



La «Piazza des Saveurs DaRina» à Berne et sa mise en scène Food signée Beer Grill AG:

«L'italianità» mise en scène avec talent

«Pssst, en as-tu entendu parler? On prétend que c'est à l'Eigerplatz à Berne que l'on trouve les meilleures pizzas de la ville!» Il y a trente ans de cela, la nouvelle avait vite fait le tour de la ville après l'inauguration par Mimì et Rina Mettimano de leur pizzeria à l'emporter «DaRina» à l'Eigerplatz. Très rapidement, la moitié de la ville se donnait rendez-vous dans la boulangerie à pizzas qui avait réussi à enthousiasmer tout le monde en un rien de temps.

Texte: Belinda Juhasz, photos: Aniela Lea Schafroth

Aujourd'hui, la pizzeria DaRina s'est réinventée. En effet, c'est dans une ancienne imprimerie à l'Eigerplatz de Berne que le fils Arnaldo Mettimano a réalisé son rêve en rassemblant toutes les forces disponibles pour créer la «Piazza des saveurs». Depuis son inauguration qui a eu lieu il y a dix mois, l'endroit marche fort bien. Comment s'explique ce remarquable succès? «La Piazza des saveurs DaRina n'est pas un concept copié-collé. Ici, c'est l'histoire de la pizzeria DaRina qui est contée; le client y est 'una parte della famiglia'. Ici, il peut arriver que l'on vocifère, que l'on rie cordialement, que l'on gesticule, comme on en a l'habitude avec nos amis les Italiens. Cependant, ici, le client est 'ricevuto con il cuore'», souligne le restaurateur Arnaldo Mettimano avec fierté.

Du plongeur au «capo»

Arnaldo Mettimano est un véritable self-made-man. Installateur en chauffage de formation, il a travaillé pendant 14 ans dans le secteur de la construction – jusqu'à ce que l'Italie le rappelle. En tant que plongeur, il a commencé sa carrière dans les Abruzzes et c'est en tant que cuisinier qu'il est revenu en Suisse. En 2004, il a ouvert à Berne l'Osteria La Luna Rossa. Là, il aura si bien cuisiné que la Schweizer Illustrierte l'a placé parmi les dix meilleurs restaurants italiens de Suisse. Cependant, le restaurateur Arnaldo Mettimano avait envie de quelque chose de plus simple. Il a dès lors fermé les portes de son Osteria La Luna Rossa avant de diriger la cantine de l'Ecole professionnelle commerciale de Berne tout en exploitant un service traiteur.

Mise en scène food



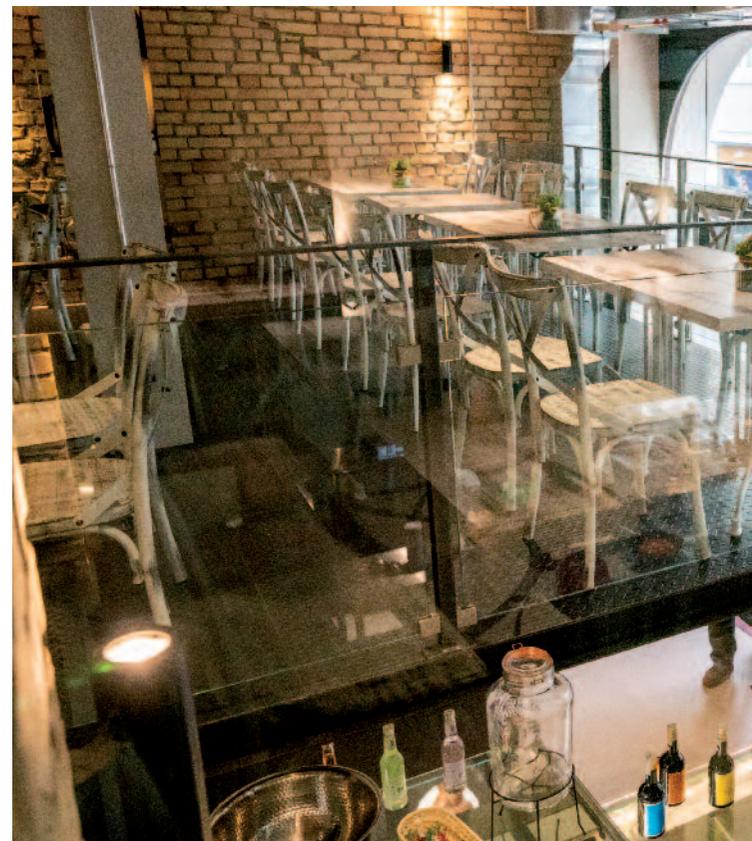
La Vinoteca de la pizzeria DaRina recèle de nombreux trésors: des crus remarquables, principalement originaires des Abruzzes. C'est là que les clients du «Menu Degustazione» savourent les spécialités préparées par Arnaldo Mettimano avec beaucoup de passion italienne.

