

BISTRONOMIE: RAFFINEMENT ET SIMPLICITÉ

Avec un interview d'André Kneubühler



La passion du goût et de l'art culinaire



Tendance bistronomique: des chances pour les restaurants classiques



En Suisse, la gastronomie vit une profonde transformation. Tandis que la clientèle consacre moins de temps et d'argent aux repas de midi, ceux du soir, plus intéressants du point de vue économique, se développent: les convives restent plus longtemps à table et consomment donc davantage, ce qui est largement positif pour un grand nombre de gastronomes.

Pour répondre agilement et avec succès aux changements du marché, il vaut la peine, pour de nombreux prestataires de la branche, de s'intéresser de près au thème de la bistronomie. En France, les formats bistronomiques ont vu le jour dans les années 1990. L'idée de base est de proposer une offre gastronomique de grande qualité dans une atmosphère plus ouverte, décontractée/sympathique et à des prix abordables. Nous offrons à nos convives une sélection soigneusement conçue de classiques authentiques, appréciés de tous, sublimés par notre excellence gastronomique, le tout dans une atmosphère décontractée. Bien sûr, nos plats signatures emblématiques de la maison sont également au rendez-vous.

À l'heure de la pénurie de personnel spécialisé et de la numérisation de la branche, le concept de bistronomie, qui met l'accent sur des processus optimisés et la simplification de l'offre, aide à optimiser l'entreprise sur le plan économique. Les processus de cuisine et de service optimisés et simplifiés, ainsi qu'une approche d'approvisionnement évolutive et des investissements réduits dans l'infrastructure, ont un impact directement favorable sur les indicateurs économiques de l'entreprise.

Laissez Swiss Gastro Solutions vous inspirer un concept personnel et découvrez comment des structures de processus simplifiées, un degré de commodité stratégique et les compétences F&B de Swiss Gastro Solutions peuvent vous permettre de développer votre propre orientation bistronomique attrayante et à moindres coûts.

Réjouissez-vous de lire l'interview passionnant d'André Kneubühler, le sous-chef du restaurant Stucki à Bâle, détenteur de deux étoiles Michelin, avec qui nous avons pu discuter de l'évolution actuelle dans la gastronomie et de la promotion des jeunes talents.

Salutations culinaires

Marius Gampp
Responsable Business Development, Marketing & Conseils spécialisé
Swiss Gastro Solutions

INTERVIEW D'ANDRÉ KNEUBÜHLER

Lauréat du prix marmite youngster 2019, André Kneubühler, a travaillé avec de grands chefs comme Anton Mosimann, Andreas Caminada ou Daniel Humm. Il est désormais sous-chef dans l'équipe de Tanja Grandits au restaurant Stucki à Bâle.

Kevin Mohler, conseiller spécialisé de Swiss Gastro Solutions, a rencontré ce jeune talent et s'est entretenu avec lui sur la bistronomie, une tendance passionnante.

Que signifie bistronomie pour toi, en tant que talent culinaire dans un restaurant qui détenteur de deux étoiles Michelin?

Pour moi, la bistronomie est une offre culinaire de qualité, alléchante, accessible à un large groupe cible grâce à des processus et à des offres plus efficaces. Le gastronome peut tout de même se profiler avec sa signature individuelle tout en travaillant de manière efficace et axée sur la clientèle grâce à un service simplifié comme dans un bistrot.

Pour un concept de bistronomie, quels sont les processus à aménager de la manière la plus efficace possible?

Selon moi, il s'agit des processus de production et de préparation en cuisine, mais aussi du service, de l'encadrement de la clientèle et de l'aménagement du restaurant.

Quelles sont les recettes du succès d'un concept de bistronomie?

Une offre intéressante, à prix accessibles, permet d'arriver à une bonne fréquentation de base. Avec des déroulements plus efficaces, l'accent peut encore être davantage axé sur la qualité des plats et sur leur authenticité. En proposant une offre compacte, facile à appréhender, il est par ailleurs possible de porter la fraîcheur quotidienne au plus haut niveau.

Que doit faire un restaurant qui souhaite mettre en œuvre un tel concept avec peu de personnel?

Il est essentiel de répartir clairement les processus de production et de fabrication, avec le dernier coup de main et une fraîcheur parfaite. Il est utile de disposer d'une définition stratégique de l'utilisation de produits de haute commodité en interaction avec une technologie de cuisine intelligente.

Quelle sera la tendance à l'avenir dans le domaine de la bistronomie?

