Privilégier la qualité plutôt que la quantité». Elle-même adore les vins rouges lourds qui peuvent également être des crus indigènes. Elle déguste très volontiers ces vins durant la saison froide, même s'il lui arrive également de les boire en été – peut-être à une température un peu plus basse que d'habitude.

### Tout ce que fournit l'environnement

Richard Stöckli ne se contente pas de passer volontiers beaucoup de temps derrière les fourneaux. Il est également un jardinier passionné. Dans son grand jardin situé juste derrière l'hôtel, il cultive des tomates, des courgettes et des salades, récolte des baies mures, des figues ainsi que des herbes

aromatiques. Beaucoup de ces aliments atterrissent de toute première fraîcheur sur l'assiette. Richard Stöckli et son équipe conservent chaque année plus d'une tonne de légumes et de fruits: confitures de fruits pour le petit déjeuner, des courges en conserve pour la raclette et des chutneys orientaux. Pendant la saison des champignons, on peut croiser Richard Stöckli dans les forêts au-dessus de Wilderswil où il remplit son panier de chanterelles et de bolets. Les ombles chevaliers, les sandres et les perches viennent des lacs de Brienz et de Thoune, la viande directement des paysans à Wilderswil. Le filet mignon reste suspendu pendant 21 jours avant d'arriver en cuisine de l'Alpenblick. L'établissement sert également de la cochonnaille et quelle cochonnaille! Des créations telles que le porc de pâturage braisé d'Ormalingen valent vraiment le détour et justement – le fromage de montagne vient du propre alpage de l'hôtel. Richard Stöckli le transforme en bretzels, en sablés ou en mousse au fromage à servir en accompagnement aux apéritifs. Les clients de l'hôtel le dégustent au petit déjeuner ou le soir, du chariot de fromages sur lequel il trône fièrement parmi 40 autres sortes de fromage. Le meilleur des fromages est celui de l'alpage Nessleren qui mûrit à



Le bâtiment principal et les trois chalets comptent 70 lits et des chambres pour tous les besoins.

Directement du jardin dans la cuisine. Aujourd'hui, Richard Stöckli a été cueillir les fleurs de tilleul de l'arbre. Quels parfums!



une altitude de 1800 mètres avec le très noble vinaigre balsamique suisse qui est entreposé pendant trois ans à une altitude de 3500 mètres dans une grotte sur le Jungfraujoch.

### Pour la population et les associations du village

Les Stöckli accueillent tout le monde. Célébrités, gourmets, touristes qui viennent de près et de loin. Il y a aussi la famille de Coire qui vient les visiter chaque année depuis 40 ans. Ou le fidèle client d'Angleterre qui célèbre toujours son anniversaire à l'Alpenblick et passe, à cet effet, pas moins d'une semaine dans l'établissement. Les Stöckli accueillent cependant également les gens du village – les membres des différentes associations viennent régulièrement y boire un verre. C'est pourquoi l'Alpenblick ne comporte pas seulement le Gourmetstübli mais aussi le bistro-restaurant et ses mets suisses typiques tels que la fondue ou la broche Umspunnenspiess

compter sur une remarquable équipe constituée de nombreux collaborateurs de longue date. Cette particularité en dit long sur la philosophie de nos époux-restaurateurs et contribue à leur succès constant.

