



Le Ristorante Pizzeria «Da Carlos» à Bienne, récemment réaménagé, se trouve au milieu du nouveau centre urbain, près du centre des congrès de Bienne.

Nouvelle atmosphère et nouvelle cuisine compacte Hugentobler au Ristorante Pizzeria «Da Carlos» à Bienne:

Lorsqu'arrivent les «Flying Penguins»...

C'est en plein milieu du nouveau centre urbain de Bienne, directement en face du centre des congrès de Bienne, que se trouve le Ristorante Pizzeria «Da Carlos», un établissement dont l'atmosphère rappelait les années 60 et 70 où tout devait encore être sombre et fermé. Maintenant, Teresa et Carlos de Sousa ont fait de leur restaurant un établissement moderne et urbain qui allie bonne ambiance et respect des exigences de gestion — grâce aux «Flying Penguins» et des concepteurs de cuisines de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

Par René Frech, rédacteur en chef



Jusque vers le milieu du 20^{ème} siècle, Bienne, la métropole horlogère bilingue au sud du Jura était considérée comme véritable «ville de l'avenir». C'est alors qu'est intervenue la grande crise de l'industrie horlogère suisse dont Bienne, centre de la branche horlogère, a durablement souffert. Ce n'est qu'avec le succès de Swatch Group de Nicolas Hayek que Bienne s'est remise à rêver du futur. Mais le développement positif de Bienne n'a véritablement commencé qu'avec Expo 02 qui a forcé la ville, auparavant un peu déprimée, à se refaire une beauté et à prendre des mesures d'urbanisme. Aujourd'hui, la «ville du futur» attire à nouveau les manufactures des marques de luxe de l'industrie horlogère et des bijoux ainsi que des entreprises hightech de communication.

Nouveau centre disposé tout autour du centre des congrès

Ces derniers temps, les environs du centre de congrès ont donné naissance à un nouveau centre urbain. Sur l'ancien «terrain Sabag» se construit un projet immobilier qui comportera 500 appartements. La ville de Bienne concentre l'ensemble de son administration, répartie jusqu'ici dans

l'ensemble de la ville, dans le quartier entourant le centre des congrès. La police, les services sociaux et les tribunaux s'y trouvent partiellement déjà. A cela viendront s'ajouter le nouveau centre pour aînés «Parc La Suze» ou «l'Orange Call Center» avec ses centaines d'emplois. Le centre urbain de Bienne se déplace donc en direction du centre des congrès.

Et «Da Carlos» se retrouve en plein milieu du nouveau quartier

Et c'est ici, en plein milieu du nouveau quartier, directement face au centre des congrès, que se trouve également la «Haus zur Börse» dont le rez-de-chaussée est occupé depuis des décennies par un restaurant, dernièrement le Ristorante Pizzeria «Da Carlos», géré par les très aimables époux méridionaux Teresa et Carlos de Sousa.

L'établissement date des années 60 et 70. Il y a une année, son ambiance était encore relativement sombre et démodée. Et comme c'était usuel à l'époque, des locaux fermés sans vue depuis l'intérieur vers l'extérieur caractérisaient l'établissement par ailleurs très apprécié et fréquenté par le public.

Les restaurants Da Carlos SA, respectivement Teresa et Carlos



Quelques impressions de l'atmosphère et de l'intérieur du Ristorante Pizzeria très méditerranéen «Da Carlos». Clairement visible: la maçonnerie en «pierres naturelles» de gypse, la différence de niveau à l'intérieur du restaurant ainsi que les couleurs chaudes et méridionales qui distinguent l'atmosphère méditerranéenne de l'établissement.



de Sousa ont alors décidé il y a une année — sans doute en prévision des prochains développements urbains dans les environs du centre des congrès de Bienne — de transformer leur établissement et de le rendre plus moderne, plus urbain et plus accueillant sans toutefois faire disparaître son atmosphère typiquement méridionale.

Les «Flying Penguins» arrivent!

Ils ont dès lors demandé conseil auprès du conseiller gastronomique et expert fiduciaire Stefan Hunziker (qui tient depuis des années la comptabilité de l'établissement de restauration) et ont mandaté son entreprise de conseil, de concepts et de design «Flying Penguin» (Birmensdorf) d'élaborer un nouveau concept et de réaliser un design de restaurant moderne qui conserve néanmoins l'atmosphère typiquement méridionale tout en satisfaisant aux exigences

rationnelles de l'exploitation ainsi que des processus de travail propres au restaurant.

Avec «Flying Penguin», la famille de Sousa disposait d'un spécialiste incontesté en matière de concept et de design gastronomiques, un professionnel qui a la réputation de réaliser systématiquement et sans aucun compromis des concepts gastronomiques sortant de l'ordinaire avec des moyens et des procédés tout aussi exceptionnels et authentiques. Ainsi, «Flying Penguin» est à l'origine des concepts du restaurant «Runway 34» à Zürich-Glattbrugg (le restaurant-hangar conçu autour d'une véritable Illyuschin), du restaurant «Gnüsserei» au «Puls 5» à Zurich, de la nouvelle gastronomie dans le musée de l'aéronautique à Dübendorf et d'autres projets et concepts dans la gastronomie suisse.

Atmosphère méditerranéenne au «Da Carlos»

«Flying Penguin» est une société gérée en commun par l'ancien pilote Swissair à long cours Reto Seipel et du concepteur gastronomique et expert fiduciaire biennois Stefan Hunziker. Le Ristorante Pizzeria «Da Carlos» à Bienne a donc bénéficié d'une mise en scène qui se distingue par le savoir-faire et la classe de ses concepteurs.

