

Hyatt Regency et Hyatt Place Zurich Airport The Circle, Zurich-Aéroport:

Décollage réussi grâce à une technologie à induction innovante d'origine suisse



The Circle, réalisé à côté de l'aéroport de Zurich, est un projet du siècle qui a été inauguré en plein milieu d'un événement tout à fait marquant pour le siècle. Environ deux ans plus tard, toutes les parties au projet se réjouissent néanmoins déjà d'une fréquentation étonnamment élevée. Les établissements Hyatt de la place enregistrent, eux aussi, une fréquentation des plus réjouissantes et bénéficient d'une grande popularité – deux hôtels avec deux restaurants et un grand centre de congrès et de manifestations. Si tout cela fonctionne si bien, cela est dû non seulement à une planification très professionnelle des cuisines et des infrastructures de cuisine mais aussi aux pianos de cuisine polyvalents à induction d'origine suisse de la maison Menu System AG.

Texte: Thomas Bürgisser | Photos: Rolf Neeser et m.à.d.

Les travaux de construction auront duré plus de cinq ans avant que le grand complexe immobilier The Circle ne soit remis aux utilisateurs au mois de novembre 2020. Le temps de réalisation de ce projet aura donc été plutôt court si l'on pense à l'ampleur de ce que la société de l'aéroport de Zurich (Flughafen Zürich AG) et Swiss Life ont réalisé ici, juste à côté de l'aéroport: sur une surface de 30 000 mètres carrés, environ 180 000 mètres carrés d'espaces de service sont désormais disponibles pour les affectations les plus diverses. Conçu par l'architecte japonais très réputé Riken Yamamoto, ce bâtiment semi-circulaire se situe entre l'aéroport et un parc et forme ainsi un nouveau centre urbain, à quelques minutes en voiture du centre-ville de Zurich et à quelques heures de vol du reste du monde! Entre-temps, presque 50 entre-



La Convention Hall peut accueillir jusqu'à 1500 personnes avec un aménagement de théâtre, respectivement plus de 1200 chaises pour les banquets.



En plus de la Convention Hall, le Convention Center dispose de 17 locaux de conférence supplémentaires de différentes tailles.

TECHNIQUE DE CUISINE



The Circle a été inauguré en novembre 2020. Environ deux ans plus tard, l'endroit enregistre une réjouissante fréquentation.

prises employant 5000 collaborateurs se sont installées ici – on trouve parmi ces dernières des entreprises aussi réputées que Microsoft, SAP, Oracle et Novo Nordisk. Cependant, le projet n'a pas seulement permis de réaliser des espaces administratifs: The Circle propose désormais également des cours de formation continue, de l'art, des prestations médicales et offre des possibilités de shopping, des emplacements convenant à l'organisation de manifestations et de séminaires ainsi que des établissements hôteliers et de la restauration. «Un mélange des plus intéressants qui offre également la possibilité de tirer profit de synergies grâce aux collaborateurs employés dans les bureaux qui fréquentent les établissements de restauration ou encore les participants aux congrès qui logent dans les hôtels. Tout cela comme si nous nous trouvions dans un quartier de la ville» souligne Stefan Feldmann, Head of The Circle, pour Pot-au-Feu.

Le restaurant Babel se distingue par une atmosphère de toute première qualité et des plus confortables.



Au restaurant Babel, on se concentre essentiellement sur la cuisine levantine.

Deux hôtels et un centre des congrès

Pour les prestations hôtelières et relatives à l'organisation de congrès et de manifestations, les responsables du projet ont choisi Hyatt parmi un grand nombre de candidats intéressés. «Ce groupe hôtelier international, géré par une famille, est connu pour sa qualité de pointe, des chambres de haut standing mais aussi la pratique du Open-Cooking et la restauration événementielle, dont le groupe est un spécialiste. Finalement, ajoutons que Hyatt nous a convaincus par un excellent assortiment de prestations ainsi qu'un concept vraiment solide» ajoute Stefan Feldmann pour motiver la décision. Concrètement, l'assortiment de Hyatt au The Circle comporte les établissements suivants:

- The Circle Convention Center avec ses 2800 mètres carrés de surface réservés à des manifestations pouvant accueillir jusqu'à 1500 personnes ainsi que 17 autres locaux de conférence
- Hyatt Regency Zurich Airport The Circle avec 255 chambres et le restaurant Babel
- Hyatt Place Zurich Airport The Circle avec 300 chambres et le restaurant Zoom