En raison des défis auxquels fait face la gastronomie – comme la pénurie de personnel, qualifié ou non –, la séparation de la production ou des achats de produits déjà prêts, de qualité supérieure, et la confection des mets resteront décisives à l'avenir. Par sa simplicité, l'orientation bistronomique permet, aujourd'hui déjà, de relever les défis de la branche avec une réalisation de premier ordre, utilisant peu de ressources. Et ce sera aussi le cas dans le futur.



À l'avenir, quels seront les besoins en matière de santé, de prise de conscience et d'exigences culinaires?

Ces dernières années, nous avons assisté à d'importants changements. De nombreuses personnes consomment surtout les produits d'origine animale de manière plus consciente. Ils s'interrogent sur la quantité

des produits d'origine animale qu'ils souhaitent consommer. La provenance et le caractère régional jouent aussi un rôle important. Beaucoup souhaitent également se nourrir sainement et de manière équilibrée. On peut répondre à ces besoins aussi dans le contexte de la sécurité alimentaire et de la loi sur les denrées alimentaires par une communication transparente et claire, par exemple sur l'origine de la viande.

À quoi ressemblera l'accompagnement en boissons du futur?

Les boissons sont aussi importantes pour la marge des gastronomes et permettent de réaliser des ventes supplémentaires. Les offres en matière de boissons peuvent tout à fait être originales. Il n'y a pas que le vin et la bière: infusions, thés et jus, froids ou chauds, voire ingrédients fermentés permettent d'être créatif. Les boissons sans alcool prennent de plus en plus d'importance; la demande augmente.

Comment les produits de Swiss Gastro Solutions peuvent-ils être utiles dans le domaine de la bistronomie?

Surtout quand les ressources en personnel ou techniques sont limitées, il peut être judicieux de travailler avec de bons produits, dans un esprit modulaire. Une aide de ce genre peut aussi permettre de répondre plus facilement aux exigences dans le domaine HACCP et de la sécurité des produits. Une part stratégique de produits de commodité achetés ou faits maison ainsi qu'une fraîcheur absolue contribuent à forger la signature du restaurant.

Pour terminer, une question d'ordre général: quelle est ta philosophie personnelle en cuisine?

Les produits de base et les matières premières constituent le fondement de mes plats. Je m'intéresse donc de très près aux produits transformés, je connais le produit et je fais tout mon possible pour l'utiliser entièrement. Je m'efforce de retirer le maximum de saveur de chaque élément d'une denrée alimentaire afin d'enthousiasmer et de surprendre mes convives.

**Merci pour cet entretien passionnant, André!
Encore bien du succès et bon appétit!**

LA BISTRONOMIE NE DATE PAS D'HIER

Que comprend exactement la tendance de la bistronomie et comment est-elle appliquée selon le moment de la journée et les formes de restauration? Nous souhaitons vous en dire plus à ce sujet et vous inspirer sur le plan culinaire.



La bistronomie a vu le jour dans les années 1990. Elle a été imaginée par un chef français, qui appréciait la bonne cuisine, mais pas l'atmosphère ni les prix des restaurants dans lesquels elle était servie. Il a donc ouvert des restaurants répondant davantage à ses attentes. Les mets, de qualité, y étaient servis dans une atmosphère plus ouverte, décontractée et sympathique. D'autres restaurants n'ont pas tardé à suivre son exemple, servant des plats de qualité à des prix raisonnables dans un cadre détendu.

L'offre culinaire de la bistronomie combine denrées et mets de bistrot avec des méthodes de préparation de haut vol. Les plats sont composés d'ingrédients simples et de saison, mais mis en valeur au moyen de techniques de cuisine élaborées.

La bistronomie trouve ses racines dans la cuisine française, cependant, l'idée s'est répandue à travers le monde entier. Cette forme de restauration met en valeur les ingrédients locaux et offre des mets de qualité supérieure dans un cadre simplifié. Outre la décoration épurée, le service est lui aussi plus sobre. Le grand avantage de ce concept, par rapport à la haute gastronomie, est donc de pouvoir être mis en œuvre à la cuisine et au service avec moins de personnel, une prouesse réalisée notamment grâce à des appareils modernes.



BUSINESS LUNCH À LA MODE BISTRONOMIQUE





Qu'il s'agisse d'un repas d'affaires ou d'un lunch conventionnel, le concept de bistronomie garantit une expérience culinaire agréable.

