

«Freibank» · Speis & Trank, Berne

TRADITION OBLIGE

Seul le bâtiment de pesage (Waaghaus) des anciens abattoirs de Berne subsiste. Aujourd'hui, on n'y pèse plus le bétail. L'endroit est dédié à la restauration dont le concept cohérent et durable permet de perpétuer le passé du lieu.

Au «Freibank», on consomme la viande de manière responsable. Il va sans dire que seule de la viande suisse entre en ligne de compte. La distinction «Nous privilégions la viande suisse» reçue dans le cadre du Best of Swiss Gastro Award est donc amplement méritée.

NOUS PRIVILÉGIONS



Viande Suisse

BO SG 2019/2020

Florian Jenzer, vous êtes l'un des directeurs et fondateurs du «Freibank». Expliquez-nous où nous nous trouvons.

Nous sommes sur le site des anciens abattoirs de Berne. Aujourd'hui, ce quartier s'appelle Wankdorf City et se compose de nouveaux complexes de bureaux. Notre établissement est l'une des dernières vieilles bâtisses – l'ancien bâtiment de pesage.

Pourquoi votre restaurant s'appelle-t-il «Freibank»?

Le bâtiment de pesage abritait également le Freibank, un point de vente de viande provenant des abattages d'urgence. La qualité de cette viande était irréprochable, mais elle n'était pas commercialisée. Les personnes se fournissant ici profitaient d'une

bonne qualité pour pas cher, mais devaient prendre ce qui était disponible.

D'où votre concept de restauration!

Exactement! On ne vendait jamais les morceaux les plus nobles au «Freibank», ils revenaient au propriétaire de l'animal. On n'y proposait que ce qui restait. Aujourd'hui, il s'agirait de viande à braiser, à bouillir, d'abats et de déchets. Et ce sont précisément ces morceaux que nous travaillons.

Le «Freibank» est-il un bistro à viande?

Je ne dirais pas cela. La viande est en effet au cœur de notre concept. Mais nous nous intéressons à la consommation responsable, à l'utilisation de l'animal dans son entier et

faisons connaître à nos clients des morceaux de viande moins populaires.

Que peut-on alors manger au «Freibank»?

En raison de notre emplacement, nous sommes principalement ouverts à midi et à l'heure de l'apéritif. La viande bouillie ou mijotée est notre spécialité, et ce genre de plat est idéal pour les menus de midi. Mais cela ne signifie pas pour autant que nous ne servons que des ragoûts et des potées. Il est possible de cuisiner des plats variés tout au long de l'année même avec des morceaux moins nobles. Pendant les mois d'été, nous proposons également des grillades. Mais comme nous avons rarement des morceaux à saisir à feu vif, nous précuisons presque tout sous vide et le finissons sur le grill. Ou

bien nous grillons du bouilli ou de la poitrine de bœuf à chaleur indirecte. Ce n'est pas nouveau. Dans d'autres pays, on appelle cela la «picanha» et le «brisket». Et nous proposons évidemment des plats froids classiques tels que la salade de bouilli et la langue froide en fines tranches. Des mets parfaits pour les journées d'été.

À propos de langue – on trouve régulièrement des abats sur votre carte. Ces plats sont-ils appréciés?

Nos hôtes ont toujours le choix. Ainsi, ils peuvent déguster des vol-au-vent avec ou sans ris. Cette possibilité nous permet de répondre aux envies des amateurs et des curieux dont il ne faut pas sous-estimer le nombre parmi nos hôtes.

Quels sont les avantages de ne pas cuisiner des morceaux nobles?

Comme nous nous concentrons sur des morceaux moins recherchés, nous n'utilisons que de la viande suisse. Notre approvisionnement est assuré et nous avons la garantie que notre viande provient toujours du même endroit. Cela signifie également moins de fluctuations en matière de qualité et de prix. En outre, nous bénéficions de prix d'achat favorables et les plats à base de morceaux mijotés et bouillis peuvent être préparés à l'avance et finalisés au moment voulu. Nous minimisons ainsi le gaspillage alimentaire. Enfin et surtout, notre concept se démarque de la concurrence. Nous racontons une histoire et cela suscite l'intérêt.

SHORT FACTS

à propos du «Freibank»



Tout est dans l'emplacement

Le «Freibank» est situé sur le site des anciens abattoirs de Berne. On y met l'accent sur des pièces de viande moins connues. Les clients y découvrent toujours des nouveautés.



«On ferme»

Le soir, le quartier de Wankdorf City est désert. Il n'y a donc pas de service régulier au «Freibank». Après le travail, on y prend une bière avec une assiette froide de pastrami maison et de lard.



Metzgete, table d'hôte ou bistro d'hiver

Les événements organisés le soir par le «Freibank» sont l'occasion d'y déguster un copieux repas. Le thème tourne bien évidemment souvent autour de la viande et on en apprend beaucoup sur le sujet.