

Casy – Caroline Ogi & Sylvain Stefanazzi Ogi, Crans Montana:

Chaque plat est une œuvre d'art éphémère!

Le restaurant Casy allie convivialité alpine et charme urbain, ce qui correspond parfaitement à Crans Montana – ce village valaisan situé en plein environnement alpin qui se met en scène comme une ville à la montagne avec 10 à 45 000 habitants et visiteurs – en fonction de la saison! Un grand écart qui représente un véritable défi pour toute l'équipe de l'établissement et plus particulièrement pour sa brigade de cuisine.

La maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG a intégré beaucoup de technique de cuisine dans un espace très réduit situé autour d'un four à pizzas. Cependant, le restaurant Casy n'est pas une pizzeria: chaque jour, l'établissement se distingue par un plat différent qui dépend de ce que Caroline Ogi et Sylvain Stefanazzi Ogi choisissent de faire des ingrédients à leur disposition. Le restaurant Casy est une histoire d'amour inspirée du quotidien et des voyages entrepris par les patrons dans des pays lointains.

Texte: Sabine Born | Photos: Rolf Neeser und Michael Sieber

Jadis, le Casy s'appelait Le Vieux Moulin, une pinte valaisanne traditionnelle avec des nappes de table à carreaux blancs et rouges, un intérieur étouffant et des poutres apparentes foncées sur un plafond bas. Un restaurant déjà quelque peu dépassé, quoique historique, aux mains de la famille Bagnoud dont fait également partie la mère de Sylvain Stefanazzi. Brièvement, l'établissement aura été un magasin de meubles et c'est en 1963 qu'y a été inauguré le premier four à pizzas à bois de la gastronomie valaisanne. Le four à pizzas est encore là et s'il arrive effectivement que Caroline et Sylvain servent encore des pizzas, pour le reste, tout a changé. «A l'exception du sol en pierre et de quelques décorations très particulières, nous avons tout échangé» explique Caroline Ogi. Parmi ces éléments évacués se trouvait également un ancien malaxeur universel Rotor-Lips qui prépare désormais de la masse de cacao dans une école de futurs chocolatiers au Burkina Faso. Sylvain Stefanazzi Ogi a grandi à Crans Montana. Son père Gennaro est menuisier de profession et a fait du Casy un endroit très agréable à l'aide d'une quantité considérable de bois d'épicéa. Le démontage des éléments du plafond a permis d'obtenir un peu plus d'espace vers le haut et les luminaires au plafond ont permis d'éclairer quelque peu ce local comportant 80 places assises et 40 places supplémentaires dans le carnotzet situé à la cave. Les luminaires

à capots en verre de couleur cuivre s'harmonisent idéalement avec la grande quantité de bois utilisée et avec les sièges élégants à rembourrage Chesterfield, les chaises de bar aux pieds effilés, les chaises vintage gainées de cuir ou encore les fauteuils très confortables en velours vert.

Casy au lieu de George

Seul élément à sortir quelque peu du lot: le buste d'un chien qui trône sur le comptoir de la cuisine, en uniforme bleu foncé, avec des tresses d'or et des épaulettes frangées comme le roi George V. aurait pu en porter. George était également le nom de l'oncle de Sylvain, celui qui avait acheté, naguère, le restaurant. «George» aura constitué une option lorsqu'il a fallu choisir un nom pour le restaurant mais il contenait trop de connotations possibles dont Caroline Ogi et Sylvain Stefanazzi Ogi voulaient absolument se libérer. «George» aurait ainsi trop rappelé des classiques français et une cuisine trop élitaine.

Le nom de Casy, en revanche, raconte une partie de l'histoire de Caroline et de Sylvain et symbolise des plaisirs culinaires ouverts à tous, aux familles avec enfants et à budget limité tout comme à la cheffe d'entreprise qui offre une bonne bouteille de 600 francs lors d'un repas d'affaires. Pause-café et apéro, un repas avec des amis, un mélange d'indigènes et de visiteurs. Le Casy est ouvert, riche,



Ils ont forgé le nom du restaurant Casy à Crans-Montana avec des éléments de leurs prénoms: les époux restaurateurs Caroline Ogi et Sylvain Stefanazzi Ogi avec leur labrador Newton. La sérigraphie métallique sur la paroi en arrière-plan rappelle la fin de la prohibition aux USA: enfin plus de liberté — un souhait que l'on comprend aisément, sous forme adaptée bien sûr, en cette période de crise due au coronavirus. En y regardant de plus près, on y reconnaît d'ailleurs également Caroline, Sylvain et leur chien Newton.

