



La plus belle des garnitures depuis qu'il existe des frites: les frites Black Pepper de la maison Kadi AG, avec leur enrobage croustillant éprouvé et leur petit goût poivré discret. Les clients du Pier 41 à Zoug en sont enthousiastes.

Frites Black Pepper au Pier 41, Zoug:

Quand les frites volent la vedette en cuisine...!

Elles sont tachetées de noir, croustillantes à l'extérieur, tendres et étonnamment épicées à l'intérieur. La fine touche de poivre est véritablement surprenante, surtout en fin de bouche – discrète et néanmoins racée. Au Pier 41 à Zoug, ils se disent enthousiastes et il y a bien longtemps que même les clients sont convaincus. Comme les frites Black Pepper de la maison Kadi AG convainquent non seulement au niveau du goût mais aussi au niveau optique, elles font également très bonne figure lorsqu'elles sont seules sur l'assiette. Lorsqu'elles accompagnent un burger ou un steak «rib-eye», la garniture vole presque la vedette à la pièce de viande!

Texte: Sabine Born | Photos: Rolf Neeser und zVg.

Le Pier 41 à Zoug se trouve à proximité immédiate de la gare CFF et donc sur le chemin d'un grand nombre de pendulaires qui rejoignent leur place de travail et s'arrêtent volontiers, à la fin de la journée de travail, pour prendre un verre ou se réunir autour de quelques «sharing plates» et parfois aussi rester un peu plus longtemps avant de rejoindre le train qui les emmène dans les directions les plus diverses. Le Pier 41 est ce que l'on appelle un «after-work bar» classique. Après la fin de leurs obligations professionnelles du jour, les clients y dégustent des tapas ainsi que des frites très particulières qu'ils trempent dans de succulentes sauces. Pour les clients du soir, il y a des burgers à la carte, des club-sandwiches ou des steaks «rib eye». Dans ce dernier cas, les frites ne devraient effectivement jouer qu'un rôle accessoire – or, depuis peu, il arrive très souvent qu'elles volent la vedette à la viande: lorsqu'il s'agit de frites au goût poivré.

«Une nouvelle carte de lunch nous a permis de faire quelque peu décoller les affaires à midi – des «superfood bowls» et des «quick plates», lorsque tout doit aller vite pour les personnes particulièrement soucieuses de leur santé, et des «joy lunches» pour tous ceux qui ont un peu plus de temps. Les clients combinent un potage ou une salade avec de l'émincé de porc ou des médaillons de saumon. Cette carte change toutes les semaines. Néanmoins, elle comporte toujours un burger car il s'agit du plat préféré des clients du Pier 41. Sur demande, il est servi avec des frites Black Pepper légèrement relevées» explique Lukas Marcinowski à Pot-au-Feu. Il est depuis quatre ans le directeur des opérations auprès de la société EVZ Gastro AG et donc responsable des achats, de la conception culinaire appliquée aux points de vente et au «sourcing» des nombreux partenariats

INNOVATIONS



1 C'est ici que l'on se retrouve pour une bière après le travail mais également pour le Sharing Plates et les Mix Baskets qui sont toujours plébiscités, en particulier avec des frites Black Pepper que l'on ne partage toutefois qu'avec beaucoup de retenue.

2 Le Pier 41 est un after-work-bar classique. Situé directement à côté de la gare CFF de Zoug, il se trouve sur le chemin qui mène de nombreux pendulaires à leur lieu de travail.

de la maison EVZ Gastro AG. Un des partenaires de l'entreprise est justement la maison Kadi AG dont les «super-frites» font partie de la Bossard-Arena comme le taureau du logo EVZ.

Un partenariat depuis dix ans

Lorsque la Bossard-Arena a remplacé en 2011 l'ancien stade Herti, le taureau marquait le début d'une nouvelle ère. Il est le symbole du traditionnel marché aux taureaux zougais qui se tient chaque année à proximité du stade et représente force, dynamisme, explosivité et agressivité – des qualités qui sont également exigées sur la glace de la patinoire. Tout autour, les fans dégustent des mets classiques tels que de la saucisse à rôtir, des chicken nuggets et des frites. Des frites de Kadi! «Le partenariat avec la maison Kadi AG a commencé lors de la mise en service de la Bossard-Arena, quand nous avons recomposé notre équipe de cuisine, fondé la société EVZ Gastro AG et repris, une année plus tard, le Pier 41» explique Lukas Marcinowski pour retracer le fil des événements récents. Par la suite, l'entreprise reprenait également le Sportsbar, situé dans la Bossard-Arena, et le Kolins Kitchen, situé dans le Freiruum, une halle de marché qui réunit, sur une surface de 7600 mètres, des stands de marchés, des bars, des magasins et une halle de sport.

