

Outre de nombreux spectacles de comédie des spectacles avec des des noms connus, on laisse souvent la scène à des artistes de la nouvelle génération.

Casino Theater AG Winterthour:

Sans chichi- mais avec beaucoup d'art pour la nouvelle cuisine

Le théâtre Casinotheater à Winterthour célèbre à la fois le divertissement et les plaisirs culinaires. Alors que sur scène, les protagonistes faisaient jusqu'ici preuve d'humour, les employés de la cuisine riaient jaune en raison de leurs infrastructures de travail dépassées. Grâce à une transformation de la cuisine – parfaitement orchestrée, sans improvisation aucune – dans le cadre de laquelle la technologie de piano de cuisine innovatrice de la maison Menu System AG (St. Gall) a été retenue, tant les clients que la brigade de cuisine sourient désormais à nouveau au Casinotheater et plus précisément dans les cuisines de son restaurant Fredi. ¹²

Texte: Thomas Bürgisser | Photos: Aniela Lea Schafroth



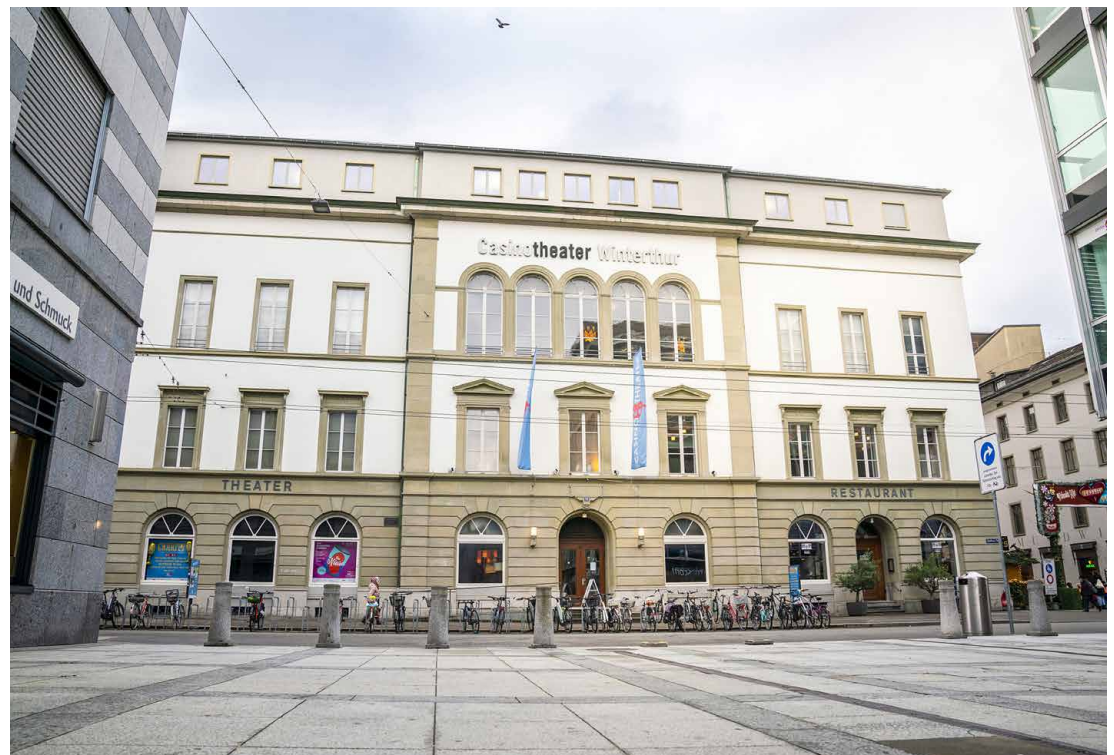
« Nous sommes la seule société anonyme qui avoue que le président de son conseil d'administration est un comique » plaisante Viktor Giacobbo. Il y a 20 ans, le Casinotheater de Winterthur fêtait son inauguration avec la pièce «L'inauguration», deux ans après l'acceptation par la population de la ville de Winterthur, dans le cadre d'une votation populaire, de racheter le bâtiment. L'affectation de cet immeuble de style classique n'en a nullement été modifiée. Au milieu du 19^{ème} siècle déjà, on y accueillait des clients pour les divertir avec des pièces de théâtre et des concerts – jusqu'à ce que le théâtre municipal emménage en 1979 dans un nouveau bâtiment et que le Casinotheater soit plus ou moins abandonné.

