

RAPIDE & SIMPLE: ART CULINAIRE POUR LA GASTRONOMIE EN TERRASSE ET L'HÔTELLERIE

Avec une interview sur les tendances



Des marques fortes réunies pour vous. swissgastrosolutions.ch



Un début d'été sous le signe de l'art culinaire



Les beaux jours seront bientôt de retour avec des températures plus clémentes. Lorsque la météo printanière et estivale y met du sien, les hôtels, restaurants et lieux de loisirs dotés de vastes terrasses tournent à plein régime. La clientèle souhaite pouvoir déguster des mets de saison, savoureux et légers. La formule du succès?

Efficacité, fraîcheur et saveur, sans jamais perdre de vue l'aspect santé. Petit-déjeuner varié, repas de midi rapide et alléchant, en-cas savoureux ou repas du soir en toute détente, peu importe: quand les températures se font plus clémentes, des produits de première qualité, un degré de convenance bien choisi, des processus simples et clairs en cuisine et en service sont un must, au même titre qu'une parfaite organisation.

Une belle sélection de mets froids et chauds le matin, une carte compacte avec des suggestions appétissantes et légères à midi, notamment avec des composants uniques joliment mis en scène et rapidement prêts, ainsi qu'une offre de grillades présentée de manière émotionnelle le soir permettent de marquer des points auprès de la clientèle.

Sur le feu, outre les classiques que sont les steaks et autres produits du grill, les thèmes tendance tels que le Nose to Tail, le poisson ou le Street Food Plant Based restent très prisés. Je vous souhaite une lecture estivale aussi agréable qu'inspiratrice et des activités saisonnières réussies et profitables.

Salutations culinaires

Marius Gampp
Responsable conseil spécialisé

Fraîcheur et régionalité sont cruciaux pour nous

Voilà à nouveau la saison de la gastronomie en terrasse et de l'hôtellerie de vacances qui commencent. Nous avons interviewé Charlélie Cacheux (C.C.), Chef Exécutif à l'Eurotel Montreux, et Dominique Landry (D.L.), Directeur Adjoint à l'Eurotel, sur ce thème.

Comment décririez-vous votre clientèle?

C.C.: Ici, à Montreux, nous avons une ambiance méditerranéenne et une clientèle agréable qui aime profiter de cet environnement et se reposer. C'est aussi très familial.

Quelles sont pour vous les facteurs clés du succès pour une activité gastronomique saisonnière réussie?

C.C.: La clé, pour moi, c'est d'avoir des produits frais et locaux. Notre clientèle souhaite consommer des produits locaux. Mais c'est aussi la rapidité parce que les personnes veulent profiter de leur journée soit au lac soit à la montagne et ne pas perdre de temps à table.

La volatilité des affaires saisonnières au printemps et en été pose-t-elle des défis particuliers?

C.C.: Nous avons une vraie affluence à partir d'avril et beaucoup de monde pendant l'été. Nous augmentons donc nos stocks pendant cette période et employons un staff saisonnier d'avril à fin octobre. Comme nous utilisons des produits de saison, nos fournisseurs sont déjà informés.

D.L.: Nous avons une offre de base qui change tous les trois mois avec des promotions comme les asperges ou la chasse qui se greffent sur cette offre. Nous utilisons aussi le service d'un consultant, qui avait 2 étoiles Michelin il n'y a pas si longtemps et qui nous a recommandé de ne pas mettre plus de trois ingrédients dans l'assiette afin de mieux mettre en avant nos produits.

Quelle est l'ampleur idéale d'une bonne carte?

C.C.: Aujourd'hui les personnes sont à la recherche de plus de sens dans ce qu'ils mangent et recherchent vraiment des produits locaux. C'est pourquoi nous avons réduit nos cartes. Par exemple, il est agréable pour la clientèle de savoir qu'elle mange une féra du lac Léman pêchée 30 m plus loin.

Comment communiquez-vous votre message aux clients sur la qualité de vos produits et de vos repas?

C.C.: Avant la sortie de chaque carte, nous organisons une réunion avec le personnel en salle. Parce que la cuisine seule ou la salle seule ne peuvent pas faire grand-chose; il est important d'avoir une belle équation entre les deux services.