C'est en 2015 qu'il saisit une opportunité qui se présente et loue les locaux de l'ancienne imprimerie avec papeterie contiguë situées à l'Eigerplatz, juste à côté du restaurant de ses parents. Avec quelques amis, il transforme alors l'ancienne papeterie en une Vinoteca où il propose désormais les meilleurs vins ainsi que des spécialités sélectionnées des Abruzzes. La Vinoteca peut accueillir jusqu'à 20 personnes. C'est le restaurateur et chef de cuisine Arnaldo Mettimano qui décide personnellement ce qui est servi sur les plats et les clients se laissent volontiers surprendre. Pour le «Menu Degustazione», il sert ses vins préférés – de véritables trésors provenant de petits producteurs qu'il connaît tous personnellement.

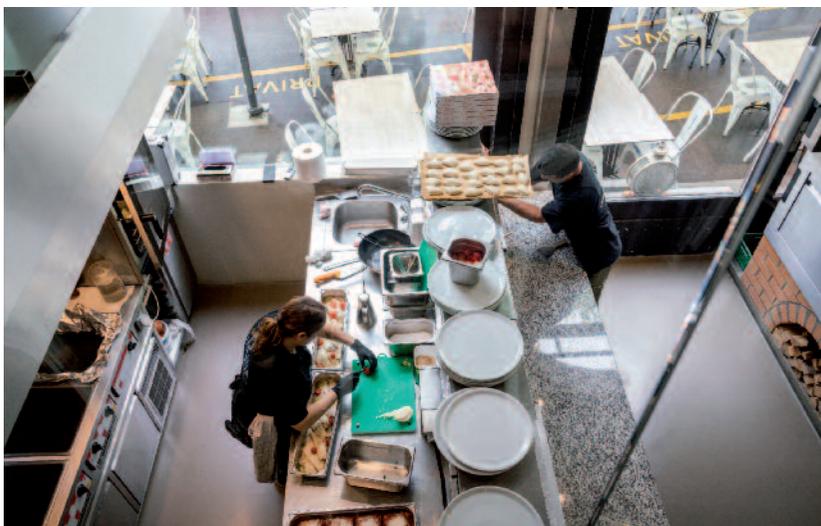
Un rêve presque évanoui

Alors que la Vinoteca enregistre un nombre croissant de clients fidèles, la transformation de l'ancienne imprimerie prend nettement plus de temps que prévu. Pendant pas moins de cinq ans, Arnaldo Mettimano paie son loyer avant que le propriétaire ne lui donne soudain son feu vert pour les travaux envisagés. Simultanément, le propriétaire fixe cependant une fenêtre temporelle très étroite pour la réalisation des travaux. Mais où trouver, en si peu de temps, autant d'argent? Désespéré, Arnaldo est un jour assis sur la Piazza devant sa Vinoteca. La tête entre ses mains, il voit s'évanouir son rêve au moment même où son ami Iwan Hauck le rejoint. Il lui raconte son problème et, ni une, ni deux, Iwan sort le téléphone de sa poche pour organiser, le jour même, une équipe de construction ainsi que le financement du projet. Les quatre prochains mois, on aura ainsi pu voir les deux amis ensemble presque quotidiennement. Ils auront planifié, participé eux-mêmes aux travaux de transformation, organisé le travail, procédé aux aménagements nécessaires et fini par inaugurer, au mois de juin 2018, la fameuse «Piazza des Saveurs DaRina».

Le concept de l'établissement est à la fois très ouvert sur l'extérieur et sinueux à l'intérieur. Chaque client y trouvera son petit coin favori, sur l'un des quatre différents niveaux que comporte l'établissement. Le restaurant



DaRina est typiquement italien. En cuisine, c'est l'ex-épouse d'Arnaldo Mettimano, Silvana Amato, qui commande. L'ensemble de l'équipe de cuisine et de service est entièrement composée d'Italiens. «Entre-temps, je suis assez fier que nous soyons le seul restaurant à Berne qui se dit non seulement 'italien' mais qui n'a effectivement engagé que des Italiens» sourit le restaurateur. Avec la Piazza des Saveurs, Arnaldo, Iwan et Silvana ont de grands projets: ils entendent organiser des Kitchen-Battles, des cours de cuisine pour enfants ainsi que des manifestations culturelles et des concerts. Avant toute chose, ils veulent surtout laisser dans les mémoires le souvenir d'un plaisir culinaire tout particulier: non seulement avec une cuisine italienne authentique mais aussi avec le propre café et le propre rhum d'Iwan Hauck. Ou, mieux encore: avec les propres cigares de la manufacture de cigares dont Iwan est propriétaire en République



La Piazza des Saveurs est pénétrée de lumière. Si l'on choisit la bonne place, on peut observer tout ce qui se passe à la fois dans le restaurant et dans la zone de vente à l'emporter.