400 manifestations par année

Depuis 2002, le Casinotheater est soutenu par des artistes et des mécènes, «à ses propres risques et périls et sans subventions publiques» – une chose à laquelle on attache beaucoup d'importance. De nombreux noms bien connus en Suisse allemande figurent parmi les actionnaires, de Michael Elsener et Regula Esposito jusqu'à

Walter Andreas Müller et Hanna Scheuring, en passant par Franz Hohler et Gardi Hutter. Patrick Frey et Viktor Giacobbo occupent la fonction de présidents du conseil d'administration alors que Beat Imhof est responsable des affaires opérationnelles. Cuisinier et restaurateur de formation, il s'est forgé une réputation dans le secteur de la restauration événementielle après ses études à la Haute Ecole de Lucerne et a participé à la mise en place, entre autres, du «The Hall» à Dübendorf. Depuis 2018, il dirige auprès du Casinotheater une équipe de 60 collaborateurs à plein temps et de 70 employés à temps partiel. «Chaque année, nous assurons environ 250 représentations de théâtre ainsi que 400 manifestations et nous servons, en haute saison, de 400 à 600 couverts par jour» nous résume-t-il les principaux paramètres de l'établissement. Pour cela, il peut se fier à une grande variété de différents espaces:

- la grande salle de théâtre pouvant accueillir jusqu'à 350 personnes pour des représentations de théâtre et de comédie ou des spectacles de jeunes artistes de la relève



Le Casinotheater de Winterthur est le plus grand théâtre non-subventionné de Suisse.

TECHNIQUE DE CUISINE (II)

- la salle des fêtes pour les galas ou d'autres manifestations en tout genre jusqu'à 450 personnes
- deux salles de banquet séparables pour un total de 140 personnes et une salle de bal pouvant accueillir jusqu'à 100 personnes lors de dîners-événements, de fêtes privées ou d'entreprises
- des salles de réunion pouvant accueillir jusqu'à 30 personnes

De traditionnel à excentrique

Le Casinotheater dispose cependant également d'un restaurant comportant 80 places intérieures et environ 100 places à l'extérieur. Depuis 2019, l'établissement porte le nom de Restaurant Fredi et se présente sous un nouveau jour. «Avec ce nouveau look rafraîchi et le changement de nom, nous voulions signaler que le restaurant n'est pas seulement ouvert aux gens qui viennent assister aux représentations théâtrales. Depuis, le chiffre d'affaires s'est accru de 25 pour cent» constate Beat Imhof. L'orientation assez traditionnelle de l'établissement s'exprime également dans son assortiment culinaire. On y trouve par exemple un menu de midi qui change chaque

«Nous avons chaque année environ 250 représentations ainsi que 400 manifestations et servons, en haute saison, de 400 à 600 couverts par jour.»

