

Présentation des mets



Hiltl Sihlpost, Zurich:

Le bon port pour une alimentation saine

Début mars 2016, Hiltl Sihlpost ouvrait ses portes à la Europa-Allee de Zurich. Situé juste à côté de la gare centrale et dans le tout nouveau quartier urbain, le concept «Grab&Go» répond de manière optimale à la clientèle très variée qui investit l'endroit quotidiennement. L'aménagement de l'établissement rend honneur à l'ancien emplacement de la Sihlpost de Zurich et la présentation des mets, conçue et mise au point en collaboration avec la maison Beer Grill AG, fait apparaître l'assortiment sous son meilleur jour et avec une surprenante fonction complémentaire.

Texte: Katia Corino, photos: Rolf Neeser

Du restaurant, bar, café, buffet jusqu'au «Grab&Go» – le nouvel Hiltl Sihlpost de Zurich est aussi varié et diversifié que ne le sont ses hôtes. Le concept d'une restauration saine que propose Hiltl convient de manière optimale au très dynamique quartier zurichois de l'Europa-Allee. Les activités de shopping urbaines, des entreprises telles que Google et de nombreux instituts de formation avec plusieurs milliers d'étudiants attirent un public très soucieux de sa santé qui préfère une restauration légère et savoureuse à une alimentation trop lourde.



Présentation des mets



Les comptoirs des guichets d'origine, datant des années 30, de l'ancienne Sihlpost. Au-dessus, l'ancien affichage à volets tournants de l'aéroport Cologne/Bonn et le «lounge».



Quiconque habite, étudie ou consomme à la Europa-Allee apprécie un style de vie moderne, le fameux «lifestyle». Les hôtes du Hiltl Sihlpost n'en représentent que le reflet bigarré correspondant: il s'agit d'une clientèle de passage provenant de tous les pays du monde et représentant toutes les classes d'âge. Les heures d'ouverture, comme c'est l'usage auprès du restaurant Hiltl principal, reflètent l'exigence actuelle de disponibilité permanente – 365 jours par an, de très tôt le matin jusqu'à tard le soir.

«Inhouse», «take away» – et justement «Grab&Go»!

Grâce à l'excellent emplacement, la fréquentation est extrêmement élevée pendant toute la durée d'ouverture. A l'emplacement Sihlpost, Hiltl applique son concept le plus récent: proposer un très large assortiment «Grab&Go» à tous ceux qui sont particulièrement pressés. Il leur devient ainsi possible de se restaurer de manière saine sur leur place de travail ou dans les salles de classe. Si l'on dispose d'un peu plus de temps, il est possible de s'installer dans la grande zone intérieure de 250 mètres carrés comportant 100 places assises. Très bientôt, 100 places assises supplémentaires seront également à disposition dans la zone extérieure, lorsque les températures plus clémentes le permettront. Du café et du buffet de petit déjeuner servis de 6 à 10h30, en passant par l'assortiment de midi très apprécié servi au buffet et l'assortiment «Grab&Go», jusqu'au buffet du soir avec service au bar jusqu'à minuit, l'établissement répond à tous les besoins. Deux baristas professionnels préparent en outre des spécialités innovatrices à base de café et de thé et complètent l'assortiment par des cocktails créatifs, des vins maison végétaliens et des bières régionales.

La part des affaires à l'emporter se monte sans peine à 50 % en raison de l'excellent emplacement et du quartier dynamique dans lequel se trouve l'établissement. Les emballages à l'emporter sont à disposition juste à l'entrée. Les hôtes se servent au buffet Hiltl comportant presque 100 spécialités chaudes et froides faites maison. L'assortiment «Grab&Go» supplémentaire comporte des sandwiches, des salades fraîches, de douces tentations, des jus de fruits frais, des limonades préparées maison et du thé froid; bref, tout ce qu'il faut pour une restauration rapide, des mets prêts à consommer.

Il faut que la disponibilité, la qualité et la bonne température des aliments soient assurées en permanence. L'équipe de 40 collaborateurs de l'établissement assure un approvisionnement continu alors que le buffet libre service de la maison Beer Grill AG permet de garantir le contrôle des températures et d'assurer une attrayante présentation des mets. A cet effet, il faut que la distance entre la cuisine et le buffet puisse être parcourue aussi rapidement que possible tout en veillant à ne pas importuner les clients. «L'approvisionnement en continu du buffet est une tâche des plus exigeantes.

Les plats remplis sont lourds, parfois aussi très chauds et nos collaborateurs doivent se frayer un chemin à travers la foule de clients avant de pouvoir réapprovisionner le buffet» explique Shyama Rathore, la responsable d'établissement avisée du Hiltl Sihlpost.

