

Nouveau concept de présentation des mets à l'Alp Carmenna, au-dessus d'Arosa:

En hiver, les clients font la fête à l'endroit même où les vaches paissent en été!

Située à une altitude de 2134 mètres et en plein milieu de l'environnement alpin d'Arosa, l'Alp Carmenna est un lieu de rendez-vous très apprécié des randonneurs et des adeptes des sports d'hiver. Si cet alpage est essentiellement utilisé pendant les mois d'été en tant que pâturage, il devient, pendant les mois d'hiver, un endroit idéal pour faire la fête. Pour être en mesure de répondre au flux de visiteurs, l'Alp Carmenna a inauguré récemment un restaurant libre-service – avec des vitrines de présentation de la maison Beer Grill AG qui garantissent une qualité optimale de la nourriture tout en économisant l'énergie et en évitant entièrement le gaspillage de produits alimentaires.

Texte: Irene Infanger | Photos: Rolf Canal et m.à d.





Des coulisses à couper le souffle, des pistes de rêve et l'emplacement idéal pour passer quelques heures agréables: la cabane Carmenna et son Munggaloch-Bar très réputé situé directement à côté de la piste du Plattenhorn.



Lorsque le soleil brille, la cabane Carmenna, située au-dessus d'Arosa, est une destination d'excursion très populaire, que ce soit dehors au soleil ou à l'intérieur dans les différentes salles de la cabane.

O n la voit de très loin déjà, l'Alp Carmenna et son bâtiment en bois qui se dresse en hauteur. Les gens les plus divers, originaires de tous les pays du monde, y sont déjà venus se restaurer ou y ont confortablement terminé une merveilleuse journée à ski à une altitude de plus de 2000 mètres. Il y a 20 ans, l'Alp Carmenna était la pionnière des fêtes d'après-ski. Quant au Munggaloch, le fameux ski-bar de l'Alp Carmenna, il est resté jusqu'à ce jour un incontournable point d'attraction. Le tipi de l'époque a désormais laissé la place à une construction solide en bois – qui offre l'avantage indiscutable de disposer d'eau courante, d'un chauffage et même, à l'intérieur, suffisamment de place pour un DJ. «La gardienne de longue date, Marianne Halter, a fait de la cabane Carmenna ce qu'elle est aujourd'hui. C'était l'époque des débuts de la gastronomie d'hiver et l'ancien igloo est resté jusqu'à présent le symbole de la cabane Carmennahütte» explique le chef de cabane Tschämp Patigler.

C'est en 2002 que ce gastronome originaire de Coire, accessoirement également exploitant d'un bar et d'une discothèque, est arrivé la première fois sur l'Alp Carmenna. A l'époque, il ne s'agissait encore que d'un très bref intermède. «Cet intermède s'est prolongé et dure désormais déjà 20 ans» résume Tschämp Patigler en riant. Depuis que les deux stations de sports d'hiver d'Arosa et de Lenzerheide ont réuni leurs pistes, il y a également des touristes basés à la Lenzerheide qui se retrouvent sur l'Alp Carmenna: des Suisses, des Allemands, des Belges, des Hollandais et des Luxembourgeois. Le mélange de population est multicolore. Cet alpage de Coire attire les jeunes et les moins jeunes – que ce soit dans le Munggaloch-Bar où le Munggapuf, fait maison, garantit que les gosiers restent chauds, sur la terrasse qui comporte environ 550 places assises ou dans la cabane Carmenna elle-même. Les différentes salles de restauration de la cabane Carmenna, appelées Stubä, Hexastübli, Wurzelstubä et Sunnabluama-Stübli (D: die Stube: le

PRÉSENTATION DES METS

La cabane Carmenna comporte environ 200 places assises dans ses diverses salles qui accueillent également des clients en soirée.



