

Le restaurant du golf Aarau-ouest, à Oberentfelden:

Sport, plaisir et technologie de pointe en cuisine au restaurant du golf

Au restaurant du golf d'Aarau-Ouest, il n'est pas rare de croiser aussi bien les participants à un séminaire que des ouvriers, des vacanciers, des jubilaires ou des sportifs. Tous apprécient l'accueil chaleureux et les plats préparés avec passion. La nouvelle cuisine, quant à elle, offre un environnement de travail optimal aux équipes en coulisses.

Texte: Thomas Bürgisser | Images: Nicole Stadelmann et m.à.d.

Il est midi et le restaurant du Golfclub Entfelden affiche déjà une belle affluence – et pas uniquement des golfeurs. Un grand groupe d'invités d'un séminaire savoure son dîner, une petite entreprise célèbre un jubilé et aussi bien des artisans que des hommes et femmes d'affaires se mêlent aux passionnés de sport. En plus de la carte, le restaurant propose trois menus de midi à prix avantageux, incluant au choix un buffet de salades ou une soupe. L'adresse est également très prisée le soir ainsi que le dimanche, où l'on peut y savourer un brunch du golf exclusif. Les hôtes de l'hôtel Aarau-West voisin s'y retrouvent pour le déjeuner ou le souper. L'établissement propose 70 chambres d'hôtels classiques ainsi que 32 appartements dans l'appart'hôtel du même nom, le tout situé à quelques centaines de mètres de

la sortie d'autoroute Aarau-Ouest, au coeur du canton d'Argovie.

L'unique green à 18 trous du canton d'Argovie

L'hôtel, l'appart'hôtel et le restaurant forment aujourd'hui un ensemble. Il y a une vingtaine d'années, l'hôtel a été la première construction initiée par le groupe Aargauhotels, qui possède désormais aussi l'hôtel Bären à Suhr, le restaurant Krone à Lenzbourg ainsi que l'hôtel Villmergen. A l'époque, le président du club de golf a saisi l'opportunité et proposait au groupe de reprendre la gestion du restaurant du golf, alors encore logé dans une ancienne villa de maître situé au même endroit. Depuis, les alentours du seul parcours de golf à 18 trous du canton d'Argovie ont beaucoup changé. Oberentfelden s'est agrandi



Le Golfclub Entfelden propose le seul parcours à 18 trous du canton d'Argovie.

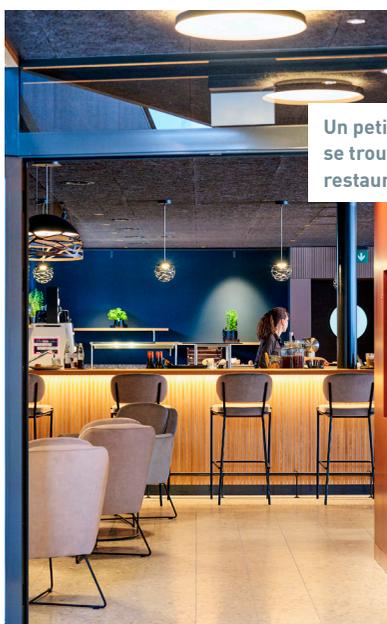
Le nouveau clubhouse du Golfclub Entfelden avec restaurant et salles de séminaire. En arrière-plan, l'hôtel Aarau-West.



et de nombreux ensembles résidentiels se construisent à proximité immédiate du terrain de golf et de l'hôtel. «Nous avons profité de cette dynamique de construction intense pour remplacer la villa de maître vieillissante par un nouveau clubhouse doté d'un restaurant moderne», explique Fabian Muntwyler. Cuisinier de formation, il a pris les rênes du restaurant du golf en 2013 et dirige depuis neuf ans l'ensemble des équipes de l'hôtel, de l'appart'hôtel et du restaurant du golf d'Aarau-Ouest.