D.L.: Lorsque nous changeons la carte, le chef prépare, le matin même, tous les plats pour les présenter au personnel de service qui peut les goûter, poser des questions, parler d'allergènes ou de sensibilités.

Combien de collaboratrices et collaborateurs avez-vous en cuisine et comment trouvez-vous du personnel qualifié pour la saison?

C.C.: En basse saison, nous sommes 14 et en haute saison, nous sommes 20 personnes. Depuis le Covid, c'est un peu plus compliqué de trouver notre staff car beaucoup de «petites mains» ont quitté le secteur de la gastronomie. Nous demandons dès lors plus de flexibilité à nos employé-es pour avancer ensemble.

D.L.: Nous essayons aussi de proposer des solutions pragmatiques comme l'organisation d'un logement pour les premiers mois pour des employés venant de loin.

Y a-t-il d'autres thèmes qui ont changé avec le Covid?

C.C.: Nous avons moins de tables en terrasse et à l'intérieur, cela va rester ainsi. Nous compensons cela en proposant maintenant deux



Charlélie Cacheux, Chef Exécutif à l'Eurotel Montreux

services, du vendredi soir au dimanche soir, à 18h30 et 20h30. Ainsi nous pouvons servir un maximum de personnes dans les meilleures conditions.

Comment gérez-vous les grandes quantités en cuisine?

C.C.: Nous utilisons à 80% des produits frais et énormément de cuisson sous vide. Cela nous permet de proposer des produits frais dans des quantités suffisamment grandes. Nous avons aussi la chance d'avoir une nouvelle cuisine avec une belle infrastructure.

Quelles sont les tendances alimentaires observées en matière de restauration en terrasse?

C.C.: Nous devons nous adapter à une clientèle qui fait de plus en plus attention à elle, ainsi nous proposons plutôt des plats légers et sains à midi et privilégions la qualité à la quantité, avec un bon dosage et une belle présentation. Il y a également de plus en plus de personnes véganes ou intolérantes au gluten, nous devons aussi être à l'écoute de ces personnes.

D.L.: Nous proposons en outre des plats en portion simple ou double pour jouer sur la quantité. Un de nos produits phares est le burger que nous déclinons en plusieurs variétés et que nous offrons soit en simple soit en double.

«Il est crucial de rester authentique dans tout ce que nous allons faire.»

Quelles sont vos attentes spécifiques vis-à-vis d'un partenaire spécialiste de la gastronomie comme Swiss Gastro Solutions?

C.C.: J'entretiens de très bonnes relations avec mes fournisseurs parce qu'ils restent des acteurs majeurs en cuisine et qu'ils m'aident à trouver des produits de qualité à un certain coût. Il ne faut pas négliger l'importance d'une bonne communication.

Quelle sera, selon vous, l'évolution future de la gastronomie en terrasse et de l'hôtellerie de vacances?

C.C.: Je pense que nous allons nous axer davantage sur le végétalisme. Les personnes ont envie de minimiser leur impact sur l'environnement. Il faudra, dès lors, faire encore plus attention à ce que nous achetons, et à comment nous achetons et utilisons les produits

D.L.: J'ajouterais que les composants végétaux doivent être également locaux. Et c'est crucial de rester authentique dans tout ce que nous allons faire. Pour l'impact sur l'environnement, nous avons depuis février des poubelles connectées, avec une caméra, afin d'étudier tout ce que nous jetons et identifier d'éventuels problèmes avec l'offre ou les quantités proposées.

Un grand merci d'avoir partagé vos points de vue et bien du succès!

UN PETIT-DÉJEUNER QUI MET L'EAU À LA BOUCHE



Un petit-déjeuner
appétissant et varié
peut être servi sur
assiette ou sous
forme de buffet.



CROUSTILLANT

Une variation d'articles de boulangerie JOWA encore chauds et croustillants ne sauraient manquer. Nous proposons également des produits Huttwiler sans gluten.

«American meets Swiss» – Une fusion alléchante avec rôtis frais, œuf au plat et lard grillé.