Les aficionados savourent un cigare La Fuente provenant de la propre manufacture d'Iwan Hauck, dans le fumoir spécialement aménagé à cet effet (www.la-fuente.ch).

Dominicaine; en effet, les amis des DaRina peuvent déguster des cigares La Fuente roulés à la main dans un fumoir spécialement aménagé à cet effet.

Des délices qui sautent aux yeux

Cependant, le DaRina demeure toujours et encore (comme à l'époque) une pizzeria à l'emporter. Lorsque l'on entre sur la Piazza des Saveurs, il n'y a pas qu'une agréable odeur qui flotte dans l'air mais l'on tombe également sur des mets admirablement présentés. En effet, juste à l'entrée, le DaRina met en scène ses plats de manière optimale grâce aux vitrines de présentation et de vente de la maison Beer Grill AG à Villmergen.

La cheffe de cuisine Silvana Amato a aujourd'hui utilisé la Culinario Easy Duplex pour la présentation de pommes de terre rôties, d'épinards, de poissons et de diverses pâtes. L'étage inférieur de la vitrine Culinario Easy offre



Mise en scène food



Ce sont eux qui commandent à la pizzeria DaRina: Silvana Amato, encadrée par Arnaldo Mettimano et Iwan Hauck (à droite) à l'entrée de la zone de vente à l'emporter.

de la place à quatre bacs GN. Chaque unité se commande séparément pour régler la lumière, la chaleur et l'humidité. C'est ainsi que chaque mets est placé dans le climat qui lui convient le mieux. Il est même possible d'intégrer un bac à glace à la Culinario Easy dans lequel les créations pour petits déjeuners et apéritifs font très bonne figure. A l'étage supérieur, tout spécialement aménagé en fonction des souhaits d'Arnaldo Mettimano, les clients du DaRina trouvent tous les jours un choix de différentes «piadine».

« I Dolci » – les desserts – avec une merveilleuse mise en scène

Pietro, qui devrait en fait travailler dans le service, a découvert un véritable talent dans la «pasticceria» propre au restaurant. C'est ici qu'il crée, en déployant une incroyable créativité, les desserts qui sont ensuite mis en scène dans la vitrine Culinario Arctis de la maison Beer Grill AG. Cette vitrine de présentation et de vente à air réfrigéré garantit de manière fiable un froid optimal alors que les lampes LED créent les coulisses parfaites pour la mise en scène des «dolci». La vitrine Culinario Arctis fonctionne avec une réfrigération autonome mais peut également se raccorder à une réfrigération centrale. «Ces deux vitrines sont véritablement une aubaine pour notre établissement. Je peux les utiliser pour tout, elles se transforment rapidement et de manière très flexible. Leur utilisation très simple et leur nettoyage très aisé représentent pour nous des aides précieuses» se réjouit la cheffe de cuisine Silvana Amato en chantant les louanges des vitrines de la maison Beer Grill AG. Markus Conrad, responsable des ventes et du marketing auprès de la maison Beer Grill AG, pointe le doigt sur un autre avantage de ces vitrines: «Je peux affirmer en toute bonne conscience qu'avec nos appareils, nous sommes le numéro 1 en matière d'efficacité énergétique.»

Le turbo à l'arrière-plan

Ce qui est si merveilleusement présenté et mis en scène à l'entrée est tout d'abord préparé en cuisine dans un «TurboChef i5 Touch». Ne croyez pas qu'il s'agisse d'un



diminutif affectueux du cuisinier. C'est le nom du four «high speed» qui prépare en quelques minutes la plupart des mets du DaRina. La cuisine est de dimensions relativement réduites: ici, Silvana Amato et son équipe veulent produire et préparer un maximum de choses, aussi rapidement que possible, avec aussi peu d'appareils que possible. Il faut que tout soit prêt à servir en très peu de temps et à la minute. Pour le «TurboChef i5 Touch», aucun problème. Les lasagne sont prêtes en 4,5 minutes. Les patates rôties sont parfaites et bien dorées dans un intervalle de six minutes. Le steak Tomahawk est le plat préféré des clients. Cette pièce de viande de 1,3 kilo et son os sont prêts en neuf minutes avec une cuisson «medium rare». «La préparation d'une excellente nourriture exige non seulement un bon cuisinier mais aussi d'excellents appareils de cuisine» souligne Jean-Rodolphe Hofstetter, responsable régional Suisse centrale auprès de la maison Beer Grill AG. Le four est équipé de bacs 1/1 GN et offre également de la place pour des quantités plus importantes.