GASTRONOMIE

Quelques impressions du nouveau Casy à Crans-Montana, avec ses grandes images du plateau ensoleillé de Crans-Montana et de la fin de la prohibition aux USA. La patronne Caroline Ogi dresse les tables pour le photographe.



«Notre établissement s'inspire de nos expériences professionnelles et des voyages que nous avons entrepris au Brésil, à Londres, au Cap et à Oman».

Caroline Ogi, restauratrice et patronne du «Casy» à Crans Montana.

multicolore et pas seulement un restaurant, un bar et un bistrot – bien au contraire, le Casy rompt avec les notions conventionnelles et se réinvente jour après jour. «L'établissement s'inspire de notre expérience professionnelle et de nos voyages, surtout ceux qui nous ont menés au Brésil, à Londres, au Cap et à Oman» souligne Caroline Ogi pour Pot-au-Feu. «Nous avons eu la chance et l'opportunité de voyager beaucoup et de visiter de nombreux hôtels et restaurants extraordinaires.»

Ces souvenirs sont également les ingrédients de Sylvain. Il s'inspire des habitudes culinaires du monde entier, mélange des éléments asiatiques avec des plats d'inspiration italienne et méridionale, complète tout cela avec des goûts provenant de Grèce tels que l'origan, la feta et les aubergines. «Ce qui se répète m'ennuie» explique Sylvain Stefanazzi Ogi qui préfère travailler avec des idées au lieu de recettes, avec des listes sur son smartphone, par exemple un «gâteau cuit à la vapeur» ou des «citrons noirs d'Iran». Des idées qu'il transforme ensuite, par un travail d'équipe, en véritables chefs-d'œuvre culinaires. Un ingrédient suit l'autre, chaque mets est une œuvre d'art éphémère. Pas un de ces mets ne ressemble à un autre.

Corona réduit l'inspiration

Sylvain Stefanazzi Ogi s'enthousiasme, on sent la fascination que la cuisine exerce sur lui. Seule la crise du



coronavirus aura réussi à atténuer quelque peu sa passion, juste après que l'établissement ait véritablement décollé: le 22 décembre 2020, Caroline Ogi et Sylvain Stefanazzi Ogi ont ouvert leur restaurant et cinq jours plus tard, le Conseil fédéral imposait la fermeture totale de toute la gastronomie dans l'ensemble de la Suisse. «Nous sommes immédiatement passé en mode de <vente à l'emporter> et avons installé un petit chalet devant le restaurant – le «Chalet Casy» – explique Caroline Ogi. «C'est là que nous avons servi du vin chaud et du Champagne et vendu de petits snacks tels que des pizzas, des desserts et un mets chaud par jour que nous présentions à chaque fois à la fin de la semaine sur les médias sociaux.»

Facile, pour un chef cuisinier expérimenté, pourrait-on croire! Sylvain Stefanazzi Ogi: «Pour que je puisse fonctionner de manière optimale, j'ai toutefois besoin d'odeurs, de textures et d'un certain stress en cuisine et en service ainsi que d'entendre les bavardages de nos hôtes.» Or, c'est précisément cette symbiose de routine, d'odeurs et de sons imprégnant le quotidien d'un restaurant qui donne des ailes à Sylvain et lui manque si cruellement quand il ne doit produire qu'à l'emporter. «A cela viennent s'ajouter les défis administratifs ainsi que les soucis d'ordre économique touchant un restaurant qui n'avait ouvert ses portes que cinq jours auparavant» souligne Caroline Ogi. Cette incertitude aura rendu la situation encore plus difficile alors que le travail de planification constitue déjà un défi considérable en période normale.

La cuisine, un talent multiple

Quoi qu'il en soit: l'inauguration aura été un succès et la cuisine a fait ses preuves en fonctionnant à pleine charge. La cuisine a été conçue, produite et mise en place par la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. «Si je connaissais les appareils de la maison Hugentobler, je ne savais rien de l'expérience et des compétences qui sont celles de l'entreprise dans le secteur des cuisines

«Pour que je puisse fonctionner de manière optimale, j'ai toutefois besoin d'odeurs, de textures et d'un certain stress en cuisine et en service ainsi que d'entendre les bavardages de nos hôtes.»

Sylvain Stefanazzi Ogi, chef de cuisine et patron du «Casy» à Crans Montana.