### En avant vers l'ère numérique avec le piano de cuisine polyvalent ultra-rationnel

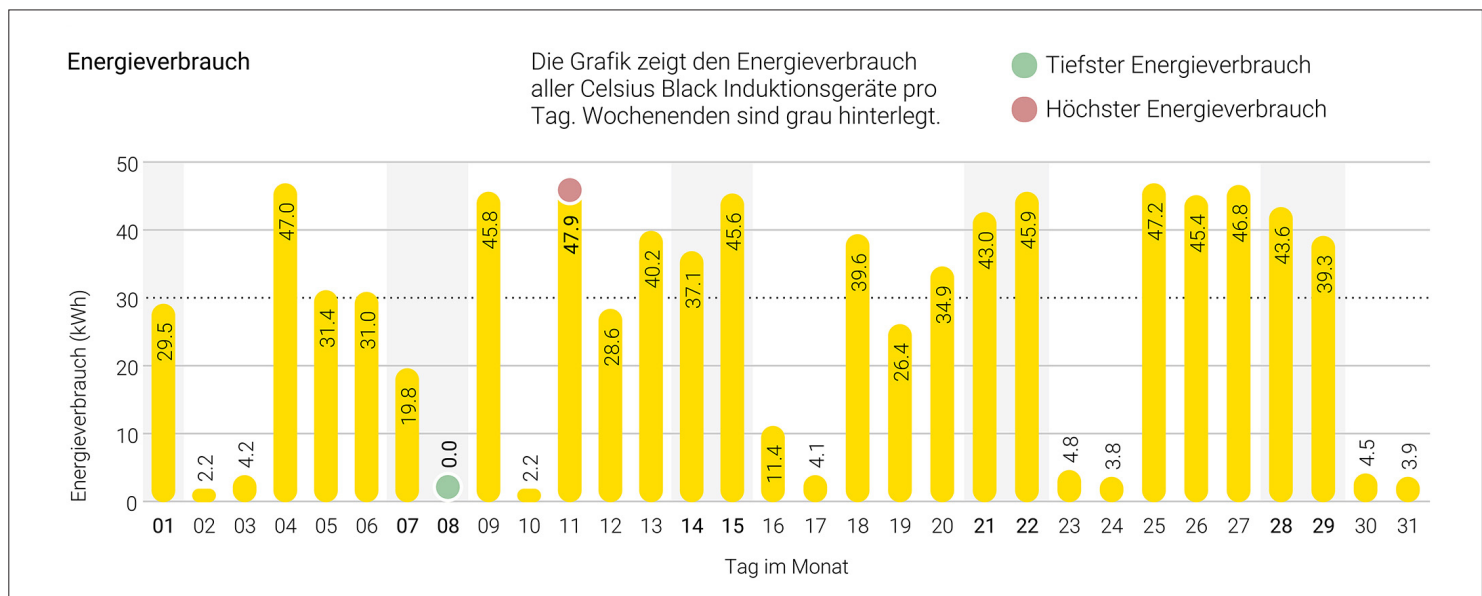
Richard Stöckli est non seulement cuisinier, armaillet et jardinier. Il est aussi visionnaire et prévoit ses investissements longtemps à l'avance. C'est ainsi qu'il a misé très tôt sur les produits d'origine régionale. Il dit aussi: «Pour manger à l'avenir une carotte saine, il faut agir aujourd'hui déjà.» Il applique ainsi avec assiduité un concept de recyclage dans son établissement et instruit son personnel à faire correctement le tri entre couvercles de yoghourts et autres déchets de table. Cela fait effectivement de lui quelqu'un qui réfléchit à l'avenir mais pas encore un visionnaire. Or, ses visions, il les investit avec son épouse et ses deux enfants Riccarda et Timothy dans l'avenir de l'établissement: les ressources humaines, le marketing et les médias sociaux: des projets visant à agrandir l'établissement. Cependant, il mise également sur l'ère numérique en cuisine. Il a ainsi non seulement investi en janvier 2022 dans un nouveau piano de cuisine polyvalent et ultra-moderne: en effet, grâce à la technologie Celsius Black de la maison Menu System AG à St. Gall, Richard Stöckli a véritablement révolutionné sa cuisine. Cette entreprise spécialiste des fourneaux à induction est depuis plus de 40 ans une pionnière dans le secteur des pianos de cuisine à induction polyvalents réalisés sur mesure et destinés à la restauration,

## «Enfant, je passais mon été à l'alpage. J'ai toujours rêvé d'être propriétaire de mon propre alpage.»

Richard Stöckli, artiste-cuisinier et hôtelier, Hôtel Alpenblick, Wilderswil

et sa sauce relevée. Le salon Umspunnentstube accueille les hôtes de l'hôtel pour le petit déjeuner et le souper ainsi que différentes manifestations privées. Quant au jardin-terrasse, il offre une merveilleuse alternative pendant les journées ensoleillées pour un y déguster un délicieux repas de midi, une coupe de glace ou un apéro rafraîchissant. A cet effet, les Stöckli peuvent

Grâce à la technologie Celsius Black et la Data Lounge, l'artiste-cuisinier Richard Stöckli connaît très précisément sa consommation d'énergie (ici le mois de mai 2022).





**«Grâce à la technologie Celsius Black avec son dispositif Data Lounge, nous avons lancé l'ère numérique au fourneau et avons révolutionné la cuisine.»**

Walter Nef, directeur des ventes Menu System AG, St. Gall



Plaque de cuisson polyvalente, plaque de cuisson SlideControl, grill, multicuiseur à induction, plaque de grill, multicuiseur à induction, bol mélangeur pour mixer et bain-marie: le piano de cuisine à induction est équipé de tout ce que peut désirer un cuisinier passionné.

Le bouton de réglage multifonctions réunit cinq fonctions de cuisine uniques en leur genre. Le maniement Turn&Push permet aux cuisiniers de procéder à leurs réglages en toute liberté. Grâce au nouveau réglage de puissance s'adaptant à chaque nouvelle casserole, la puissance de cuisson peut se régler avec une précision tout à fait impressionnante.

l'hôtellerie et la restauration collective. «Plusieurs milliers de pianos de cuisine installés et des dizaines de milliers de fourneaux utilisés quotidiennement en Europe et dans le reste du monde représentent le trésor d'expérience récolté dans le monde entier par la maison Menu System. «Nous avons développé Celsius Black sur la base de ce savoir-faire» souligne Walter Nef, directeur des ventes de la maison Menu System AG, pour Pot-au-Feu. Désormais, le cœur

de la cuisine a été relié en réseau et se combine aux avantages de la numérisation.