salon, en dialecte Stubä/Stübli) comportent environ 200 places assises. En journée, elles accueillent des particuliers alors qu'en soirée, ce sont essentiellement des groupes qui viennent y déguster une délicieuse fondue ou une «pierre chaude» en admirant l'environnement alpin nocturne. «Afin d'optimiser l'utilisation de la cabane Carmenna, nous avons procédé à une modification de l'exploitation voici quelques années» explique Tschämp Patigler. Alors qu'autrefois, les clients restaient dehors jusqu'à ce le froid et les repousse à l'intérieur du restaurant, c'est aujourd'hui carrément le contraire. «Aujourd'hui,

les gens profitent de l'après-ski au Munggaloch-Bar alors que nous préparons l'après-midi les locaux du bâtiment principal pour les groupes du soir.» Au lieu d'être équipés de skis et de snowboards, des groupes plus ou moins grands passent la soirée en commun en habits de soirée et en chaussures de ville. Leur transport est assuré par les propres véhicules de préparation de pistes de la cabane alors que les skieurs retournent en plaine vers la fin de l'après-midi.

Une cabane – deux orientations: gastronomie et alpage

Depuis de nombreuses années, l'Alp Carmenna réussit à combiner à la fois l'exploitation de l'alpage en été et les activités très populaires du tourisme hivernal. C'est tout particulièrement le logement des deux armaillis, qui se chargent d'encadrer environ 120 vaches au cours des mois d'été, qui demande une très grande flexibilité. En effet, la cabane Carmenna était jusqu'ici la seule cabane de la ville de Coire à ne pas disposer de logement séparé pour le personnel travaillant sur l'alpage. C'est pourquoi en été, une partie du restaurant était transformé provisoirement en logement avec cuisine séparée. Les W.C. publics servaient de salle de bain au personnel de l'alpage. «Il ne s'agissait pas d'une solution satisfaisante» explique Tschämp Patigler. Un food-truck installé de manière provisoire constituait la seule possibilité de proposer des prestations de restauration en libre-service aux clients visitant la terrasse en été. La bourgeoisie de Coire, propriétaire de l'alpage (dont l'exploitation et la



Le chef de cabane Tschämp Patigler et son directeur Nico Stankovic forment depuis 15 ans une équipe soudée.

gestion relèvent cependant de la ville de Coire), a donc opté pour un nouveau bâtiment comportant un logement destiné aux armaillis et un établissement de restauration libre-service entièrement réaménagé et équipé de façon à répondre aux exigences de qualité les plus élevées. Depuis fin décembre 2021, Tschämp Patigler et le directeur Nico Stankovic font, avec succès, leurs premières expériences avec leur équipe comportant environ 45 collaborateurs: le service de 1300 couverts lors d'une journée à forte fréquentation n'a rien d'exceptionnel. «Lors des premiers jours, c'était un véritable raz-de-marée» se souvient Tschämp Patigler et ajoute, en riant: «Nous étions contents de pouvoir fermer ensuite quelques jours.»

Deux vitrines libre-service Culinario Master Touch de la maison Beer Grill AG garantissent une qualité de pointe

Le système Freeflow installé dans le restaurant libre-service «Zum Carmenna Böckli» mène les clients aux différentes vitrines de présentation et aux stations libre-service, puis à la caisse et finalement vers la sortie. Qu'il s'agisse d'une salade de toute première fraîcheur, d'un savoureux sandwich, d'une viennoiserie en guise d'en-cas ou d'un repas chaud sous forme de soupe, d'une portion de frites avec saucisse ou d'un steak, l'assortiment présenté est varié. Malgré le libre-service: les exigences de l'équipe Carmenna sont élevées. Afin de répondre à ces dernières, l'équipe utilise deux vitrines libre-service de pointe de la marque Culinario Master Touch de la



maison Beer Grill AG. Ces vitrines sont conçues et configurées de manière à servir une nourriture de la meilleure qualité à un nombre très élevé de clients et en un temps raisonnable. Pour cela, il est possible de régler, en fonction des besoins, la lumière, la chaleur et l'humidité sur chaque différent secteur GN séparé – il y a en a cinq au total à l'Alp Carmenna. De cette manière, chaque mets bénéficie du traitement et de la présentation qui lui conviennent le mieux. «Cela permet d'assurer la bonne température au cœur, une qualité optimale des produits et une cuisson ultérieure aussi réduite que possible» explique Martin Grischott.