Vue du carnotzet aux généreuses dimensions et de la cave à vins abritant les merveilleux crus du Casy.

compactes» explique Sylvain Stefanazzi Ogi. «La prise de contact s'est faite par l'intermédiaire d'un ancien cuisinier de pointe, actuellement collaborateur de la maison Hugentobler, et de nos architectes Jaggi & Partner AG à Gstaad. Finalement, la maison Hugentobler a été choisie pour réaliser ces travaux parce que nous voulions un seul et même interlocuteur pour tous nos besoins.»

«Je voulais une cuisine polyvalente dans laquelle il est possible de travailler à deux comme à cinq» explique Sylvain qui doit être en mesure de faire face aux fluctuations saisonnières dans sa cuisine. «L'essentiel des dimensions de la cuisine étaient prédéfinies. Il fallait garder autant de place que possible pour le restaurant et intégrer le four à pizzas. C'est ainsi qu'ont été réalisées deux longues rangées de cuisine comportant, des deux côtés, un maximum de technique de cuisine dans un espace extrêmement réduit, avec un couloir central suffisamment large pour qu'il soit possible d'y travailler dos à dos» explique Matthias Kyburz, responsable Concepts & Planification auprès de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG: «Nous avons emballé le tout de manière assez judicieuse: un meuble réfrigérant est situé à côté du four à pizzas qui, à son tour, cache la friteuse. On dispose de deux steamers combinés Practico Vision Plus 0611, d'un cuiseur de pâtes Pasta-Chef, de deux autres meubles réfrigérants ainsi que de plaques de cuisson à induction. De l'autre côté se trouve la production de la cuisine froide ainsi que la zone d'entretien de la vaisselle.» Au bout de la cuisine, un escalier





Toujours imbattable: le steamer combiné Practico Vision Plus permet d'économiser comme aucun autre de l'eau, de l'énergie et les détergents.

«Nous avons réalisé deux longues rangées de cuisine comportant, des deux côtés, un maximum de technique de cuisine dans un espace extrêmement réduit.»

Matthias Kyburz, responsable Concept & Planification auprès de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.



Vue de la cuisine compacte: technique de cuisine rationnelle dans un espace réduit.



Une équipe bien rodée dans la cuisine compacte fournie par la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG: le patron et chef de cuisine Sylvain Stefanazzi en train de charger l'un des deux steamers combinés Practico Vision Plus et le sous-chef Julien De Almeida de Dijon qui s'occupe de la mise en place.

Collaborateur Hugentobler:

Sandro Loretan s'occupe désormais du Valais

Depuis le mois d'août 2020, Sandro Loretan travaille en tant que conseiller en technique de cuisine et en appareils de cuisine auprès de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG pour le Valais. Gastronomiste de formation, il sait comment fonctionnent la branche et plus particulièrement les établissements saisonniers. «En Valais, on connaît très bien les Hold-o-mat de la marque Hugentobler mais nettement moins les systèmes globaux. C'est le défi que j'ai accepté de relever: lancer ces systèmes en Valais.»

Sandro Loretan a grandi à Loèche-les-Bains et a suivi une formation de cuisinier. Il est également resté fidèle au Valais pendant les 20 ans qu'il a travaillé en tant que pilote de ligne. Pour la maison Hugentobler, il travaille désormais depuis Loèche-les-Bains. Le restaurant Casy est pour lui un projet-phare, une référence importante qui lui permet de présenter tout ce qu'il est possible de réaliser, à savoir «énormément, si l'on procède à une préparation préalable jusqu'au bord de l'assiette, en veillant à une bonne utilisation des appareils, afin d'être en mesure de casser les pointes. Cela permet de réduire le stress en cuisine et d'accroître le rendement.»



rajouté permet d'accéder à l'étage inférieur où se trouvent la réception des marchandises, les appareils réfrigérants Schockfroster «FrigoJet 10 x 1/1» et l'atelier d'épluchure, ce qui a finalement obligé les concepteurs à planifier la cuisine de manière encore plus compacte que ce qui avait été prévu à l'origine.

Avant la conception détaillée, Christian Mast, responsable régional des ventes de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, a invité Caroline Ogi et Sylvain Stefanazzi Ogi à une manifestation organisée à Schönbühl, au siège central où se font les développements, les conceptions, la production et le montage préalable. «Sylvain a exprimé quelques inquiétudes liées au manque de place et s'est laissé enthousiasmer par notre cuisine compacte. Il est incroyable ce que l'on peut faire avec si peu de place pour autant que l'on procède à une conception judicieuse et que l'on tire un profit optimal des appareils de cuisine» souligne Christian Mast. Il aura également été présent à l'inauguration du Casy et a pu assurer l'instruction sur les appareils. «Sylvain s'est toujours montré incroyablement ouvert à mes suggestions qu'il a toujours interprétées comme ce qu'elles étaient: des propositions visant à optimiser l'ensemble des processus.»