Des mets à base d'œufs et des produits laitiers rafraîchissants sont rassasiants et assurent une marge intéressante.

NOS 12 ARTICLES PHARES

7610351231676	L+S Oeuf suisse brouillé élevage en plein air 900 g
7610351102648	L+S Oeuf suisse élevage en plein air 53 g+ blanc 3 x 30 pièces
7630028307282	Mifroma Gruyère AOP fromage en portions 25 x 20 g
2149380000000	Mifroma Tilsiter doux ¼ 1 x env. 1 kg
7616700133806	JOWA croissant au beurre SG 55 g
7616700241181	JOWA croissant français SG 80 g
7616600709606	COOH beurre gobelet 96 x 10 g
7616800858432	Confitures assorties sans pépins (6 variétés de 20 pces chacune)
7616600707480	COOH Yogourt assortis 4 x fraises, ananas, abricots 12 x 90 g
7616800854557	Birchermüsli 1.25 kg
7617014178316	Café Royal UTZ Crema grains de café 1 kg
7616800846132	MORE Fresh Orange Juice 1 l

DES METS LÉGERS POUR L'OFFRE EN TERRASSE (1/2)



QUALITÉ DE PREMIER ORDRE

Nos composants High Convenience sont faits pour vous permettre de proposer une carte fraîche et compacte à midi, en mesure de répondre aux plus hautes exigences gastronomiques.



Rapide et pratique: par exemple de la poitrine de poulet rôtie et diverses salades, permettant de préparer une assiette fitness en un rien de temps.

Chiffre d'affaires supplémentaire et marge intéressante: thés froids, jus de fruits et eaux minérales permettent de préparer simplement de fabuleux mocktails sans alcool, des eaux infusées, des jus dilués (Schorle) et des limonades.

Fraîcheur craquante: une offre en terrasse qui se respecte comprend des variations de crudités saines. Les mélanges de noix et de graines Delicaterra permettent de concevoir un concept individuel séduisant.



DES METS LÉGERS POUR L'OFFRE EN TERRASSE (2/2)



One Pot Swiss Style
tendance: macaronis
de l'alpage avec
compote de pommes,
high convenience.

En été, la cuisine légère à base de poisson est toujours un atout: une tranche de saumon grillé de Tipesca servie avec un mélange de légumes de saison délicieusement coloré.



PLANT BASED

Un plat Vegi Planet en version menu enfant alléchant ou baked potato savoureuse, servie avec une délicieuse garniture à base d'émincé végétal.



NOS 12 ARTICLES PHARES

7616800894324	Maccheroni montagnards IQF 2×2.5 kg
7616800150307	Culinarium Purée de pommes 2×2.5 kg
7616800842714	Vegi Planet Gyros SG×2.5 kg
7613312084502	Poitrine de poulet cuite rotie (pièce env. 125 g), 2×2.5 kg
7616800812670	Sauce liée
7616800860572	Cappelletti Caprese
7616800906225	Sauce de base pour pâtes 2.5 kg
7616800854403	Salade de maïs 1.25 kg
7616800854885	Salade de pommes de terre à la mayonnaise 4 kg
7616800927039	Jalapeños (pce d'env. 30 g)
3344540133369	Sauce pour grillades 800 ml
3344540133314	Sauce Tartare 800 ml

Vite prêt, pour une marge intéressante: Pastanova et Salsanova avec note de saison.

GRILL, BBQ & STREETFOOD



VARIÉ À L'ENVI

Pour des soirées grillades agréables et des mets raffinés: les spécialités de viande et de poisson Mérat et Tipesca, ainsi que les produits Plant Based de Vegi Planet.

**Petites brochettes
de saucisses et
salade vitaminée.
Les enfants en
redemanderont
aussi.**



**Steak de thon mi-cuit
de Tipesca agrémenté
d'une vinaigrette
asiatique piquante.**



Chaud devant: le Swiss Beef de Mérat sous son plus beau jour.