La Sihlpost – un lieu très particulier

Le nouvel établissement du label Hiltl réunit passé et époque contemporaine en une construction unique en



Les cases postales d'origine, datant également des années 30 et servant de stations de chargement pour smartphones, encadrent de manière originale le comptoir libre service pour boissons froides et cachent par ailleurs le cube de l'ascenseur et sa partie technique.

son genre. De manière très avisée et avec un sens indiscutable pour les tendances du futur, Rolf Hiltl a racheté et emmagasiné l'ancien comptoir des guichets, les cases postales et de nombreux autres éléments de l'aménagement lorsque la Sihlpost a été soumise, voici plus de 15 ans, à une transformation en profondeur. Son idée était de réutiliser un jour cet inventaire dans un nouvel établissement Hiltl. Il n'aura cependant guère pensé que cela se ferait un jour justement dans l'immeuble qu'occupaient alors l'ancienne Sihl-Post. L'ancien comptoir des guichets date des années 1930

Présentation des mets



Impressionnante réalisation sur mesure du principal buffet avec dispositif de levage placé dans l'ancienne entrée du garage de la poste.



et sert aujourd'hui de comptoir de bar. Au-dessus, l'affichage à volets tournants aéroportuaire de dix mètres de long change régulièrement et avec un agréable cliquetis les informations relatives aux assortiments libre service et à l'emporter. Cette installation mécanique provient de l'aéroport de Cologne/Bonn, a subi une modernisation de manière à être désormais également compatible avec le monde numérique actuel. Les modifications de l'affichage peuvent ainsi se faire de manière très rapide et rationnelle. La galerie volante est reliée à l'étage situé au-dessous par un escalier et l'ancien toboggan à paquets remodelé a trouvé là une nouvelle fonction. Les cases postales d'origine datant des années 30 servent de stations de rechargement pour smartphones, encadrent de manière très originale le comptoir libre service pour boissons froides et cachent par ailleurs le cube à ascenseur et toute sa technique. Le concept d'éclairage innovateur, composé de 200 boules de verre soufflées à la bouche, diffuse sur les parois de béton brut et le sol en asphalte une chaude ambiance de bien-être.

Service et présentation des mets

Le buffet Hiltl reste néanmoins le cœur de l'établissement. Il se trouve dans l'ancienne entrée du garage de la poste et se laisse aisément observer depuis l'extérieur par la grande fenêtre. Tout comme les locaux, l'aménagement et le concept «Grab&Go» étendu sont quelque chose de très particulier, les deux buffets étant également des exécutions spéciales de la maison Beer Grill AG. Cette entreprise est un partenaire de longue date de Hiltl et un spécialiste des appareils électrothermiques pour la préparation et la présentation de mets dans la restauration. Un contrôle constant des températures pour le maintien au chaud ou au froid des mets proposés, un bon accès pour le réapprovisionnement du buffet et un nettoyage aisé constituent les exigences de base posées à un buffet libre service. Le buffet principal présente les mets froids. Le contenu du bassin inférieur est d'environ 100 kilogrammes de glace que l'équipe Hiltl complète régulièrement.

Le domaine supérieur, tout comme la partie séparée placée près de la fenêtre, comprend les mets chauds. Ces derniers sont chauffés, respectivement maintenus à température, par le dessus au moyen de lampes disposées dans le pont de chaleur mais aussi par dessous par l'intermédiaire de plaques chauffantes.

Benjamin Bihr, responsable technique et chef de projet auprès de la maison Beer Grill AG précise: «En plus de la fonction optimale de maintien au chaud ou au froid, nous servons nos clients avec un attrayant concept d'éclairage permettant de soutenir les ventes des mets présentés – conformément à notre devise 'Food perfectly presented'.»

Un buffet libre service très particulier

Le comptoir principal du Hiltl Sihlpost correspond, en ce qui concerne ses dimensions, à celui de l'établisse-

ment principal Hiltl situé à la Sihlstrasse. En plus de répondre aux exigences fonctionnelles, il fallait ici également que l'aménagement relève d'un design soigné et remplisse une fonction supplémentaire très particulière. Le buffet principal fait ainsi également office d'élément mobile de design dans l'aménagement et peut être transféré sous le plafond grâce à un dispositif de levage spécial. En cas de besoin, la place ainsi libérée peut être utilisée comme espace supplémentaire mis à la disposition des clients. Le dispositif de levage



Des partenaires fiables (de g. à dr.): Beat H. Akermann, responsable des ventes de la société Beer Grill AG, Lucien Denier, du département marketing Beer Grill AG, Shyama Rathore, gérante du Hiltl Sihlpost, Daniel Gutt, responsable des filiales de la société Hiltl AG, Benjamin Bihr, responsable technique et chef de projet de Beer Grill AG.

ne peut s'utiliser que si le bassin inférieur est vide car ce dernier pèse à lui seul déjà 750 kilos.

Daniel Gutt, responsable des filiales de la société Hiltl AG: «La légèreté de la construction que nous avons réussi à obtenir ne cesse de m'enthousiasmer.» Lors de la conception et des travaux de planification, tant pour le bassin inférieur au «look acier chromé» que pour le dispositif de levage, Hiltl, Beer Grill et Glaeser Wogg ont étroitement collaboré. Tous les partenaires ont volontiers relevé ce défi et sont donc finalement d'autant plus fiers du résultat obtenu.