Tout ce qu'il faut pour garantir des processus rationnels dans une cuisine professionnelle: fourneau suisse à plaques de cuisson à induction, Swiss Indu-Griddle, tiroirs chauffe-plats et dépôts de casseroles dans la partie inférieure du fourneau, salamandre, Hold-o-mat et steamer combiné Practico Vision Plus.



Le chef de cuisine Sylvain Stefanazzi Ogi travaille volontiers avec le cuiseur de pâtes PastaChef et le refroidisseur rapide FrigoJet 10 x 1/1 GN.

GASTRONOMIE

La boucle se boucle

Si la cuisine est d'un aménagement assez ouvert, elle n'en bénéficie pas moins d'une certaine discrétion: au dehors, du bois foncé et, à l'intérieur, de l'acier chromé brillant. Tout cela aura également été très important pour Caroline Ogi qui se préoccupe du bien-être des clients alors qu'elle est plutôt une spécialiste de l'hôtellerie qui voulait, à l'origine, s'installer avec Sylvain à Kandersteg pour y gérer un petit hôtel avec quelques chambres et un très bon restaurant. Il ne s'agissait pas d'un plan préparé dans les moindres détails mais tout de même d'une vision de ces deux professionnels qui a pris de plus en plus d'importance après plusieurs étapes professionnelles qui les ont mené ensemble jusqu'à Montreux, Whistler, Zermatt, Wengen et Kandersteg. Caroline adore Kandersteg et Sylvain est, lui aussi, tombé amoureux de ce très beau village de montagne.

Cependant, la vie en a décidé autrement. «La cousine de Sylvain voulait vendre Le Vieux Moulin mais seulement si l'établissement restait dans la famille» explique Caroline l'opportunité qui leur a été présentée. «Lors d'une très longue randonnée sur des chemins que nous n'avions encore jamais parcourus, nous avons bénéficié, au pique-nique, d'une très belle vue sur Kandersteg et sommes tombés d'accord sur ce point : et si on se lançait ?» L'adoption du projet Casy n'était donc pas prévue de longue date. Par ailleurs, nos deux restaurateurs ont également dû abandonner, à Kandersteg, quelques-uns de leurs rêves et répondre à quelques questions fondamentales: pour Sylvain, s'il voulait retourner dans le village de son enfance et pour Caroline, si la gestion hôtelière n'allait pas lui manquer.



Ils étaient responsables de la conception et de la planification de la cuisine compacte du Casy (de dr. à g.): le restaurateur Sylvain Stefanazzi Ogi, avec Christian Mast et Matthias Kyburz de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

«Je voulais une cuisine polyvalente dans laquelle il est possible de travailler à deux comme à cinq».

Sylvain Stefanazzi Ogi, chef de cuisine et patron du «Casy» à Crans Montana.

Une très bonne amie de Caroline Ogi n'a pas manqué de lui rappeler que dans les hôtels qu'elles géraient ensemble, c'est au restaurant qu'elle se sentait le mieux. Recevoir les clients et les servir est ainsi une activité qui lui tient tout particulièrement à coeur. Si on veut être très précis, cette décision aura également représenté une boucle qui se ferme pour Caroline puisque, après son école hôtelière à Thoun, elle a géré un restaurant à Crans-Montana, le Café-Bar 1900, un véritable «haut-lieu de la station» se souvient Sylvain qui était, à l'époque, un fidèle client de Caroline. Elle prétend ne pas l'avoir remarqué alors que, pour sa part, il avoue clairement le contraire. Ceci, Caroline ne l'aura appris que plus tard alors qu'elle recevait Sylvain à l'Hôtel Suisse Majestic à Montreux pour un entretien d'embauche – le début d'une histoire d'amour qui aura commencé à Crans Montana où elle se poursuit dorénavant.



Un partenariat client-fournisseur couronné de succès (de dr. à g.): les restaurateurs Caroline Ogi et Sylvain Stefanazzi Ogi, avec Sandro Loretan, Matthias Kyburz et Christian Mast de la maison Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.



Pour en savoir davantage

Restaurant Casy

Rue Louis Antille 11
3963 Crans-Montana
Tél. 027 481 17 18
bonjour@casy-montana.ch
www.casy-montana.ch

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Gewerbestrasse 11
3322 Schönbühl
Tél. 0848 400 900
info@hugentobler.ch
www.hugentobler.ch