«Zum Carmenna Böckli», voilà le nom du nouveau bâtiment construit sur l'Alp Carmenna qui comprend désormais également un logement pour armaillis ainsi qu'un restaurant libre-service.



La nouvelle installation libre-service est entièrement constituée de matériaux naturels, claire et bien organisée. Deux des produits de qualité de la maison Beer Grill AG s'y trouvent au centre.

Martin Grischott – le nouveau responsable régional Est

Martin Grischott, originaire du village d'Andeer, connaît le canton des Grisons comme sa poche. Ce Grison est très bien connecté et loin d'être un inconnu dans le milieu de la restauration. En tant que cuisinier diplômé et gastronome, il sait ce dont les professionnels sur site ont besoin, ce qui est pratique, ce qui est utile et ce qui est indispensable. Il a trouvé le chemin de la restauration dans sa jeunesse et travaille aujourd'hui en tant que responsable régional Est auprès de la maison Beer Grill AG. Il s'occupe d'une région très variée et aux grandes dimensions qui englobe les cantons des Grisons et de Glaris, de St. Gall, d'Appenzell, des parties du canton de Thurgovie, la Principauté du Liechtenstein et le Tessin. Par ailleurs, il dirige les ventes en Autriche voisine.



«Les conditions climatiques qui règnent ici à la cabane Carmenna sont très différentes, selon que les portes sont ouvertes ou fermées. Ici, nous avons dû procéder à des adaptations très spécifiques afin que les plats conservent leur température adéquate.»

Martin Grischott, responsable régional Est auprès de la maison Beer Grill AG.

Depuis le mois d'octobre 2021, il est le responsable de la région Est de la maison Beer Grill AG – une entreprise spécialiste de la présentation de mets. Qu'il s'agisse d'un climat sec adapté aux produits de boulangerie ou aux frites, d'un climat humide pour les plats chauds avec du riz, de la viande, des légumes ou du poisson ou encore d'un climat constitué de glace pilée pour les desserts ou les mueslis du petit déjeuner.

«Les conditions climatiques qui règnent ici à la cabane Carmenna sont très différentes, selon que les portes sont ouvertes ou fermées. Ici, nous avons dû procéder à des adaptations très spécifiques afin que les plats conservent leur température adéquate» précise Martin Grischott pour expliquer le défi spécifique posé à cette altitude de 2134 mètres. De ce fait, les produits alimentaires restent également parfaitement frais à cette altitude et même le bilan écologique reste positif: les appareils de la maison Beer Grill AG se distinguent par une efficacité énergétique de 40 % plus élevée en moyenne par rapport à des

vitres libre-service similaires en vente sur le marché. Par ailleurs, la conservation optimisée permet également de réduire considérablement le gaspillage de produits alimentaires. «Je ne peux que le confirmer» souligne également le chef de cabane Tschämp Patigler en ajoutant pour Pot-au-Feu: «Nous n'avons pratiquement plus de gaspillage alimentaire, sauf bien sûr ce qui nous revient sur les assiettes.»

Le restaurateur expérimenté se réjouit également de la qualité des mets et de la présentation assurée par l'assortiment très complet d'accessoires de la maison Beer Grill. La salamandre, également livrée par la maison Beer Grill, permet de préparer, durant les heures de pointe, jusqu'à 350 saucisses qui sont ensuite placées en libre-service dans le Culinario Master Touch. «Jusqu'à la fermeture, la qualité des saucisses reste très élevée» explique Tschämp Patigler en précisant: «La présentation des mets dans le Culinario Master Touch de la maison Beer Grill AG permet également de réaliser une présentation des mets

des plus appétissantes. Ici, un gâteau aux épinards est effectivement vert et les carottes sont vraiment oranges.»