Une atmosphère décontractée et des processus plus simples en matière de service et d'agencement, couplés à la délicatesse culinaire, vous offrent de grands avantages en tant qu'hôte. La clientèle profite, elle, d'une expérience réussie. En choisissant le degré de commodité adéquat, de nombreuses étapes peuvent être supprimées en cuisine, comme l'épluchage ou la cuisson préliminaire. L'équipe peut alors se concentrer sur des étapes de processus, des techniques de cuisson ou des symbioses gustatives plus importantes ainsi que sur le dressage afin de donner aux plats une note individuelle.

NOS RECOMMANDATIONS

7613312398227	Portion de saumon en feuilletée 220-240 g
7613312084502	Poitrine de poulet rôti (pce d'env. 125 g)
7616800862408	Riz cuit IQF
7616800843759	VEGI PLANET Émincé
7616800841038	Légume au four IQF



BUSINESS LUNCH À LA MODE BISTRONOMIQUE



IDÉE DE MENU:

Risotto d'orge avec
viande des Grisons et
champignons d'automne,
servis dans du pain.



Un concept modulable pour de merveilleuses synergies, afin d'adapter légèrement un repas d'affaires classique pour y intégrer un concept de partage des mets. Inspiré des tapas traditionnels, le concept de partage des plats permet de transformer un repas d'affaires de midi et un merveilleux menu culinaire. Ce concept facilite les conversations entre convives, soutenant l'atmosphère décontractée et ouverte typique de la bistronomie.

NOS RECOMMANDATIONS

7616800853710	Chanterelles 20-35 mm
7616800842875	Mélange de champignons standard assorti
7617067019475	GRANA PADANO râpé
7616700248531	Twister rustique du four à pierre BIO
7617014182177	DELICATERRA Pignons de cèdre BIO

EN-CAS ET APÉRO APRÈS LE TRAVAIL POUR LES HEURES CREUSES





Il y a quelques années encore, les en-cas étaient généralement une solution rapide pour apaiser sa faim entre deux repas ou pour s'accorder une récompense. Aujourd'hui, leur réputation d'être mauvais pour la santé leur colle toujours à la peau. Cette forme de restauration est toutefois en train d'évoluer et a aussi sa place dans le concept bistrannique. Les en-cas deviennent ainsi de petits repas, que les convives souhaitent sains et savoureux à la fois. Ces nouveaux mets remplacent progressivement les repas traditionnels comme le petit déjeuner, le repas de midi ou l'apéritif. Dans cet esprit de nouvelle culture culinaire, chaque mets peut devenir un mini-repas. L'offre de combinaisons avec une boisson crée aussi des chances à ne pas laisser passer.

NOS RECOMMANDATIONS

7616800857022	VEGI PLANET Burger à griller à base de protéines de pois (pce d'env. 115g)
7616800660226	Crème sandwich Classic (sans huile de palme)
7617100580306	Flurina Viande des Grisons coin coupé 300 g*
7616700168334	Petits pains party extra-petits, ass. de 4
7617100580375	Flurina Jambon Cru Grisons coupé 300 g*

* ce produit peut être commandé sur shop.merati-tipesca.ch



EN-CAS ET APÉRO APRÈS LE TRAVAIL POUR LES HEURES CREUSES





Hamburgers, bowls et mocktails sont plus tendance que jamais. Les convives cherchent et demandent activement des mets sains, durables, ainsi que des boissons sans alcool. Le fast good a été une première tendance dans cette direction et a renforcé la demande de restauration rapide saine.

Les hamburgers restent toujours très demandés, aussi dans le concept bistrannique. Ils devraient néanmoins être aussi sains et variés que possible. Les frites ne se résument plus seulement aux traditionnelles pommes de terre, elles s'enrichissent et s'agrémentent désormais de frites de patates douces ou d'autres légumes, apportant ainsi une touche de diversité et de saveurs à cette délicieuse gourmandise. Les poke bowls hawaïens et leurs variantes végétariennes, connues sous le nom de buddha bowls, répondent au besoin d'expérience bistrannique rapide et saine, où la qualité s'inscrit en lettres d'or.

NOS RECOMMANDATIONS

7616800631158	Pois chiches
7616800863870	Boullgour
7616800619590	CULINARIUM Courge en cubes 10 mm
7616800856698	Sauce à salade Balsamico 10 L
7616800853352	Frites de patates douces coupe épaisse (11 x 11 mm)
3344540133253	Sauce pour grillades 800 ml

«TIC TAC TOE» AU BISTROT: LES CONVIVES COMPOSENT LEUR MENU DU SOIR

Une carte dont la structure simple repose sur différents piliers permet aux convives de combiner leur repas à volonté, de façon quasi ludique, au gré de leurs envies.