Le restaurant a entièrement été rénové et transformé en seulement six semaines et comporte aujourd'hui 100 places intérieures et 60 places de boulevard. Le copropriétaire des «Flying Penguin» Reto Seipel explique à GOURMET: «Aujourd'hui, l'établissement se distingue par son atmosphère moderne, méditerranéenne et malgré tout urbaine,

GASTRONOMIE

une grande importance ayant néanmoins été vouée à un aménagement clair et strict.» Bleu clair, rouge-orange et jaune soleil, ces trois couleurs chaudes dominent l'intérieur du restaurant et se retrouvent sur le «table top»: elles constituent la nouvelle identité du «Da Carlos». L'établissement a par ailleurs été agrandi et muni d'un front vitré très accueillant qu'il est possible d'ouvrir entièrement en été de manière à garantir des itinéraires de service aussi courts que possible vers la terrasse de boulevard.

Les colonnes et les parois de séparation à l'intérieur, dont la maçonnerie en gypse donne l'illusion d'un véritable mur, les différences de niveau dans le restaurant, la pergola et son ciel clair ainsi que le sol de pierre qui n'est pas en terre cuite (pour de simples raisons de confort de nettoyage) mais recouvert de plaques de sol d'apparence rustique et à



Le steamer combiné «Practico» rend d'excellents services en cuisine de restauration où se préparent les mets méditerranéens.



La «mise en place» réfrigérée pour pizzas et autres ingrédients, posée sur la surface de travail.



Efficacité maximale malgré des dimensions restreintes: le «fourneau

surface lisse, sont les éléments de l'aménagement de l'établissement.

Cuisine compacte multifonctionnelle

L'installation de la cuisine de restauration ouverte en direction de la salle à manger et du coin à pizzas aura constitué un défi tout à fait particulier. A cet effet, les concepteurs ont contacté la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG (Schönbühl).

Dans un espace minimal, les concepteurs de cuisines de la maison Hugentobler AG ont réalisé une cuisine hautement rationnelle disposée autour d'un pilier porteur. Au centre de cette cuisine se trouve un «fourneau suisse», réalisé sur mesure et issu de la propre production de fourneaux de la maison Hugentobler AG à Uetendorf. Ce fourneau se distingue par les paramètres suivants:



suisse» de la maison Hugentobler AG.

- ▶ 4 plaques de cuisson à induction sur l'ensemble de la surface
- ▶ 4 plaques de cuisson en cérame
- ▶ 1 plaque de grill
- ▶ 1 bain-marie
- ▶ 2 armoires chauffe-plats sur toute la largeur, dans la partie inférieure, accessibles des deux côtés.
- ▶ Tout autour du pilier porteur sont «intégrés» un «pasta cooker», une friteuse «frifri» et une surface de préparation avec une armoire neutre pour vaisselle et tasses dans la partie inférieure.

De plus, la nouvelle cuisine a été équipée d'un steamer combiné «Practico» 6 x 1/1 GN de Hugentobler. On soulignera également la très intéressante mise en place installée sur la surface de travail dans la cuisine froide.

Le restaurateur Carlos de Sousa confie à GOURMET:

«Nous n'avons fait que d'excellentes expériences avec notre nouvelle cuisine de restauration et son coin à pizzas intégré. Les processus de travail en cuisine sont désormais hautement rationnels et efficaces et il n'y a plus de points de friction entre le coin à pizzas et la cuisine de restauration où se préparent les mets méditerranéens classiques ainsi que nos plats de pâtes.»

INFOCHECK:

*Restaurant Pizzeria Da Carlos, Güterstrasse 29, 2502 Biel
Tél. 032/322 14 85, Fax 032/322 14 86
E-Mail: info@dacarlos.ch*

*Flying Penguin, Lärchenstrasse 29, 8903 Birmensdorf
Tél. 043/244 03 27, Fax 043/344 03 28
E-Mail: info@flying-penguin.ch*

*Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Grubenstrasse 107, 3322 Schönbühl
Tél. 0848 400 900, Fax 031/858 17 15
E-Mail: info@hugentobler.ch, Internet: www.hugentobler.ch*

Le concepteur de cuisines Yves Krähenbühl et Christian Mast, responsable de la formation et de projets de la maison Hugentobler AG, soulignent face à GOURMET: «Les dimensions extrêmement compactes de la cuisine de restauration et le pilier porteur au centre de la cuisine représentaient effectivement pour nous un défi de taille. Avec l'accord de nos mandants, nous avons trouvé une solution qui nous a permis d'obtenir, sur cette surface, une efficacité maximale en cuisine. Mais nous avons surtout réalisé sur mesure un fourneau compact qui comporte — malgré le fameux pilier porteur vraiment très mal placé — toutes les caractéristiques nécessaires. Malgré des dimensions extrêmement difficiles, il nous a ainsi été possible d'arriver à une solution optimale.»



Une «alliance» et un partenariat inhabituels mais couronnés de succès: les époux-restaurateurs Teresa et Carlos de Sousa, encadrés par les «Flying Penguins» Reto Seipel (deuxième depuis la gauche) et Stefan Hunziker (à droite de Teresa de Sousa) ainsi que les spécialistes en cuisines Yves Krähenbühl (à droite) et Christian Mast (à gauche) de la maison Hugentobler.