Une collaboration couronnée de succès avec plusieurs partenaires

Alors que Tschämp Patigler abordait un tout nouveau champ d'activité avec son restaurant libre-service, il se savait secondé par des professionnels expérimentés qui savent parfaitement à quoi il faut veiller en matière de présentation de mets froids et chauds. La conception de la nouvelle installation a été réalisée par Ralf Ruesch et la maison Profi-plan. Le projet a ensuite été réalisé par les deux partenaires de longue date que sont la maison Beer Grill AG de Villmergen et Alig Grossküchen de Coire. «Nous avons déjà pu exécuter de nombreuses révisions de cuisine pour Tschämp Patigler et sommes l'un des partenaires d'entretien et de service technique de la maison Beer Grill AG aux Grisons. Il s'agit d'un partenariat qui a fait ses preuves: les deux entreprises vouent une très grande importance à leurs prestations de services et à une qualité de pointe» explique le responsable du projet, Andreas Schmutz. Voici 30 ans que la maison Alig Grossküchen est synonyme d'installations de cuisine de toute première qualité et qu'elle réalise elle-même de A à Z les conceptions gastronomiques. La maison Beer Grill AG quant à elle – depuis 100 ans un partenaire leader sur le marché des appareils de cuisine professionnels pour la présentation, le service et la préparation de mets – a soutenu le projet d'une installation libre-service moderne au fonctionnement rationnel avec son produit de pointe Culinario Master Touch.

Qu'il s'agisse de vitrines de présentation de mets ou de rayons de vente, de ponts de chaleur, de stations de «front-cooking», de grils professionnels ou de steamers: «La maison Beer Grill AG produit de nombreux appareils professionnels. Grâce à notre propre production, nous sommes très flexibles et rapides pour toutes les exécutions spéciales et disposons d'un réseau de service technique sur l'ensemble du territoire de notre pays» ajoute Daniel Kyburz, gestionnaire de projets Conception auprès de la maison Beer Grill AG, pour souligner les avantages propres à cette entreprise suisse de longue tradition. Lorsque c'est nécessaire, il arrive même que le collaborateur du service externe se place lui-même derrière l'installation de service afin de fournir son aide dans les cas où le flux de clients ne semble pas vouloir diminuer. «Il est vrai que

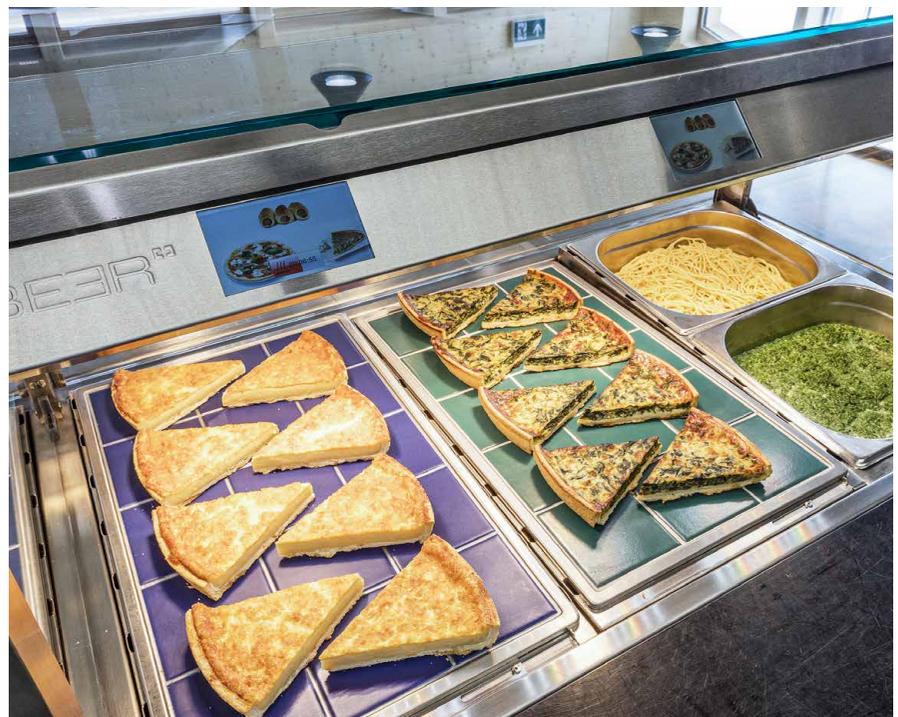
i

Culinario Master Touch: professionnalisation accrue de la technologie Culinario éprouvée