Grâce à ces deux hôtels, les participants aux manifestations et congrès organisés dans le Convention Center peuvent loger et se restaurer directement sur place – une combinaison optimale. Simultanément, le Hyatt Regency s'adresse de manière générale également aux voyageurs d'affaires ainsi qu'à des entreprises de la région alors que le Hyatt Place s'est spécialisé en toute simplicité dans les offres pour familles et voyageurs individuels. Les offres culinaires, elles aussi, se distinguent entre elles: le restaurant Zoom et ses 200 places assises environ convainc par un cadre



Le Hyatt Place Zurich Airport The Circle dispose de 300 chambres.

moderne et urbain ainsi que des hors-d'œuvre tels que des wraps, des spécialités zurichoises ou des burgers-frites que l'on commande au bar ou à table par le biais d'un code QR. Au restaurant Babel en revanche, ce sont les arômes du Proche-Orient qui dominent. Dans une atmosphère vivante très classe, l'établissement célèbre la cuisine levantine avec du baba ghanoush, du houmous et de la viande, des poissons et des légumes cuits dans le four à charbon de bois. «Les deux cuisines vouent une très grande attention à une qualité élevée, au respect des principes du développement durable et, dans la mesure du possible, à des produits d'origine indigène» explique l'Executive Chef Max Burkhalter qui travaille déjà depuis 40 ans pour le groupe Hyatt – dont plus de dix ans en Orient – et qui est désormais non seulement responsable de la restauration des formats Hyatt – au The Circle mais a également contribué à la définir dès le début.

Pianos de cuisine sur mesure de Menu System
Qualité de pointe, respect des principes du développement durable et produits suisses – ces attributs conviennent également à l'infrastructure des pianos de cuisine des établissements de restauration au The Circle. Pour la phase de planification, les responsables ont misé sur les compétences d'un spécialiste de la planification de cuisines et de restaurants, la maison promaFox AG (Bad Zurzach) après une procédure de mise au concours. «Cette entreprise a déjà réalisé de très nombreux projets pour la société Flughafen Zürich AG, par exemple avec les restaurants upperdeck ou AIR à l'aéroport. Quant à nous, nous avons toujours fait de très bonnes expériences avec cette entreprise» souligne le patron The Circle Stefan Feldmann. «Dans le cadre de ce projet, les défis majeurs étaient – outre l'architecture très particulière du bâtiment – de combiner les nombreuses facettes culinaires différentes et plus particulièrement les

TECHNIQUE DE CUISINE



Le Hyatt Regency Zurich Airport The Circle dispose de 255 chambres.

Le restaurant Zoom fonctionne de manière très familiale et sans complication aucune.



Le restaurant Zoom se concentre sur des mets urbains et simples.



TECHNIQUE DE CUISINE



1 | La cuisine de production du The Circle Convention Center se situe un étage au-dessus de la Convention Hall.

2 | 12 personnes travaillent dans la cuisine de production du Convention Center et 5 autres dans le secteur pâtisserie.

3 | Au centre de la cuisine du restaurant Babel: le piano à induction sur mesure Premium de la maison Menu System AG.

4 | Le piano de cuisine de Menu System comprend 5 plaques de cuisson à induction, doubles et polyvalentes ainsi qu'un gril à chrome durci.

5 | Le piano de cuisine est en outre équipé d'un multicuiseur, d'une friteuse, d'un bassin de réfrigération et d'une plaque de maintien au chaud.

6 | La partie inférieure comprend, entre autres, un four, un tiroir Cook&Hold et d'autres armoires thermiques et surfaces de rangement.

différentes cuisines. Simultanément, il était exigé que les trois secteurs puissent également fonctionner en autarcie» explique le propriétaire et directeur de la maison promaFox, Vinoo André Mehera, à Pot-au-Feu. Le résultat

■ The Circle Convention Center dispose d'une grande cuisine de production et d'un secteur boulangerie-pâtisserie qui approvisionnent les trois formats. A cela viennent s'ajouter une autre cuisine de production de moindre taille ainsi que trois secteurs de préparation au niveau de l'impressionnante et divisible Convention Hall depuis lesquels il est possible de servir les invités lors des différentes manifestations.

■ Le restaurant Babel (Hyatt Regency) dispose d'une cuisine ouverte séparée ainsi qu'un secteur de travail supplémentaire aux généreuses dimensions à l'arrière.

■ Le restaurant Zoom (Hyatt Place) dispose, lui aussi, de sa propre cuisine ouverte avec un secteur arrière un peu plus réduit.

Les deux cuisines des restaurants Babel et Zoom ont une chose en commun: elles sont, toutes deux, équipées d'impressionnants pianos de cuisine à induction polyvalents de la maison Menu System AG (St. Gall), eux-mêmes également équipés de plusieurs autres appareils. Le leader européen du marché et de la technologie dans le secteur



Les cuisines des restaurants Babel (sur l'image) et Zoom sont ouvertes.



