

HÔTELLERIE GASTRONOMIE MAGAZINE

Le magazine des professionnels suisses
de la branche depuis 1898

Hotellerie Gastronomie Magazine
6006 Luzern
041 418 24 40
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 6'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich

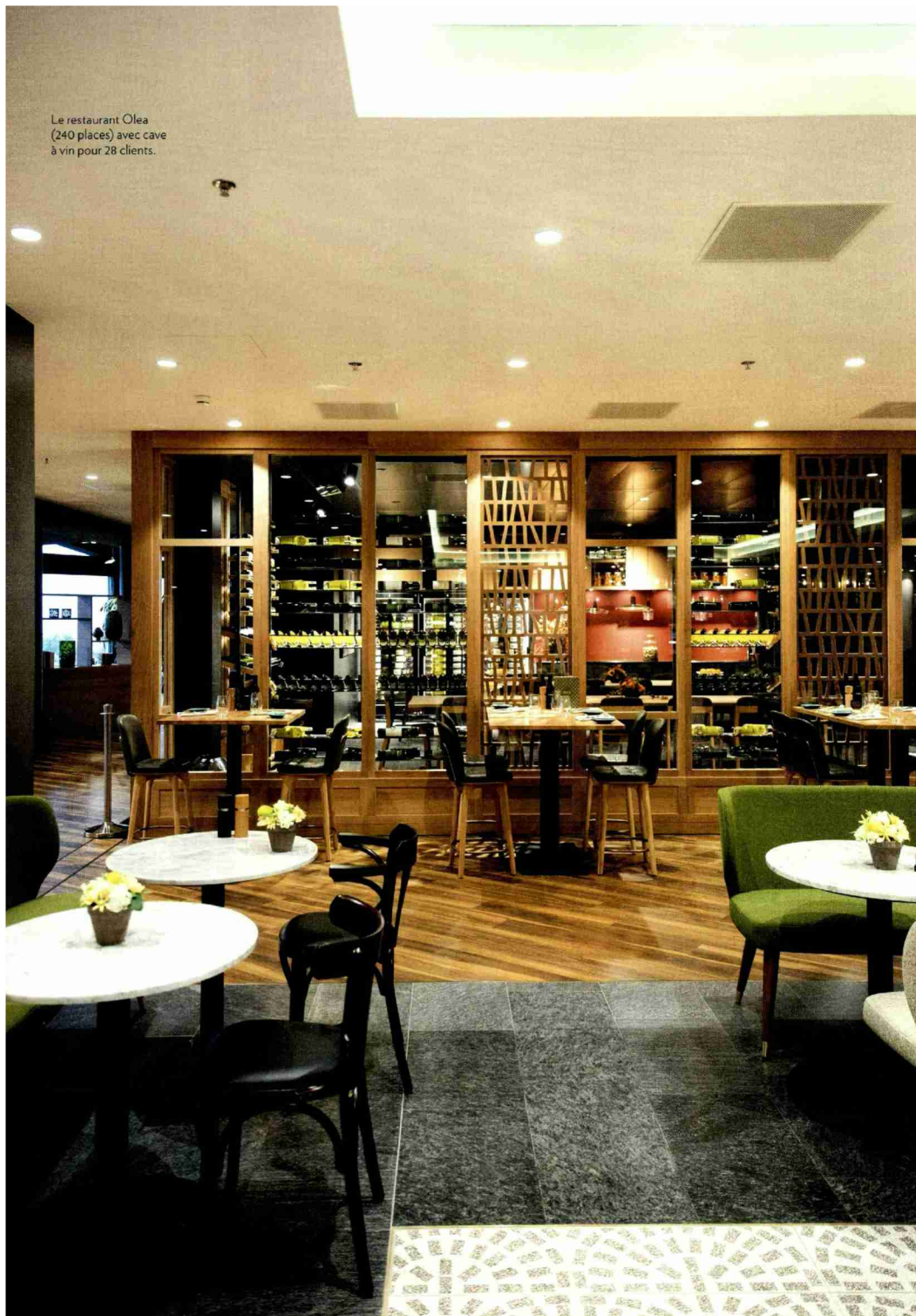


Seite: 44
Fläche: 196'409 mm²



Auftrag: 1001517
Themen-Nr.: 571.031

Referenz: 75336037
Ausschnitt Seite: 1/5



Le restaurant Olea
(240 places) avec cave
à vin pour 28 clients.