En hiver, sur la place de l'Arena, juste à côté de la patinoire extérieure, la société EVZ Gastro AG exploite en outre le Fondue Chalet qui sert des frites aux jeunes joueurs de hockey sur glace et aux princesses du patinage artistique ainsi que des fondues au fromage ou à la viande aux amateurs de fondues. Le Blueline Catering génère une bonne partie du chiffre d'affaires de la société. «Il y a deux ans, lors de la Fête fédérale de lutte, nous exploitons la tente des fêtes «Gemsstock» qui comportait 2000 places ainsi que



le bistro Gabenbeiz.» Globalement, la société EVZ Gastro AG réalise un chiffre d'affaires annuel de 13 millions de francs.

Des frites qui ont beaucoup de goût

«Dans la restauration du stade, il nous faut des produits qui peuvent également être préparés avec une qualité de pointe, sur une assiette en carton et par du personnel non qualifié. Les super-frites de Kadi répondent très précisément à cette attente. Elles sont toujours bonnes et restent longtemps chaudes et croustillantes» dit Lukas Marcinowski à Pot-au-Feu. Les jours de match, son équipe

prépare sans autre de 300 à 400 kilos de frites car la demande constante permet assez bien d'évaluer la quantité nécessaire. «Ce qui reste, nous le vendons à la fin du match à demi-prix. Nous fournissons ainsi une contribution à la lutte contre le gaspillage alimentaire.» Lors de la dernière série de finales contre Berne, les huit points de vente dans le stade ont vendu une tonne de frites lors des cinq matches disputés. Des chiffres impressionnants et des frites qui semblent répondre aux exigences du public – quels que soient le goût ou la saveur des frites de Kadi AG.

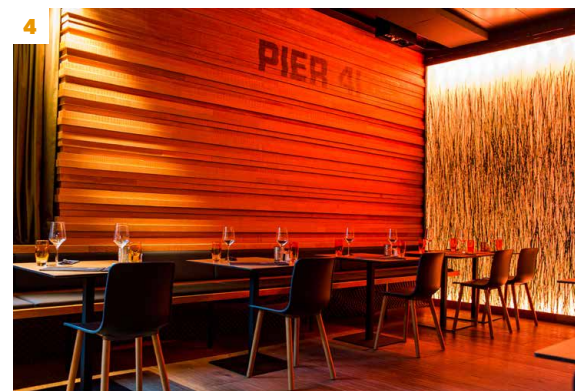
«Les super-frites se vendent dans le stade et dans tous les points de vente. Par ailleurs, chaque établissement mise sur



3 | Le Pier 41 dispose de 80 places à l'extérieur et de 90 places à l'intérieur, dont environ 60 dans la partie arrière, décorée de bambous, dont la paroi illuminée par des lampes LED est en mesure de donner au lieu différentes touches colorées.

4 | Le Pier 41 est un établissement de la société EVZ Gastro AG qui gère, outre la restauration du stade de la Bossard-Arena, également quatre autres établissements, entre autres le Kolins Kitchen dans les halles de marché Freiruum.

5 | La maison EVZ Gastro AG collabore depuis dix ans avec la maison Kadi AG – Lukas Marcinowski loue les excellents et fréquents échanges et apprécie la possibilité de pouvoir louer auprès de la maison Kadi AG des friteuses, des silos de frites et des congélateurs à l'occasion de manifestations de grande ampleur.