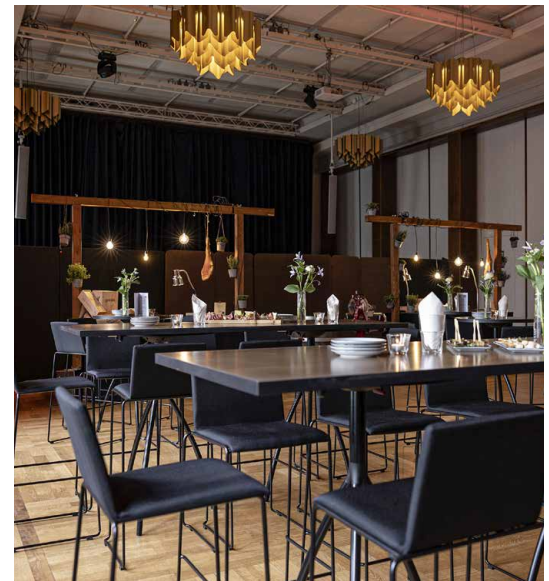
Beat Imhof, Casinotheater Winterthour



semaine, des burgers préparés dans des «buns» à la brioche faits maison ou encore des tranches panées à la viennoise alors que la carte du soir peut parfois se présenter de manière un peu plus excentrique. «Nous veillons toujours à n'utiliser que des produits aussi durables que possible, par exemple avec un burger de vache ou des poissons d'eau douce provenant de Suisse» souligne la cheffe de cuisine Diana Perini. Âgée de 25 ans, elle a fait son apprentissage ici-même



Le restaurant Fredi s'est doté en 2019 d'un nouveau look et d'un nouveau nom dans le cadre d'une réorientation générale de ses activités.



Le Casinotheater de Winterthour dispose également des locaux adéquats pour des manifestations de plus petite taille.

avant de revenir au restaurant du Casinotheater au terme de sa formation de cheffe de cuisine au printemps 2022. Cela fait également partie du concept du Casinotheater: donner leur chance aux jeunes et un coup de pouce à la relève, tant sur scène qu'en cuisine!

L'optimum en seulement six semaines

L'équipe de cuisine de 22 personnes, dont 6 apprentis cuisiniers, fait presque tout elle-même, en particulier parce que l'on voue, auprès du Casinotheater Winterthour, une grande attention à la formation – des «buns» pour burger jusqu'aux pâtisseries, en passant par les sauces. A cet effet, la brigade de cuisine dispose d'un peu plus d'espace depuis l'été 2022. «En 2019, nous avons très consciemment tout d'abord investi dans les locaux réservés aux clients. Maintenant, il était temps de nous occuper également des infrastructures» explique Beat Imhof qui s'est assuré pour cela du soutien de l'entreprise Axet GmbH à Embrach, une spécialiste des aménagements en restauration qui l'avait déjà très bien conseillé dans le cadre du projet «The Hall». «Le temps très réduit qui était à disposition pour les travaux de transformation, la logistique très délicate au centre de la vieille-ville de Winterthour et les espaces exigus au rez inférieur avec une



La collaboration entre Ruedi Weidmann (à gauche), associé gérant de la maison Axet GmbH et responsable de la planification lors de la transformation de la cuisine du restaurant du Casinotheater, et Marco Diolaiuti, responsable régional de vente de la maison Menu System AG, se sera déroulée dans les meilleures conditions.

surface de seulement 340 mètres carrés, dont nous voulions néanmoins tirer profit du mieux possible, auront représenté les principaux défis de ce projet» précise Ruedi Weidmann, concepteur en restauration et associé gérant de la maison Axet GmbH.

La solution réalisée est tout à fait impressionnante comme le montrent les exemples suivants:

- En lieu et place d'une seule table, il a été possible de créer un nouvel espace réservé à

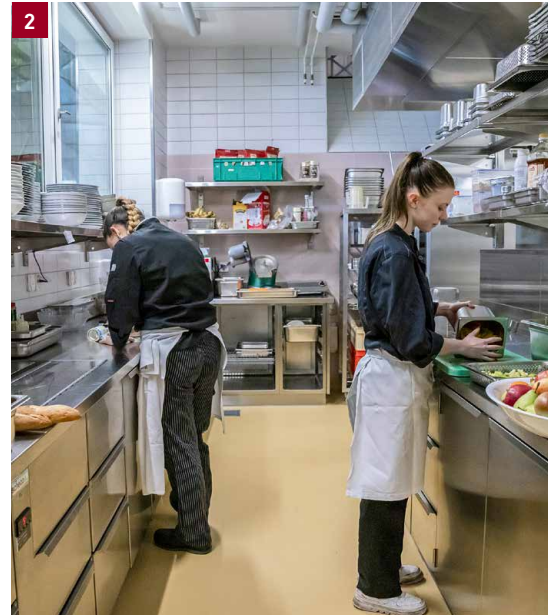


En 2022, le Casinotheater Winterthour a rénové l'ensemble de la cuisine située au rez inférieur.