Avec leur technique raffinée, les vitrines de distribution de mets Culinario de la maison Beer Grill AG posent de nouveaux jalons en ce qui concerne le maniement, le design et les aspects culinaires et permettent de tirer un profit optimal d'un assortiment de mets chauds et froids. Grâce à leur construction modulaire, les vitrines Culinario Easy, Touch et Master Touch peuvent s'assembler en fonction des besoins et des souhaits individuels du client. Le modèle Culinario Master Touch récemment mis au point allie les avantages éprouvés du système Culinario et un guidage intuitif d'un nouveau genre assuré par l'intermédiaire de l'écran tactile de 4,3 pouces.

Aperçu des avantages du Culinario Master Touch:

- Concept de maniement très simple et guidage intuitif à travers le menu par l'intermédiaire d'un écran tactile, tous deux aisément compréhensibles par n'importe quel utilisateur.
- Possibilité de définir individuellement pour chaque secteur GN les réglages climatiques idéaux, ce qui permet de garantir des conditions idéales pour tous les mets. Les environnements climatiques Culinario sont les suivants: chaleur sèche, chaleur à vapeur humide, climat neutre, climat Crushed-Ice, climat réfrigéré.
- Eclairage parfait grâce à des réglages prédéfinis spécifiques aux produits présentés.
- Un éclairage idéal en exclusivité: LED à 4 couleurs pour une définition parfaite des couleurs dans chaque secteur GN (2500 lumens d'intensité lumineuse).
- Un logiciel ultra-moderne permet d'intégrer ses propres images de produits. Ces derniers peuvent se transférer très aisément à d'autres vitrines.
- En option également avec des affichages du côté client pour les déclarations de produits ou les indications de prix.



Mise en scène optimale grâce à un écran LED en 4 couleurs, adapté individuellement à chaque secteur GN, avec le Culinario Master Touch de Beer Grill.

PRÉSENTATION DES METS



«La maison Beer Grill AG fabrique de nombreux produits. Grâce à notre propre production, nous sommes très flexibles et rapides pour toutes les exécutions spéciales et disposons d'un réseau de service technique sur l'ensemble du territoire de notre pays.»

Daniel Kyburz, gestionnaire de projets Conception auprès de la maison Beer Grill AG.

Tschämp Patigler de la cabane Carmenna (au milieu de l'image) apprécie le service assuré par Daniel Kyburz (à gauche) et Martin Grischott (à droite) de la maison Beer Grill AG et tout particulièrement la qualité du Culinario Master Touch.

nous avons déjà été souvent très heureux de l'aide fournie par Martin Grischott» sourit Tschämp Patigler. «La nouvelle annexe permet idéalement de décharger la cabane mais implique néanmoins aussi des charges supplémentaires» confirme Tschämp Patigler. «Nous sommes encore en pleine phase de développement et de recherche de solutions. Tout cela demande pas mal de temps.» Cependant, les premières expériences faites le rendent confiant et les retours de la clientèle sont également tous positifs. Les processus fonctionnent de manière idéale. «Si quelque chose devait néanmoins ne pas fonctionner un jour, je sais qu'un représentant de nos deux partenaires sera sur place le lendemain.» Tout cela à une altitude de plus de 2000 mètres, en plein centre du merveilleux panorama alpin d'Arosa!



Pour en savoir davantage

Bergrestaurant Carmennahütte Arosa

Postfach
7050 Arosa
Tél. 081 377 22 96
info@carmennahuette.ch
www.carmennahuette.ch

alig grossküchen ag

La-Nicca-Strasse 4
7000 Chur
Tél. 081 300 39 39
info@alig.gr
www.alig.gr

Beer Grill AG

Allmendstrasse 7
5612 Villmergen
Tél. 056 618 78 00
info@beergrill.com
www.beergrill.com

SWISS MADE
DESIGN & QUALITY SINCE
100 YEARS



Pour en savoir davantage