La cuisine du restaurant Zoom dispose du même piano à induction réalisé sur mesure «Made in Switzerland» par Menu System.

«Ce sont des produits de pointe que nous ne pouvons que recommander.»

Vinoo André Mehera, propriétaire et directeur de la maison promaFox AG.



L'Executive Chef Max Burkhalter (au milieu) se réjouit des pianos de cuisine rationnels qui ont été créés en collaboration avec promaFox (directeur et propriétaire Vinoo André Mehera, à gauche) et Menu System (directeur de ventes Walter Nef, à droite).

des pianos de cuisine à induction à usage professionnel s'est vu attribuer la commande dans le cadre d'une mise au concours et a créé, en collaboration avec les professionnels de la maison promaFox, un piano de cuisine à induction Premium réalisé sur mesure très précisément selon les besoins des deux cuisines de restauration et équipé, entre autres, des éléments suivants:

- cinq plaques de cuisson à induction polyvalentes doubles avec une densité de puissance maximale, un dispositif de reconnaissance des casseroles permettant d'optimiser le rendement (Slide Control) et un régulateur multi-modes pour le maintien au chaud et le contrôle des températures à un niveau inédit;
- à chaque fois un multicuiseur, une friteuse, un gril à chrome durci, une cuve de réfrigération, une plaque de maintien au chaud ainsi qu'un four, un tiroir Cook&Hold, des armoires thermiques et des surfaces de rangement au niveau inférieur;



Ils ont créé ensemble un projet du siècle (depuis la g.): Vinoo André Mehera (directeur et propriétaire de la maison promaFox), Stefan Feldmann (Head The Circle), Walter Nef (directeur des ventes Menu System), Marco Diolaiuti (responsable régional des ventes Menu System) et Max Burkhalter (Executive Chef des établissements Hyatt The Circle).

- le tout intégré à une construction auto-porteuse, entièrement en acier surfin, avec une surface réalisée d'une seule pièce,
- développé et produit à St. Gall

Bilan intermédiaire positif

Le responsable des ventes de Menu-System, Walter Nef, se réjouit de voir son matériel faire désormais partie du The Circle: «C'est assez inhabituel et cela nous rend très fiers. Cependant, nous nous réjouissons bien entendu de chaque commande, qu'elle nous vienne d'un restaurateur indépendant ou d'un grand projet comme celui-ci. Constater que notre clientèle est aussi variée fait vraiment plaisir.» Selon lui, les trajets très courts et la collaboration avec des partenaires éprouvés auront été particulièrement agréables. Lors de la réalisation du projet – de la planification jusqu'à la livraison et au montage – c'est avant tout la maison promaFox qui aura été l'interlocuteur direct de la maison Menu System AG. «Une collaboration qui aura fonctionné de manière optimale. Il y a longtemps que Menu System et promaFox sont partenaires car la maison promaFox mise depuis toujours sur des produits modernes et innovants.» Vinoo André Mehera, de la maison promaFox, ne peut, lui aussi, que louer la collaboration avec l'entreprise saint-galloise: «Il s'agit de produits de pointe que nous ne pouvons que

recommander. Il faut vraiment souligner que les pianos de cuisine à induction de Menu-System tiennent également leurs promesses dans la pratique.»

Le Convention Center et le Hyatt Regency Zurich Airport ont été inaugurés environ cinq mois après The Circle. En décembre 2021, c'était au tour du Hyatt Place Zurich Airport. Même si les premiers mois n'auront pas été simples en raison des restrictions liées à la pandémie du coronavirus, tout le monde se réjouit désormais d'un lancement finalement couronné de succès – avec une très bonne fréquentation désormais et de nombreuses manifestations et conférences qu'il aura été possible d'organiser. «Il est très vite apparu que les cuisines et les pianos de cuisine à induction fonctionnent également de manière irréprochable en cas de fortes sollicitations. Nous sommes dès lors entièrement satisfaits» conclut l'Executive Chef Max Burkhalter. Rien que du positif également de la part de Stefan Feldmann, Head of The Circle. «Malgré les premiers défis à relever au début avec le semi-confinement et le travail à domicile imposé, 85 % de nos locaux sont désormais loués, 90 % en ce qui concerne les bureaux. Les hôtels et restaurants enregistrent, eux aussi, une réjouissante fréquentation et The Circle devient de plus en plus un véritable quartier urbain débordant de vie. Nous sommes sur la bonne voie.»

Pour en savoir davantage

The Circle

Flughafen CH
8058 Zürich
Tél. 043 816 22 11
www.flughafen-zuerich.ch

Menu System AG

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



Pour en savoir davantage