#### **Celsius Black et la technologie Data Lounge qui enthousiasme**

Chez Menu System, on est convaincu qu'un piano de cuisine doit pouvoir se régler de manière intuitive et intelligente: avec un régulateur multimodes, un maniement Turn&Push et cinq fonctions de cuisson. Du régulateur du mode de température permettant de sélectionner la température au degré près jusqu'au dispositif Slide-Control permettant de définir la puissance de cuisson et de température par un simple déplacement des casseroles, en passant par la fonction PushHold garantissant des résultats de cuisson et de rôtissage constants. Il faut souligner que non seulement toutes les informations sont visibles sur un affichage numérique mais également que l'induction Blackline permet même de reconnaître le type de casserole utilisé et, par conséquent, l'absorption de puissance de cette dernière. En termes de connectivité, il suffit de raccorder la prise au réseau et le



Après dix ans, l'artiste-cuisinier Richard Stöckli a réalisé son rêve d'un piano de cuisine à induction de Menu System. Sa brigade est, elle aussi, enthousiaste.

fourneau est en ligne. Avec ses caractéristiques de connectivité, de gestion des interfaces et de la sécurité des données, Celsius Black offre quasiment ce que l'on peut appeler la cuisine 4.0 ainsi que tous les avantages qui y sont liés. Le tout proposé dès aujourd'hui grâce à Data Lounge. Par le biais de cette plate-forme, il est possible de générer et d'analyser des données relatives à l'utilisation et à la consommation d'énergie de tous les appareils raccordés. Un rapport correspondant est automatiquement envoyé tous les mois sous forme de fichier PDF par courriel. De plus, il est possible d'obtenir directement des informations par SMS ou par e-mail en ce qui concerne des événements importants. Une avance en matière de connaissances qui peut être déterminante lorsque l'on désire optimiser des processus, garder le contrôle et réduire les frais d'exploitation. «Aujourd'hui, nous sommes en mesure d'informer les divers groupes-cibles en conséquence. Nous enthousiasmons le cuisinier avec un outil polyvalent. Simultanément, nous livrons aux spécialistes en gestion d'entreprise la clé pour une productivité plus élevée et des frais d'exploitation plus bas dans la cuisine gastronomique» souligne Martin Mathieu, responsable régional des ventes auprès de la maison Menu System AG.

### Coup de foudre

Il y a déjà longtemps que Richard Stöckli réfléchissait à l'achat d'un piano de cuisine à induction de Menu System: «Cela fait certainement déjà dix ans que Menu System a attiré mon attention et j'ai su tout de suite que je voulais également avoir un tel piano de cuisine.»

«C'est exact, je me souviens très bien que je t'ai soumis une première offre il y a déjà huit

**«Nous enthousiasmons le cuisinier avec un outil polyvalent. Simultanément, nous livrons aux spécialistes en gestion d'entreprise la clé pour une productivité plus élevée et des frais d'exploitation plus bas dans la cuisine gastronomique.»**

Martin Mathieu, responsable régional des ventes Menu System AG

ans de cela» sourit Martin Mathieu. A l'époque, Richard Stöckli avait d'autres priorités: «Il me faut encore souffrir un peu en cuisine, disais-je alors.» Il a ainsi décidé d'attendre que son ancien piano de cuisine ne rende l'âme et a pu ainsi investir, en attendant, l'argent correspondant dans d'autres projets. A la fin de l'année passée, il en a eu assez de souffrir et a appelé Martin Mathieu. «Pour moi, il était toujours clair qu'il s'agirait d'un piano de cuisine de Menu System. On a voulu me convaincre de choisir un fournisseur régional mais dans ce cas précis, j'ai refusé car Menu System est très en avance sur ses concurrents et ses compétences ainsi que son expérience sont excellentes.» N'est-il pas critique face à la nouvelle technologie? «Non, il faut rester ouvert à la nouveauté. C'est l'avenir. Les analyses que nous fournit Data Lounge sont énormément précieuses et nous voyons très exactement où nous pouvons optimiser notre établissement. Ces résultats nous offrent souvent de précieux détails extrêmement intéressants et souvent inattendus. Il ne s'agit pas seulement de faire des économies. Il s'agit avant tout d'économiser l'énergie. A l'heure actuelle, ceci devrait constituer un précieux argument pour les nouvelles technologies.»



Ils ont de nombreuses raisons de se réjouir: Walter Nef, directeur des ventes Menu System, Richard Stöckli, artiste-cuisinier de l'Hôtel Alpenblick, Martin Mathieu, responsable régional des ventes Menu System.



**Pour en savoir davantage**

### Restaurant Gourmet und Hotel Alpenblick

Yvonne und Richard Stöckli  
Oberdorfstrasse 3  
3812 Wilderswil  
info@hotel-alpenblick.ch  
www.hotel-alpenblick.ch

### Menu System AG

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



Pour en savoir davantage