Jusqu'à 400 repas par jour

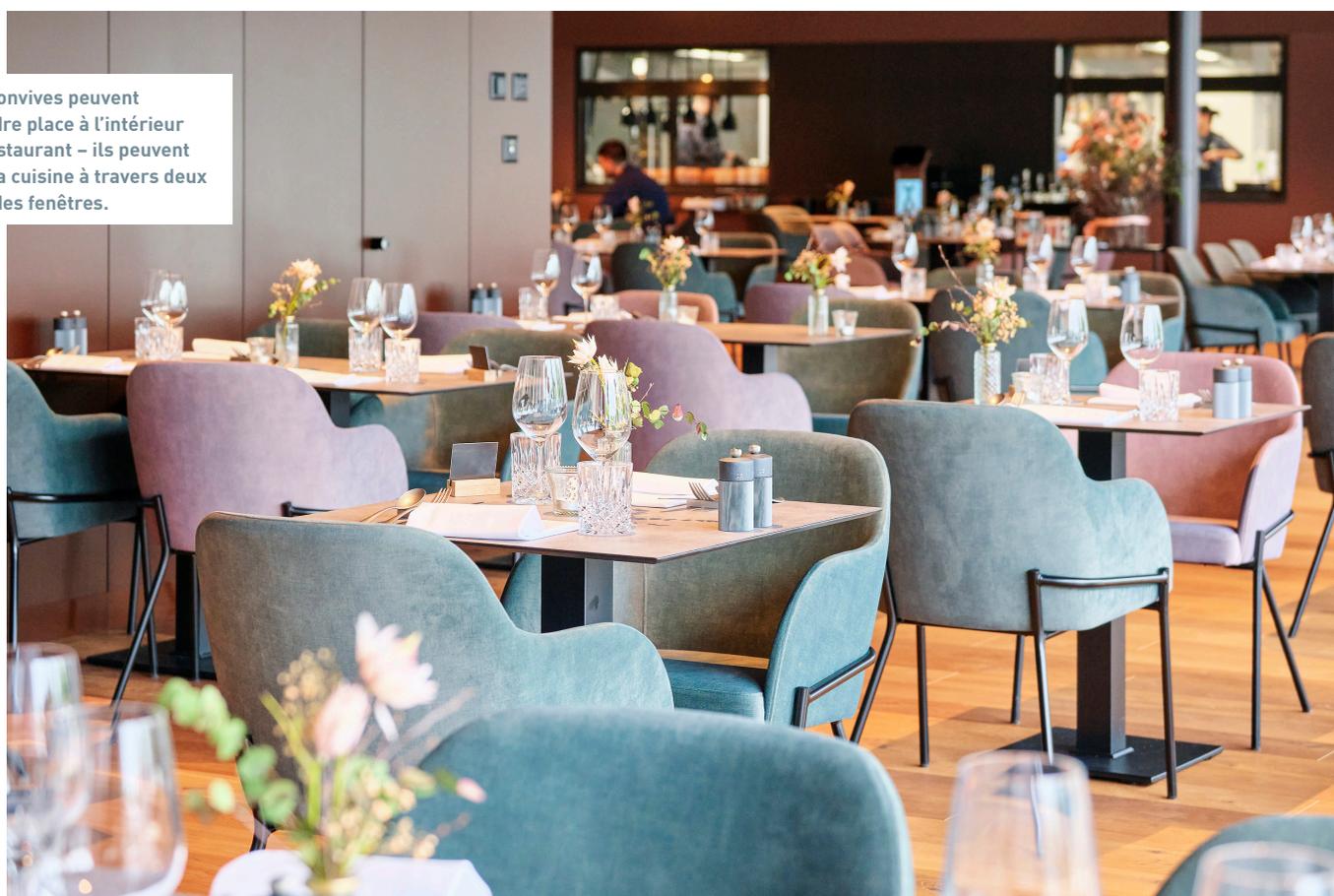
Alors que les travaux se poursuivent dans le voisinage, le «New Clubhouse» a fêté son inauguration début avril en présence de 320 invités. Au total, huit millions ont été investis dans ce nouveau bâtiment baigné de lumière. A l'exception du salon des golfeurs situé au premier étage, réservé aux 600 membres du club de golf, la majorité des espaces sont accessibles au public. Le premier étage accueille également une salle polyvalente, pouvant recevoir