Le restaurant propose une cuisine traditionnelle préparée dans le respect des principes du développement durable, entre autres avec des burgers servis dans un «bun» brioché préparé maison.

TECHNIQUE DE CUISINE (II)



1 | Les six plaques de cuisson à induction de grande taille occupant l'ensemble de la surface peuvent accueillir quatre petites sauteuses ou une grande bouilloire et réunissent les quatre fonctions de cuisson «commande sur la base de la puissance», «degré chocolat», «fonction hold» et «commande précise au degré pré du fond de la casserole».

2 | Grâce à une planification aboutie, il aura été possible de tirer au mieux profit de la surface d'environ 340 mètres carrés – ici le secteur de la cuisine froide.

3 | La pâtisserie dispose désormais également de son propre espace qui se présente au rez inférieur avec des sols clairs et des murs multicolores.

4 | Grâce à des emplacements mieux adaptés aux processus de travail, il aura été possible de réduire la surface de circulation inutile tout en créant des surfaces de travail et de rangement plus généreuses.

5 | Vue du secteur production, respectivement banquet, où se trouve un autre fourneau de la maison Menu System AG avec deux plaques de cuisson doubles de grand format (devant à droite).



la pâtisserie qui se présente – à l’instar de l’ensemble des locaux – de manière très ouverte et sympathique avec des sols clairs, des parois multicolores et un éclairage très agréable.

- Grâce à des sondes, une installation d’aération intelligente ne s’enclenche que si elle est vraiment nécessaire. Lorsque c’est le cas, elle fonctionne de manière ciblée et efficace afin de garantir un climat de travail plus agréable.
- Les piliers porteurs existants ont été intégrés de manière très intelligente aux infrastructures, en particulier en tant que support pour la salamandre.
- Les chambres froides et l’ensemble des infrastructures de cuisine ont également été renouvelées, en particulier avec les appareils les plus modernes et des emplacements mieux adaptés aux processus de travail. Cela aura permis de réduire les surfaces de déplacement tout en créant davantage de surfaces de travail et de rangement.

Piano de cuisine d’une conception parfaite

La nouvelle cuisine est divisée en un secteur pour la cuisine froide, un autre pour le service à la carte et un autre pour les banquets. Une grande attention a été vouée à ce propos à ce que la production se fasse essentiellement dans la partie arrière et latérale alors que c’est un piano de cuisine polyvalent à induction parfaitement conçu de la maison Menu System AG (St. Gall) qui se trouve désormais au centre. Cette entreprise est le leader européen du marché et de la technologie des pianos de cuisine à induction à



Le véritable cœur de la cuisine: le piano de cuisine de la maison Menu System AG, entre autres avec six plaques de cuisson à induction occupant toute la surface.

«Nous veillons de manière générale à collaborer, si possible, avec des fournisseurs de la région.»

Beat Imhof, Casinotheater Winterthour

usage professionnel destinés aux restaurants et à la restauration collective. De l’arrière jusqu’à l’avant se trouvent un multi-cuiseur à induction (1/1 GN), une plaque de grill (90 x 60) avec deux zones, six grandes plaques de cuisson à induction qu’il est possible d’utiliser pour quatre petites sauteuses ou une grande bouilloire, une armature à eau très pratique et de nombreuses surfaces de rangement et thermiques dans la partie inférieure du meuble. A cela vient s’ajouter un fourneau supplémentaire contre la paroi dans le secteur production comportant 2 grandes plaques de cuisson doubles et également une robinet mélangeur au milieu.