NOS 12 ARTICLES PHARES

184134134900	Grand Cru Côte de Porc 12 × 300 g SG
184116154700	Boeuf Parisienne Gastro 5 × 220 g
184101026600	Saucisse de veau à rôti 10 × 140 g
184191028405	ASC Saumon fil port a/p s/écaille s/a psd NO EV
184191101560	Steak de thon 140-170 g VN SV SG

Les articles de Mérat et Tipesca peuvent être commandés directement sur shop.merat-tipesca.ch.



**Streetfood de Vegi Planet en version
BBQ avec le burger aux protéines
de pois.**

7613312349892	ASC Crevettes Black Tiger crus pelés 10 kg
7616800857022	Vegi Planet Burger à griller à base de protéines de pois (pce d'env. 115 g)
7616800841038	Légumes au four IQF
7616800853352	Frites de patates douces coupe épaisse (11 × 11 mm)
7616800853406	Beurre aux fines herbes 3 × 30 × 10 g
3344540133338	Sauce Hot Cocktail 800 ml
3344540133307	Sauce Barbecue 800 ml

RAPIDE & DÉLICIEUX POUR LE BUFFET



Pour une offre aussi délicieuse que pratique dans les lieux de loisirs et pour générer des achats impulsifs, nous recommandons un vaste éventail d'articles pour les buffets et l'assortiment d'impulsion I Gelati.



Salades convenance débordantes de fraîcheur, joliment mises en scène pour les périodes de haute fréquentation.



Glaces de qualité supérieure et de production suisse pour les ventes supplémentaires importantes en haute saison.



DIPS BIENVENUS
 Une délicieuse friture agrémentée de sauces dip savoureuses pour combler les petits creux ou à partager.

NOS 12 ARTICLES PHARES

- 7613312084564 Chicken Crunchy (pce d'env. 35 g)
- 7613312088661 MSC Golden Nuggets (pce d'env. 30 g)
- 7613312163412 Vegi Planet Balls Classic (pce d'env. 20 g)
- 7613312163498 Vegi Planet Crispy Nuggets (pce d'env. 20 g)
- 8717154055597 Beignets de rondelles d'oignons (pce d'env. 16 g)
- 7616800842653 Maïs fries (pce d'env. 20 g)
- 7616800890920 Country cuts épicés
- 7616800920900 Carottes en bâtonnets
- 7616800854304 Salade coleslaw 1.25 kg
- 3344540130252 Ketchup 3 kg
- 7617400100594 I Gelati Gobelet Stracciatella
- 7617400100600 I Gelati Gobelet Chocolat Suisse

CAFÉ ET DESSERT POUR LES GOURMETS ET LES GOURMANDS



UNE DOUCE ATTENTION

Pour les gourmets et les gourmands, les délicieuses créations de Café Royal et des variations de desserts tout en finesse, avec des toppings délicieux, tombent à point nommé.



Les mini-pâtisseries de JOWA rehaussent à merveille le café de l'après-midi durant les heures creuses qui suivent le coup de feu de midi.

NOS 12 ARTICLES PHARES

7616700279429	Mini carré forêt-noire 43×43×43 mm
7616700279443	Mini carré suédois 43×43×43 mm
7616700270860	Mini mille-feuilles
7617014178316	Café Royal Crema grains de café 8×1 kg
7617014192824	Café Royal Espresso Forte grains 8×1 kg
7617014178323	Café Royal Espresso grains de café 8×1 kg
7617400099751	I Gelati Crème glacée Vanille & Caramel salé 2000 ml
7617400099034	I Gelati Crème glacée Grappa la Ticinella 2000 ml
7617400100631	I Gelati Crème glacée Crème de Gruyère 2000 ml
7616800857213	Topping chocolat
7616800857220	Topping fraise
7616500627864	Couverture Noir Rondini 1×5 kg

Créations tendance ou classiques: outre les spécialités de café chaudes populaires, les nouveautés froides complètent votre offre à merveille.



Des marques fortes réunies pour vous.



Culinarium



Delicaterra
PASSION FOR FOOD



✚ MIFROMA ✚
MAÎTRES FROMAGERS SUISSES



pastanova
salsanova

HUTTWILER
✚ GLUTEN FREE



mérat
VIANDES & COMESTIBLES