INNVATIONS



1

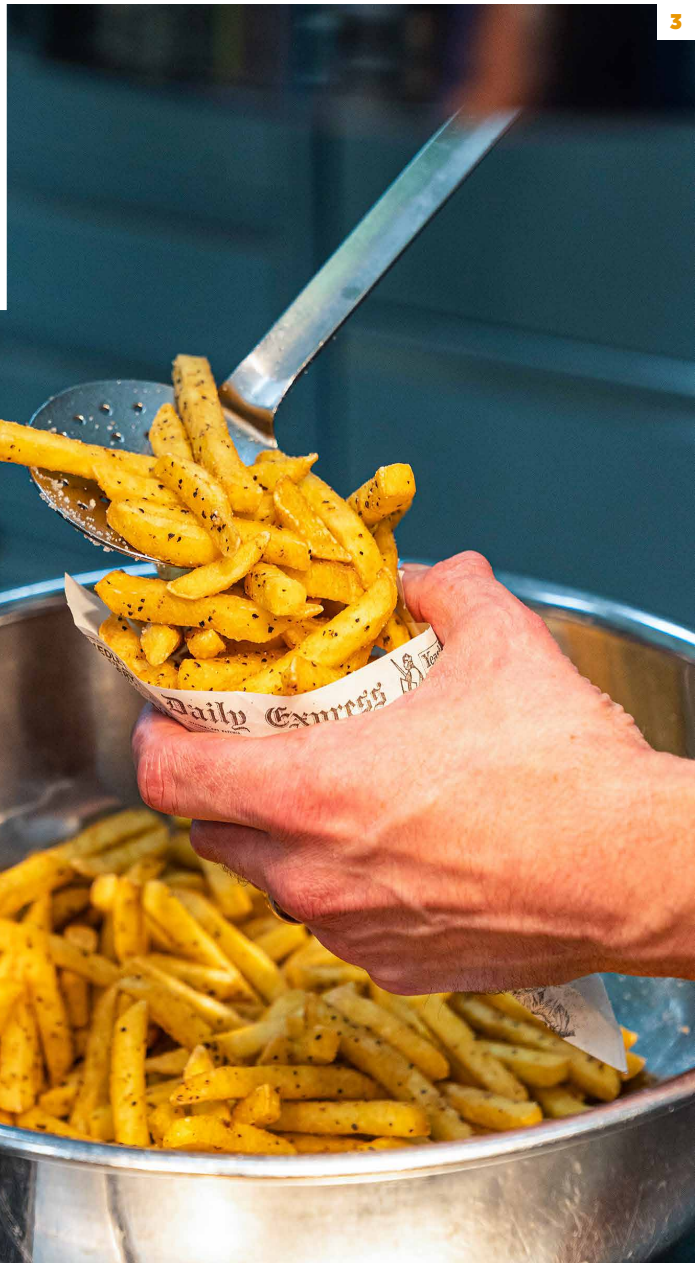
1 Chaudes à l'intérieur, croustillantes à l'extérieur et un goût tout simplement enthousiasmant. Les frites Black Pepper marquent des points dans toutes les caractéristiques qui rendent Kadi si irrésistible - l'enrobage croustillant, la préparation rapide et la très faible consommation d'huile.

2 En cuisine, le chef de cuisine Nick Brander voue une grande attention à la propreté, à la fraîcheur et à la qualité.

3 Pendant longtemps, les frites Sweet Potato de la maison Kadi AG auront généré les meilleures ventes auprès de la société EVZ Gastro AG. Néanmoins, il était temps de varier un peu. Cela aura finalement été très aisé avec les frites Black Pepper: la petite touche de poivre - sans être dominante mais néanmoins racée - a également convaincu lors de la dégustation food interne à la maison EVZ.



2



3

des spécialités: dans le 67 Sixtyseven Sportsbar, c'est röstis et frites, au Kolins Kitchen des «rosmarin wedges» et au Pier 41 des frites «Black Pepper» que la maison Kadi AG a intégré à son assortiment en septembre de l'année dernière et qui convainquent par leur discrète touche poivrée et le désormais réputé enrobage croustillant Kadi.» Ce dernier inclut le goût de pommes de terre mais exclut l'huile de friture et maintient longtemps les frites chaudes et croustillantes. L'enrobage croustillant remonte, par ailleurs, à Expo02. A l'époque, un client souhaitait des frites spécialement conçues pour de grandes manifestations qui resteraient assez longtemps chaudes et croustillantes. La maison Kadi AG a, par conséquent, développé ce fameux enrobage croustillant. Les restaurateurs ont réagi avec enthousiasme à cette nouveauté et ont trouvé que ces frites étaient vraiment «super», raison pour laquelle l'entreprise de Langenthal les a tout simplement baptisées super-frites avant d'en poursuivre le développement et de lancer de nouveaux produits qui sont tous également dotés de cet enrobage croustillant – les frites aux herbes en forme de vagues, les «wedges», les frites «Super-Country» et justement, les frites «Black Pepper».