Aucun retard admis

Les principales raisons pour lesquelles la maison Menu System AG s’est vu attribuer le mandat étaient d’une part le fait qu’elle est leader de l’innovation dans le secteur et d’autre part son emplacement à St. Gall. «De manière générale, nous avons veillé à collaborer, dans la mesure du possible, avec des fournisseurs régionaux. Par ailleurs, nous avons besoin de l’intervention rapide du service technique en cas d’urgence, un service sur lequel nous devons pouvoir compter» souligne Beat Imhof face à POT-AU-FEU. C’était également le cas durant les travaux de transformation qui ont été planifiés sur les vacances



Ruedi Weidmann, de la maison Axet GmbH (à gauche), se dit très heureux d’avoir pu compter sur des partenaires aussi fiables que la maison Menu System AG, ici avec le responsable des ventes de Menu System, Walter Nef.

TECHNIQUE DE CUISINE (II)

d'été. Cela a permis à l'établissement de fermer ses portes pendant quatre semaines sans devoir enregistrer une réduction trop importante du chiffre d'affaires tout en assurant un service minimum pendant deux semaines supplémentaires. «Ces délais très réduits auront exigé une planification prévisionnelle très serrée et des partenaires sur lesquels on pouvait compter», explique Ruedi Weidmann. Avec Menu System AG, la maison Axet GmbH était certaine d'avoir misé sur le bon fournisseur, ce qu'avaient déjà prouvé de précédentes coopérations. «Notre grand avantage est la maîtrise totale du processus étant donné que nous développons et produisons tout nous-mêmes. Par ailleurs, nous ne nous dissipons pas car nous nous concentrons uniquement sur les pianos de cuisine à induction» précise Walter Nef, responsable des ventes de la maison Menu System AG.

Conclusion

Finalement, tout a parfaitement fonctionné, au jour près: le piano de cuisine était installé après 1 jour et demi et tous les travaux de transformation de la cuisine ont pu être exécutés avant l'écoulement de la période de six semaines. «Nous avons bénéficié d'une qualité optimale sur toute la ligne, de la planification jusqu'à la mise en œuvre et la phase d'instruction, en passant par la coordination. Nous avons directement pu commencer à travailler le lendemain avec notre premier banquet» explique Beat Imhof. Il n'est



La cheffe de cuisine Diana Perini (4ème depuis la g.) et son équipe se réjouissent de processus de travail plus rationnels et du nouveau piano de cuisine polyvalent à induction parfaitement conçu de la maison Menu System AG.

«Notre grand avantage est la maîtrise totale du processus étant donné que nous développons et produisons tout nous-mêmes. Par ailleurs, nous ne nous dissipons pas car nous nous concentrons uniquement sur les pianos de cuisine à induction.»

Walter Nef, Menu System AG

pas le seul à se montrer enthousiaste. La nouvelle cuisine, avec ses pianos de cuisine de Menu System, fonctionnent sans anicroche et l'équipe de cuisine se réjouit de processus de travail plus rationnels, d'un équipement moderne, d'une meilleure qualité de l'air et d'une agréable ambiance de travail. Ruedi Weidmann de la maison Axet GmbH, quant à lui, souligne: «Quel plaisir de pouvoir se fier à des entreprises telles que Menu System AG dont nous apprécions le travail précis et efficace!» Walter Nef, de la maison Menu System AG, se réjouit de l'excellente collaboration avec la maison Axet GmbH et du beau défi que représentait cette commande. «Inutile de préciser que ce n'est de loin pas usuel!»



Se réjouissent du travail accompli (de g. à dr.): Marco Diolaiuti, responsable régional des ventes Menu System AG, Diana Perini, cheffe de cuisine du Casinotheater Winterthur, Walter Nef, responsable des ventes Menu System AG, Beat Imhof, gérant du Casinotheater Winterthur, Ruedi Weidmann et Marco Bitterli, associés gérants de la maison Axet GmbH.



Pour en savoir davantage

Casino Theater AG Winterthur
Stadthausstrasse 119
8400 Winterthur
Tél. 052 260 58 58
kontakt@casinotheater.ch
www.casinotheater.ch

Menu System AG
Oberstrasse 222
9014 St. Gall
Tél. 071 272 51 00
info@menusystem.ch
www.menusystem.ch



Pour en savoir davantage