Une carte simplifiée recèle un grand potentiel pour le gastronome en matière d'optimisation des achats, le nombre d'articles à acquérir étant relativement faible et plus facile à planifier. Comme les articles de Swiss Gastro Solutions peuvent être utilisés de différentes manières, leur stockage est facile à optimiser, ce qui simplifie les processus internes.

L'optimisation des achats et la sécurité des processus qui en résulte permettent, en ces temps de pénurie de personnel spécialisé, d'atteindre un degré de fraîcheur plus élevé, une meilleure sécurité HACCP et une réduction sensible des coûts de marchandise.





NOS RECOMMANDATIONS

7617100586353 Chevreuil Entrecôte avec peau env. 10 kg AT*

7616800812670 Sauce liée

7616700162226 Rouleau de pâte à gâteau brisée
3000 x 400 x 3 mm

7617400100631 I GELATI Crème glacée Crème de Gruyère

7617400099058 Moelleux au chocolat 95 g

* ce produit peut être commandé sur shop.merattipesca.ch



PARTAGER EST UN PLAISIR: CONCEPTS DE PARTAGE ET TAPAS

Les tapas et les mezze, leur pendant oriental, ont contribué au succès des plats à partager. En plaçant les assiettes au centre de la table, pour permettre à toutes et tous de se servir, on crée une ambiance conviviale qui rappelle un peu les vacances. Ce concept, comme l'offre culinaire en général, suscite des émotions. Le partage des plats est le point central de la convivialité et ouvre immédiatement la voie à la discussion entre les convives. Pour les gastronomes, ce concept offre aussi la possibilité de servir un groupe tout en assurant le service à la carte normal.





AVANTAGES DU MEAL SHARING

- ✓ Les convives peuvent goûter à plusieurs plats
- ✓ Il y a généralement peu de restes, ce qui réduit le gaspillage alimentaire
- ✓ Le personnel de service a moins de travail
- ✓ Les processus en cuisine sont plus facilement planifiables
- ✓ Atmosphère plus détendue, facilitant la communication

NOS RECOMMANDATIONS

7616800838649	CULINARIUM Patates douces en cube
7616800862149	Sauce Thai Panaeng Curry
7616800861852	Hoummous
7612067556692	Thon Saku 200-400 g FA071*
7613312349908	ASC Crevettes Black Tiger cru pelé

* ce produit peut être commandé sur shop.merattypesca.ch

FOOD PAIRING ET BOISSONS

L'univers passionnant des accords gustatifs fournit des possibilités quasi infinies, y compris dans le secteur des boissons. L'alcool n'est plus un incontournable. Les boissons et leur potentiel dans l'accompagnement des mets ne sont pas toujours pleinement exploités. Outre l'accompagnement classique avec du vin, il est rare que d'autres boissons soient proposées.

Cependant, dans ce domaine, l'heure est à la créativité. Il faut sortir des sentiers battus. Dans un concept de bistro-nomie, l'atmosphère décontractée est idéale pour commencer la soirée par un apéritif maison. Les mocktails, shrubs au vinaigre ou variations de spritz ont la cote.

Pour égayer les heures creuses, rien ne vaut des boissons et des mocktails originaux. Avec ces créations, il est possible d'améliorer le chiffre d'affaires.

Ici aussi, les offres combinées sont idéales en situation d'apéritif après le travail, dans un esprit de food pairing.



Explication:

le food pairing marie les connaissances scientifiques de l'art culinaire et un savoir nouveau. Les arômes clés des différents aliments peuvent être déterminés de manière scientifique. Nos sens ne sont pas suffisamment aiguisés pour percevoir tous les arômes. Les denrées avec des arômes clés identiques peuvent cependant être associées pour créer des mariages qui, au premier abord, semblent improbables.

GRAPEFRUIT TONIC

Bundaberg Tonic	80 ml
Rose Lemonade	40 ml
Jus de limette	20 ml
Tonic Water	60 ml
Glaçons	
Décoration	

Mettre les glaçons dans un verre et y presser le jus d'une limette. Ajouter tous les autres ingrédients puis décorer de fruits et de menthe.



Des marques fortes réunies pour vous.



Culinarium



Delicaterra
PASSION FOR FOOD



mérat
VIANDES & COMESTIBLES