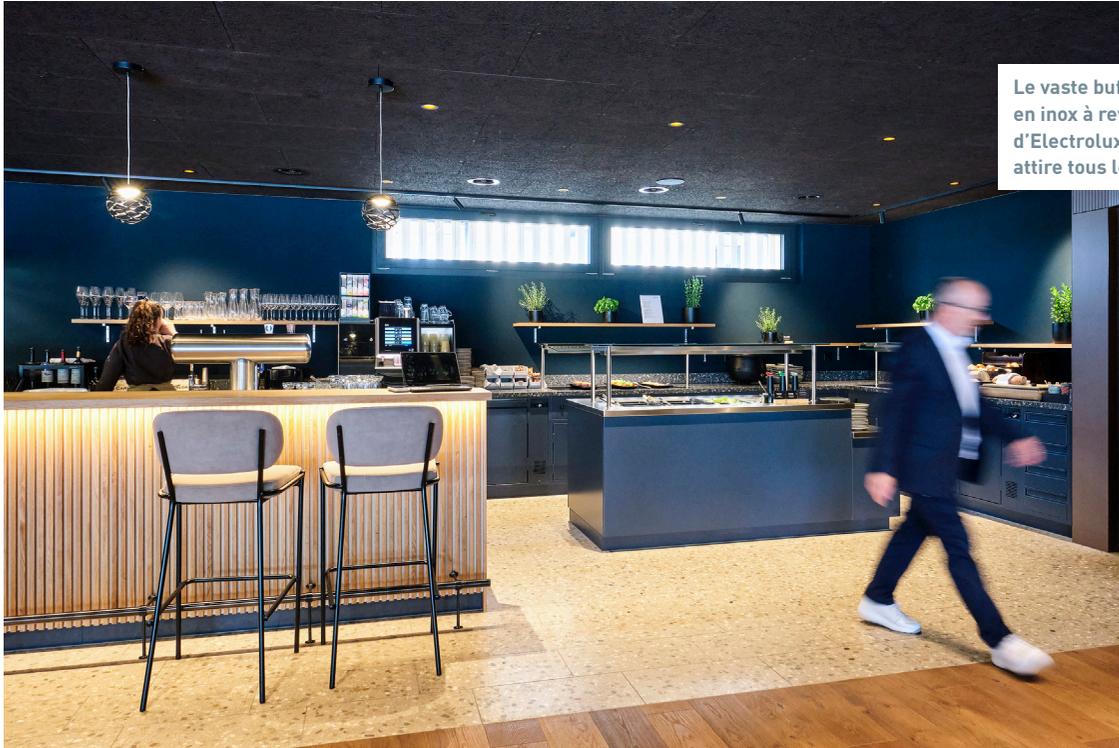


Un petit salon et un bar se trouvent à l'entrée du restaurant.

jusqu'à 160 personnes – idéale pour les séminaires, mariages ou fêtes privées. Le restaurant, se situant au rez-de chaussée, peut quant à lui accueillir jusqu'à 120 convives. Sa vaste terrasse offre une vue dégagée sur le terrain de golf. «Au restaurant, nous servons jusqu'à 200 repas à la carte par jour», explique Fabian Muntwyler. Ce chiffre peut aller jusqu'au double si un événement a lieu simultanément, ce qui représente un travail conséquent pour l'équipe de cuisine de douze personnes. C'est pourquoi Fabian

120 convives peuvent prendre place à l'intérieur du restaurant – ils peuvent voir la cuisine à travers deux grandes fenêtres.





Le vaste buffet avec surfaces en inox à revêtement sombre d'Electrolux Professional attire tous les regards.