Mise en scène food



Des oeuvres d'art, presque trop dommageables pour être mangées: les desserts de la Piazza des Saveurs sont un régal pour les yeux et sont préparés quotidiennement dans la propre «pasticceria» de l'établissement.

Des mets parfaitement mis en scène: sur sa paroi arrière, la vitrine Culinario Easy Duplex est équipée d'un miroir qui permet de mettre en scène les mets de manière encore plus attrayante. Toutes les vitrines sont équipées d'un dispositif de protection contre les postillons.

Jean-Rodolphe Hofstetter, responsable régional des ventes Centre de la maison Beer Grill AG, explique à Arnaldo Mettimano de la pizzeria DaRina, les zones qu'il est possible de programmer séparément.

Des buses à air chaud mènent la chaleur de manière ciblée sur les aliments. Le four est très simple à utiliser: tous les mets sont programmés et documentés. La capacité de sauvegarde du logiciel comporte pas moins de 200 recettes. Le four fonctionne sans hotte d'aspiration et le wi-fi basé sur la cloud permet une gestion séparée des menus ainsi qu'une analyse des données. «Ici, ce sont de véritables enthousiastes qui sont à l'œuvre: ils testent vraiment toutes les fonctionnalités de l'appareil. Je peux vous dire que cela constitue pour moi un véritable défi» rigole Jean-Rodolphe Hofstetter.

Partenariat basé sur la confiance

Arnaldo Mettimano a fait la connaissance de la maison Beer Grill AG auprès de la Migros où il a été enthousiasmé par la qualité des produits. Lors d'une visite de l'exposition gastronomique de Milan, il a laissé Jean-Rodolphe Hofstetter lui présenter les vitrines de vente et a fini par s'enthousiasmer pour le «TurboChef i5





Le «TurboChef i5 Touch» est d'un maniement incroyablement aisé. Il est possible d'y enregistrer jusqu'à 200 recettes auxquelles on a ensuite accès sur simple pression d'une touche.



Le «TurboChef i5 Touch» permet de préparer des mets très rapidement: on y place des lasagne crues et on les ressort après 4,5 minutes, cuites «en croûte». Le steak Tomahawk est rôti à la perfection après neuf minutes avec une cuisson «medium rare». Cette pièce de viande très tendre est très appréciée de la clientèle.

Touch». «J'ai tout d'abord pensé que je ne pouvais pas me payer les produits de la maison Beer Grill. Toutefois, ces derniers se distinguent par un excellent rapport prix/prestations et cette qualité de pointe s'est rentabilisée depuis longtemps» se dit-il convaincu.

Le responsable des ventes et du marketing Markus Conrad de la maison Beer Grill AG confirme également à Pot-au-Feu: «Nous sommes très sensibles aux coûts. De plus, nous sommes en mesure de couvrir n'importe quel domaine – de l'équipement 'high end' jusqu'à un concept plus petit, comme ici, au DaRina. En effet, notre credo est le suivant: il n'existe rien qui soit impossible. Pour nos clients, nous faisons en sorte que tout soit possible.»

Une équipe bien rodée (devant, de g. à dr.): Silvana Amato, Iwan Hauck et Arnaldo Mettimano, de la Piazza des Saveurs DaRina, forment un partenariat basé sur la confiance avec Jean-Rodolphe Hofstetter et Markus Conrad de la maison Beer Grill AG (derrière de g. à dr.).



Food perfectly presented **BEER**

«Voici bientôt 100 ans que la maison Beer Grill fait partie des fabricants et fournisseurs leaders d'appareils électrothermiques pour la préparation et la présentation de mets dans la restauration collective et la gastronomie. En notre qualité d'entreprise familiale, notre société voue une attention toute particulière à la qualité et à l'innovation. Voici ce qui caractérise nos produits:

- ▶ faible consommation d'énergie
- ▶ réduction des pertes de produits alimentaires grâce à un traitement climatique correct des aliments
- ▶ manipulation des plus aisées et nettoyage très simples des appareils
- ▶ respect des normes HACCP
- ▶ emploi de matériaux recyclables

Nous proposons des designs individualisés et des solutions répondant aux besoins des clients avec un rapport prix/prestations de pointe, même pour des lots très réduits. Nous nous réjouissons de répondre à votre demande.»

Davantage à ce propos

Genuss-Piazza DaRina
Eigerplatz 10, 3007 Bern, Tél. 031 372 41 61
info@darina.ch, www.darina.ch

Beer Grill AG,
Allmendstrasse 7, 5612 Villmergen, Tél. 056 618 78 00
info@beergrill.com, www.beergrill.com