En quête de nouvelles inspirations

TEXTE
Jörg Ruppelt

PHOTOS
Filipa Peixeiro

Après une solution éphémère au printemps et une phase de restructuration en été, l'hôtel de congrès Seedamm Plaza à Pfäffikon/SZ a ouvert deux nouveaux restaurants. Les concepts du «Olea» et du «Kaori» s'inscrivent dans la tradition de leurs prédécesseurs.



Gambas y pulpo et filet de cabillaud confit au safran, deux plats à la carte du «Olea».

Il y a un an, l'hôtel Seedamm Plaza à Pfäffikon/SZ fêtait ses 20 ans d'existence. L'établissement, qui servait autrefois de centre de formation des PTT de l'époque, s'est transformé en un florissant hôtel d'affaires et de congrès en l'espace de deux décennies. Au-delà des frontières régionales, trois concepts de restauration ont fait sensation à partir de 2007/2008: «Punto» avec ses accents italiens, le restaurant japonais Nippon Sun ainsi que l'exclusif «Pur» et son éblouissante cuisine ouverte, qui a obtenu 16 points au Gault et Millau et une étoile au Michelin sous l'égide d'Adrian Bühler jusqu'à la fermeture du restaurant.



Analyse des habitudes alimentaires et des procédés culinaires

Adrian Bühler travaille actuellement au «Giardino» à Ascona. Et le «Pur» ainsi que les deux autres restaurants ont laissé place à de nouveaux concepts, dont le directeur de l'hôtel Heinz Brassel et l'Executive Chef Stephan Kastl attendent beaucoup. «Des changements étaient nécessaires», déclare Heinz Brassel, soulignant que beaucoup de points ont été analysés et remis en question au cours des dernières années, notamment les nouvelles habitudes alimentaires, les structures et les procédés culinaires, sans oublier la rentabilité. Les responsables de l'hôtel ont décidé de rénover entièrement les trois restaurants existants, y compris l'établissement récompensé par le Gault et Millau.

Nous découvrons le nouveau concept de restauration du «Seedamm Plaza», dont la mise en œuvre a impliqué entre autres Gastronomic de Kloten, Renato Musch et Nader, spécialiste en aménagement de Zurich.

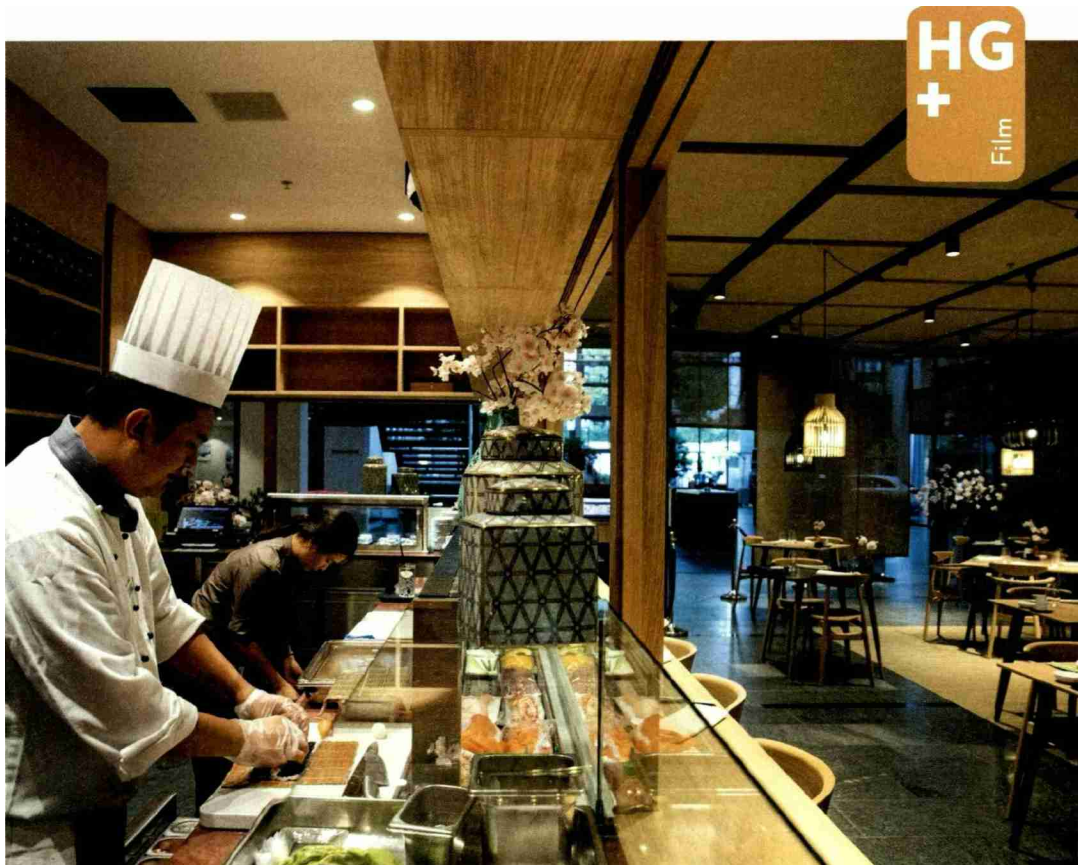
Pendant les mois d'été, le hall et les trois restaurants existants ont été transformés en deux nouveaux établissements originaux, lumineux et modernes, désormais ouverts. Le «Kaori» est un concept japonais à la décoration sobre dans le style des izakayas japonais, des bistros où il est possible de déguster de petits plats dans une atmosphère décontractée. Le «Kaori» (arôme en japonais) dispose d'une petite cuisine ouverte où sont préparés des plateaux de sushis, sashimis, nigiris, futomakis et salades. Des bols de riz chaud garnis ainsi que des nabemonos (ragoûts japonais typiques) sont également proposés. À côté du «Kaori» se trouve le nouveau «Olea», une oasis de restauration médi- →