«Grâce à notre large gamme de produits et nos prestations de service complètes, nous accompagnons notre clientèle du début à la fin, du conseil à la planification.»

Neele Lötcher, spécialiste marketing chez Electrolux Professional.

Muntwyler se réjouit de pouvoir compter sur une cuisine entièrement rééquipée, moderne et pensée pour optimiser les processus.

D'une pierre deux coups

Comme la cuisine du restaurant Krone de Lenzbourg nécessitait elle aussi une modernisation, le groupe Aargauhotels en a profité pour passer une double commande auprès d'Electrolux Professional en 2022. Cette entreprise suisse traditionnelle, basée à Sursee, réunit sous un même toit les technologies pour cuisines professionnelles, les solutions de boissons et les équipements de blanchisserie. Un prestataire tout-en-un présent sur toute la ligne: «Grâce à notre large gamme de produits et nos prestations de service complètes, nous accompagnons notre clientèle du début à la fin, du conseil à la planification. Nous assurons également le service après-vente avec une équipe de 40 techniciens présents dans toute la Suisse», explique Neele Lötcher, spécialiste marketing chez Electrolux Professional. La devise «un seul

interlocuteur pour tout» a pris tout son sens dans ce double projet: un seul partenaire pour deux cuisines livrées dans un laps de temps rapproché, de la planification à la mise en service. Beat Clement, responsable des ventes pour les régions Zurich et Argovie chez Electrolux Professional, précise toutefois que la cuisine du restaurant du golf a été conçue en te-



Salades, soupes, entrées: les hôtes peuvent se servir eux-mêmes au riche buffet.

Grâce à un deuxième four SkyLine Premium-S, l'équipe de cuisine est flexible dans ses processus.



nant compte des besoins spécifiques de l'équipe sur place. «Les cuisines d'Electrolux Professional sont fabriquées sur mesure. Le meilleur exemple est notre cuisinière Thermaline M2M, une cuisinière Made-to-Measure, produite depuis plus de 150 ans à Sursee», souligne-t-il.

Du sur-mesure jusqu'au buffet à salades

La cuisinière installée dans le nouveau restaurant du golf d'Aarau-Ouest dispose d'un côté, d'une surface

de cuisson intégralement à induction et de l'autre, quatre zones à induction séparées. Le bloc de cuisson comprend également une rôtissoire à fonctions multiples, pouvant faire office de bain-marie, ainsi qu'une plancha et une friteuse intégrée. La partie inférieure du bloc, tout comme les finitions en acier au nickel-chrome, abrite des tiroirs et armoires réfrigérés ou chauffants, ainsi que des rangements optimisés – tous fabriqués sur mesure.

Un soin particulier a été apporté aux surfaces de préparation, notamment dans la zone dédiée aux plats froids, où un plan de travail en granit a été installé pour faciliter la manipulation des pâtes. Au bar et au buffet de salades situés dans le restaurant, le choix s'est porté sur des surfaces en inox au revêtement foncé, qui s'intègrent harmonieusement à l'esthétique globale du lieu.

De nombreux autres équipements signés Electrolux Professional complètent l'installation, parmi lesquels une salamandre, un coupe-légumes TRS, deux fours SkyLine Premium-S et un refroidisseur/congélateur rapide SkyLine Chill-S, chacun pouvant accueillir dix bacs GN 1/1. «La conception de la cuisine est le fruit d'une analyse approfondie des besoins et d'une planification, lors de laquelle nous avons mis



Electrolux Professional a également fourni divers petits appareils comme la salamandre ou un coupe-légumes TRS.



La cuisinière Thermaline de Sursee, fabriquée sur mesure, avec plan de cuisson à induction pleine surface, plan de cuisson à induction quatre points, rôtissoire multifonctions pouvant également être utilisée comme bain-marie, ainsi qu'une plancha et une friteuse.



«Les cuisines d'Electrolux Professional sont fabriquées sur mesure. Le meilleur exemple est notre cuisinière Thermaline M2M, une cuisinière Made-to-Measure, produite depuis plus de 150 ans à Sursee.»