A combiner de moult façons

Lukas Marcinowski les préfère à la sauce Andaluz, une mayonnaise aux limettes, à l'ail et au chili. Il s'agit de la sauce USP du burger Kolins-Kitchen. Il n'y a pas que les frites qui varient d'un établissement à l'autre mais aussi les burgers et les sauces. Au 67 Sixtyseven, il s'agit du Knockout-Burger avec ses 250 grammes de viande, idéal avant un match, et au Pier 41, un burger de bœuf à la sauce cocktail. «Au Pier 41, ma sauce préférée est la mayo Sriracha que nous servons avec des Chicken Fingers» explique Lukas Marcinowski qui aura également été en charge, pendant deux ans et demi, du restaurant, du room-service et du



lounge de l'hôtel Hyatt à Washington DC en qualité de F&B Manager. «La mayo Sriracha, je l'ai ramenée d'Amérique. Rien d'époustouflant: on connaît bien les sauces Sriracha. Elles contiennent beaucoup d'ail et sont assez relevées. Lorsqu'on les combine à de la mayonnaise, elles sont véritablement délicieuses. Parfois, ce sont les petits délices tout simples qui sont les plus appréciés.»

Tout comme les frites Black Pepper. «Je les combine de préférence au burger. Cependant, elles conviennent également comme snacks avec une très fine sauce d'aïoli. L'ail se combine harmonieusement avec la petite touche de poivre» précise le chef de cuisine Nick Brander, venu renforcer depuis peu l'équipe du Pier 41 et déjà convaincu par les frites Black Pepper. Il y a longtemps qu'il connaît les produits Kadi. Il a travaillé auparavant pendant six ans au restaurant Die Waid à Zurich avant de passer à la gastronomie système et d'arriver finalement au Pier 41 où il a

Nick Brander, chef de cuisine au Pier 41, adore les frites Black Pepper de Kadi: «Lors de la friture, le poivre reste dans la panade et ce goût discret de poivre est tout simplement génial.»

50 pour cent des clients du Pier 41 commandent le burger – avec les frites Black Pepper, la garniture qui vole presque la vedette à ce classique de tous les classiques culinaires.



Le chef de cuisine, Nick Brander, aime combiner les frites au poivre noir avec des burgers de bœuf ou des travers de porc.



INNVATIONS

trouvé ce qui lui convient vraiment: un établissement hebdomadaire avec service à la carte, «le beurre et l'argent du beurre», comme il dit, ou les frites et le poivre qui «reste dans la panade lors de la friture. Les frites Black Pepper deviennent très croustillantes et sont également très attrayantes du point de vue optique. Elles convainquent par leur goût discrètement relevé et peuvent ainsi également être recommandées à des gens qui ne sont pas forcément des amateurs de poivre. Tous les clients l'adorent.»

Tout comme les Buffalo Wings qui sont servis le mardi soir. La devise «All you can eat» s'applique à tous les Weekly Specials de la maison EVZ Gastro AG, c'est-à-dire également au tartare de bœuf et aux spare ribs que propose le 67 Sixtyseven Sportsbar le lundi et le mercredi soir. Des actions promotionnelles sont prévues pour les jours où la fréquentation n'est pas aussi vive. Le jeudi, le Pier 41 programme depuis peu des Bubbles&Beats et entend ainsi rendre encore plus vivante une soirée déjà très animée dont de nombreux points de restauration pop-up et bars tentent également profiter. «Lors des Bubbles Lounges, nous proposons trois différents cavas, une sorte de mini-dégustation qu'accompagne un sommelier numérique. Avec un code QR, le client peut appeler Michel, de la Casa de Vino, qui – préalablement filmé dans le restaurant – explique les particularités et les possibilités de combinaison des différents vins mousseux. Gag et bulles pétillantes dans le verre, le tout



Tachetées de noir, extrêmement croustillantes et pleines d'arômes: plongez vos frites Black Pepper dans l'aioli et dégustez! C'est aussi simple que cela.

servi au son des beats estivaux d'un DJ en direct qui rappelle par ailleurs le club qui se trouvait jadis dans les murs de l'actuel Pier 41. Lors des Bubbles Lounges, il y a fort à parier que les frites Black Pepper auront également leur quart d'heure de gloire. Comment diable leur petit goût discret de poivre se mariera-t-il aux cavas? Michel vous le dira très certainement.



Ce sont des inconditionnels des frites Black Pepper qui apprécient également le service extrêmement prévenant de la maison Kadi AG: Lukas Marcinowski, responsable des opérations auprès de la maison EVZ Gastro AG (à gauche), et Marcel Petsch, responsable d'exploitation du Pier 41.



Pour en savoir davantage

Pier 41

Baarerstrasse
6300 Zug
Tél. 041 728 74 04
service@pier41.ch
www.pier41.ch

Kadi AG

Thunstettenstrasse 27
4900 Langenthal
Tél. 062 916 05 00
info@kadi.ch
www.kadi.ch