A l'hôtel de congrès
Seedamm Plaza, les
sushis sont également
disponibles à emporter.



Heinz Brassel, directeur
de l'hôtel et membre
de la ssc, en compagnie
de l'Executive Chef
Stephan Kastl.



Sushis, sashimis et nigiris sont préparés à la main dans la cuisine ouverte du «Kaori». Un robot aide les cuisiniers à rouler le riz pour les nigiris.

terraneenne avec cuisine ouverte, vue sur le lac au travers de grandes baies vitrées, cave à vin et bar. L'intérieur est tout aussi sobre, mais le grand espace ouvert est doté d'un mobilier moderne, notamment de longues tables en bois pour les grands groupes. Des oliviers, symboles du «Olea» (olivier en latin), trônent au milieu du nouveau restaurant. Tandis que le «Punto» mettait autrefois l'accent sur des plats italiens, le «Olea» propose désormais des plats de tout le bassin méditerranéen: antipasti, pâtes, plats à base de viande et pizzas, ainsi que des déclinaisons de légumes: ragoût «shakshuka» du Maghreb, gambas y pulpo, filet de cabillaud confit et tagliata de bœuf.

Dans la cave à vin: en toute intimité et pourtant au cœur de l'Olea

Intégrée au restaurant et dotée de deux longues tables en bois ainsi que d'un casier à vin, la cave vitrée attire le regard. Elle est souvent privilégiée par les groupes. «On s'y retrouve en toute intimité et pourtant au cœur de l'Olea», déclare Heinz Brassel.

Avec la cave, on renoue immédiatement avec le savoir-faire du «Pur» en matière de vins. L'accent est notamment mis sur les crus suisses et européens, parmi lesquels deux nouveaux vins maison déjà très populaires de la Basilicate (I) et de Gebrüder Kumin, de la commune voisine de Freienbach/SZ.

En plus des deux cuisines ouvertes, l'établissement dispose d'une cuisine principale qui a pris de l'importance dans le nouveau concept de restauration. «Toutes



les sauces, viandes, garnitures, pâtes et pizzas sont préparées ici», explique l'Executive Chef Stephan Kastl. «Nous avons rationalisé les processus, et la production a encore gagné en efficacité», déclare Stephan Kastl. Le directeur de l'hôtel et lui-même sont ravis de ce nouvel essor: les deux restaurants ne désemplassent pas. •

CONTACT

Hotel Seedamm Plaza
Seedammstrasse 3
8808 Pfäffikon/SZ
Tél. 055 417 17 17
www.seedamm-plaza.ch



Deux desserts du «Kaori»: crème de yuzu et glace à la noix de coco, gâteau au thé vert matcha.