Beat Clement, responsable régional des ventes pour Zurich et l'Argovie chez Electrolux Professional.

à profit notre vaste expertise en matière de technologie et de production en cuisine, en étroite collaboration avec les clients et les architectes», explique Beat Clement, directeur régional des ventes chez Electrolux Professional. «Sur demande, nous travaillons bien entendu aussi avec des planificateurs de cuisine externes.»

Faciliter le quotidien grâce à une planification personnalisée

Pendant la durée des travaux, l'équipe de cuisine a dû se contenter d'une installation provisoire. Heureusement, le chantier avançait plus vite que prévu – ce qui n'a posé aucun problème pour Electrolux Professional, notamment grâce aux courtes distances de livraison. Une fois l'installation achevée, l'équipe a pu prendre le temps de se familiariser avec le nouvel équipement, bénéficiant sur place d'une formation professionnelle dispensée par Helene Kunz, cuisinière de démonstration chez Electrolux Professional. «Cela nous a énormément apporté, car Helene sait exactement ce qui compte dans notre quotidien de cuisiniers», déclare Fabian Muntwyler.

Fabrication sur mesure: dans la zone de préparation des aliments froids, le plan de travail en inox se transforme en plan de travail en granit pour faciliter le travail de la pâte.



Le four SkyLine Premium-S (à gauche) et le refroidisseur/congélateur rapide SkyLine Chill-S d'Electrolux Professional facilitent la préparation des aliments sans perte de qualité.

Le savoir-faire d'autres établissements du groupe Aargauhotels a aussi été un élément précieux, notamment pour se familiariser avec le mode Cook-and-Chill, désormais fréquemment utilisé dans les cuisines du groupe. La cuisine du restaurant du golf est maintenant parfaitement équipée pour en bénéficier également, notamment grâce aux fours combinés SkyLine et les réfrigérateurs/congélateurs à choc d'Electrolux Professional. «Nous devons encore prendre nos marques et nous familiariser petit à petit avec toutes les fonctions, mais les nouveaux appareils nous facilitent déjà le quotidien, car ils nous permettent de planifier efficacement», explique le sous-chef Torsten Kampf.

Un retour qui réjouit Fabian Muntwyler, qui espère que cet environnement de travail moderne contribuera aussi à attirer du personnel qualifié à l'avenir. En attendant, il n'hésite pas à prêter main-forte en cuisine et peut d'autant plus recommander Electrolux Professional. «La collaboration a été plus qu'agréable, le rapport qualité-prix est bon et travailler dans la nouvelle cuisine est un véritable plaisir!» Et ce sont aussi les clients qui en profitent, à la fois sur le plan gustatif et visuel: depuis peu, ils peuvent non seulement admirer la vue sur le green, mais aussi observer ce qui se passe en cuisine, à travers deux grandes vitres installées dans la salle du restaurant.

Le sous-chef Torsten Kampf (à gauche) est heureux de pouvoir recourir à tout moment aux conseils d'Electrolux Professional, même après l'installation de la cuisine.



«La collaboration a été plus agréable, le rapport qualité-prix est bon et travailler dans la nouvelle cuisine est un véritable plaisir!»

Fabian Muntwyler, directeur de l'hôtel & appart'hôtel Aarau-West.



Se réjouissent d'un projet réussi (de gauche à droite): Beat Clement, directeur régional des ventes, et Neele Löttscher, Marketing Specialist d'Electrolux Professional, avec le sous-chef Torsten Kampf et le directeur de l'hôtel & appart'hôtel Aarau-West Fabian Muntwyler.



Pour en savoir davantage



Aargauhotels
Hotel & Aparthotel Aarau-West
Muhenstrasse 58
5036 Oberentfelden
www.aparthotel-aarau-west.ch



Electrolux Professional
Allmendstrasse 28
6210 Sursee
www.electroluxprofessional.com